

## Garzeitentabelle / Table of cooking times

**Fleisch / Meat** Garzeiten gelten jeweils für 500 g / Cooking times are always based on 500 g

	Kochstufe Cooking level	Garzeit in Minuten Cooking time in minutes	Bemerkung Comment
<b>Rind / Beef</b>			
Filet / Fillet	II	18	am Stück / whole
Gulasch / Goulash	II	20	grobe Würfel / coarse diced
Rinderbraten / Roast beef	II	30	am Stück / whole
<b>Kalb / Veal</b>			
Braten / Pot roast	II	25	am Stück / whole
Filet / Fillet	II	14	am Stück / whole
<b>Lamm / Lamb</b>			
Lammrücken / Saddle	II	5	am Stück / whole
<b>Schwein / Pork</b>			
Schweinebraten / Pot roast	II	25	am Stück / whole
Schweinefilet / Fillet	II	17	am Stück / whole

	Kochstufe Cooking level	Garzeit in Minuten Cooking time in minutes	Bemerkung Comment
<b>Hackfleisch / Minced meat</b>			
Gefüllte Paprika / Filled pepper	II	15	im Einsatz / in the insert
Hackbraten / Meat loaf	II	15	

	Kochstufe Cooking level	Garzeit in Minuten Cooking time in minutes	Bemerkung Comment
<b>Hähnchen / Chicken</b>			
Brust / Breast	II	8	am Stück / whole
Keule / Leg	II	10	am Stück / whole

	Kochstufe Cooking level	Garzeit in Minuten Cooking time in minutes	Bemerkung Comment
<b>Wildschwein / Wild boar</b>			
Braten / Pot roast	II	35	am Stück / whole

	Kochstufe Cooking level	Garzeit in Minuten Cooking time in minutes	Bemerkung Comment
<b>Pute / Turkey</b>			
Brust / Breast	II	20	am Stück / whole

	Kochstufe Cooking level	Garzeit in Minuten Cooking time in minutes	Bemerkung Comment
<b>Ente / Duck</b>			
Brust / Breast	II	15	am Stück / whole

**Suppen, Eintöpfe / Stews** Garzeiten gelten jeweils für 500 g / Cooking times are always based on 500 g

	Kochstufe Cooking level	Garzeit in Minuten Cooking time in minutes	Bemerkung Comment
<b>Bohnen, weiß / Beans, haricot</b>	II	25	in 1,5 l Flüssigkeit garen cooked in 1.5 l of liquid
<b>Erbsen, ganz, getrocknet / Peas, shelled, dried</b>	II	45	in 2,5 l Flüssigkeit garen cooked in 2.5 l of liquid
<b>Linsen / Lentils</b>	II	10	Eintopf mit 2,5 l, Püree mit 1,5 l Flüssigkeit garen stew cooked in 2.5 l of liquid puree made with 1.5 l of liquid

## Sicomatic® econrol

- 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

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

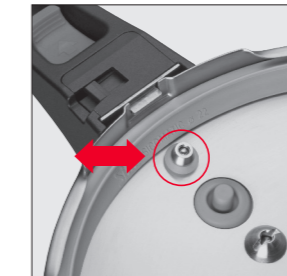
**Silit**  
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

## Schnelleinstieg / Short manual Sicomatic® econrol

1. Öffnen | Opening



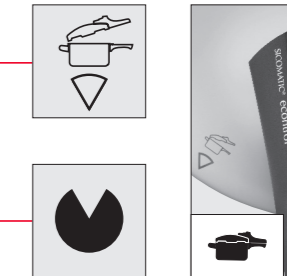
2. Vor dem Kochen | Before cooking



3. Befüllen (Füllmenge beachten) | Filling (Consider filling quantities)



4. Deckel schließen und verriegeln | Close and lock lid



21.6127.29922 | 8658.0093.301 | printed in 12/2015

## 5. Garen in drei Varianten | Three different uses

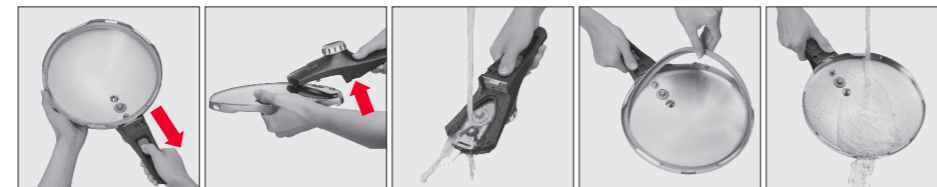


Ankochen mit hoher Energiezufuhr. Bei Dampfentwicklung Energiezufuhr reduzieren.  
Heat up with full heat, then turn down as soon as steam rises.

## 6. Abdampfen | Releasing steam

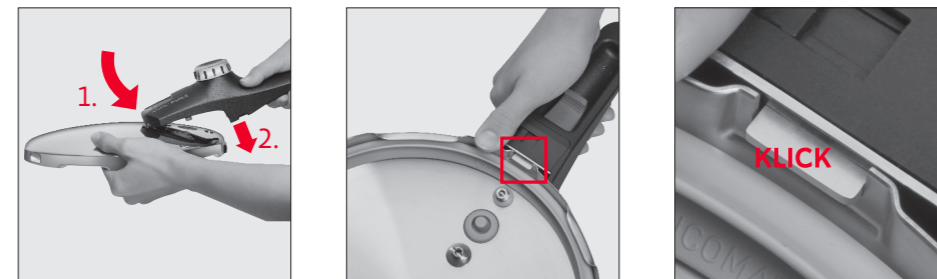


## 7. Reinigen | Cleaning



Deckel (ohne Griff und Gummiring), Topf sowie Einsätze sind spülmaschinenfest.  
Lid (without lid handle and rubber gasket), pot and inserts are dishwasher-proof.

## 8. Zusammensetzen | Assembly



**Silit**  
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

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

## Garzeitentabelle / Table of cooking times

### Gemüse / Vegetables Garzeiten gelten jeweils für 500 g / Cooking times are always based on 500 g

	Kochstufe Cooking level	Garzeit al dente Cooking time al dente	durchgegart Well cooked	Bemerkung Comment
Blattspinat / Spinach	I	0,5	3,5	Blätter / whole leaves
Blumenkohl / Cauliflower	I	3	5	Röschen / segments
Bohnen, grün / Beans, green	I	7	9	-
Broccoli / Broccoli	I	4	6	Röschen / segments
Erbsen, jung / Peas, green	I	3	5	-
Kartoffeln / Potatoes	I	8	9	geviertelt / quartered
Lauch / Leeks	I	2	4	Ringe / rings
Paprika / Pepper	I	2	4	Streifen / stripes
Pellkartoffeln / Potatoes, jacket	II	5	14	60-80g pro Kartoffel 60 - 80 g per potatoe
Rotkohl / Red cabbage	II	-	4	dünne Streifen / thin stripes
Sauerkraut / Pickled cabbage	II	-	10	-
Spargel grün / Asparagus, green	I	3	5	ganz / whole
Spargel weiß / Asparagus, white	I	2	5	ganz / whole

### Obst und Dessert / Fruit Garzeiten gelten jeweils für 500 g / Cooking times are always based on 500 g

	Kochstufe Cooking level	Garzeit in Minuten Cooking time in minutes	Bemerkung Comment
Apfelmus / Apple purée	I	5	Achtel / eighths
Pflaumenkompott / Stewed plums	I	2	halbiert / halved

### Beilagen / Side-dishes Garzeiten gelten jeweils für 500 g / Cooking times are always based on 500 g

	Kochstufe Cooking level	Garzeit in Minuten Cooking time in minutes	Bemerkung Comment
Basmati Reis / Rice (Basmati)	I	2	nicht abdampfen, sondern danach 12 Min. bei geschlossenem Deckel quellen lassen / do not release steam. Let soak for 12 min. afterwards with lid on
Risotto / Risotto	I	7	nicht abdampfen, sondern danach 3 Min. bei geschlossenem Deckel quellen lassen / do not release steam. Let soak for 3 min. afterwards with lid on

### Fisch / Fish Garzeiten gelten jeweils für 500 g / Cooking times are always based on 500 g

	Kochstufe Cooking level	Garzeit in Minuten Cooking time in minutes	Bemerkung Comment
Selachs / Saithe	I	11	Portionsstücke / serving pieces
Thunfisch / Tuna	I	20	Portionsstücke / serving pieces

# Inhaltsverzeichnis

<b>1   Die Vorteile Ihres neuen Sicomatic® econtrol 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® econtrol	8
<b>3   Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>9</b>
<b>4   Die Details des Sicomatic® econtrol</b>	<b>10</b>
<b>5   Die 5-fache Sicherheit Ihres Sicomatic® econtrol</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   Vor jedem Kochen</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   Das Kochen mit dem Sicomatic® econtrol</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® econtrol öffnen	21
<b>8   Kochen mit dem Sicomatic® econtrol 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® econtrol</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 – 29</b>
10.1	Topf reinigen	27
10.2	Deckel und Deckelstielgriff reinigen	28
10.3	Aufbewahren	29
<b>11</b>	<b>Warten</b>	<b>30 – 31</b>
<b>12</b>	<b>So leicht beheben Sie Störungen</b>	<b>32 – 37</b>
<b>13</b>	<b>Tipps: Kochen mit dem Sicomatic® econtrol / Garzeitentabellen</b>	<b>38 – 47</b>
13.1	Suppen und Eintöpfe	38
13.2	Gemüse	39
13.3	Fleisch	41
13.4	Fisch	44
13.5	Beilagen, Obst und Desserts	45
13.6	Turmkochen / Menücochen	46
13.7	Tiefkühlkost und Vollwertkost	47
<b>14</b>	<b>Zubehör Sicomatic® econtrol</b>	<b>48</b>
<b>15</b>	<b>Ersatzteile Sicomatic® econtrol</b>	<b>49</b>
<b>16</b>	<b>Garantie</b>	<b>50</b>
<b>17</b>	<b>Sicomatic® Konformitätserklärungen</b>	<b>51</b>
17.1	EG-Konformitätserklärung	51
17.2	Konformitätserklärungen für Bedarfsgegenstände, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen	51

# 1 | Die Vorteile Ihres neuen Sicomatic® econtrol auf einen Blick

## **1. Revolutionär einfache Handhabung**

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

## **2. Unübertroffene Sicherheit**

Größtmögliche Sicherheit durch mehrere unabhängige Sicherheitseinrichtungen. Versehentliches Öffnen unter Druck ist nicht möglich. Hitzeisolierende Kunststoffgriffe und Flammschutztüllen 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 Arbeitsventil bildet zusammen mit dem abgedichteten Druckanzeige-System das Hermetic-System. Das Hermetic-System verhindert unnötigen Dampfaustritt. Dadurch benötigen Sie weniger Kochwasser – so ist der Sicomatic® schneller und energiesparender beim An- und Fortkochen. Die hermetisch völlig abgeschlossene Garmethode schützt vor Aromaverlust und schont wichtige Vitamine und Mineralstoffe.

## 5. Drei fest einstellbare Kochstufen mit Temperaturautomatik

- **Stufe  Garen ohne 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

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

## 7. Große, gut sichtbare Druckanzeige

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

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

## 9. Viele haushaltsgerechte Größen und Ausführungen

Passend zu unserem Sicomatic® econtrol 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® econtrol 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® econtrol 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® econtrol.

## 2.1 Topf bestimmungsgemäß verwenden und sicher erhalten



Gefahr

### Bestimmungsgemäß verwenden

- Verwenden Sie den Sicomatic® econtrol nur bestimmungsgemäß zum Kochen von Lebensmitteln.
- Stellen Sie den Sicomatic® econtrol niemals in einen heißen Backofen.
- Frittieren Sie niemals Nahrungsmittel unter Druck mit Öl.
- Verwenden Sie den Sicomatic® econtrol nur für die Sterilisation im Heimgebrauch.  
Setzen Sie den Sicomatic® econtrol niemals als Sterilisator im medizinischen Bereich ein.  
Der Sicomatic® econtrol ist nicht für die erforderliche Sterilisationstemperatur im medizinischen Bereich ausgelegt.
- Benutzen Sie den Sicomatic® econtrol 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® econtrol nur zusammen mit dem passenden Sicomatic® econtrol Unterteil.
- Kombinieren Sie niemals die Bestandteile des Sicomatic® econtrol mit anderen Fabrikaten.



Gefahr

### **Sicherheit erhalten**

- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch die Ventile auf Verstopfungen.
- Reinigen Sie ggf. die Ventile, bevor Sie den Sicomatic® econtrol benutzen.
- Beachten Sie unsere Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Benutzen Sie Ihren Sicomatic® econtrol nicht, wenn Ihr Sicomatic® econtrol 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® econtrol-Ersatzteile.

→ Lassen Sie Ihren Sicomatic® econtrol mindestens alle 10 Jahre von autorisierter Stelle überprüfen.



## 2.2 Sicher kochen mit dem Sicomatic® econtrol



**Im Topf entsteht während des Kochens erhöhter Druck.**

→ Prüfen Sie, ob der Topf sicher verschlossen ist.



**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® econtrol vorsichtig, wenn er unter Druck steht.
- Berühren Sie keine anderen Personen mit dem heißen Topf.
- Stellen Sie den heißen Sicomatic® econtrol nur auf hitzefesten Unterlagen (niemals auf Kunststoff etc.) ab.
- Öffnen und schließen Sie den Sicomatic® econtrol ausschließlich an den Stielgriffen.
- Lassen Sie den Sicomatic® econtrol während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder während der Benutzung vom Sicomatic® econtrol fern.



**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.



**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.



**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.



**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.



**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.

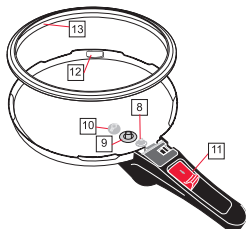
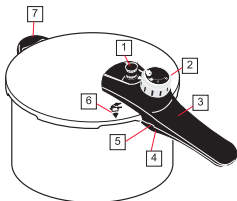
## 3 | Vor dem ersten Gebrauch

- 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® econtrol.

## 4 | Die Details des Sicomatic® econtrol



### 1. Druckanzeiger

übersichtlich, groß, mit integrierter Restdrucksperr.

### 2. Drehregler

extra groß und griffig, damit sich die gewünschte Kochstufe bequem einstellen und sich der Topf leicht öffnen lässt.

### 3. Deckelstielgriff

abnehmbar, mit integriertem Drehregler und Druckanzeiger.

### 4. Topfstielgriff

der praktische Sicherheitsgriff mit Flammschutzülle liegt gut in der Hand und verhindert versehentliches Abrutschen.

### 5. Griffmarkierung

zum richtigen Aufsetzen des Deckels.

### 6. Deckelmarkierung

zum richtigen Aufsetzen des Deckels.

### 7. Topfseitengriff

mit Flammschutzülle und Durchgreiföffnung zur sicheren Handhabung.

### 8. Überdrucksicherung

mit integrierter Ankochautomatik und Vakuumverhinderung.

### 9. Aromaschutzkappe

für Druckanzeige, mit Aromaschutz.

### 10. Arbeitsventil

regelt den Druck entsprechend der Kochstufeneinstellung.

### 11. Entriegelungsknopf

zum Abnehmen des Deckelstielgriffs.

### 12. Sicherheitsschlitz

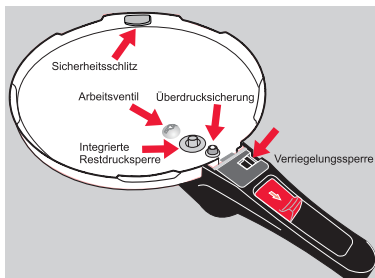
der „Notausgang“ am Deckelrand - dient als zusätzliche Sicherheitseinrichtung.

### 13. Gummiring

zur Abdichtung von Topf und Deckel.

# 5 | Die 5-fache Sicherheit Ihres Sicomatic® econtrol

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



## 1. Arbeitsventil

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

## 2. Überdrucksicherung mit integrierter Ankochoautomatik

### a) Funktion als Ankochoautomatik

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

## b) Funktion als Überdrucksicherung

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

## 3. Sicherheitsschlitz

Nur wenn Arbeitsventil und 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, kann der Deckel nicht durch Betätigung des Drehreglers verriegelt werden. Somit kann kein Druck aufgebaut werden.

## 6 | Vor jedem Kochen

Der Sicomatic® econtrol 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® econtrol benutzen.**

So verhindern Sie gefährliche Situationen beim Gebrauch.

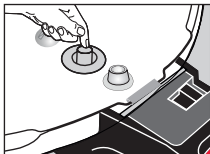
### Aromaschutzkappe prüfen




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.

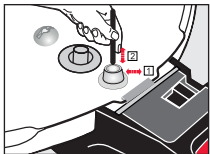
- Prüfen Sie, ob die Aromaschutzkappe korrekt sitzt (siehe Abb.).
- Kontrollieren Sie die Aromaschutzkappe auf Beschädigungen (Riss, Loch, Verformung, Braun-Verfärbung).
- Wenn die Aromaschutzkappe beschädigt ist, dürfen Sie den Topf nicht benutzen.
- Verwenden Sie nur Original-Sicomatic® econtrol Ersatzteile.

## Druckanzeige prüfen



- Testen Sie die Druckanzeige mit Fingerdruck auf die Aromaschutzkappe auf Beweglichkeit.  
Der Drehregler muss dabei auf  Position stehen.

## Überdrucksicherung prüfen

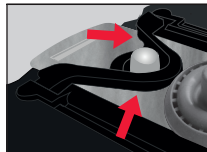


Eine verschmutzte oder verklebte Überdrucksicherung kann zu plötzlichem Dampfaustritt am Sicherheitschlitz führen.

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

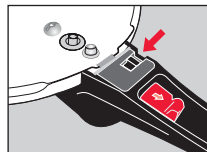
- Prüfen Sie, ob die Überdrucksicherung (1) frei beweglich ist.  
→ Testen Sie durch leichten Druck, z.B. mit einem Holzstäbchen, ob sich die Kugel bewegen lässt (2).  
So verhindern Sie unerwünschten Dampfaustritt.

## Arbeitsventil kontrollieren



- Bei verschmutztem oder verklebtem Arbeitsventil kann die Überdrucksicherung ansprechen.  
→ Kontrollieren Sie den Zustand des Arbeitsventils auf Verschmutzung und korrekte Position.  
→ Reinigen Sie ggf. das Arbeitsventil.  
So verhindern Sie unerwarteten und verstärkten Dampfaustritt an der Abblasöffnung des Deckelstielfriffs.

## Verriegelungssperre prüfen



Wenn die Verriegelungssperre beschädigt ist, kann der Sicomatic® econtrol nicht korrekt geöffnet und geschlossen werden. Der Deckelstielfriff lässt sich nicht abnehmen.

- Prüfen Sie die Leichtgängigkeit und Rückstellung der Verriegelungssperre.

- Wenn die Verriegelungssperre beschädigt ist, dürfen Sie den Topf nicht benutzen.
- Wenden Sie sich an Ihren Silit-Fachhändler.

### **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® econtrol 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® econtrol 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® econtrol



## 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.

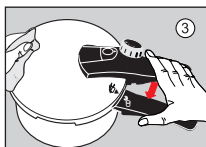
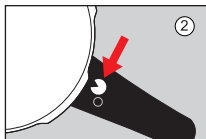
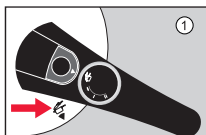
Je nach Rezept werden die eingefüllten Speisen erst erhitzt und aufgegossen, bevor der Topf verschlossen wird.



### **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.

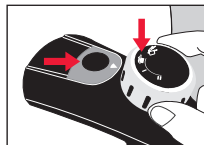
→ Schieben Sie den Deckelstielgriff nach links, bis er genau über dem Topfstielgriff steht Abb. ③.

→ Drehen Sie zum Verriegeln den Drehregler auf Stufe



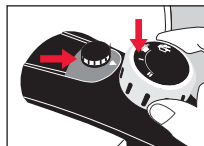
## 7.3 Verwendung der drei fest einstellbaren Kochstufen

**Kochstufe**  (Garen ohne Druck)



Ihr Sicomatic® econtrol 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.

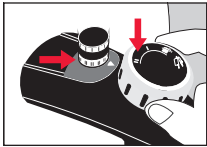
**Kochstufe I (ca. 109°C / grüner Bereich I)**



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 grüne Bereich I der Druckanzeige wird sichtbar. Sobald nun leichter Dampf austritt, beginnt die

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

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



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

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

## 7.4 Sicher arbeiten mit dem heißen Topf



### 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® econtrol vorsichtig.
- Berühren Sie keine anderen Personen mit dem heißen Topf.
- Stellen Sie den heißen Sicomatic® econtrol nur auf hitzefesten Unterlagen (niemals auf Kunststoff etc.) ab.
- Öffnen und schließen Sie den Sicomatic® econtrol ausschließlich an den Stielgriffen.
- Lassen Sie den Sicomatic® econtrol während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder während der Benutzung vom Sicomatic® econtrol fern.

## 7.5 Kochstufe einstellen, entlüften und ankochen

- Stellen Sie Kochstufe  "Garen ohne Druck", Kochstufe I oder Kochstufe II mit dem Drehregler 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® econtrol 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.

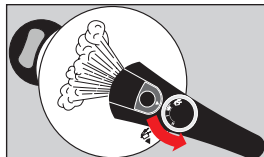
Die Position des Druckanzeigers beim Anblasen sollte durch Regelung der Energiezufuhr des Herdes so gehalten werden, dass kein bzw. nur noch sanft Dampf abgeblasen wird.

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

## 7.7 Abdampfen/Abkühlen

Vor dem Öffnen des Sicomatic® econtrol 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 Drehregler.



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.

- Drehen Sie den Drehregler langsam bis in die Position  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® econtrol öffnen



**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.



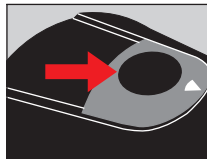
**Öffnen Sie den Topf nie mit Gewalt.**

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

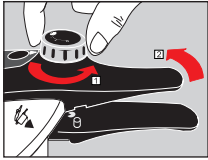





**Stechen Sie nicht in heißes Fleisch, das Sie mit der Haut gekocht haben (z.B. Ochsenzunge).**

→ 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.



- Drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn langsam bis in die Position  zurück **1**.
- Rütteln Sie den Topf leicht.
- Schieben Sie den Deckelstielgriff nach rechts, bis die Markierungen auf dem Deckel  und Topfstielgriff  exakt übereinanderstehen **2**.
- Nehmen Sie den Deckel so ab, dass der Dampf vom Körper weg entweichen kann.



Steht der Topf noch unter Druck, setzt mit dem Zurückdrehen des Drehreglers in die Position  die Restdrucksperr ein. Diese verhindert das Öffnen unter Druck.

- Drehen Sie in diesem Falle den Drehregler nochmals kurz in Richtung Uhrzeigersinn.

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

## 8 | Kochen mit dem Sicomatic® econtrol Zubehör

Der Sicomatic® econtrol 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.

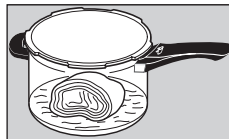
DE

### 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® econtrol.  
→ 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® econtrol

## 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® econtrol 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® econtrol nur für die Sterilisation im Heimgebrauch.  
Setzen Sie den Sicomatic® econtrol nicht als Sterilisator im medizinischen Bereich ein.  
Der Sicomatic® econtrol 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® econtrol 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 Drehregler Kochstufe II ein.
- Kochen Sie mit hoher Energiezufuhr an.

Die Sterilisation beginnt erst, sobald der grüne Bereich II am Druckanzeiger sichtbar wird.

Die Sterilisationszeit dauert ca. 20 Minuten.



#### **Richtig und effektiv sterilisieren**

- Achten Sie darauf, dass während der gesamten Sterilisation der grüne Bereich II 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 Drehregler 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	I	5 – 8
Marmelade und Konfitüren	I	1 – 2
Kernobst	I	10
Steinobst	I	8 – 10
Gemüse, sauer eingelegt	I	7 - 10
Gemüse	II	20 - 25
Fleisch	II	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® econtrol 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 Drehregler Kochstufe II 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	II	12
Steinobst und Rhabarber	II	18
Kernobst	II	25
Trauben	II	25
Tomaten und Gurken	II	18
Gelbe Rüben	II	25
Rote Rüben	II	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 erhitze Flaschen.
- Verschließen Sie die Flaschen mit sauberen Verschlüssen.

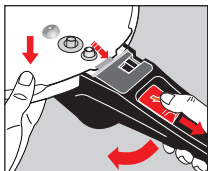
## 10.1 Topf reinigen

- 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 Deckelstielgriff reinigen

### Deckelstielgriff abnehmen



- Drehen Sie den Deckel um.
- Nehmen Sie den Deckelstielgriff vom Deckel ab.
- Drücken Sie hierzu mit dem Daumen auf den Deckelrand.
- Ziehen Sie dann den roten Entriegelungsknopf (s. Abb.) auf der Unterseite des Griffes in Pfeilrichtung zum Griffende.
- Klappen Sie den Griff ab und hängen Sie ihn aus.
- Nehmen Sie den Gummiring heraus.
- Reinigen Sie den Gummiring unter fließend warmem Wasser oder im Spülwasser.
- Spülen Sie den Deckel unter fließendem Wasser ab oder reinigen Sie diesen in der Spülmaschine.
- Spülen Sie den Deckelstielgriff nur unter fließend warmem Wasser ab.

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

### Arbeitsventil bei starker Verschmutzung reinigen

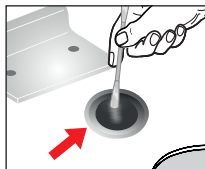
Wenn Speisen durch das Arbeitsventil austreten, bleiben Speisereste am Arbeitsventil haften. Das führt zu Verschmutzungen und Verklebungen. In diesem Fall muss das Arbeitsventil gründlich gereinigt werden.

Das Arbeitsventil ist zweiteilig und befindet sich am Deckelstielgriff und am Topfdeckel. Zum Reinigen muss deshalb der Deckelstielgriff abgenommen sein.



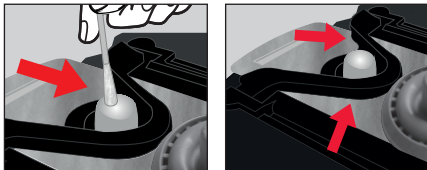
- Verwenden Sie zum Reinigen einen weichen Gegenstand, z.B. ein feuchtes Wattestäbchen.
- Benutzen Sie niemals scharfe oder spitze Gegenstände.
- Bringen Sie den Topfdeckel und den Deckelstielgriff zur Reparatur zu Ihrem Silit-Fachhändler, wenn Sie Schäden am Arbeitsventil oder an der Dichtung feststellen oder wenn die Dichtung nicht mehr plan aufliegt.

### Arbeitsventil am Topfdeckel:



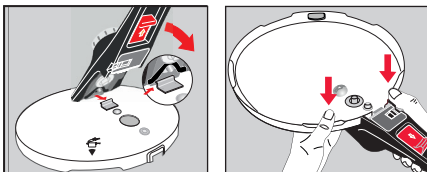
- Entfernen Sie anhaftenden Schmutz in der Ventilöffnung an der Deckeloberseite.

### Arbeitsventil am Deckelstielgriff:



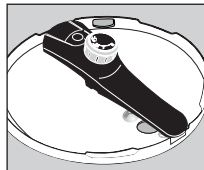
- Entfernen Sie am Arbeitsventil anhaftenden Schmutz.
- Achten Sie darauf, dass die Dichtung richtig sitzt. Diese muss überall plan aufliegen.

### Deckelstielgriff einhängen



- Hängen Sie den Griff in die Lasche am Deckel ein.
- Achten Sie hierbei auf die korrekte Ausrichtung, siehe Abb. (vergrößerter Ausschnitt)
- Lassen Sie den Griff an der Aussparung am Deckelrand hörbar einrasten.
- Drücken Sie hierzu mit den Daumen auf den Deckelrand.

## 10.3 Aufbewahren



- Bewahren Sie den gereinigten und trockenen Sicomatic® econtrol in sauberer, trockener und geschützter Umgebung auf.
- Legen Sie den Deckel umgekehrt auf den Topf oder
- legen Sie den abgenommenen Deckelstielgriff in den Topf oder in den Deckel.

## 11 | Warten



Gefahr

**Verwenden Sie nur Original-Sicomatic® econtrol -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

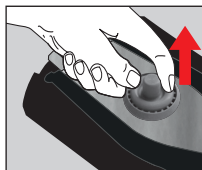
**Sicherheit erhalten**

- 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®“ eingepreßt sein.
- So erhalten Sie die Sicherheitsfunktion des Gummirings.

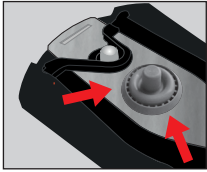
### Aromaschutzkappe ersetzen



- 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.

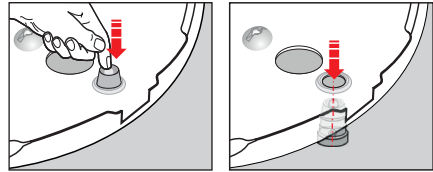


- Reinigen Sie zuerst den Druckanzeigebereich.
- Setzen Sie dann die neue Aromaschutzkappe auf.
- Stülpen Sie hierzu den Rand der Aromaschutzkappe vollständig über den Zackenkranz.

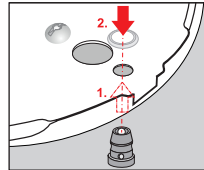


- Kontrollieren Sie, dass die Aromaschutzkappe richtig sitzt.  
Diese muss ringsum plan aufliegen.

### Überdrucksicherung austauschen



- Nehmen Sie den Deckelstielgriff ab.  
→ Drücken Sie von der Deckelunterseite mit dem Finger die Überdrucksicherung durch den Deckel.



- Stecken Sie die neue Überdrucksicherung (1.) von der Deckeloberseite durch die Öffnung.  
→ Stülpen Sie den Dichtring (2.) von der Deckelunterseite über die Überdrucksicherung, bis der Dichtring sicher in der Rille liegt.



## 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.

---

Drehregler lässt sich nach dem Verschließen nicht von Stellung  auf die gewünschte Kochstufe  bzw. I oder II stellen.

→ Deckel- und Topfstielgriffe stehen nicht genau übereinander.  
→ 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.

→ Drehregler 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

DE

---

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

---

→ Deckel- und Topfstielgriffe genau übereinander stellen.

→ 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.

→ Wenden Sie sich an Ihren Silit-Fachhändler.

---

→ Drehregler auf gewünschte Kochstufe drehen.

→ Herd auf höhere Leistungsstufe stellen.

→ Topf öffnen und Flüssigkeit zugießen.

→ Neuen Original-Sicomatic®-Gummiring einsetzen.

---

→ Neue Original-Sicomatic® econtrol 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 Dampfwolke 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 I: Drehregler wird auf Kochstufe I 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 Drehregler werden heiß.

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

---

Deckel lässt sich nicht öffnen.

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

## Und so schaffen Sie Abhilfe

---

DE

- Energiezufuhr zurücknehmen.
  - Deckelstielgriff abnehmen und Ventilbereich reinigen (siehe Punkt 10.2 "Deckel und Deckelstielgriff reinigen").
  - Bereich Überdrucksicherung reinigen. Trotz des Reinigens tritt weiterhin Dampf aus.
  - Neue Original-Sicomatic® econtrol Überdrucksicherung einsetzen (siehe Kapitel 11 "Warten").
- 

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

- Neuen Original-Sicomatic®-Gummiring einsetzen.
- 

- Drehregler versuchsweise auf Kochstufe II drehen. Ist Dampfaustritt beendet, war Energiezufuhr zu hoch für Kochstufe I.  
Trotz des Einstellens auf Kochstufe II tritt weiterhin Dampf aus:
  - Deckelstielgriff abnehmen und Ventilbereich reinigen (siehe Punkt 10.2 "Deckel und Deckelstielgriff reinigen").
  - Wenden Sie sich an Ihren Silit-Fachhändler.
- 

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

- Wenden Sie sich an Ihren Silit-Fachhändler.

- Neue Original-Sicomatic® econtrol Aromaschutzkappe einsetzen (siehe Kapitel 11 "Warten").
  - Aromaschutzkappe korrekt positionieren.
- 

- Abdampfen oder abkühlen lassen. Auf keinen Fall mit Gewalt öffnen.
- Durch leichtes Hin- und Herdrehen des Drehreglers die Sperre lösen.


## Was ist, wenn ...

## Dann kann eine dieser Ursachen vorliegen

---

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

→ Aromaschutzkappe ist umgestülpt. Der Druckanzei-  
ger ist nicht in Ausgangslage.  
→ Aromaschutzkappe ist beschädigt oder verformt.

→ Im Topf ist beim Abkühlen Unterdruck entstanden.  
Überdrucksicherung und Arbeitsventil sind verklebt.  
→ Drehknopf lässt sich nicht auf  drehen.

---

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.

---

Griff lässt sich nur schwer auf Deckel einrasten.

→ Deckel oder Griff ist beschädigt.

## Und so schaffen Sie Abhilfe

---

- Topf abkühlen lassen.
  - Manuelles Eindrücken des Druckanzeigers.
  - Topf abkühlen lassen.
  - Manuelles Eindrücken des Druckanzeigers.
  - Neue Original-Sicomatic® econtrol 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® econtrol Aromaschutzkappe einsetzen (siehe Kapitel 11 "Warten").
  - Drehregler ohne Gewalt hin und her bewegen.
  - Topf abkühlen lassen.
  - Manuelles Eindrücken des Druckanzeigers.
  - Wenden Sie sich an Ihren Silit-Fachhändler.
- 

- Neuen Original-Sicomatic® econtrol Deckelstielgriff einsetzen.
- 

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

- Wenden Sie sich an Ihren Silit-Fachhändler.

# 13 | Tipps: Kochen mit dem Sicomatic® econtrol/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	II	25	In 1,5 Ltr. Flüssigkeit garen
Kidney Bohnen, getrocknet	II	65	In 1,5 Ltr. Flüssigkeit garen
Erbsen ganz, getrocknet	II	45	In 2,0 Ltr. Flüssigkeit garen
Linsen	II	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 daher 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.

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

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



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

**Besser gegart und für die Kochstufe II geeignet sind folgende Gemüsearten:**

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

## 13.3 Fleisch

- Bratfleisch wird im Sicomatic® econtrol 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 grüne Bereich II am Druckanzeiger sichtbar wird und basiert auf einer Menge von jeweils 500 g.

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

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

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

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

	Kochstufe	Garzeit in Min. durchgegart	Bemerkungen, gebraten
<b>Hase</b>			
Braten	II	20	am Stück
Keule	II	30	am Stück
Rücken	II	10	am Stück
<b>Hirsch</b>			
Gulasch	II	15	grobe Würfel
<b>Reh</b>			
Braten	II	20	am Stück
Keule	II	25	am Stück
Rücken	II	20	am Stück
<b>Wildschwein</b>			
Braten	II	35	am Stück
Gulasch	II	20	grobe Würfel
Keule	II	25	am Stück
Rücken	II	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	I	4	ganzes Filet
Rotbarsch	I	4	ganzes Filet
Seelachsfilet	I	11	in Portionsstücken
Seeteufel	I	5	ganzes Filet
Thunfisch	I	10	in Portionsstücken
Wildlachs	I	11	in Portionsstücken
Zander	I	5	ganzes Filet

## 13.5 Beilagen, Obst und Desserts

DE

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

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

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

## 13.6 Turmkochen / Menükochen

Im Sicomatic® econtrol 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® econtrol und stellen den ungelochten Einsatz mit dem Gemüse darüber. Jetzt noch weitere 5 Minuten garen und das ganze Menü ist fertig.

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

**Garzeiten-Richtwerte:** Garzeiten gelten jeweils für 500 g. Kochstufe entsprechend dem Gargut einstellen.

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

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

## 13.7 Tiefkühlkost und Vollwertkost

### Tiefkühlkost

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

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

#### Hier noch einige Tipps

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

### Vollwertkost

Grundlage einer gesunden Ernährung sind verschiedene Getreidearten, die bekanntermaßen eine sehr lange Garzeit und zuvor häufig noch eine stundenlange Einweichzeit erfordern. Im Sicomatic® econtrol 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® econtrol ist, dass die Vitamine und Mineralstoffe des vollen Kornes beim Garen mit der Kochstufe I besonders gut erhalten bleiben und zudem eine Menge Energie gespart wird. Für das Garen von Getreide gilt als Faustregel: etwa doppelt so viel Flüssigkeitsmenge wie Getreidemenge (also für 100 g Getreidekörner 200 ml Flüssigkeit).

#### Garzeiten-Richtwerte:

Garzeiten gelten jeweils für 200 g

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

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



## 14 | Zubehör Sicomatic® econtrol



**Einsatz ungelocht**  
ø 22 cm  
für 4,5 | 6,5 Ltr. Sicomatic®  
8031.7011.01



**Einsatzkorb Porzellan**  
Ø 21 cm  
1529.4001.01



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



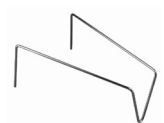
**Einsatzkorb Edelstahl**  
Ø 19 cm  
1529.6022.01



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



**Kurzzeitmesser SicoControl**  
0068.0035.01



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



**Pflegemittel – flüssig**  
0051.8888.01



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



**Pflegemittel – Pulver**  
0051.0010.01

# 15 | Ersatzteile Sicomatic® econtrol



## Topfsteelgriff

ø 18 cm  
9532.9302.01  
ø 22 cm  
9532.9304.01

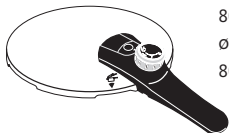


## Topfseitengriff

ø 18 cm  
9532.9218.01  
ø 22 cm  
9532.9222.01

## Deckel

ø 18 cm  
8013.6021.11  
ø 22 cm  
8014.6021.11



## Deckelsteelgriff, komplett

9532.9101.01



## Überdrucksicherung

9530.8801.01

## Verschleißteile



## Aromaschutzkappe

3 Stück  
9532.8004.01



## Sicomatic® Gummiring

ø 18 cm  
9067.8900.01  
ø 22 cm  
9067.8901.01

## 16 | Garantie

### Die Garantieleistung

Wir garantieren (bei normalem, bestimmungsgemäßigem Gebrauch des Kochgeschirrs im Privathaushalt) die Haltbarkeit der keramischen Silargan®-Oberfläche für 30 Jahre ab Kaufdatum. Deckel (inkl. Komponenten), Griffe, Gummiring und Aromaschutzkappe sowie der 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 bestimmungsgemäßigem Gebrauch, unsachgemäß durchgeführte Reparaturen, Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen.

### Der Garantieanspruch

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

### Garantiegeber

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® econtrol 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® econtrol	8
<b>3   Before using for the first time</b>	<b>9</b>
<b>4   Details of the Sicomatic® econtrol</b>	<b>10</b>
<b>5   The 5 safety features of your Sicomatic® econtrol</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   Before each use</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   Cooking with the Sicomatic® econtrol</b>	<b>15 - 22</b>
7.1 Filling the cooker	15
7.2 Closing the cooker	17
7.3 Using the three adjustable cooking levels	17
7.4 Cooking safely with the hot cooker	18
7.5 Setting the cooking level, ventilating and heating	19
7.6 Cooking	19
7.7 Releasing steam/cooling down	20
7.8 Opening the Sicomatic® econtrol	21
<b>8   Cooking with the Sicomatic® econtrol 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® econtrol</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>Maintenance and cleaning</b>	<b>27 - 29</b>
10.1	Cleaning the cooker	27
10.2	Cleaning the lid and lid shaft handle	28
10.3	Storing	29
<b>11</b>	<b>Maintenance</b>	<b>30 - 31</b>
<b>12</b>	<b>Easy troubleshooting</b>	<b>32 - 37</b>
<b>13</b>	<b>Tips for cooking with the Sicomatic® econtrol / cooking time tables</b>	<b>38 - 47</b>
13.1	Soups and stews	38
13.2	Vegetables	39
13.3	Meat	41
13.4	Fish	44
13.5	Side dishes, fruit and desserts	45
13.6	Cooking a menu / tower cooking	46
13.7	Frozen food and whole foods	47
<b>14</b>	<b>Sicomatic® econtrol accessories</b>	<b>48</b>
<b>15</b>	<b>Sicomatic® econtrol spare parts</b>	<b>49</b>
<b>16</b>	<b>Warranty</b>	<b>50</b>
<b>17</b>	<b>Sicomatic® declarations of conformity</b>	<b>51</b>
17.1	EC declaration of conformity	51
17.2	Declarations of conformity for commodities that come into contact with food	51

# 1 | The benefits of your new Sicomatic® econtrol at a glance

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

Closing, setting the cooking levels and releasing steam; all controlled by the easy-to-remove ergonomic handle.

## **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 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 I**  **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

Remove the lid shaft handle and rinse under running water. Remove the lid gasket from the lid and rinse by hand. The pot, lid (without lid shaft handle) and inserts can be washed in the dishwasher.

### 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

Different inserts are available for use with the Sicomatic® econtrol 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® econtrol, they must first be familiar with the instructions for use.

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

### Symbol legend



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



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® econtrol.



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® econtrol 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® econtrol for its intended purpose when cooking food.
  - Never put the Sicomatic® econtrol in a hot oven.
  - Never fry food in it using oil when it is under pressure.
  - Only use the Sicomatic® econtrol for sterilising in home use.
- Never use the Sicomatic® econtrol as a steriliser in a medical environment.

The Sicomatic® econtrol is not designed for the sterilisation temperature required in medical environments.

- Only use Sicomatic® econtrol on suitable hobs for the heating types that are listed in the instructions.

#### Stainless steel



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

#### Silargan®



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

→ 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.

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

→ Only use original Sicomatic® econtrol spare parts.

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

EN



Danger

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

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



Danger

### **Maintaining safety**

- Before each use check that the valves are not blocked.
- If necessary clean the valves using the Sicomatic® econtrol.
- Refer to our instructions for cleaning and care.
- Do not use your Sicomatic® econtrol 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.

## 2.2 Cooking safely with the Sicomatic® econtrol



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® econtrol carefully when it is under pressure.

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

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

→ Always open and close the Sicomatic® econtrol using the handles.

→ Never leave the Sicomatic® econtrol unattended when in use.

→ During use, keep children away from the Sicomatic® econtrol.



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.

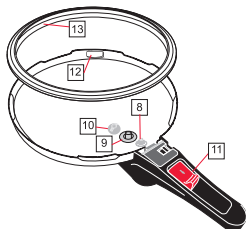
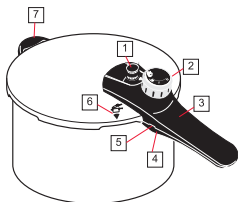
### 3 | Before using for the first time

- Remove all stickers and tags.
- Fill the cooker 2/3 with water and add 2-3 tablespoons 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 after cleaning.



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® econtrol is faulty.

## 4 | Details of the Sicomatic® econtrol



### 1. Pressure indicator

Clear, large with integrated residual pressure stop.

### 2. Selector

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

### 3. Lid shaft handle

Detachable, with integrated selector and pressure indicator.

### 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. Overpressure valve

With integrated automatic heating feature and vacuum inhibitor.

### 9. Aroma sealing cap

For pressure indicator with aroma sealing.

### 10. Operating valve

Controls the pressure in accordance with the cooking level setting.

### 11. Release button

For removing the lid handle.

### 12. Safety slot

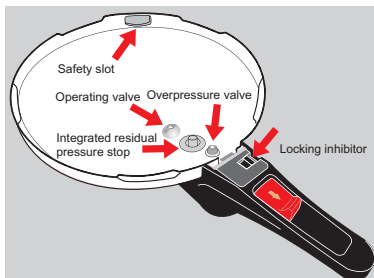
The "emergency outlet" on the rim of the lid serves as an additional safety device.

### 13. Lid gasket

For sealing the pot and lid.

## 5 | The 5 safety features of your Sicomatic® econtrol

The Sicomatic® econtrol 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. Operating valve

If the maximum pressure exceeds the selected cooking level, the operating valve opens and the excess steam is released from the lid handle opening in the front. Any excess pressure is also automatically reduced.

### 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® econtrol, any excess food-impairing atmospheric oxygen is automatically discharged (automatic venting). Only then does the valve close and pressure builds up.

### b) Function as an overpressure valve protection

The overpressure relief valve is not used during normal operation. It is only used when the 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 operating and overpressure valves 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 positioned flush on top of each other as instructed, the lid cannot be locked by turning the selector. Therefore, pressure cannot build up.

## 6 | Before each use

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

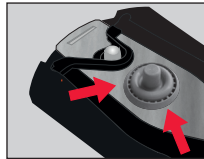


Warning

**Check the safety mechanisms before you use your Sicomatic® econtrol.**

This helps to avoid dangerous situations during use.

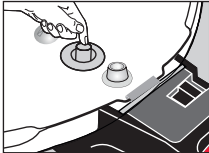
### Check the aroma sealing cap




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® econtrol spare parts.

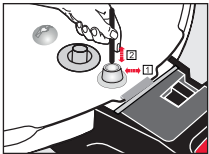
### Checking the pressure indicator



→ Check the pressure indicator using your finger to see if the aroma sealing cap moves.

The selector must be set to the  position.

### Checking the overpressure valve



If the overpressure valve is dirty or clogged, steam can suddenly be released through the safety slot.

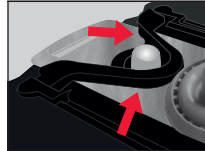
When using on gas hobs, the released steam can extinguish the gas flame, in which case gas continues to be discharged uncontrolledly at the hob.

→ 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



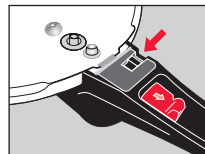
If the operating valve is dirty or clogged, the overpressure valve is activated.

→ Check the operating valve for dirt and correct position.

→ Clean the operating valve if necessary.

To prevent steam from being released unexpectedly from the opening on the lid shaft handle.

### Checking the locking inhibitor



If the locking inhibitor is damaged, the Sicomatic® control cannot be opened or closed properly. The lid shaft handle cannot be removed.

→ Check the ease of movement and reset the locking inhibitor.



- If the locking inhibitor is damaged, do not use the cooker.
- Contact your Silit dealer.

### **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® econtrol 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® econtrol 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® econtrol



### 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 quantity for steam generation	Maximum quantity (2/3 of the nominal quantity*)	Maximum quantity for foods that overly swell or froth (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.



Danger

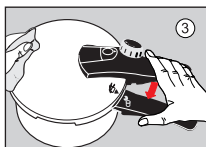
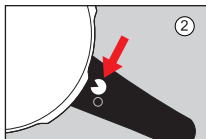
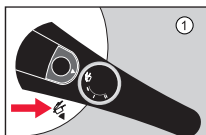
#### **Removing froth/stirring when cooking**

- 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.

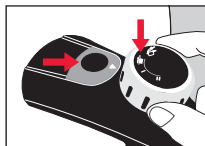
→ Place the lid on the cooker so that the markings on the lid fig. ① and on the cooker shaft handle fig. ② are positioned flush above each other.

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

→ To lock it move the selector to .

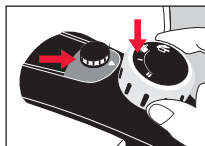
## 7.3 Using the three adjustable cooking levels

**Cooking level  (cooking without pressure)**



Your Sicomatic® econtrol 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 I (approx. 109°C / green area I)**

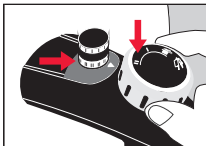


This is used to steam and stew delicate foods with a short cooking time. The food, e.g. vegetables or fish, is placed in inserts and is thus not leached out by the cooking water.

Green area I 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 II (approx. 119°C / green area II)



This is used to cook and braise meat, soup and stews for example. It also used for sterilising, preserving and juicing. Green area II 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® econtrol carefully.
- Be careful not to touch anybody else with the hot cooker.
- Only place the hot Sicomatic® econtrol on heat-resistant surfaces (never on synthetic material etc.).
- Always open and close the Sicomatic® econtrol using the handles.
- Never leave the Sicomatic® econtrol unattended when in use.
- During use, keep children away from the Sicomatic® econtrol.

## 7.5 Setting the cooking level, ventilating and heating

→ Use the selector to set the cooking level 

"Cooking without pressure", cooking level I or cooking level II.

→ 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® econtrol, 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® econtrol.

- 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



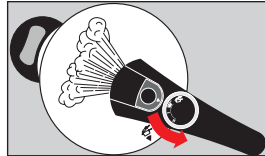
**Hot steam is released at the lid.**


- 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 selector to quickly release steam.



**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.



- Turn the selector to position  until all the steam has been 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® econtrol



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.

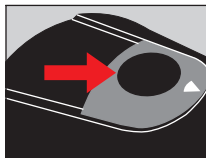


Danger

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

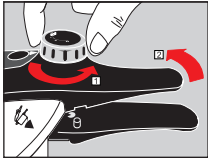
→ Allow the meat to cool beforehand.




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 rotate the selector in an anticlockwise direction until it reaches position  1.
- Gently shake the cooker.
- Move the lid shaft handle to the right until the markings on the lid  and the cooker shaft handle  are positioned flush on top of each other 2.
- Remove the lid so that the steam is released away from the body.



If the cooker is still under pressure, when you return the selector to position , the residual pressure stop is used. This prevents opening the cooker when it is under pressure.

- In this case slightly rotate the selector again in a clockwise direction.

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® econtrol accessories

The Sicomatic® econtrol 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.

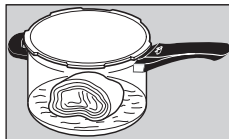
EN

### 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® econtrol with no lid.
- Brown the meat on all sides.
- Add water (according to recipe).



Slice larger pieces of meat to reduce the cooking time.

# 9 | Sterilising, preserving and juicing with the Sicomatic® econtrol

## 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® econtrol.

→ 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® econtrol for sterilising in home use.

Do not use the Sicomatic® econtrol as a steriliser in a medical environment.

The Sicomatic® econtrol 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® econtrol 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 selector to set it to cooking level II.
- Use a high power setting for heating.

The sterilisation process begins once the green area II is visible on the pressure indicator.

The sterilisation time is approx. 20 minutes.



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

- Make sure that the entire green area II 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 selector 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	I	5-8
Marmalade and jams	I	1-2
Pip fruit	I	10
Stone fruit	I	8-10
Vegetables, neatly positioned I		7 - 10
Vegetables	II	20 - 25
Meat	II	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® econtrol 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 selector to set it to cooking level II.

→ 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	II	12
Stone fruit and rhubarb	II	18
Pip fruit	II	25
Grapes	II	25
Tomatoes and cucumber	II	18
Carrots	II	25
Beetroot	II	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.

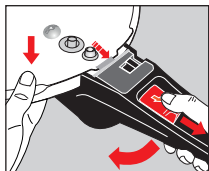
### 10.1 Cleaning the cooker

- 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

### Removing the lid shaft handle



- Rotate the lid.
  - Remove the lid shaft handle from the lid.
  - Use your thumb to press on the rim of the lid.
  - Then pull the red slide control (see fig.) on the underside of the handle in the direction of the arrow towards the end of the handle.
  - Swing out the handle and detach it.
  - Remove the lid gasket.
  - Clean the lid gasket in warm running water or in wash water.
  - Rinse the lid under running water or clean it in the dishwasher.
  - Only rinse the lid shaft handle under warm running water.
- To prevent damaging the seals.

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

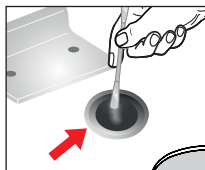
If food leaks out via the operating valve, food residue sticks to it. This can lead to soiling and clogging. In this case, clean the operating valve thoroughly.

The operating valve consists of two parts and is located on the lid shaft handle and the cooker lid. Therefore you must remove the lid shaft handle for cleaning.



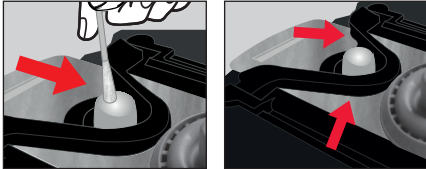
- Clean using a soft object, such as a damp cotton swab.
- Never use sharp or pointed objects.
- If you notice damage on the operating valve or the seal, or if the seal no longer lies flat, take the cooker lid and the lid shaft handle to your Silit dealer to be repaired.

### Operating valve on the cooker lid:



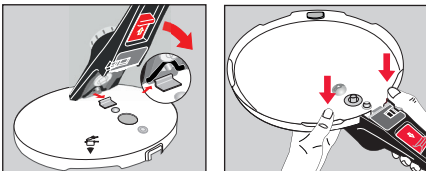
- Remove any dirt from the valve opening on the top of the lid.

### Operating valve on the lid shaft handle:



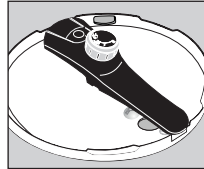
- Remove the sticky grime on the operating valve.
- Make sure that the seal is sitting correctly  
It must lie completely flat.

### Attaching the lid shaft handle



- Attach the handle to the tab on the lid.
- Make sure it is aligned correctly, see figure (enlarged section)
- Click the handle onto the recess on the lid rim.
- Use your thumb to press on the rim of the lid.

## 10.3 Storing



- Store the clean, dry Sicomatic® econtrol in a clean, dry and protected place.
- Place the lid upside down on the pot
- or remove the handle and place it in the pot or in the lid.



## 11 | Maintenance



Danger

**Only use original Sicomatic® econtrol 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"*

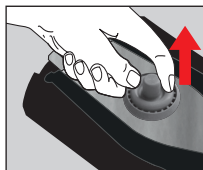
### Lid gasket

→ 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.

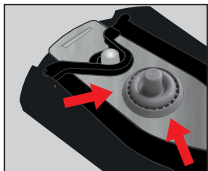
→ Remove the damaged aroma sealing cap.



→ First clean the pressure display area.

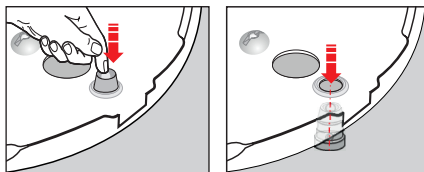
→ Fit the new aroma sealing cap.

→ Pull the rim of the aroma sealing cap completely over the serrated ring.

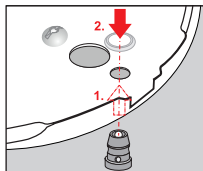


→ Check that the aroma sealing cap is placed correctly.  
It must lie completely flat all around.

### Replacing the overpressure valve



→ Remove the lid shaft handle.  
→ Use your finger on the underside of the lid to press the overpressure valve through the lid.



→ Insert the new overpressure valve (1.) through the opening from the top of the lid.  
→ Pull the sealing ring (2.) from the underside of the lid through the overpressure valve until the sealing ring sits securely in the groove.

## 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 selector from position  to the desired cooking level  I or II.

→ Lid and pot shaft handles are not correctly aligned.  
→ 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.

→ Selector 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

---

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

---

- Align the lid and pot shaft handles correctly.
  - 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.
  - Contact your Silit dealer.
- 

- Turn the selector 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® econtrol 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 I: The selector is turned to cooking level I 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 selector 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.
- There is pressure in the cooker.

---

Cannot open the lid.

- The residual pressure stop is jammed (e.g. with selector).

## How to solve the problem

---

- Turn down the power setting.
  - Remove the lid shaft handle and clean the valve area (see Point 10.2 "Cleaning the lid and lid shaft handle").
  - Clean the overpressure valve area. Steam continues to be released despite cleaning.
  - Fit a new original Sicomatic® econtrol overpressure valve (see Chapter 11 "Maintenance").
- 

- Remove the lid shaft handle and clean the valve area (see Point 10.2 "Cleaning the lid and lid shaft handle").
  - Contact your Silit dealer.
- 

- Fit a new original Sicomatic® lid gasket.
- 

- Try turning the selector to cooking level II. If the steam stops, this means that the power setting was too high for cooking level I.  
Steam continues to be released despite setting to cooking level II:
  - Remove the lid shaft handle and clean the valve area (see Point 10.2 "Cleaning the lid and lid shaft handle").
  - Contact your Silit dealer.
- 

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

- Contact your Silit dealer.

- Fit a new original Sicomatic® econtrol aroma sealing cap (see Chapter 11 "Maintenance").
  - Position the aroma sealing cap correctly.
- 


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

## What do I do if...

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

---

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.
  - The selector will not turn to  .
- 

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.
- 

Handle is difficult to attach to the lid.

- Lid or handle is damaged.

## How to solve the problem

---

- 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® econtrol 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® econtrol aroma sealing cap (see Chapter 11 "Maintenance").
  - Move the selector back and forth without using force.
  - Allow the cooker to cool down.
  - Manually press the pressure indicator.
  - Contact your Silit dealer.
- 

→ Fit with a new original Sicomatic® lid shaft handle.

---

- Tighten the screw with a screwdriver.
  - Fit a new Sicomatic® pot handle.
- 

→ Contact your Silit dealer.



## 13 | Cooking with the Sicomatic® econtrol – 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	II	25	Cook in 1.5 l of liquid
Kidney beans, dried	II	65	Cook in 1.5 l of liquid
Whole peas, dried	II	45	Cook in 2.0 l of liquid
Lentils	II	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	I	30	35	Whole
Spinach leaves	I	0.5	3.5	Leaves
Cauliflower	I	3	5	Florets
Cauliflower	I	7	10	Whole
Green beans	I	7	9	-
Broccoli	I	4	6	Florets
Mushrooms	I	1	3	-
Fennel	I	13	17	Halvet
Fresh peas	I	3	5	-

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

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

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

## 13.3 Meat

- Joints are roasted in the Sicomatic® econtrol. 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 green area II 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	II	30	Whole piece
Fillet	II	18	Whole piece
Goulash	II	20	Large chunks
Roulades	II	17	Whole piece
Marinated beef	II	25	Whole piece
Boiling meat	II	30	Whole piece
<b>Veal</b>			
Frying	II	25	Whole piece
Fillet	II	14	Whole piece
<b>Lamb</b>			
Frying	II	25	Whole piece
Back	II	5	Whole piece

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

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

Fish	Cooking level	Cooking time in min., well cooked	Comments
Cod	I	4	Whole fillet
Red fish	I	4	Whole fillet
Pollack	I	11	in portions
Monk fish	I	5	Whole fillet
Tuna	I	10	in portions
Wild salmon	I	11	in portions
Pike perch	I	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	I	7	Do not release the steam, instead soak for 3 minutes afterwards with closed lid
Bread dumplings	I	7	Do not release the steam, instead soak for 12 minutes afterwards with closed lid
Pasta	II	0	When the green area II shows on the pressure indicator, remove the Sicomatic® econtrol from the hob. Do not release the steam, instead wait 6 minutes before you open the cooker.
Basmati rice	I	2	1 part rice, 2 parts water, do not release the steam, instead soak for 12 minutes with closed lid
Long grain rice	I	10	1 part rice, 2 parts water

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

EN



## 13.6 Cooking a menu / tower cooking

In the Sicomatic® econtrol 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® econtrol 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® econtrol base must be used

## 13.7 Frozen food and whole foods

### Frozen food

You can thaw frozen food quickly and gently in the Sicomatic® econtrol 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 I 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 I.
- 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® econtrol, 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® econtrol is that it efficiently retains the vitamins and minerals of whole grains when cooking at cooking level I 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	I	30
Rye	I	20
Naked barley	I	23
Green spelt	I	15
Spelt	I	15
Brown rice	I	10
Naked oat	I	5
Millet	I	10
Buckwheat	I	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® econtrol accessories



### Non-perforated insert

Ø 22 cm  
for 4.5 | 6.5 | Sicomatic®  
8031.7011.01



### Porcelain basket

Ø 21 cm  
1529.4001.01



### Perforated insert

Ø 18 cm  
for 2.5 | Sicomatic®  
8018.7011.01  
Ø 22 cm  
for 4.5 | 6.5 | Sicomatic®  
8032.7011.01



### Stainless steel basket

Ø 19 cm  
1529.6022.01



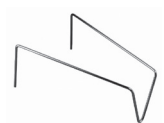
### Perforated insert, high

Ø 22 cm  
for 4.5 | 6.5 | Sicomatic®  
8033.7011.01



### SicoControl cooking timer

0068.0035.01



### Insert holder

Ø 22 cm  
for 4.5 | 6.5 | Sicomatic®  
0066.6000.01



### Fluid cleaning agent

0051.8888.01



### Strainer

Ø 22 cm  
for 4.5 | 6.5 | Sicomatic®  
7022.6022.01

### Powder cleaning agent

0051.0010.01

# 15 | Sicomatic® econtrol spare parts



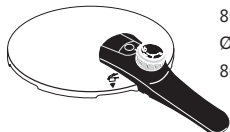
## Pot shaft handle

Ø 18 cm  
9532.9302.01  
Ø 22 cm  
9532.9304.01



## Pot side handle

Ø 18 cm  
9532.9218.01  
Ø 22 cm  
9532.9222.01



## Lid

Ø 18 cm  
8013.6021.11  
Ø 22 cm  
8014.6021.11



## Lid shaft handle, complete

9532.9101.01



## Overpressure valve

9530.8801.01

## Wear parts



Aroma sealing cap  
3 pcs.  
9532.8004.01



Sicomatic® lid gasket  
Ø 18 cm  
9067.8900.01  
Ø 22 cm  
9067.8901.01

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/EC
<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**  
Managing director



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

These declarations of conformity are available under the following link:  
<http://www.wmf.com/de/rechtliches/konformitaetserklaerungen.html>

# Sommaire

<b>1   Aperçu des avantages de votre nouveau Sicomatic® econtrol</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® econtrol	8
<b>3   Avant la première utilisation</b>	<b>9</b>
<b>4   Les détails du Sicomatic® econtrol</b>	<b>10</b>
<b>5   La quintuple sécurité de votre Sicomatic® econtrol</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   Avant chaque cuisson</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   La cuisson avec le Sicomatic® econtrol</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 préréglées	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 Cuire	19
7.7 Évacuer la vapeur / refroidir	20
7.8 Ouvrir le Sicomatic® econtrol	21
<b>8   Cuisiner avec les accessoires du Sicomatic® econtrol</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® econtrol</b>	<b>24 - 27</b>
9.1	Respecter les instructions pour la cuisson	24
9.2	Stériliser	24
9.3	Conserve	25
9.4	Jus	26
<b>10</b>	<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>27 - 29</b>
10.1	Nettoyer la cocotte	27
10.2	Nettoyer le couvercle et la poignée du couvercle	28
10.3	Conservation	29
<b>11</b>	<b>Maintenance</b>	<b>30 - 31</b>
<b>12</b>	<b>Comment remédier facilement à des pannes</b>	<b>32 - 37</b>
<b>13</b>	<b>Quelques astuces pour cuisiner avec le Sicomatic® econtrol / Tableau des temps de cuisson</b>	<b>38 - 47</b>
13.1	Soupes et potées	38
13.2	Légumes	39
13.3	Viande	41
13.4	Poisson	44
13.5	Garnitures, fruits et desserts	45
13.6	Cuisson en étage / cuisson de menus	46
13.7	Produits surgelés et aliments complets	47
<b>14</b>	<b>Accessoires pour le Sicomatic® econtrol</b>	<b>48</b>
<b>15</b>	<b>Pièces de rechange pour le Sicomatic® econtrol</b>	<b>49</b>
<b>16</b>	<b>Garantie</b>	<b>50</b>
<b>17</b>	<b>Déclarations de conformité Sicomatic®</b>	<b>51</b>
17.1	Déclaration de conformité CE	51
17.2	Déclarations de conformité pour les objets d'utilisation courante qui sont en contact avec les aliments	51



# 1 | Aperçu des avantages de votre nouveau Sicomatic® econtrol

## **1. Maniement ultra simple**

Fermeture, réglage des degrés de cuisson et évacuation de la vapeur - tout sera facile grâce à la poignée ergonomique amovible.

## **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 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  - 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

Retirer la poignée du couvercle et la rincer sous l'eau courante. Retirer le joint caoutchouc du couvercle et le laver à la main. La cocotte, le couvercle (sans la poignée) et les paniers peuvent être mis au lave-vaisselle.

## 7. Grand indicateur de pression, très lisible

## 8. Novateur - design attractif, ergonomie optimale et diversité des matériaux pour toutes les exigences

→ 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

Vous trouverez différents paniers adaptés à notre Sicomatic® econtrol 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® econtrol 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 remarques peut conduire à des problèmes lors de l'utilisation de votre Sicomatic® econtrol.



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® econtrol.

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



Danger

#### Utiliser selon l'usage prévu

- N'utilisez le Sicomatic® econtrol que pour l'usage prévu, à savoir pour la cuisson d'aliments.
- Ne mettez jamais le Sicomatic® econtrol dans un four chaud.
- Ne faites jamais frire de produits alimentaires sous pression avec de l'huile.
- N'utilisez le Sicomatic® econtrol que pour la stérilisation à usage domestique.  
N'utilisez jamais le Sicomatic® econtrol en tant que stérilisateur dans le domaine médical.  
Le Sicomatic® econtrol n'est pas conçu pour les températures de stérilisation requises dans le domaine médical.
- N'utilisez le Sicomatic® econtrol que pour des plaques adaptées, dont les modes de chauffe sont mentionnés dans le manuel d'utilisation.

#### Acier inoxydable



Glas-  
keramik



Elektro



Gas



Induktion

#### Silargan®



Glas-  
keramik



Elektro



Gas



Induktion

→ 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® econtrol qu'avec la partie inférieure Sicomatic® econtrol adaptée.
- Ne combinez jamais les composants du Sicomatic® econtrol 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® econtrol.
- Respectez nos consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez pas votre Sicomatic® econtrol si votre Sicomatic® econtrol 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® econtrol.

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

FR

## 2.2 Cuisiner en toute sécurité avec la cocotte Sicomatic® econtrol



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® econtrol avec précaution lorsqu'il est sous pression.

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

→ Posez toujours le Sicomatic® econtrol sur des supports thermorésistants (jamais sur du plastique, etc.).

→ Ouvrez et fermez le Sicomatic® econtrol exclusivement avec les poignées.

→ Ne laissez jamais le Sicomatic® econtrol sans surveillance pendant l'utilisation.

→ Tenez les enfants à distance pendant l'utilisation du Sicomatic® econtrol.



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 brûlés ou ébouillantés 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.

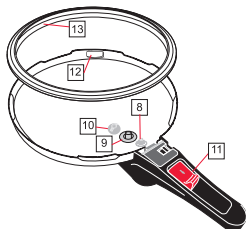
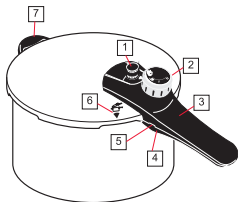
### 3 | Avant la première utilisation

- 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.
- Essuyez bien l'ustensile de cuisine après rinçage.



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® econtrol.

## 4 | Les détails du Sicomatic® econtrol



### 1. Indicateur de pression

Clair, grand, avec verrouillage de pression résiduelle intégré

### 2. Bouton de régulation de cuisson

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

### 3. Poignée du couvercle

Amovible, avec régulateur rotatif intégré et indicateur de pression.

### 4. Poignée de la casserole

La poignée de sécurité pratique avec douille de protec-

tion 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. Sécurité de surpression

Avec automatisme de cuisson intégré et empêchement du vide.

### 9. Capuchon protecteur d'arômes

Pour indication de la pression, avec protection des arômes.

### 10. Soupape de travail

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

### 11. Bouton de déverrouillage

Pour le retrait de la poignée du couvercle.

### 12. Fente de sécurité

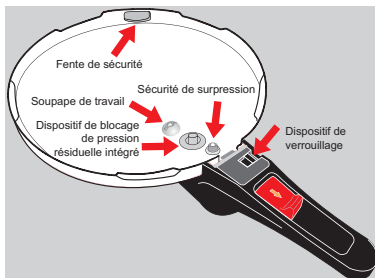
La "sortie de secours" sur le bord du couvercle - sert de dispositif de sécurité supplémentaire.

### 13. Joint caoutchouc

Pour l'étanchéité de la cocotte et du couvercle.

## 5 | La quintuple sécurité de votre Sicomatic® econtrol

Le Sicomatic® econtrol 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 de travail

Si la pression est supérieure à celle prévue par la position de cuisson choisie, la soupape principale 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.

### 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® econtrol fermé, l'excédent d'air, nuisible aux aliments, est donc évacué automatiquement (vide d'air automatique). Ensuite, la soupape se ferme et la pression augmente.

### 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 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 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 sont pas correctement placées l'une sur l'autre, le couvercle ne pourra pas être verrouillé en actionnant le régulateur. Il n'y aura ainsi pas de montée en pression.



## 6 | Avant chaque cuisson

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

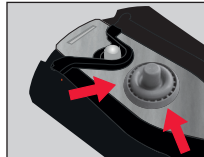


**Vérifiez les dispositifs de sécurité avant d'utiliser votre Sicomatic® econtrol.**

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



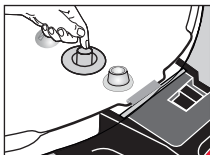
### Vérifier le capuchon protecteur d'arômes



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® econtrol.

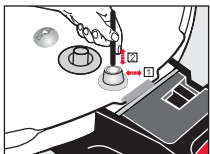
## Vérifier l'indicateur de pression



→ Testez la mobilité de l'indicateur de pression par une pression du doigt sur le capuchon protecteur d'arômes.

Le régulateur doit en outre être en position .

## 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.

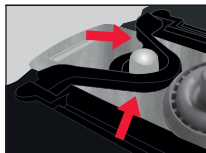
Lors de l'utilisation sur une plaque de cuisson à gaz, la fuite de vapeur peut conduire à une extinction de la flamme du gaz et en outre engendrer la répartition du gaz dans la cuisine.

→ 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



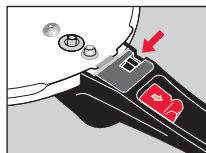
Une soupape principale sale ou collée peut avoir un effet sur la sécurité de surpression.

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

→ Le cas échéant, rincez la soupape principale.

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

## Contrôler le dispositif de verrouillage



Si le dispositif de verrouillage est endommagé, le Sicomatic® econtrol ne pourra pas être ouvert et fermé correctement. La poignée du couvercle ne pourra pas être retirée.

→ Contrôlez la souplesse et le retour du dispositif de verrouillage.

- Lorsque le dispositif de verrouillage est endommagé, vous ne devez pas utiliser la cocotte.
- Veuillez contacter votre magasin spécialisé.

### **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® econtrol.

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® econtrol.
- 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 | La cuisson avec le Sicomatic® econtrol



### 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 casserole.

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 formation de vapeur	Quantité maximum 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.



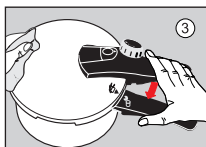
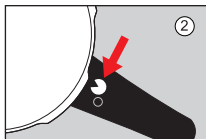
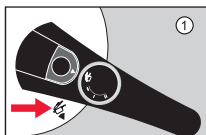
Danger


### Écumer / remuer lors de l'ébullition

- Cuisez 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 assurerez 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.

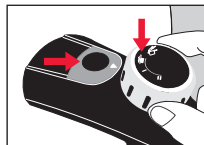
## 7.2 Fermer la cocotte



- 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.
- Tournez jusqu'au verrouillage du régulateur .

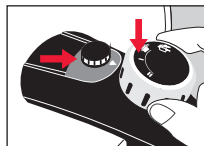
## 7.3 Utilisation des trois positions de cuisson pré-réglées

Position  (cuisson sans pression)



Votre Sicomatic® econtrol 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.

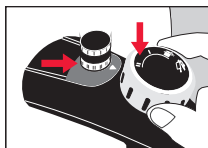
Position I (env. 109 °C / zone verte I)



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. La zone verte I 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 de cuisson II (env. 119 °C / zone verte II)



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.

La zone verte II 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® econtrol avec précaution.
- Veillez à ne jamais toucher une autre personne avec la casserole chaude.
- Posez toujours le Sicomatic® econtrol sur des supports thermorésistants (jamais sur du plastique, etc.).
- Ouvrez et fermez le Sicomatic® econtrol exclusivement avec les poignées.
- Ne laissez jamais le Sicomatic® econtrol sans surveillance pendant l'utilisation.
- Tenez les enfants à distance pendant l'utilisation du Sicomatic® econtrol.

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

→ Réglez la position de cuisson  "cuisson sans pression", position de cuisson I ou position de cuisson II, avec le bouton de régulation de la cuisson.

→ 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® econtrol, 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".



## 7.7 Évacuer la vapeur / refroidir

La vapeur dans la cocotte doit avoir diminué avant l'ouverture du Sicomatic® econtrol.

- 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



#### **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 bouton de régulation de la cuisson.



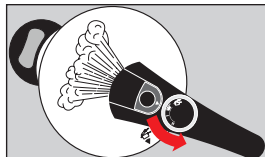
#### **Lors de la cuisson de soupes, légumes secs, ragoûts, bouillon, abats et pâtes, le volume de remplissage de la casserole augmente par la formation d'écume.**


- 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.



- Ramenez le bouton de régulation de la cuisson lentement jusqu'en position , jusqu'à ce qu'il ne s'échappe plus de vapeur.
- 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® econtrol



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.

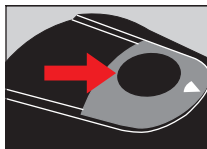


Danger

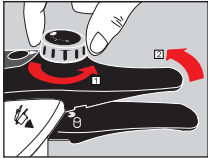
**Ne piquez jamais la viande brûlante que vous avez cuite avec la peau (par exemple la langue de bœuf).**




→ 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.




→ Assurez-vous que l'indicateur de pression soit complètement revenu dans la poignée du couvercle.



- Ramenez, en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le bouton de régulation de la cuisson doucement jusqu'en position  1.
- 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 2.
- 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 bouton de régulation de la cuisson est tourné en position , le dispositif de blocage de pression résiduelle est activé. Une ouverture sous pression est ainsi impossible.

- Dans ce cas, tournez le bouton de régulation de la cuisson encore une fois rapidement dans le sens des aiguilles d'une montre.

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® econtrol

Le Sicomatic® econtrol 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*.



**Verser 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.

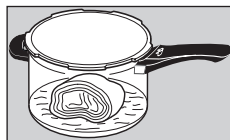
Vous serez ainsi sûr d'avoir un intervalle suffisant par rapport au couvercle, l'indicateur de pression et la soupape.

### 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® econtrol 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.

# 9 | Stériliser, mettre en conserve et centrifuger avec le Sicomatic® econtrol

## 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® econtrol.

→ 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® econtrol que pour la stérilisation à usage domestique.

N'utilisez jamais le Sicomatic® econtrol en tant que stérilisateur dans le domaine médical.

Le Sicomatic® econtrol 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® econtrol 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 réglez la position de cuisson II avec le bouton de régulation de la cuisson.
- Cuisez avec une alimentation en énergie élevée.

La stérilisation commence seulement dès que la zone verte II 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, la zone verte II 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



Avertissement

### **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 réglez la position de cuisson désirée avec le bouton de régulation de la cuisson.
- 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	I	5 – 8
Marmelades et confitures	I	1 – 2
Fruits à pépins	I	10
Fruits à noyau	I	8 – 10
Légumes, marinés	I	7 - 10
Légumes	II	20 - 25
Viande	II	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® econtrol 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 réglez la position de cuisson II avec le bouton de régulation de la cuisson.

→ 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	II	12
Fruits à noyau et rhubarbe	II	18
Fruits à pépins	II	25
Raisins	II	25
Tomates et concombres	II	18
Carottes	II	25
Betteraves rouges	II	25-35

### 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

Silargan®. Le fonctionnement n'en sera néanmoins pas altéré. Toutefois, nous conseillons un nettoyage à la main.

→ Essayez bien l'ustensile de cuisine après rinçage.

→ 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.

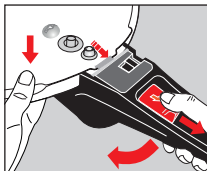
→ Fermez les bouteilles avec des bouchons propres.

FR



## 10.2 Nettoyer le couvercle et la poignée du couvercle

### Retirer la poignée du couvercle



- Retournez le couvercle.
- Retirez la poignée du couvercle.
- Pour ce faire, appuyez avec le pouce sur le bord du couvercle.
- Poussez ensuite le bouton de déverrouillage rouge (voir fig.) sur le côté inférieur de la poignée dans le sens de la flèche au bout de la poignée.
- Rabattez la poignée et décrochez-la.
- Retirez le joint caoutchouc.
- Rincez le joint caoutchouc sous l'eau courante chaude ou dans l'eau de vaisselle.
- Nettoyez le couvercle sous l'eau courante ou nettoyez-le au lave-vaisselle.
- Nettoyez la poignée du couvercle seulement sous l'eau chaude du robinet.

Vous serez sûr ainsi que les joints ne seront pas endommagés.

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

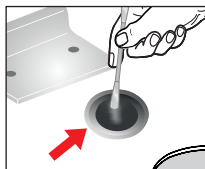
Quand des aliments passent par la soupape principale, des restes d'aliments restent collés dans la soupape principale. Ceci provoque des salissures et laisse des restes collés. Dans ce cas, la soupape principale doit être nettoyée à fond.

La soupape principale est en deux parties et se trouve dans la poignée du couvercle et sur le couvercle de la cocotte. C'est pourquoi la poignée du couvercle doit être retirée pour nettoyage.



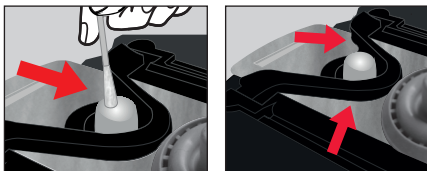
- Pour le nettoyage, utilisez un objet doux, par ex. un coton-tige humide.
- N'utilisez jamais d'objets tranchants ou pointus.
- Apportez le couvercle de la cocotte et la poignée du couvercle en réparation dans votre magasin spécialisé si vous remarquez une détérioration de la soupape principale ou du joint ou si le joint ne reste plus à plat.

### Soupape principale du couvercle de la cocotte :



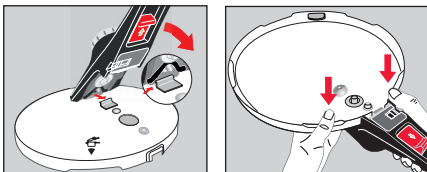
- Enlevez la saleté collée dans l'ouverture de la soupape sur le côté supérieur du couvercle.

### Soupape principale de la poignée du couvercle de la cocotte :



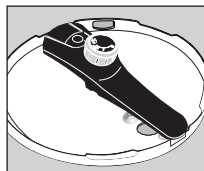
- Enlevez la saleté collée dans la soupape principale.
- Veillez à ce que le joint soit posé correctement. Celui-ci doit être posé à plat.

### Raccrocher la poignée du couvercle



- Raccrochez la poignée dans la languette du couvercle.
- Ce faisant, veillez à un alignement correct, voir fig. (vue agrandie)
- Enclenchez la poignée dans l'aménagement au bord du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- Pour ce faire, appuyez avec le pouce sur le bord du couvercle.

## 10.3 Conservation



- Conservez le Sicomatic® econtrol rincé et sec dans un environnement propre, sec et abrité.
- Posez le couvercle à l'envers sur la cocotte ou
- posez la poignée du couvercle que vous avez retirée dans la cocotte ou dans le couvercle.

## 11 | Maintenance



Danger

**N'utilisez que des pièces de rechange d'origine Sicomatic® econtrol.**

- 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**

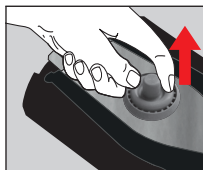
- Contrôlez régulièrement le fonctionnement des dispositifs de sécurité.
- Voir aussi le chapitre 6 "Avant chaque cuisson"

### 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.

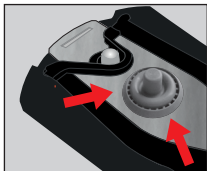
### Remplacer le capuchon protecteur d'arômes



- 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.

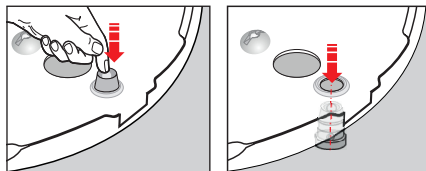


- Nettoyez tout d'abord la zone de l'indicateur de pression.
- Posez ensuite le capuchon protecteur d'arômes neuf.
- Pour cela, mettez le bord du capuchon protecteur d'arômes complètement au-dessus de la couronne dentelée.

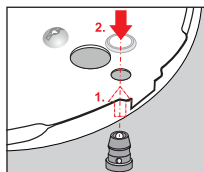


→ Assurez-vous que le couvercle de protection des arômes soit posé correctement. Celui-ci doit être posé à plat.

### Changer la sécurité de surpression



- Retirez la poignée du couvercle.
- Appuyez sur la sécurité de surpression à travers le couvercle, avec le doigt depuis le côté inférieur du couvercle.



- Enfoncez la nouvelle sécurité de surpression (1.) à partir du côté supérieur du couvercle à travers l'ouverture.
- Mettez le joint d'étanchéité (2.) par le côté inférieur du couvercle au-dessus de la sécurité de surpression, jusqu'à ce que le joint d'étanchéité soit parfaitement inséré dans la rainure.

## 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 bouton de régulation de la cuisson ne peut pas, après verrouillage, passer de la position  à la position de cuisson désirée  I ou II.

→ Les poignées du couvercle et de la cocotte ne sont pas exactement l'une au-dessus de l'autre.  
→ 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 bouton de régulation de la cuisson 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.

→ 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®.

→ Veuillez contacter votre magasin spécialisé.

---

→ Tourner le bouton de régulation de la cuisson 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® econtrol (voir chapitre 11 "Maintenance").

---

## 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 I : Le régulateur est tourné sur la position de cuisson I 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 bouton de régulation de la cuisson 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.

---

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 bouton de régulation de la cuisson).

## Et comment y remédier

---

- Réduire l'alimentation en énergie.
- Retirer la poignée du couvercle et nettoyer la zone de la soupape (voir point 10.2 "Nettoyer le couvercle et la poignée du couvercle").
- Nettoyer la zone de la sécurité de surpression. Malgré le nettoyage, de la vapeur continue de s'échapper.
- Mettre une sécurité de surpression neuve d'origine Sicomatic® econtrol (voir chapitre 11 "Maintenance").

FR

- 
- Retirer la poignée du couvercle et nettoyer la zone de la soupape (voir point 10.2 "Nettoyer le couvercle et la poignée du couvercle").
  - Veuillez contacter votre magasin spécialisé.

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

- 
- Faire un essai en tournant le régulateur sur la position de cuisson II. Si l'échappement de vapeur s'arrête, l'alimentation en énergie était trop élevée pour la position de cuisson I.  
Malgré le réglage en position de cuisson II, la vapeur continue de s'échapper :
  - Retirer la poignée du couvercle et nettoyer la zone de la soupape (voir point 10.2 "Nettoyer le couvercle et la poignée du couvercle").
  - Veuillez contacter votre magasin spécialisé.

- 
- Mettre un capuchon protecteur d'arômes neuf d'origine Sicomatic® econtrol (voir chapitre 11 "Maintenance").

- 
- Veuillez contacter votre magasin spécialisé.

- Mettre un capuchon protecteur d'arômes neuf d'origine Sicomatic® econtrol (voir chapitre 11 "Maintenance").
- Le capuchon protecteur d'arômes n'est pas correctement positionné.

- 
- Faire sortir la vapeur et laisser refroidir. N'ouvrir en aucun cas de force.
  - Débloquer le dispositif en tournant le bouton de régulation de la cuisson légèrement d'un côté et de l'autre.



## Que faire, si ...

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

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

La poignée du couvercle est endommagée.

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


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

La poignée s'enclenche avec difficulté sur le couvercle.

## Ceci peut en être la cause

→ 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 bouton de régulation de cuisson ne peut pas être tourné sur .

→ 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.

→ Mauvaise manipulation.

→ Signe d'usure.

→ Mauvaise manipulation.

→ Le couvercle ou la poignée sont endommagés.

## Et comment y remédier

---

- 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® econtrol (voir chapitre 11 "Maintenance").
- Veuillez contacter votre magasin spécialisé.

FR

- 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® econtrol (voir chapitre 11 "Maintenance").
- Bouger le bouton de régulation de la cuisson sans forcer d'un côté et de l'autre.
- Laisser refroidir la cocotte.
- Enfoncer manuellement l'indicateur de pression.
- Veuillez contacter votre magasin spécialisé.

- Mettre une poignée de couvercle neuve d'origine Sicomatic® econtrol.
- 

- Resserrer la vis avec un tournevis.

- Monter une poignée de couvercle neuve d'origine Sicomatic® econtrol.
- 

- Veuillez contacter votre magasin spécialisé.

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



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



**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 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.

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

## 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 par conséquent 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, des petits temps de cuisson ne jouent pas ou jouent seulement un rôle mineur. Pour les légumes, une seule minute peut pourtant transformer un "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.

FR



**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	I	30	35	entier
Épinards	I	0,5	3,5	Feuilles
Chou-fleur	I	3	5	Bouquet
Chou-fleur	I	7	10	entier
Haricot, vert	I	7	9	-
Brocoli	I	4	6	Bouquet
Champignons	I	1	3	-
Fenouil	I	13	17	coupé en deux
Petits pois, jeunes	I	3	5	-

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

Les types de légumes suivants sont adaptés pour une cuisson "bien cuite" et pour la position de cuisson II :

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

## 13.3 Viande

- La viande rôtie sera rissolée dans le Sicomatic® econtrol. La quantité de liquide nécessaire est ajoutée seulement après le déglacage.
- 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 la zone verte II de l'indicateur de pression devient visible et est toujours basé sur une quantité de 500 g.

FR

**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.**

**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	II	30	en entier
Filets	II	18	en entier
Goulasch	II	20	gros dés
Roulades	II	17	en entier
Rôtis de bœuf mariné	II	25	en entier
Ragoûts	II	30	en entier
<b>Veau</b>			
Rôtis	II	25	en entier
Filets	II	14	en entier
<b>Agneau</b>			
Rôtis	II	25	en entier
Dos	II	5	en entier

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

	<b>Position de cuisson</b>	<b>Temps de cuisson en min. bien cuits</b>	<b>remarques, cuit</b>
<b>Lapin</b>			
Rôtis	II	20	en entier
Gigots	II	30	en entier
Dos	II	10	en entier
<b>Cerf</b>			
Goulasch	II	15	gros dés
<b>Chevreuil</b>			
Rôtis	II	20	en entier
Gigots	II	25	en entier
Dos	II	20	en entier
<b>Sanglier</b>			
Rôtis	II	35	en entier
Goulasch	II	20	gros dés
Gigots	II	25	en entier
Dos	II	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	I	4	filet complet
Sébaste	I	4	filet complet
Filet de colin	I	11	en tranches
Lotte	I	5	filet complet
Thon	I	10	en tranches
Saumon sauvage	I	11	en tranches
Sandre	I	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	I	7	Ne pas évacuer la vapeur, mais laisser ensuite gonfler 3 minutes avec le couvercle fermé.
Boulettes au pain	I	7	Ne pas évacuer la vapeur, mais laisser ensuite gonfler 12 minutes avec le couvercle fermé.
Pâtes	II	0	À l'apparition du 2 <sup>e</sup> anneau de l'indicateur de pression, retirer le Sicomatic® econtrol du poste de cuisson. Ne pas évacuer la vapeur, mais attendre 6 min. avant l'ouverture.
Riz - Basmati	I	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	I	10	1 portion de riz, 2 portions d'eau

FR

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

## 13.6 Cuisson en étage / cuisson de menus

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

## 13.7 Produits surgelés et aliments complets

### Surgelés

Les aliments surgelés se décongèlent rapidement en préservant les vitamines, les arômes et 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 I 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 I.
- 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® econtrol, 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® econtrol est de préserver les vitamines et minéraux des grains complets lors de la cuisson en position I 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® econtrol



### Panier non perforé

ø 22 cm  
pour 4,5 | 6,5 l. Sicomatic®  
8031.7011.01



### Panier en porcelaine

Ø 21 cm  
1529.4001.01



### Panier perforé

ø 18 cm  
pour 2,5 l. Sicomatic®  
8018.7011.01  
ø 22 cm  
pour 4,5 | 6,5 l. Sicomatic®  
8032.7011.01



### Panier inox

Ø 19 cm  
1529.6022.01



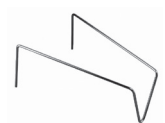
### Panier perforé, haut

ø 22 cm  
pour 4,5 | 6,5 l. Sicomatic®  
8033.7011.01



### Minuteur SicoControl

0068.0035.01



### Support de panier

ø 22 cm  
pour 4,5 | 6,5 l. Sicomatic®  
0066.6000.01



### Produit d'entretien - liquide

0051.8888.01



### Tamis

ø 22 cm  
pour 4,5 | 6,5 l. Sicomatic®  
7022.6022.01

### Produit d'entretien - poudre

0051.0010.01

# 15 | Pièces de rechange pour le Sicomatic® econtrol



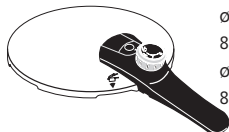
## Poignée de la casserole

ø 18 cm  
9532.9302.01  
ø 22 cm  
9532.9304.01



## Poignée latérale de la casserole

ø 18 cm  
9532.9218.01  
ø 22 cm  
9532.9222.01



## Couvercle

ø 18 cm  
8013.6021.11  
ø 22 cm  
8014.6021.11



## Poignée du couvercle, complet

9532.9101.01



## Sécurité de surpression

9530.8801.01

## Pièces d'usure



Capuchon protecteur  
d'arômes  
3 pièces  
9532.8004.01



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

FR

## 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

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/CE
<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 Nürnberg 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>

FR



# Índice

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

<b>9</b>	<b>Esterilizar, concentrar y exprimir con la Sicomatic® econtrol</b>	<b>24 - 27</b>
9.1	Tenga en cuenta las instrucciones para cocinar	24
9.2	Esterilizar	24
9.3	Concentrar	25
9.4	Exprimir	26
<b>10</b>	<b>Cuidado y limpieza</b>	<b>27 - 29</b>
10.1	Limpieza de la olla	27
10.2	Limpiar la tapa y el mango de la tapa	28
10.3	Almacenamiento	29
<b>11</b>	<b>Mantenimiento</b>	<b>30 - 31</b>
<b>12</b>	<b>Así de fácil se resuelven las fallas</b>	<b>32 - 37</b>
<b>13</b>	<b>Consejos para cocinar con la Sicomatic® econtrol / Tabla de tiempos de cocción</b>	<b>38 - 47</b>
13.1	Sopas y estofados	38
13.2	Verdura	39
13.3	Carne	41
13.4	Pescado	44
13.5	Guarniciones, fruta y postres	45
13.6	Cocción en torre / Cocción de menús	46
13.7	Alimentos congelados y alimentos integrales	47
<b>14</b>	<b>Accesorios Sicomatic® econtrol</b>	<b>48</b>
<b>15</b>	<b>Repuestos Sicomatic® econtrol</b>	<b>49</b>
<b>16</b>	<b>Garantía</b>	<b>50</b>
<b>17</b>	<b>Declaraciones de conformidad Sicomatic®</b>	<b>51</b>
17.1	Declaración de conformidad CE	51
17.2	Declaraciones de conformidad para artículos de consumo que entran en contacto con alimentos	51

# 1 | Las ventajas de su nueva Sicomatic® econtrol de un vistazo

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

El cierre, el ajuste del nivel de cocción y la salida de vapor: todo puede regularse a través del asa ergonómica fácil de extraer.

## **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 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  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

Quite el mango de la tapa y enjuague bajo el agua del grifo. Quite la junta de goma de la tapa y enjuáguela a mano. La olla, la tapa (sin el mango de la tapa) y los interiores pueden lavarse en el lavavajillas.

## 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

Como complemento de nuestra Sicomatic® econtrol 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

ES

## 2 | Advertencias de seguridad importantes

Lea cuidadosamente estas indicaciones antes de usar el producto. Asegúrese de que la Sicomatic® econtrol 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® econtrol.



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® econtrol.

## 2.1 Uso previsto y mantenimiento seguro de la olla



Peligro

### Utilizar según el uso previsto

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

### Acero inoxidable



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

### Silargan®



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

→ 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® econtrol solo con la parte inferior correspondiente de la Sicomatic® econtrol.
- Nunca combine los componentes de la Sicomatic® econtrol 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®.
- Tenga en cuenta nuestras indicaciones de limpieza y mantenimiento.
- No utilice la Sicomatic® econtrol si alguno de sus componentes o la propia Sicomatic® econtrol 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® econtrol.

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

## 2.2 Cocinar con seguridad con la Sicomatic® econtrol



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® econtrol con cuidado cuando esté bajo presión.
- No toque a ninguna persona con la olla caliente.
- Apoye la Sicomatic® econtrol caliente solamente sobre superficies resistentes al calor (nunca sobre plástico, etc.).
- Abra y cierre la Sicomatic® únicamente por los mangos.
- Nunca deje la Sicomatic® econtrol sin supervisión mientras esté en uso.
- Mantenga a los niños alejados mientras esté utilizando la Sicomatic® econtrol.



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

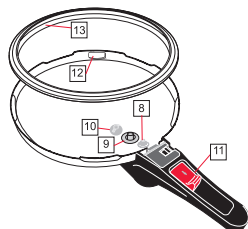
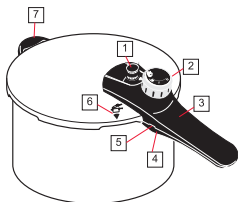
- Retire todos los adhesivos y colgantes.
- Llene la olla con 2/3 de agua y agregue 2 - 3 cucharadas de vinagre de mesa.
- Haga hervir el agua con vinagre en la olla sin tapa durante 5 a 10 minutos.
- A continuación lave muy bien todas las partes a mano.
- Luego del lavado, seque bien la batería de cocina.



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® econtrol.



## 4 | Detalles de la Sicomatic® econtrol



### 1. Indicador de presión

visible, grande, con bloqueo de presión residual integrado.

### 2. Regulador giratorio

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

extraíble, con regulador giratorio integrado 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. Dispositivo de descarga de presión

con sistema integrado de cocción automática y prevención de vacío.

### 9. Caperuza protectora de aroma

para indicación de presión, con protección de aroma.

### 10. Válvula de servicio

regula la presión conforme al ajuste del nivel de cocción.

### 11. Botón de desbloqueo

para quitar el mango de la tapa.

### 12. Ranura de seguridad

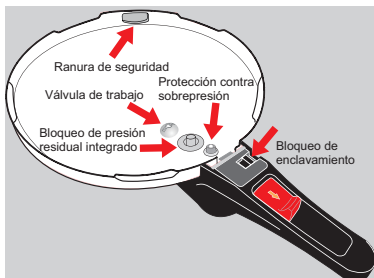
"salida de seguridad" en el borde de la tapa, sirve como dispositivo de seguridad adicional.

### 13. Junta de goma

para cerrar herméticamente la olla y la tapa.

## 5 | La seguridad quintuple de su Sicomatic® econtrol

La Sicomatic® econtrol 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

Si se excede la presión prevista para el nivel de cocción seleccionado, la válvula de servicio 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.

### 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® econtrol se expulsa de manera automática el oxígeno atmosférico redundante y perjudicial para los alimentos (purga automática de aire). Solo entonces se cierra la válvula y aumenta la presión.

### 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 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 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 otro conforme a lo previsto, la tapa no puede bloquearse mediante el accionamiento del regulador de presión. De este modo no puede elevarse la presión.

## 6 | Antes de cocinar

La Sicomatic® econtrol cumple con las exigencias de la normativa 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.

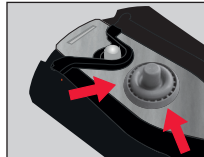


Advertencia

**Compruebe los dispositivos de seguridad antes de usar su Sicomatic® econtrol.**

De este modo se evitan situaciones peligrosas durante su utilización.

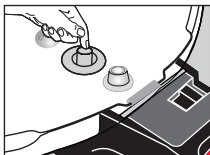
### Controle la caperuza protectora de aroma




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® econtrol.

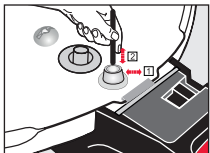
## Compruebe el indicador de presión



→ Para comprobar si se mueve, presione con el dedo el indicador de presión situado en la caperuza protectora de aroma.

Durante esta comprobación, el regulador de presión deberá estar en la posición .

## Compruebe el dispositivo de descarga de presión

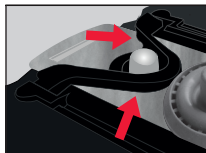


Un dispositivo de descarga de presión sucio o tapado puede provocar un escape súbito de vapor a través de la ranura de seguridad. En cocinas a gas, el escape de vapor podría hacer que se apague la llama y que se produzca una fuga descontrolada de gas en la zona de cocción.

- 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



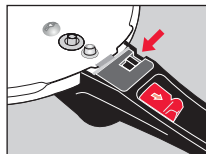
Una válvula de servicio sucia o tapada puede provocar la reacción del dispositivo de descarga de presión.

→ Controle el estado de la válvula de servicio para asegurarse de que no está sucia y que se encuentra en la posición correcta.

→ 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.

## Controle el sistema de bloqueo



Cuando el sistema de bloqueo está dañado no es posible abrir y cerrar correctamente la Sicomatic® econtrol.

El mango de la tapa no puede quitarse.

→ Asegúrese de que el sistema de bloqueo se mueva suavemente y retroceda.

- Si el sistema de bloqueo está dañado, no debe utilizar la olla.
- Póngase en contacto con su distribuidor especializado Silit.

### **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"), resquebrajada 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® econtrol.

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® econtrol.
- 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® econtrol



### 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



### 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.



### 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 de la 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
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.

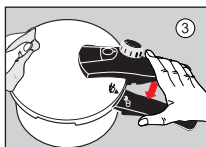
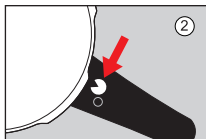
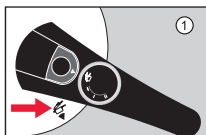
Dependiendo de la receta, es posible que primero se calienten los alimentos y se añada líquido antes de cerrar la olla.




### **Quite la espuma / revuelva 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.

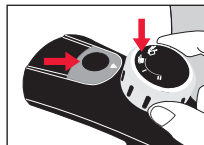
## 7.2 Cerrar la olla



- 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.
- Para bloquear gire el regulador giratorio hasta el nivel .

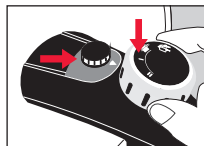
## 7.3 Utilización de los tres niveles de cocción de ajuste fijo

Nivel de cocción  (cocción sin presión)



Su Sicomatic® econtrol 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 I (aprox. 109°C / zona verde I)

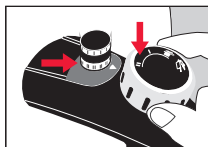


Se utiliza para cocer al vapor y estofar alimentos delicados con tiempos de cocción cortos. Para ello se colocan los alimentos (pescado o verduras, por ejemplo) en interiores y de este modo no pierden sus propiedades en el agua de cocción. Se hace visible el área verde I del indicador de presión.



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 II (aprox. 119°C / zona verde II)



Se utiliza para guisar y cocer carne, sopas o potajes, por ejemplo, y para esterilizar, concentrar o exprimir.

Se hace visible el área verde II 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® econtrol con cuidado.
- No toque a ninguna persona con la olla caliente.
- Apoye la Sicomatic® econtrol caliente solamente sobre superficies resistentes al calor (nunca sobre plástico, etc.).
- Abra y cierre la Sicomatic® únicamente por los mangos.
- Nunca deje la Sicomatic® econtrol sin supervisión mientras esté en uso.
- Mantenga a los niños alejados mientras esté utilizando la Sicomatic® econtrol.

## 7.5 Ajustar el nivel de cocción, purgar el aire y cocción rápida

→ Ajuste el nivel  "cocción sin presión", el nivel de cocción I o el nivel de cocción II con el regulador giratorio.

→ 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® econtrol, 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® econtrol 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 giratorio.



Peligro

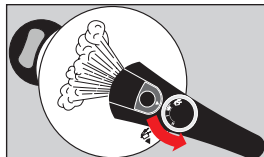
**Durante la cocción de sopas, legumbres, potajes, caldos, entrañas y pastas aumenta el volumen de llenado en la olla a causa de la formación de espuma.**


- 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.



- Gire el regulador lentamente a la posición  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® econtrol



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

**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.

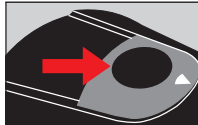


Peligro

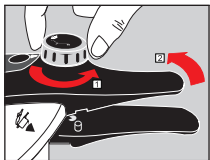
**No pinche ningún trozo de carne caliente que haya cocinado con la piel (lengua de buey, por ejemplo).**




→ 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.



- Gire el indicador giratorio en sentido contrario a las agujas del reloj lentamente hasta la posición  1.
- 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 2.
- 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 de presión se gira hasta la posición . Así se evita la apertura de la olla bajo presión.

- En este caso, gire brevemente el regulador de nuevo en el sentido de las agujas del reloj.

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® econtrol

Der Sicomatic® econtrol 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.

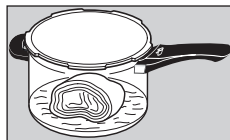
De este modo se asegura de que haya suficiente distancia con respecto a la tapa, el indicador de presión y las válvulas.

### 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® econtrol 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® econtrol

### 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® econtrol.

→ 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® econtrol solo para la esterilización en el hogar.

No utilice la Sicomatic® econtrol como esterilizador en el campo de la medicina.

La Sicomatic® econtrol 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® econtrol 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 II con el regulador giratorio.
- Cocine previamente a mayor temperatura.

La esterilización comienza en el momento en que queda a la vista el área verde II del indicador de presión. El tiempo de esterilización dura aprox. 20 minutos.



#### **Esterilización correcta y efectiva**

- Asegúrese de que el área verde II 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 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 giratorio.
- 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	I	5 - 8
Mermeladas y confituras	I	1 - 2
Fruta con pepitas	I	10
Fruta con hueso	I	8 - 10
Verdura, encurtida	I	7 - 10
Verdura	II	20 - 25
Carne	II	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® econtrol 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 II con el regulador giratorio.

→ 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	II	12
Fruta con hueso y ruibarbo	II	18
Fruta con pepitas	II	25
Uvas	II	25
Tomates y pepinos	II	18
Zanahorias	II	25
Remolachas	II	25-35

### 10.1 Limpieza de la olla

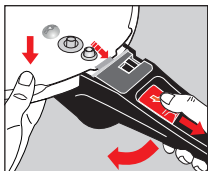
- Utilice para la limpieza agua caliente y un detergente común.
  - Ponga en remojo los restos de comida que se hayan pegado.
  - No utilice productos de limpieza a base de arena, lana de acero o la parte dura de las esponjas.
  - En el caso de comida que haya quedado muy adherida, hierva en la olla 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

- 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.

## 10.2 Limpiar la tapa y el mango de la tapa

### Quitar el mango de la tapa



- Gire la tapa.
  - Quite el mango de la tapa.
  - Para ello presione el borde de la tapa con el pulgar.
  - A continuación deslice el botón de desbloqueo rojo (véase la fig.) situado en la parte inferior del mango en el sentido de la flecha hacia el extremo del mango.
  - Rebata el mango y desengánchelo.
  - Quite la junta de goma.
  - Lave la junta de goma bajo el grifo de agua caliente o en agua de limpieza.
  - Enjuague la tapa bajo el grifo de agua corriente o lávela en el lavavajillas.
  - Enjuague el mango de la tapa únicamente bajo el grifo de agua caliente.
- De este modo se asegura de que no se dañen las juntas.

### Limpeza de la válvula de servicio en caso de mucha suciedad

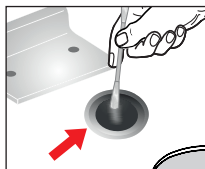
Si los alimentos salen por la válvula de servicio, los restos de comida quedan pegados a ella provocando obstrucciones y pegaduras. En este caso resulta necesaria una limpieza a fondo de la válvula de servicio.

La válvula de servicio está compuesta por dos piezas y se encuentra en el mango de la tapa y en la tapa de la olla. Por lo tanto, para la limpieza se debe quitar el mango de la tapa.



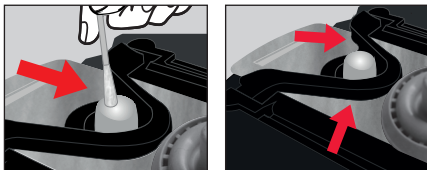
- Utilice un objeto blando para la limpieza, como por ejemplo un bastoncillo de algodón humedecido.
- Nunca utilice objetos afilados o puntiagudos.
- Solicite a su distribuidor Silit una reparación de la tapa de la olla y del mango de la tapa si detecta daños en la válvula de servicio o en la junta, o en caso de que la junta no quede totalmente plana.

### Válvula de servicio en la tapa de la olla:



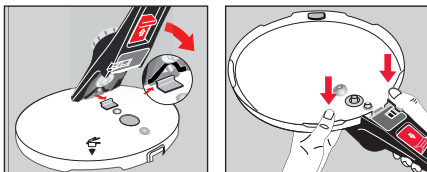
- Quite la suciedad adherida a la abertura de la válvula situada en la parte superior de la tapa.

### Válvula de servicio en el mango de la tapa:



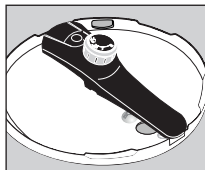
- Quite la suciedad adherida a la válvula de servicio.
- Asegúrese de que la junta esté colocada correctamente. Debe quedar plana en todas partes.

### Enganchar el mango de la tapa



- Enganche el mango en la lengüeta situada en la tapa.
- Asegúrese de colocarla en el sentido correcto, véase la fig. (detalle ampliado)
- Enganche con un chasquido el mango en la entalladura situada en el borde de la tapa.
- Para ello presione el borde de la tapa con el pulgar.

## 10.3 Almacenamiento



- Conserve la Sicomatic® econtrol lavada y secada en un lugar limpio, seco y protegido.
- Coloque la tapa dada vuelta sobre la olla o
- quite el mango de la tapa y colóquelo en la olla o en la tapa.

## 11 | Mantenimiento



Peligro

**Utilice únicamente repuestos originales de la Sicomatic® econtrol.**

→ 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**

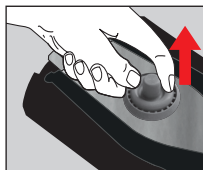
- Compruebe regularmente que los dispositivos de seguridad funcionan correctamente.
- Véase también el capítulo 6, "Antes de cada cocción"

### Junta de goma

- Reemplace la junta de goma en caso de que esté dura ("coloración marrón"), resquebrajadiza 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.

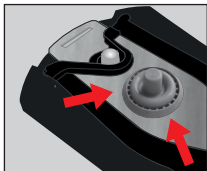
### Reemplazo de la caperuz protectora de aroma



- 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.

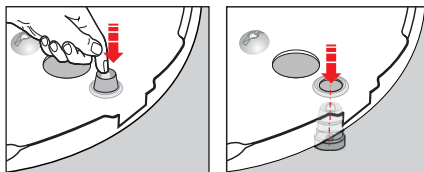


- Limpie primero el área de indicación de presión.
- A continuación coloque la nueva caperuz protectora de aroma.
- Para ello coloque el borde de la caperuz protectora de aroma sobre la corona dentada para que ésta quede cubierta por completo.

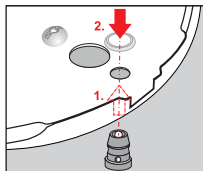


→ Asegúrese de que la caperuza protectora de aroma esté colocada correctamente. Ésta debe quedar plana en todas partes.

### Reemplazo del dispositivo de descarga de presión



→ Quite el mango de la tapa.  
→ Presione con el dedo el dispositivo de descarga de presión desde la parte inferior de la tapa para extraerlo a través de la tapa.



→ Coloque el nuevo dispositivo de descarga de presión (1.) a través de la abertura desde la parte superior de la tapa.  
→ Coloque el anillo de junta (2.) sobre el dispositivo de descarga de presión desde la parte inferior de la tapa, hasta que el anillo de junta quede firmemente colocado en la ranura.

ES

## 12 | Así de fácil se resuelven las fallas

### 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 giratorio de la posición  al nivel de cocción deseado , I o II.

→ El mango de la tapa y el mango del cuerpo no están exactamente uno encima del otro.  
→ 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 giratorio 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.

→ 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®.

→ Póngase en contacto con su distribuidor especializado Silit.

---

→ Coloque el regulador giratorio 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®-econtrol  
(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, resquebrajadiza o dañada.

---

Falta de estanqueidad especialmente en el nivel de cocción I: el regulador giratorio se coloca en el nivel de cocción I 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 giratorio 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.

---

No se puede abrir la tapa.

- Hay presión en la olla.
- El bloqueo de presión residual se atasca (por ejemplo, con el regulador giratorio).

## Y así se soluciona

---

- Disminuya la temperatura.
  - Quite el mango de la tapa y limpie el área de la válvula (véase el punto 10.2 "Limpiar la tapa y el mango de la tapa").
  - Limpie el área del dispositivo de descarga de presión. A pesar de la limpieza continúa saliendo vapor.
  - Coloque un nuevo dispositivo de descarga de presión original de Sicomatic®-econtrol (véase el capítulo 11 "Mantenimiento").
- 

- Quite el mango de la tapa y limpie el área de la válvula (véase el punto 10.2 "Limpiar la tapa y el mango de la tapa").
  - Póngase en contacto con su distribuidor especializado Silit.
- 

ES

- Coloque una nueva junta de goma original Sicomatic®.
- 

- Intente colocar el regulador giratorio en el nivel de cocción II. Si deja de salir vapor significa que se estaba aplicando demasiada energía para el nivel de cocción I.  
Continúa saliendo vapor a pesar del ajuste al nivel de cocción II:
  - Quite el mango de la tapa y limpie el área de la válvula (véase el punto 10.2 "Limpiar la tapa y el mango de la tapa").
  - Póngase en contacto con su distribuidor especializado Silit.
- 

- Coloque una nueva caperuza protectora de aroma original de Sicomatic®-econtrol (véase el capítulo 11 "Mantenimiento").
- 


- Póngase en contacto con su distribuidor especializado Silit.
  - Coloque una nueva caperuza protectora de aroma original de Sicomatic®-econtrol (véase el capítulo 11 "Mantenimiento").
  - Posicione correctamente la caperuza protectora de aroma.
- 

- Deje que salga el vapor o que la olla se enfríe. Bajo ningún motivo abra la olla a la fuerza.
  - Afloje el bloqueo girando suavemente el regulador de un lado al otro.
-

## Qué se hace si...

## Puede deberse a alguna de estas causas

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 botón giratorio no se puede girar a la posición .

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 atascado.
- 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.

El mango se coloca en la tapa únicamente con esfuerzo.

- La tapa o el mango están dañados.

## Y así se soluciona

---

- 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®-econtrol (*véase el capítulo 11 "Mantenimiento"*).
- Póngase en contacto con su distribuidor especializado Silit.

ES

→ 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®-econtrol (*véase el capítulo 11 "Mantenimiento"*).
- Mueva suavemente el indicador de presión de un lado hacia el otro.
- Deje que la olla se enfríe
- Inserción manual del indicador de presión.
- Póngase en contacto con su distribuidor especializado Silit.

→ Coloque un nuevo mango de tapa original Sicomatic®.

---

- Apriete los tornillos con un destornillador.
- Coloque nuevas asas originales Sicomatic® econtrol.

→ Póngase en contacto con su distribuidor especializado Silit.

## 13 | Cocinar con la Sicomatic® econtrol - Tabla 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	II	25	En 1,5 l de líquido
Alubias rojas, secas	II	65	En 1,5 l de líquido
Guisantes enteros, secos	II	45	En 2,0 l de líquido
Lentejas	II	10	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 por tanto 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 en min., "al dente" bien cocido		Observaciones
Alcachofas	I	30	35	Enteras
Espinaca	I	0,5	3,5	Hojas
Coliflor	I	3	5	Cogollos
Coliflor	I	7	10	Enteras
Alubias verdes	I	7	9	–
Brécol	I	4	6	Cogollos
Champiñones	I	1	3	–
Hinojo	I	13	17	Mitades
Guisantes, frescos	I	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	I	4	6	Rodajas
Patatas	I	8	9	Cuartos
Colinabo	I	5	8	Varitas
Puerro	I	2	4	Anillos
Pimiento	I	2	4	Tiras
Col de Bruselas	I	7	9	Enteras
Salsifí negro	I	4	7	Varitas
Apio	I	2	4	Cubos
Espárragos, blancos	I	2	5	Enteras
Espárragos, verdes	I	3	5	Enteras
Tomates	I	2	4	Enteras
Repollo	I	10	13	Sextos
Col de Milán	I	6	9	Sextos
Berenjenas	I	1	2	Medias lunas

**Mejor cocidos y más adecuados para el nivel de cocción II 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	II	4	-
Patatas hervidas en cáscara	II	14	60 - 80 g de patatas
Berza roja	II	4	Tiras finas
Chucrut	II	10	-

## 13.3 Carne

- La carne asada se fríe previamente en la Sicomatic® econtrol. 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 verde II 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	II	30	Pedazo
Filete	II	18	Pedazo
Goulasch	II	20	Cubos grandes
Asado en rollo	II	17	Pedazo
Asado a la vinagreta	II	25	Pedazo
Carne hervida	II	30	Pedazo
<b>Tenera</b>			
Asado	II	25	Pedazo
Filete	II	14	Pedazo
<b>Cordero</b>			
Asado	II	25	Pedazo
Parte trasera	II	5	Pedazo



	Nivel de cocción	Tiempo de cocción en min., cocido	Observaciones, asado
<b>Cerdo</b>			
Panceta	II	15	Pedazo
Asado	II	25	Pedazo
Lacón, fresco	II	30	Pedazo
Lacón, ahumado	II	45	Pedazo
Filete	II	17	Pedazo
<b>Carne picada</b>			
Pimientos rellenos	II	15	con interior
Carne picada	II	15	
Rollos de col	II	15	
Albondiguillas para sopa	II	5	ø 2 cm
<b>Pollo</b>			
Pechuga	II	8	Pedazo
Muslo	II	10	Pedazo
Albondiguillas para sopa	II	20	Aprox. 1 kg en pieza
<b>Pavo</b>			
Pechuga	II	20	Pedazo
Muslo	II	20	Aprox. 1 kg en pieza
<b>Ganso</b>			
Pechuga/Muslo	II	30	Pedazo
<b>Pato</b>			
Pechuga/Muslo	II	15	Pedazo

	Nivel de cocción	Tiempo de cocción en min., cocido	Observaciones, asado
<b>Liebre</b>			
Asado	II	20	Pedazo
Muslo	II	30	Pedazo
Parte trasera	II	10	Pedazo
<b>Ciervo</b>			
Goulasch	II	15	Cubos grandes
<b>Venado</b>			
Asado	II	20	Pedazo
Muslo	II	25	Pedazo
Parte trasera	II	20	Pedazo
<b>Jabalí</b>			
Asado	II	35	Pedazo
Goulasch	II	20	Cubos grandes
Muslo	II	25	Pedazo
Parte trasera	II	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	I	4	Filete completo
Gallineta	I	4	Filete completo
Filete de abadejo	I	11	en porciones
Rape	I	5	Filete completo
Atún	I	10	en porciones
Salmón silvestre	I	11	en porciones
Lucio	I	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	I	7	No deje salir el vapor; deje que se infle posteriormente durante 3 min. con la tapa cerrada
Albóndigas de pan	I	7	no deje salir el vapor; deje que se infle posteriormente durante 12 min. con la tapa cerrada
Pasta	II	0	cuando aparezca el área verde II del indicador de presión, quite la Sicomatic® e control de la zona de cocción. No deje salir el vapor; espere 6 min. antes de abrir
Arroz, Basmati	I	2	1 parte de arroz, 2 partes de agua, no dejar salir el vapor, después dejar la tapa cerrada durante 12 min.
Arroz de grano largo	I	10	1 parte arroz, 2 partes agua

ES

Fruta, postres	Nivel de cocción	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Puré de manzana	I	5	Octavos
Compota de manzana	I	4	Sextos
Compota de albaricoque	I	2	Octavos
Compota de pera	I	3	Octavos
Compota de cereza	I	2	–
Compota de ciruelas	I	2	Mitades
Compota de ruibarbo	I	3	Pedazos
Compota de grosella espinosa	I	3	–

## 13.6 Cocción en torre / Cocción de menús

La Sicomatic® econtrol 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® econtrol 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 los consejos de menú 1 y 2 usar al menos una parte inferior Sicomatic® econtrol de 6,5 l

## 13.7 Alimentos congelados y alimentos integrales

### Alimentos congelados

En la Sicomatic® econtrol, 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 I 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 I.
- 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® econtrol, 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® econtrol es que las vitaminas y los minerales del grano entero se conservan particularmente bien cuando se cocinan con el nivel de cocción I; 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	I	30
Centeno	I	20
Cebada sin cáscara	I	23
Escanda verde	I	15
Espelta	I	15
Arroz integral	I	10
Avena sin cáscara	I	5
Mijo	I	10
Alforfón	I	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 Sicomatic® econtrol



**Interior no calado**  
ø 22 cm  
para 4,5 | 6,5 l Sicomatic®  
8031.7011.01



**Cesta interior de porcelana**  
Ø 21 cm  
1529.4001.01



**Interior calado**  
ø 18 cm  
para 2,5 l Sicomatic®  
8018.7011.01  
ø 22 cm  
para 4,5 | 6,5 l Sicomatic®  
8032.7011.01



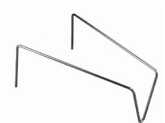
**Cesta interior de acero inoxidable**  
Ø 19 cm  
1529.6022.01



**Interior perforado, alto**  
ø 22 cm  
para 4,5 | 6,5 l Sicomatic®  
8033.7011.01



**Temporizador SicoControl**  
0068.0035.01



**Soporte de interior**  
ø 22 cm  
para 4,5 | 6,5 l Sicomatic®  
0066.6000.01



**Detergente líquido**  
0051.8888.01



**Colador**  
ø 22 cm  
para 4,5 | 6,5 l Sicomatic®  
7022.6022.01

**Detergente en polvo**  
0051.0010.01

## 15 | Repuestos Sicomatic® econtrol



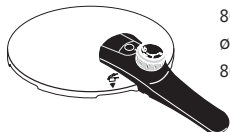
### Mango cuerpo

ø 18 cm  
9532.9302.01  
ø 22 cm  
9532.9304.01



### Asa cuerpo

ø 18 cm  
9532.9218.01  
ø 22 cm  
9532.9222.01



### Tapa

ø 18 cm  
8013.6021.11  
ø 22 cm  
8014.6021.11



### Mango de la tapa, completo

9532.9101.01



### Dispositivo de descarga de presión

9530.8801.01

### Piezas de desgaste



### Caperuza protectora de aroma

3 piezas  
9532.8004.01



### Junta de goma Sicomatic®

ø 18 cm  
9067.8900.01  
ø 22 cm  
9067.8901.01

ES



## 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 y normas armonizadas de la CE:

ES

<b>Normativa CE:</b>	97/23/CE
<b>Controles de diseño:</b>	Módulo B (examen CE de tipo)
<b>Controles 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  
**Ing. Dipl. (FH), Josef Paukner**  
Gerente



## 17.2 Declaraciones de conformidad para artículos de consumo que entran en contacto con alimentos

A través del siguiente enlace accederá a estas declaraciones de conformidad:

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

# Indice

<b>1  </b>	<b>Panoramica dei vantaggi della vostra nuova pentola Sicomatic® econtrol</b>	<b>4 - 5</b>
<b>2  </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® econtrol	8
<b>3  </b>	<b>Prima del primo utilizzo</b>	<b>9</b>
<b>4  </b>	<b>I particolari della pentola Sicomatic® econtrol</b>	<b>10</b>
<b>5  </b>	<b>La pentola Sicomatic® econtrol: 5 volte sicura</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6  </b>	<b>Prima di iniziare ogni operazione di cottura</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7  </b>	<b>Consigli per la cottura con la Sicomatic® econtrol</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® econtrol	21
<b>8  </b>	<b>Cucinare con gli accessori della Sicomatic® econtrol</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 Cuocere sul fondo della pentola (carne)	23

<b>9</b>	<b>Sterilizzazione, cottura di conservazione ed estrazione di succhi con la Sicomatic® econtrol</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 - 29</b>
10.1	Pulizia della pentola	27
10.2	Pulizia del coperchio e del manico del coperchio	28
10.3	Conservazione	29
<b>11</b>	<b>Manutenzione</b>	<b>30 - 31</b>
<b>12</b>	<b>Come eliminare facilmente le anomalie</b>	<b>32 - 37</b>
<b>13</b>	<b>Consigli per la cottura con la Sicomatic® econtrol / tabelle dei tempi di cottura</b>	<b>38 - 47</b>
13.1	Zuppe e minestre	38
13.2	Verdure	39
13.3	Carne	41
13.4	Pesce	44
13.5	Contorni, frutta e dessert	45
13.6	Cottura a torre / cottura di menu	46
13.7	Surgelati e generi alimentari naturali	47
<b>14</b>	<b>Gli accessori della pentola Sicomatic® econtrol</b>	<b>48</b>
<b>15</b>	<b>I ricambi della pentola Sicomatic® econtrol</b>	<b>49</b>
<b>16</b>	<b>Garanzia</b>	<b>50</b>
<b>17</b>	<b>Dichiarazioni di conformità Sicomatic®</b>	<b>51</b>
17.1	Dichiarazione di conformità CE	51
17.2	Dichiarazioni di conformità per articoli che entrano a contatto con generi alimentari	51

# 1 | Panoramica dei vantaggi della vostra nuova pentola Sicomatic® econtrol

## **1. Un utilizzo straordinariamente semplice**

Chiudere, impostare i gradi di cottura e svaporare: tutto è possibile grazie a un'impugnatura ergonomica facilmente rimovibile.

## **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 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 I**  - **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

Rimuovere il manico del coperchio e sciacquare sotto l'acqua corrente. Staccare la guarnizione dal coperchio e lavarla a mano. La pentola, il coperchio (senza manico) e le parti scomponibili possono essere lavati in lavastoviglie.

## 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

Insieme alla nostra Sicomatic® econtrol riceverete diverse parti scomponibili per ottenere i migliori risultati di cottura, ad es. il cestino forato per il pesce o le verdure e quello non forato per scongelare i cibi surgelati, per estrarre il succo o 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® econtrol solo a persone che prima hanno 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® econtrol.



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® econtrol.

### 2.1 Utilizzare la pentola conformemente alle disposizioni e conservarla bene.



Pericolo

#### Utilizzo conforme alle disposizioni

- Utilizzare la Sicomatic® econtrol solo per cucinare alimenti conformemente alle disposizioni.
- Non mettere mai la Sicomatic® econtrol nel forno caldo.
- Non friggere mai alimenti sotto pressione con olio.
- Utilizzare la Sicomatic® econtrol solo per la sterilizzazione in ambito domestico.  
Non utilizzare mai la Sicomatic® econtrol come sterilizzatore in ambito medico.  
La Sicomatic® econtrol non è predisposta per la temperatura di sterilizzazione richiesta in ambito medico.
- Utilizzare la Sicomatic® econtrol solo su fuochi adeguati, i cui tipi di riscaldamento sono elencati nelle istruzioni per l'uso.

acciaio inox di qualità



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

Silargan®



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

→ 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.



Pericolo

### **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® econtrol solo con la relativa pentola Sicomatic® econtrol.

→ Non combinare mai parti della Sicomatic® econtrol con altre marche.



Pericolo

### **Mantenere la sicurezza**

→ Prima di ogni utilizzo controllare che le valvole non siano otturate.

→ Eventualmente pulire le valvole prima di utilizzare la Sicomatic®, econtrol.

→ Osservare le nostre indicazioni per la pulizia e la cura.

→ Non utilizzare la pentola a pressione Sicomatic® econtrol 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® econtrol.

→ Sottoporre la pentola a pressione Sicomatic® econtrol a controllo da parte di un tecnico autorizzato almeno ogni 10 anni.



## 2.2 Cucinare in modo sicuro con la Sicomatic® econtrol



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® econtrol con attenzione quando si trova sotto pressione.
- Non toccare altre persone con la pentola calda.
- Posizionare la Sicomatic® econtrol calda esclusivamente su supporti resistenti al caldo (mai su plastica e simili).
- Aprire e chiudere la Sicomatic® econtrol esclusivamente dai manici.
- Durante il funzionamento non lasciare mai la Sicomatic® econtrol senza controllo.
- Durante l'impiego tenere i bambini lontani da Sicomatic® econtrol.



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.

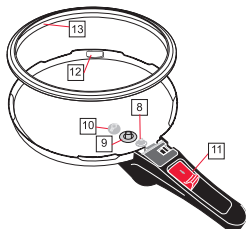
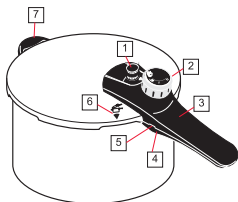
### 3 | Prima del primo utilizzo

- 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.
- Dopo il lavaggio asciugare le pentole per bene.



Nel caso di fuochi 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® econtrol.

## 4 | I particolari della pentola Sicomatic® econtrol



### 1. Indicatore di pressione

visibile, grande, con blocco di pressione residua integrato.

### 2. Manopola di regolazione

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

rimovibile, con regolatore e indicatore di pressione integrati.

### 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. Sicura di sovrappressione

con dispositivo automatico d'inizio cottura integrato e in grado di impedire il vuoto.

### 9. Cappuccio per la protezione dell'aroma

per indicatore di pressione per la protezione dell'aroma.

### 10. Valvola d'esercizio

regola la pressione in base all'impostazione dei gradi di cottura.

### 11. Pulsante di sgancio

per la rimozione del manico del coperchio.

### 12. Spiraglio di sicurezza

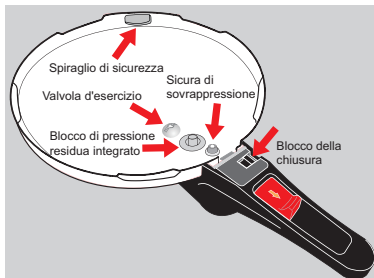
l'"uscita di emergenza" sul bordo del coperchio: serve da dispositivo di sicurezza supplementare.

### 13. Guarnizione

per chiudere ermeticamente pentola e coperchio.

## 5 | La pentola Sicomatic® econtrol: 5 volte sicura

La pentola Sicomatic® econtrol 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

Se la pressione supera quella prevista per il grado di cottura selezionato, la valvola d'esercizio si apre ed all'apertura anteriore del manico del coperchio fuoriesce il vapore eccessivo. La pressione troppo elevata viene quindi automaticamente ridotta.

### 2. Sicura in caso di sovrappressione con dispositivo automatico d'inizio cottura

#### 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® econtrol chiusa, l'aria in eccesso e dannosa per i cibi da cuocere viene espulsa automaticamente (sfato automatico). Poi si chiude la valvola e la pressione aumenta.

### b) Funzione di sicura 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 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, sia il dispositivo 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

Se i due manici non sono esattamente sovrapposti come prescritto, azionando il regolatore il coperchio non si chiude. In questo modo non si può formare alcuna pressione.

La pentola Sicomatic® econtrol 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® econtrol.**

In questo modo si evita d'incorrere in situazioni pericolose durante l'utilizzo.

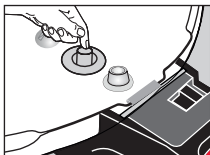
### Controllo del cappuccio per la protezione dell'aroma




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.

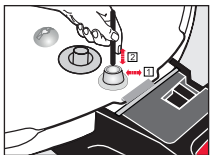
- Verificare se il cappuccio per la protezione dell'aroma è posizionato correttamente (v. fig.).
- Controllare che il cappuccio per la protezione dell'aroma non presenti danneggiamenti (crepe, fori, deformazioni, colorazione marrone).
- Se il cappuccio per la protezione dell'aroma è danneggiato non è consentito utilizzare la pentola.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali Sicomatic® econtrol.

### Controllo dell'indicatore di pressione



→ Verificare che l'indicatore di pressione sia movibile premendo con il dito sul cappuccio per la protezione dell'aroma, il regolatore deve essere nella posizione .

### Controllo della valvola di sovrappressione

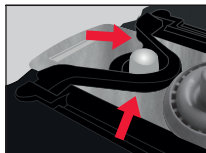


Una valvola di sovrappressione sporca o otturata può provocare un'improvvisa fuoriuscita di vapore sullo spiraglio di sicurezza. In caso di utilizzo del fornello a gas il vapore fuoriuscente può provocare lo spegnimento della fiamma e causare una propagazione non controllata di gas sul fornello.

- 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

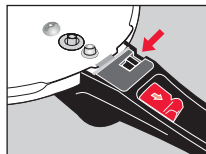


Una valvola d'esercizio sporca o otturata può causare l'attivazione del dispositivo di controllo di sovrappressione.

- Controllare che la valvola d'esercizio non sia sporca e che sia posizionata correttamente.
- 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.

### Controllo del blocco della chiusura



Se il blocco della chiusura è danneggiato, la pentola a pressione Sicomatic® econtrol non può essere aperta e chiusa correttamente. Il manico del coperchio non può essere rimosso.

- Verificare la scorrevolezza e il ritorno del blocco della chiusura.

- Se il blocco di chiusura è danneggiato non è consentito utilizzare la pentola.
- Rivolgersi al proprio rivenditore Silit.

### **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® econrol.

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® econrol.
- 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 | Cucinare in modo sicuro con la Sicomatic® econtrol



### 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.



## Quantità prescritte:

Dimensione Sicomatic® (capacità nominale)	Quantità minima per la produzione di vapore	Quantità di riempimento massima (2/3 della capacità nominale*)	Quantità di riempimento massima nel caso di cibi che tendono ad aumentare di volume e a formare molta schiuma (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.

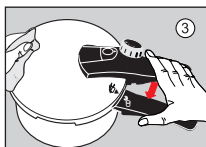
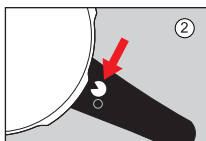
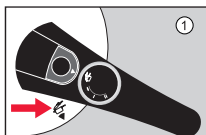
A seconda della ricetta, prima di chiudere la pentola, le pietanze vengono riscaldate e viene aggiunto del liquido.




### **Schiumare / mescolare a inizio della 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.

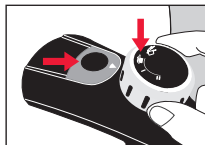
## 7.2 Chiudere la pentola



- 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.
- Per chiudere la pentola, ruotare la manopola di regolazione cottura sul grado .

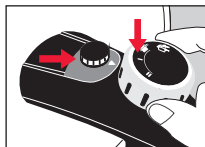
## 7.3 Utilizzo dei tre gradi di cottura regolabili

**Grado di cottura  (cottura senza pressione del vapore)**



La pentola a pressione Sicomatic® econtrol 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.

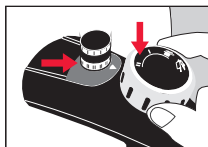
**Grado di cottura I (circa 109°C / zona verde I)**



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 cestino affinché non venga sciupato dall'acqua in ebollizione. La zona verde I 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 II (circa 119° C / zona verde II)**



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.

La zona verde II 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® econtrol.
- Non toccare altre persone con la pentola calda.
- Posizionare la Sicomatic® econtrol calda esclusivamente su supporti resistenti al caldo (mai su plastica e simili).
- Aprire e chiudere la Sicomatic® econtrol esclusivamente dai manici.
- Durante il funzionamento non lasciare mai la Sicomatic® econtrol senza controllo.
- Durante l'impiego tenere i bambini lontani da Sicomatic® econtrol.

## 7.5 Impostare i gradi di cottura, sfiatare e iniziare la cottura

→ Impostare il grado di cottura  "cottura senza pressione", il grado di cottura I o il grado di cottura II con il regolatore.

→ 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 ai gradi di cottura impostati.

→ 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® econtrol, 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".

IT

## 7.7 Svaporare / raffreddare

Prima di aprire la pentola Sicomatic® econtrol 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



**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 la manopola di regolazione.



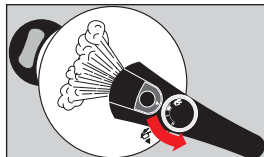
**Nel caso di cottura di minestra, legumi, stufati, brodi, interiora e pasta il volume di riempimento nella pentola aumenta a causa della formazione di schiuma.**


→ 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.



→ Girare lentamente la manopola di regolazione in posizione  finché non fuoriesce 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® econtrol



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.

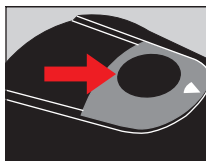


Pericolo

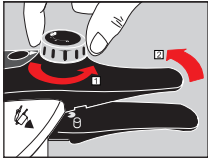
**Non infilzare la carne calda che è stata cucinata con la pelle (ad es. la lingua di bue).**




→ 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.



- Girare lentamente la manopola di regolazione in direzione antioraria fino alla posizione  1.
- Scuotere leggermente la pentola.
- Spingere verso destra il manico del coperchio finché i contrassegni sul coperchio  e sul manico della pentola  non collimano perfettamente 2.
- Rimuovere il coperchio in modo da far fuoriuscire il vapore.



- Se la pentola è ancora sotto pressione, ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario in posizione  per inserire il blocco di pressione residua. Così si evita l'apertura sotto pressione.
- In questo caso ruotare ancora leggermente la manopola di regolazione in senso orario.
- 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 in modo sicuro con gli accessori della Sicomatic® econtrol

La Sicomatic® econtrol 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.

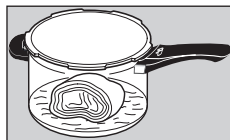
→ Riempire la pentola per soli 2/3.

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® econtrol 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® econtrol

## 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®.

→ 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® econtrol solo per la sterilizzazione in ambito domestico.

Non utilizzare mai la Sicomatic® econtrol come sterilizzatore in ambito medico.

La Sicomatic® econtrol 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® econtrol 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 la manopola di regolazione il grado di cottura II.
- Iniziare a cuocere con un apporto di calore elevato.

La sterilizzazione inizia non appena la zona II verde è visibile sulla manopola di regolazione.

La sterilizzazione dura circa 20 minuti.



#### **Sterilizzare in modo corretto ed efficace**

- Fare attenzione che la zona II verde 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 indicato 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 cestino forato.
- Chiudere la pentola e impostare il grado di cottura desiderato tramite la manopola di regolazione.
- 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	I	5 – 8
Marmellate e confetture	I	1 – 2
Frutta con semi	I	10
Frutta con nocciolo	I	8 – 10
Verdura, sottaceto	I	7 - 10
Verdure	II	20 - 25
Carne	II	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® econtrol di almeno 4,5 l.

Nel caso di riempimento eccessivo i cibi possono fuoriuscire tramite la valvola d'esercizio.

→ Riempire il cestino 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 cestino forato.
- Introdurre prima il cestino non forato nella pentola e poi posizionare sopra il cestino forato con la frutta.
- Chiudere la pentola e impostare con la manopola di regolazione il grado di cottura II.
- 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	II	12
Frutto con nocciolo e rabarbari	II	18
Frutta con semi	II	25
Uva	II	25
Pomodori e cetrioli	II	18
Carote	II	25
Barbabietole	II	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 riscaldare.
- 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 granulati, 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.

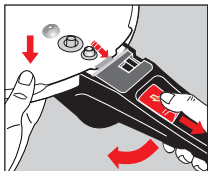
Ciò potrebbe causare delle variazioni di colore ai manici in plastica o alle superfici in Silargan®. La funzione non viene tuttavia influenzata. Si consiglia il lavaggio a mano.

→ Dopo il lavaggio asciugare le pentole per bene.

IT

## 10.2 Pulizia del coperchio e del manico del coperchio

### Rimuovere il manico del coperchio



- Ruotare il coperchio.
  - Rimuovere il manico dal coperchio.
  - Premere con il pollice sul bordo del coperchio.
  - Poi tirare il pulsante di sgancio rosso (ved. fig.) nella parte inferiore del manico in direzione della freccia verso l'impugnatura.
  - Abbassare il manico e sganciarlo.
  - Estrarre la guarnizione.
  - Lavarla sotto l'acqua corrente calda oppure utilizzare un detersivo normale.
  - Risciacquare il coperchio con acqua corrente oppure lavarlo in lavastoviglie.
  - Risciacquare il manico del coperchio solo con acqua corrente calda.
- In questo modo si evita di danneggiare le guarnizioni.

### Pulizia della valvola d'esercizio in presenza di molto sporco

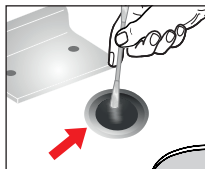
Quando le pietanze fuoriescono dalla valvola d'esercizio, su di essa rimangono dei resi di cibo. Ciò causa la formazione di sporcizia e otturazioni. In questo caso la valvola d'esercizio deve essere pulita a fondo.

La valvola d'esercizio è composta da due parti e si trova sul manico e sul coperchio della pentola. Quindi per pulirla è necessario rimuovere il manico del coperchio.



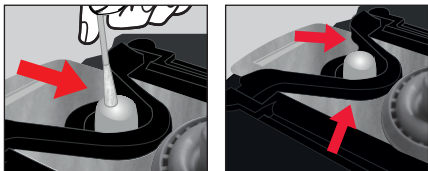
- Per la pulizia utilizzare un oggetto morbido, ad es. un bastoncino di ovatta.
- Non utilizzare mai oggetti affilati o appuntiti.
- Portare il coperchio della pentola e il manico del coperchio al vostro rivenditore Silit se si notano dei danni alla valvola d'esercizio o alla guarnizione oppure se la guarnizione non è più appoggiata in modo piano.

### Valvola d'esercizio sul coperchio:



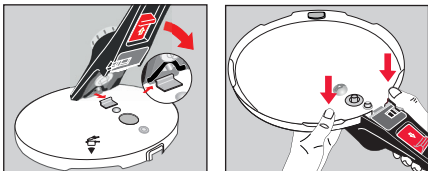
- Rimuovere lo sporco persistente dall'apertura della valvola sul lato superiore del coperchio.

### Valvola d'esercizio sul manico del coperchio:



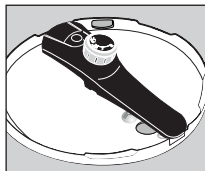
- Rimuovere lo sporco persistente dalla valvola d'esercizio.
  - Controllare che la guarnizione sia posizionata correttamente.
- La guarnizione deve poggiare in modo piano dappertutto.

### Riagganciare il manico del coperchio



- Riagganciare il manico nella linguetta del coperchio.
- Controllare il corretto orientamento, si veda fig. (dettaglio ingrandito)
- Riagganciare il manico finché non si sente lo scatto dell'innesto in posizione nel punto relativo sul bordo del coperchio.
- Premere con i pollici sul bordo del coperchio.

## 10.3 Conservazione



- Conservare la pentola a pressione Sicomatic® econ-trol pulita e asciutta in ambiente pulito, asciutto e protetto.
- Appoggiare il coperchio al contrario sulla pentola o
- appoggiare il manico del coperchio rimosso nella pentola o sul coperchio.

## 11 | Manutenzione



Pericolo

**Utilizzare solo pezzi di ricambio originali Sicomatic® econtrol.**

→ 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

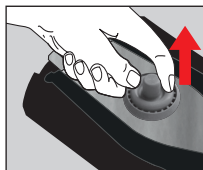
→ Sostituire la guarnizione se ha perduto elasticità ("colorazione marrone"), se è diventata fragile o se è danneggiata.

→ 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.

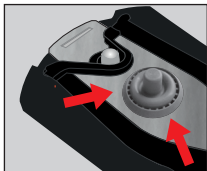
→ Togliere il cappuccio per la protezione dell'aroma.



→ Pulire prima la zona dell'indicatore di pressione.

→ Posizionare quindi il nuovo cappuccio per la protezione dell'aroma.

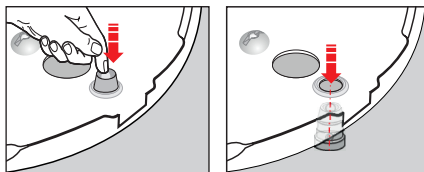
→ Inserire il bordo del cappuccio di protezione dell'aroma sulla corona dentata.



→ Controllare che il cappuccio per la protezione dell'aroma sia posizionato correttamente.

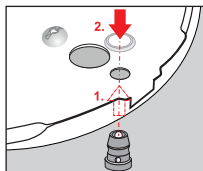
Deve poggiare in modo piano tutt'attorno.

### Sostituzione della sicura di sovrappressione



→ Rimuovere il manico del coperchio.

→ Premere con un dito la sicura di sovrappressione dal lato inferiore del coperchio affinché esca dal coperchio.



→ Inserire la nuova sicura (1.) attraverso l'apertura nel lato superiore del coperchio.

→ Dalla parte inferiore del coperchio premere l'anello di tenuta (2.) sulla sicura e inserirlo correttamente nella scanalatura.



## 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 la manopola di regolazione dalla posizione  sul grado di cottura desiderato , cioè I o II.

→ I manici del coperchio e della pentola non collimano perfettamente.  
→ 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.

→ La manopola di regolazione 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.

→ Rivolgersi al proprio rivenditore Silit.

---

→ 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®.

→ Rivolgersi al proprio rivenditore Silit.

---

→ Ruotare la manopola 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® econtrol (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 I: esce il vapore quando il regolatore è impostato sul grado di cottura I.

- L'apporto di calore è troppo elevato.
- La valvola d'esercizio è sporca oppure otturata.
- La valvola d'esercizio è danneggiata.

---

Rumore fischiettante durante la cottura.

- Il cappuccio per la protezione dell'aroma è rotto o danneggiato.

---

Il manico e la manopola di regolazione 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.

---

Non è possibile aprire il coperchio.

- C'è pressione all'interno della pentola.
- Il blocco di pressione residua è incastrato (ad es. dalla manopola di regolazione).

## Questi sono i rimedi...

---

- Abbassare il calore.
  - Rimuovere il manico del coperchio e pulire la zona delle valvole (*si veda punto 10.2 "Pulizia del coperchio e del manico del coperchio"*).
  - Pulire la zona della sicura di sovrappressione. Nonostante la pulizia continua a fuoriuscire vapore.
  - Inserire una nuova sicura di sovrappressione originale Sicomatic® econtrol (*si veda capitolo 11 "Manutenzione"*).
- 

- Rimuovere il manico del coperchio e pulire la zona delle valvole (*si veda punto 10.2 "Pulizia del coperchio e del manico del coperchio"*).
  - Rivolgersi al proprio rivenditore Silit.
- 

- Inserire la nuova guarnizione originale Sicomatic®.
- 

- Provare a ruotare la manopola sul grado di cottura II. Se il vapore cessa di fuoriuscire significa che il calore regolato al fornello era troppo alto per il grado di cottura I.  
Se nonostante l'impostazione del grado di cottura II il vapore continua a uscire,
  - Rimuovere il manico del coperchio e pulire la zona delle valvole (*si veda punto 10.2 "Pulizia del coperchio e del manico del coperchio"*).
  - Rivolgersi al proprio rivenditore Silit.
- 

- Inserire un nuovo cappuccio per la protezione dell'aroma originale Sicomatic® econtrol (*si veda capitolo 11 "Manutenzione"*).
- 

- Rivolgersi al proprio rivenditore Silit.
- 

- Inserire un nuovo cappuccio per la protezione dell'aroma originale Sicomatic® econtrol (*si veda capitolo 11 "Manutenzione"*).
  - Posizionare correttamente il cappuccio per la protezione dell'aroma.
- 

- Saporare o far raffreddare. Per nessuna ragione aprirla con forza.
  - Sbloccare il dispositivo di blocco girando con cautela ripetutamente in ambedue le direzioni la manopola di regolazione.
-

## Cosa fare, se...

Non è possibile aprire il coperchio (la pentola **non** è in pressione).

L'indicatore di pressione rimane in alto sebbene il vapore non fuoriesca più.

Il manico del coperchio è danneggiato.

Il manico della pentola/i manici laterali non è/sono fisso/i.

Il manico della pentola/i manici laterali pentola è/sono danneggiato/i.


Il manico scatta in posizione sul coperchio solo con una certa difficoltà.

## Possibili cause...

→ 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.

→ La manopola non può essere girata verso .

→ 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.

→ Utilizzo irregolare..

→ Conseguenze dell'uso.

→ Utilizzo irregolare.

→ Il coperchio o il manico è danneggiato.

## Questi sono i rimedi...

---

- 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® econtrol (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® econtrol (si veda capitolo 11 "Manutenzione").
- Girare la manopola di regolazione con cautela in ambedue le direzioni.
- Lasciare raffreddare la pentola.
- Pressione manuale dell'indicatore di pressione.
- Rivolgersi al proprio rivenditore Silit.

→ Sostituire il manico del coperchio con un nuovo manico del coperchio originale Sicomatic® econtrol.

---

- Stringere le vite con un cacciavite.
  - Montare dei nuovi manici originali Sicomatic® econtrol.
- 

→ Rivolgersi al proprio rivenditore Silit.

## 13 | Consigli per la cottura con la Sicomatic® econtrol / 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 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.

	Grado di cottura	Tempo di cottura in min. per minestrone	Osservazioni
Fagioli bianchi	II	25	In 1,5 l di liquido
Fagioli kidney, secchi	II	65	In 1,5 l di liquido
Piselli interi, secchi	II	45	In 2 l di liquido
Lenticchie	II	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". Di conseguenza abbiamo specificato 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 sfato.

Per i seguenti tempi di cottura la verdura si trova nel cestino. In questo modo la verdura non entra in contatto con l'acqua e non viene quindi sciupata.



**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 in		Osservazioni
		minuti al dente	cotto a fondo	
Asparagi	I	30	35	interi
Cavolfiori	I	0,5	3,5	Foglioline
Cavolfiore	I	3	5	roselline
Cavolfiore	I	7	10	interi
Fagiolini	I	7	9	-
Broccoli	I	4	6	roselline
Funghi (champignon)	I	1	3	-
Finocchi	I	13	17	tagliati in due
Piselli, freschi	I	3	5	-



<b>Verdura fresca</b>	<b>Grado di cottura</b>	<b>Tempi di cottura in</b>		<b>Osservazioni</b>
		<b>minuti al dente</b>	<b>cotto a fondo</b>	
Carote	I	4	6	fettine
Patate	I	8	9	in 4 spicchi
Cavolo rapa	I	5	8	bastoncini
Porro	I	2	4	spicchi
Peperoni	I	2	4	strisce
Cavolini di Bruxelles	I	7	9	interi
Scorzonera	I	4	7	bastoncini
Sedano	I	2	4	cubetti
Asparagi, bianchi	I	2	5	interi
Asparagi, verdi	I	3	5	interi
Pomodori	I	2	4	interi
Cavoli bianchi	I	10	13	in 6 spicchi
Verza	I	6	9	in 6 spicchi
Zucchini	I	1	2	a mezzaluna

**I seguenti tipi di verdura sono adatti per il grado di cottura II e per essere ben cotti:**

<b>Verdura fresca</b>	<b>Grado di cottura</b>	<b>Tempi di cottura in min., cotto a fondo</b>		<b>Osservazioni</b>
Cavoli bavaresi	II	4		-
Patate lessate con la buccia	II	14		60 - 80g di patate
Cavoli rossi	II	4		strisce sottili
Crauti	II	10		-

## 13.3 Carne

→ La carne arrosto va rosolata nella pentola Sicomatic® econtrol. 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 la zona verde si illumina sull'indicatore di pressione 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	II	30	a pezzi
Filetto	II	18	a pezzi
Carne macinata	II	20	dadi grossi
Involtini	II	17	a pezzi
Arrosto all'agro	II	25	a pezzi
Carne suina bollita	II	30	a pezzi
<b>Vitello</b>			
Arrosti	II	25	a pezzi
Filetto	II	14	a pezzi
<b>Agnello</b>			
Arrosti	II	25	a pezzi
Dorso	II	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	II	15	a pezzi
Arrosti	II	25	a pezzi
Stinco, fresco	II	30	a pezzi
Stinco affumicato	II	45	a pezzi
Filetto	II	17	a pezzi
<b>Carne macinata</b>			
Peperoni ripieni	II	15	con griglia
Polpettone	II	15	
Involtini di cavolo	II	15	
Polpettine per minestra	II	5	ø 2 cm
<b>Galletto</b>			
Petto	II	8	a pezzi
Coscia	II	10	a pezzi
Pollo da lessare	II	20	ca. 1 kg a pezzi
<b>Tacchina</b>			
Petto	II	20	a pezzi
Coscia	II	20	ca. 1 kg a pezzi
<b>Oca</b>			
Petto/coscia	II	30	a pezzi
<b>Anatra</b>			
Petto/coscia	II	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	II	20	a pezzi
Coscia	II	30	a pezzi
Dorso	II	10	a pezzi
<b>Cervo</b>			
Carne macinata	II	15	dadi grossi
<b>Capriolo</b>			
Arrosti	II	20	a pezzi
Coscia	II	25	a pezzi
Dorso	II	20	a pezzi
<b>Cinghiale</b>			
Arrosti	II	35	a pezzi
Carne macinata	II	20	dadi grossi
Coscia	II	25	a pezzi
Dorso	II	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	I	4	filetto intero
Scorfano di Norvegia	I	4	filetto intero
Filetto di merlano nero	I	11	in porzioni
Rana pescatrice	I	5	filetto intero
Tonno	I	10	in porzioni
Salmone	I	11	in porzioni
Filetto di lucioperca	I	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.

Contorni	Grado di cottura	Tempi di cottura in min.	Osservazioni
Risotto	I	7	Non svaporare, lasciare gonfiare per 3 min. con coperchio chiuso
Gnocchi di carne	I	7	Non svaporare, lasciare gonfiare per 12 min. con coperchio chiuso
Pasta	II	0	Quando compare la zona verde II dell'indicatore di pressione della pentola Sicomatic® econtrol rimuovere dal piano di cottura. Non svaporare, aspettare 6 min. prima di aprire
Riso basmati	I	2	1 parte di riso, 2 parti di acqua, non svaporare, lasciare gonfiare per 12 min. con coperchio chiuso
Riso a chicco lungo	I	10	1 parte di riso, 2 parti di acqua

IT

Frutta, dessert	Grado di cottura	Tempi di cottura in min.	Osservazioni
Mousse di mele	I	5	in 8 spicchi
Composta di mele	I	4	in 6 spicchi
Composta di albicocche	I	2	in 8 spicchi
Composta di pere	I	3	in 8 spicchi
Composta di ciliegie	I	2	-
Composta di prugne	I	2	tagliati in due
Composta di rabarbaro	I	3	pezzetti
Composta di uva spina	I	3	-

## 13.6 Cottura a torre / cottura del menu

Grazie agli accessori Sicomatic® econtrol 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 e posizionare il supporto per il cestino sopra l'arrosto e posizionare sopra il cestino forato con le patate lesse.

Dopo altri 4 minuti aprire la Sicomatic® econtrol e posizionare sopra il cestino 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® econtrol di almeno 6,5 l

## 13.7 Surgelati e generi alimentari naturali

### Cibi surgelati

I surgelati possono essere scongelati velocemente con la Sicomatic® econtrol 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 I oppure viene cotto direttamente sul fondo della pentola per un breve periodo nel grasso caldo e poi viene preparato con la consueta quantità di liquido al grado di cottura I.
- 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® econtrol 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® econtrol è che cucinando al grado di cottura I, 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	I	30
Segale	I	20
Orzo mondato	I	23
Crano verde	I	15
Farro	I	15
Riso integrale	I	10
Avena nuda	I	5
Miglio	I	10
Crano saraceno	I	2

A ciò va ad aggiungersi, per alcuni tipi di cereali, un periodo di ammollo dalle 6 alle 10 ore, periodo di gonfiamento supplementare dai 10 ai 30 minuti.



## 14 | Gli accessori della pentola Sicomatic® econtrol



**Cestino senza fori**  
ø 22 cm  
per 4,5 | 6,5 | Sicomatic®  
8031.7011.01



**Cestello forato in porcellana**  
Ø 21 cm  
1529.4001.01



**Cestino forato**  
ø 18 cm  
per 2,5 | Sicomatic®  
8018.7011.01  
ø 22 cm  
per 4,5 | 6,5 | Sicomatic®  
8032.7011.01



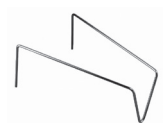
**Cestello forato in acciaio  
inox**  
Ø 19 cm  
1529.6022.01



**Cestello forato, alto**  
ø 22 cm  
per 4,5 | 6,5 | Sicomatic®  
8033.7011.01



**Timer SicoControl**  
0068.0035.01



**Supporto per il cestello**  
ø 22 cm  
per 4,5 | 6,5 | Sicomatic®  
0066.6000.01



**Filtro**  
ø 22 cm  
per 4,5 | 6,5 | Sicomatic®  
7022.6022.01



**Detergente - liquido**  
0051.8888.01



**Detergente - in polvere**  
0051.0010.01

## 15 | Pezzi di ricambio Sicomatic® econtrol



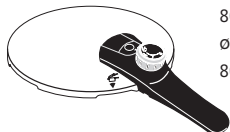
### Manico per base pentola

ø 18 cm  
9532.9302.01  
ø 22 cm  
9532.9304.01



### Manico laterale pentola

ø 18 cm  
9532.9218.01  
ø 22 cm  
9532.9222.01



### Coperchio

ø 18 cm  
8013.6021.11  
ø 22 cm  
8014.6021.11



### Manico del coperchio, completo

9532.9101.01



### Sicura di sovrappressione

9530.8801.01

### Parti soggette a usura



Cappuccio per la protezione  
dell'aroma  
3 pezzi  
9532.8004.01



Guarnizione Sicomatic®  
ø 18 cm  
9067.8900.01  
ø 22 cm  
9067.8901.01

IT

### Garanzia

Garantiamo (in caso di uso conforme delle pentole in casa privata) la tenuta della superficie in ceramica Silargan® per 30 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/CE
<b>Controllo della progettazione:</b>	modulo B (certificazione CE)
<b>Controllo di produzione:</b>	modello A (controllo di fabbricazione interna)
<b>Organismo di certificazione:</b>	TÜV Rheinland LGA Products GmbH Tillystraße 2 D-90431 Nürnberg ID 0000044918
<b>Norma:</b>	DIN EN 12778 Pentole a pressione DIN EN 82079-1 Preparazione d'istruzioni per l'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

<b>1   新款Sicomatic® econtrol的优势简介</b>	<b>4 - 5</b>
<b>2   重要安全注意事项</b>	<b>6 - 8</b>
2.1 按规定用途使用并安全维护锅具	6
2.2 使用Sicomatic® econtrol安全烹饪	8
<b>3   首次使用前</b>	<b>9</b>
<b>4   Sicomatic® econtrol的详细说明</b>	<b>10</b>
<b>5   Sicomatic® econtrol的五项安全措施</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   每次烹饪前</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   使用Sicomatic® econtrol烹饪技巧</b>	<b>15 - 22</b>
7.1 锅内添加食物	15
7.2 关闭压力锅	17
7.3 使用固定可调的三档烹饪档位	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 烹饪	19
7.7 排气/降温	20
7.8 打开Sicomatic® econtrol	21
<b>8   Sicomatic® econtrol的配件使用</b>	<b>23</b>
8.1 应遵守有关烹饪的说明	23
8.2 使用带孔蒸屉烹饪（配件）	23
8.3 使用不带孔蒸屉烹饪（配件）	23
8.4 放入锅中直接炖煮（肉类）	23

<b>9   使用Sicomatic® econtrol消毒、制酱和榨汁</b>	<b>24 - 27</b>
9.1 应遵守有关烹饪的说明	24
9.2 消毒	24
9.3 制酱	25
9.4 榨汁	26
<b>10   保养和清洁</b>	<b>27 - 29</b>
10.1 压力锅的清洗	27
10.2 锅盖和锅盖手柄清洗	28
10.3 存放	29
<b>11   保养</b>	<b>30 - 31</b>
<b>12   轻松排除故障</b>	<b>32 - 37</b>
<b>13   使用Sicomatic® econtrol烹饪技巧 / 炖煮时间表</b>	<b>38 - 47</b>
13.1 汤和杂烩	38
13.2 蔬菜	39
13.3 肉类	41
13.4 鱼类	44
13.5 配菜、水果和甜点	45
13.6 一锅多菜 / 套餐烹饪	46
13.7 冷冻食品和营养食品	47
<b>14   Sicomatic® econtrol的配件</b>	<b>48</b>
<b>15   Sicomatic® econtrol的备件</b>	<b>49</b>
<b>16   保修</b>	<b>50</b>
<b>17   Sicomatic® 符合性声明</b>	<b>51</b>
17.1 欧盟符合性声明	51
17.2 与食品接触的日用消费品的一致性声明	51

# 1 | Sicomatic® econtrol 品优势简介

## 1.革命性的简单操作

开关、烹饪步骤设置和排气减压，所有操作都可以通过符合人体工程学设计的可拆卸式手柄进行。

## 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  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

取下锅盖手柄后用水冲洗。将密封硅胶圈从锅盖松开后手动冲洗。锅体、锅盖(不带锅盖手柄)和蒸屉均可用洗碗机洗涤。

### 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

为得到最佳的烹饪效果, Sicomatic® econtrol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® econtrol。

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® econtrol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®econtrol的有用信息。

### 2.1 按规定用途使用并安全维护锅具



#### 按规定用途使用

- Sicomatic® econtrol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® econtrol。
- 切勿在锅内有压力的情况下煎炸食物。
- Sicomatic® econtrol 只用于家用杀菌。  
勿将 Sicomatic® econtrol应用于医疗领域的杀菌。  
Sicomatic® econtrol 达不到医疗领域规定的杀菌温度。
- 应仅在符合Sicomatic® econtrol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

**KURSIVE SCHRIFT???????**  
**GIBT ES NICHT**

→ 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® econtrol的锅盖仅与合适的Sicomatic® econtrol锅体配套使用。
- 勿将Sicomatic® econtrol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® econtrol前清洁阀门。
- 请遵守我们的清洁和保养说明。
- 如果Sicomatic® econtrol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® econtrol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® econtrol原装备件。
- 应至少每10年将Sicomatic® econtrol产品交予授权机构进行一次检修。

## 2.2 使用Sicomatic® econtrol安全烹饪



危险

在烹饪时锅内压力会增加。

→ 请检查锅是否已经安全关闭。



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，并确保牢牢握紧。
- 当锅内有压力时，移动Sicomatic® econtrol应格外小心。
- 请勿用高温压力锅碰触他人。
- 应将高温的Sicomatic® econtrol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® econtrol。
- 使用Sicomatic® econtrol烹饪期间不可离人。
- 须确保儿童远离烹饪中的Sicomatic® econtrol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。
- 因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。

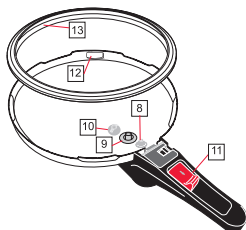
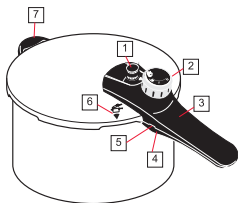
## 3 | 首次使用前

- 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。
- 清洗完毕后请将锅具彻底擦干。



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® econtrol有任何故障。

## 4 | Sicomatic® econtrol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. 旋钮调节器

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

可拆卸，带集成式旋钮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. 安全阀

具有内置煮沸自动排气装置，并避免形成真空。

### 9. 香气保护套

用于压力指示及防止香气外溢。

### 10. 操作阀

根据所选的烹饪档位来相应调整锅内压力。

### 11. 锅盖拆卸钮

用于拆卸锅盖手柄

### 12. 安全槽

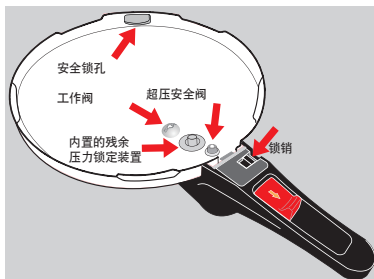
锅盖边缘上的“紧急出口” - 作为附加的安全装置使用

### 13. 密封圈

用于锅体和锅盖之间的密封。

## 5 | Sicomatic® econtrol 项安全措施

您所购买的Sicomatic® econtrol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. 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，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。

### 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® econtrol后，安全阀自动排出锅内多余空气（自动排气），以避免食物氧化。这之后此阀门才关闭，锅内压力上升。

#### b) 安全阀功能

正常工作时，安全阀不会被激活。只有在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

如果锅盖手柄未完全处于上下指定位置，则旋钮调节器无法工作以锁紧锅盖。从而使锅内无法形成压力。

ZH

## 6 | 每次烹饪前

Sicomatic® econtrol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。

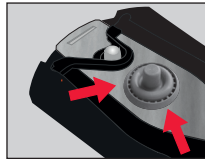


警告

应在使用Sicomatic® econtrol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。

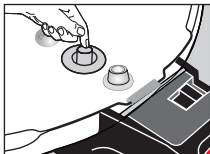
### 检查香气防护套




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。
- 应只使用Sicomatic® econtrol原厂备件。

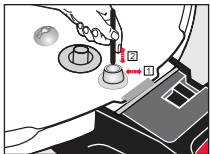
### 检查压力指示计



→ 请通过用指尖按香气防护套来检测压力指示计的灵活性。

旋钮调节器必须处于  位置。

### 检查安全阀

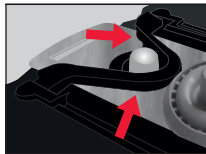


脏污或堵塞的安全阀可能导致蒸汽从安全槽突然喷出。在使用燃气灶时，泄露的蒸汽可能会导致气体火焰熄灭，使炉灶上的气体不受控制继续溢出。

→ 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。

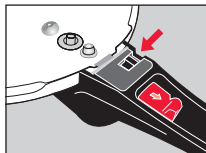
→ 请检查操作阀是否清洁以及位置是否正确。

→ 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

### 检查锁销



如果锁销损坏，可能导致Sicomatic® econtrol产品无法正确打开和合盖。锅盖手柄无法取下。

→ 请检查锁销的灵活性和复位功能。

→ 如果锁销损坏，请勿使用此压力锅。

→ 请与您的Sililt专业经销商联系。



### 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。

→ 应只使用Sicomatic® econtrol原厂备件。

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。

→ 应只使用Sicomatic® econtrol原厂备件。

→ 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® econtrol 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：

Sicomatic®规格 (额定容量)	产生蒸汽的最少添加量	最大添加量(额定容量的2/3*)	易膨胀、易起沫食物的最大添加量(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。

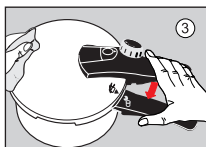
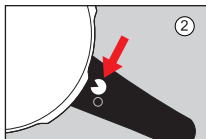
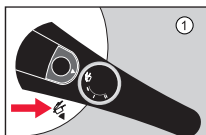



危险

### 在煮开时撇除泡沫/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。

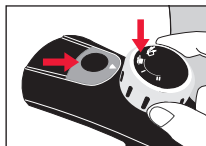
## 7.2 关闭压力锅



- 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）。
- 然后将旋钮调节器旋转至档位  以锁定位置。

## 7.3 使用固定可调的三档烹饪档位

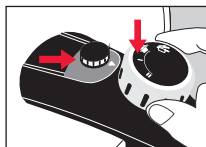
烹饪档 （无蒸汽压力烹饪）



选择此档位，Sicomatic® econtrol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。

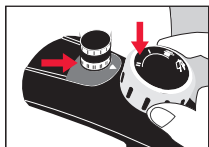
ZH

烹饪档(大约109°C/绿色区域)



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。此时压力指示计上显示绿色区域。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II档(大约119°C/绿色区域II)



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。

此时压力指示计上显示绿色区域II。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，并请确保牢固握紧。
- 移动Sicomatic® econtrol应格外小心。
- 请勿用高温压力锅碰触他人。
- 应将高温的Sicomatic® econtrol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® econtrol。
- 使用Sicomatic® econtrol烹饪期间不可离人。
- 须确保儿童远离烹饪中的Sicomatic® econtrol压力锅。

## 7.5 烹饪档位设置、排气和预煮

→ 通过操作旋钮调节器设置“无压烹饪”档位、I档或II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® econtrol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® econtrol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。
- 特别是在通过旋钮调节器进行快速排气时请尤其注意这一点。

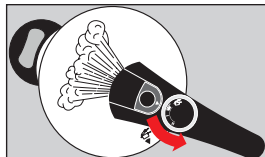



**危险** 在烹饪汤、豆类、杂烩、汤汁、家禽内脏和面食等菜肴时，由于起沫，锅内的填充量会自动增加。

- 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。



- 缓慢将旋钮调节器转回至位置，直至不再排出蒸汽。
- 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状菜肴。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® econtrol



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

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！

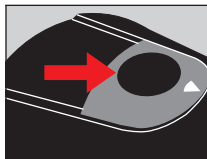


危险

在烹饪带皮肉类时(例如牛舌)，请不要穿刺高温食物。

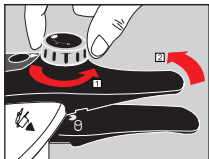
→ 首先请让锅内肉食冷却。  
以此避免肉皮爆裂，汤汁溅出而导致的烫伤。




ZH




→ 请确定压力指示计完全回落至锅盖手柄中。





- 将旋钮调节器按照逆时针方向 缓慢转回至位置  (1)。
- 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(2)。
- 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，应将旋钮调节器转回至  残余压力锁定位置。这样可防止在压力状态下开启压力锅。

- 这种情况时请将旋钮调节器朝顺时针方向再次短时转动。
- 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 | Sicomatic® econtrol的配件使用

Sicomatic® econtrol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。

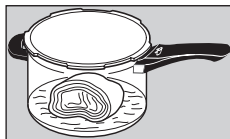
这样可确保食物与锅盖、压力指示计和阀门之间存在充分的距离。

### 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® econtrol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)。



请将大块肉切小，以缩短烹饪时间。

ZH

## 9 | Sicomatic® econtrol 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。

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® econtrol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® econtrol 只用于家用杀菌。

勿将 Sicomatic® econtrol 应用于医疗领域的杀菌。

Sicomatic® econtrol 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® econtrol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，将旋钮调节器设置为烹饪II档。

→ 请用大火短时间煮开。

当压力指示计显示绿色区域II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，整个消毒期间压力指示计应始终显示绿色区域II。
- 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章节所述消毒制酱玻璃瓶。
- 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，将旋钮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	I	5 - 8
果酱和果子酱	I	1 - 2
仁果	I	10
核果	I	8 - 10
腌制蔬菜	I	7 - 10
蔬菜	II	20 - 25
肉类	II	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

榨汁时需在压力锅中放入两个蒸屉。

因此，用于榨汁的Sicomatic® econtrol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，将旋钮调节器设置为烹饪II档。
- 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	II	12
核果和大黄茎	II	18
仁果	II	25
葡萄	II	25
西红柿和黄瓜	II	18
胡萝卜	II	25
甜菜	II	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。

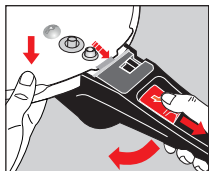
### 10.1 压力锅的清洗

- 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 锅盖和锅盖手柄清洗

### 锅盖手柄的拆卸



- 翻转锅盖。
  - 将锅盖手柄从锅盖上拆下来。
  - 为此请用大拇指按住锅盖边缘。
  - 将手柄底部的红色滑块（见图示）按照箭头方向推向手柄末端。
  - 往下折叠手柄并将其取出。
  - 取出密封圈。
  - 在流动的热自来水下或洗涤水中清洁密封圈。
  - 在流动的热自来水下冲洗或使用洗碗机清洗锅盖。
  - 仅用流动的热自来水冲洗锅盖手柄。
- 这样可确保密封圈不会受到损坏。

### 清洗极度脏污的操作阀

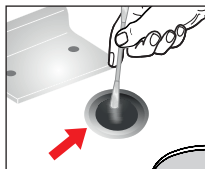
当菜肴从操作阀喷出时，留下粘牢的残留食物在上面。这会导致污染和粘连。在这种情况下应将操作阀进行彻底清洗。

操作阀分成两部分，分别位于锅盖把手和锅盖上。因此，清洁时必须拆下锅盖手柄。



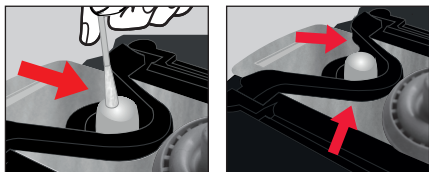
- 请使用柔软的物体，如湿棉签进行清洁。
- 切勿使用锋利或尖锐的物体。
- 如果您发现操作阀或密封圈上有损坏，或者密封圈不再平整，请将锅盖和锅盖手柄交由Silit经销商修理。

### 锅盖上的操作阀：



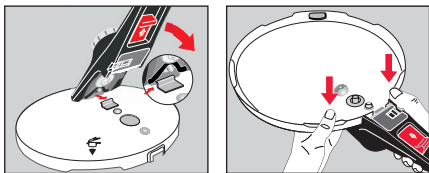
- 去除锅盖顶部的操作阀开口处的粘固污垢。

### 锅盖手柄上的操作阀：



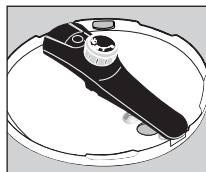
- 去除操作阀上的粘固污垢。
- 请注意，密封圈的位置必须正确。密封圈必须平整放置。

### 锅盖手柄的安装



- 将手柄前端锁扣装入锅盖的扣环上。
- 请注意方向正确，参见视图(放大的细节图)。
- 手柄插入锅盖边缘的凹槽内直至听到明显的扣紧声。
- 此处要用拇指按住锅盖边缘。

### 10.3 存放



- 将已经洗干净并擦干的Sicomatic® econtrol存放于清洁、干燥、安全的环境中。
- 将锅盖反置于锅身上，或拆下锅盖手柄，
- 放在压力锅内或锅盖内保存。



## 11 | 保养



危险

只允许使用Sicomatic® econtrol原装备件。

- 请与您的Silit专业经销商联系。
- 以此保证压力锅的功能和安全性能。

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

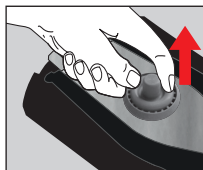
维护安全性

- 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。

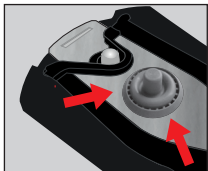
### 更换香气保护套



- 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。

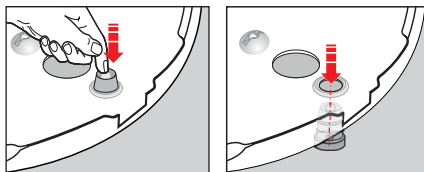


- 应该先清洗压力指示计的区域。
- 将新的香气保护套套入。
- 将香气保护套完全套入锯齿环的边缘上。

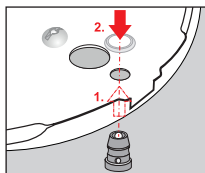


→ 请检查，香气保护套的位置是否正确。  
防护套必须平整放置。

### 更换安全阀



- 取下锅盖手柄。
- 从锅盖反面用手指把安全阀按出。



- 将新的安全阀 (1.) 从锅盖正面插入安全阀所在的小孔中。
- 将密封环(2.)由锅盖反面套入安全阀的凹槽内。



## 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，旋钮调节器不能从位置  调节到所需的烹饪档位  I 或 II。

→ 锅盖手柄和锅体手柄未完全对齐。  
→ 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。

→ 旋钮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。

→ 请与您的Silit专业经销商联系。

---

→ 使用更大火力加热。

---

ZH

→ 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。

→ 请与您的Silit专业经销商联系。

---

→ 将旋钮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® econtrol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I时：旋钮调节器旋转至烹饪档位I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。

---

手柄和旋钮调节器发烫。

- 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。

---

无法打开锅盖。

- 锅内存在压力。
- 余压锁定装置(例如与旋钮调节器)卡住了。

## 处理办法

---

- 调低火力。
  - 取下锅盖手柄并清洗阀门（参见10.2节“锅盖和锅盖手柄清洗”）。
  - 清洁安全阀区域。尽管进行了清洁，蒸汽还是不断排出。
  - 更换新的Sicomatic® econtrol原装安全阀（参见章节11“维护”）。
- 

- 取下锅盖手柄并清洗阀门（参见10.2节“锅盖和锅盖手柄清洗”）。
  - 请与您的Silit专业经销商联系。
- 

- 更换新的Sicomatic®原装密封圈。
- 

ZH

- 尝试将旋钮调节器旋转至烹饪档位II。如果蒸汽不再泄漏，则说明烹饪档位I时的火力过大。  
尽管设置为烹饪档位II但蒸汽依然泄漏，则说明：  
→ 取下锅盖手柄并清洗阀门（参见10.2节“锅盖和锅盖手柄清洗”）。
  - 请与您的Silit专业经销商联系。
- 

- 应更换新的Sicomatic® econtrol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。
  - 应更换新的Sicomatic® econtrol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。
- 

- 排气或降温。切勿强行打开锅盖。
- 来回轻轻转动旋钮调节器，松开余压锁定装置。

## 出现以下问题时


## 可能的故障原因

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。安全阀和作法粘住。

→ 旋钮无法旋转至  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。

手柄很难扣入锅盖内。

→ 锅盖或手柄损坏。

## 处理办法

---

- 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® econtrol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。
- 

- 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® econtrol原装香气保护套（参见章节11“维护”）。
  - 非强力来回移动旋钮调节器。
  - 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。
- 

- 应更换新的Sicomatic® econtrol原装锅盖手柄。
- 

- 用螺丝刀将螺丝拧紧。
  - 应更换新的Sicomatic® econtrol原装锅体手柄。
- 

- 请与您的Silit专业经销商联系。



## 13 | Sicomatic® econtrol 烹饪技巧 / 炖煮时间表



应遵守第7章中的操作说明。  
同时须遵守第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。

### 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。

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。

	烹饪档位	杂烩炖煮时间（单位：分钟）	备注
白芸豆	II	25	加1.5升炖煮成菜泥
干四季豆	II	65	加1.5升炖煮成菜泥
整的干豌豆	II	45	加2.0升炖煮成菜泥
小扁豆	II	10	用2.5升水煮成杂烩， 用1.5升水煮成泥

## 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。

→ 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。



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。

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	I	30	35	整个
菠菜	I	0.5	3.5	叶子
菜花	I	3	5	小块
菜花	I	7	10	整个
绿豆	I	7	9	-
西兰花	I	4	6	小块
蘑菇	I	1	3	-
茴香	I	13	17	切半
嫩豌豆	I	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	I	4	6	片状
土豆	I	8	9	切成四段
大头菜	I	5	8	切条
韭葱	I	2	4	切段
辣椒	I	2	4	切丝
抱子甘蓝	I	7	9	整个
洋葱	I	4	7	切条
芹菜	I	2	4	切丁
白芦笋	I	2	5	整个
绿芦笋	I	3	5	整个
西红柿	I	2	4	整个
白菜	I	10	13	切六片
皱叶卷心菜	I	6	9	切六片
夏南瓜	I	1	2	切成半月形的片

下列蔬菜使用烹饪档位II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）		备注
		“较嫩”	煮透	
巴伐利亚白菜	II	4		-
夹克土豆	II	14		60 - 80克土豆
红色卷心菜	II	4		细条
酸菜	II	10		-

### 13.3 肉类

- 先将肉放入Sicomatic® econtrol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显示绿色区域II时开始计时。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

	烹饪档位	炖煮时间（单位：分钟）煮透	备注，煎
<b>牛肉</b>			
煎	II	30	整块
片	II	18	整块
红烧肉	II	20	大块
肉卷	II	17	整块
糖醋烤牛肉	II	25	整块
水煮肉	II	30	整块
<b>小牛肉</b>			
煎	II	25	整块
片	II	14	整块
<b>羊肉</b>			
煎	II	25	整块
背部	II	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		15	整块
煎		25	整块
新鲜猪蹄		30	整块
烟熏猪蹄		45	整块
片		17	整块
<b>肉馅</b>			
甜椒镶肉		15	用蒸屉
烤肉糜		15	
卷心菜肉卷		15	
汤饺		5	直径 2 cm
<b>鸡肉</b>			
猪胸肉		8	整块
后腿		10	整块
炖鸡		20	整只约1公斤
<b>火鸡</b>			
猪胸肉		20	整块
后腿		20	整只约1公斤
<b>鹅肉</b>			
胸脯/后腿		30	整块
<b>鸭肉</b>			
胸脯/后腿		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	II	20	整块
后腿	II	30	整块
背部	II	10	整块
<b>鹿肉</b>			
红烧肉	II	15	大块
<b>小鹿肉</b>			
煎	II	20	整块
后腿	II	25	整块
背部	II	20	整块
<b>野猪肉</b>			
煎	II	35	整块
红烧肉	II	20	大块
后腿	II	25	整块
背部	II	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		4	整片
红鲷		4	整片
鲑鱼		11	分块
安康鱼		5	整片
金枪鱼		10	分块
野生鲑鱼		11	分块
梭鲈		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	I	7	不放气，扣盖状态下焖3分钟
面团丸子	I	7	不放气，扣盖状态下焖12分钟
面食	II	0	当压力指针出现在绿色区域II时，从灶具上取下Sicomatic® econtrol锅具。不放气，等待6分钟后打开。
巴斯马蒂大米	I	2	1份米，2份水，不放气，扣盖状态下焖12分钟
长粒大米	I	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	I	5	切八片
炖苹果	I	4	切六片
炖杏	I	2	切八片
炖梨	I	3	切八片
炖樱桃	I	2	-
炖李子	I	2	切半
炖大黄	I	3	切块
炖猕猴桃	I	3	-



## 13.6 一锅多菜/套餐烹饪

Sicomatic® econtrol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® econtrol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(单锅底 位:分钟)		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® econtrol锅体。

## 13.7 冷冻食品和营养食品

### 解冻食品

Sicomatic® econtrol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I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I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® econtrol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® econtrol炖煮健康食品的优势：选择I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	I	30
黑麦	I	20
去壳大麦	I	23
绿色小麦	I	15
斯佩尔特小麦	I	15
糙米	I	10
去壳燕麦	I	5
小米	I	10
荞麦	I	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® econtrol 的配件



**无孔蒸屉**  
直径 22 cm  
用于4.5| 6.5升Sicomatic®  
8031.7011.01



**瓷制蒸屉**  
直径 21 cm  
1529.4001.01



**有孔蒸屉**  
直径 18 cm  
用于2.5升的Sicomatic®  
8018.7011.01  
直径 22 cm  
用于4.5| 6.5升Sicomatic®  
8032.7011.01



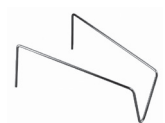
**不锈钢蒸屉**  
直径 19 cm  
1529.6022.01



**有孔深屉**  
直径 22 cm  
用于4.5| 6.5升Sicomatic®  
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®  
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®  
7022.6022.01

**护理粉**  
0051.0010.01

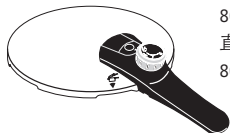
## 15 | Sicomatic® econtrol 的备件



锅体手柄  
直径 18 cm  
9532.9302.01  
直径 22 cm  
9532.9304.01



锅体副手柄  
直径 18 cm  
9532.9218.01  
直径 22 cm  
9532.9222.01



锅盖  
直径 18 cm  
8013.6021.11  
直径 22 cm  
8014.6021.11



锅盖手柄，整体  
9532.9101.01



安全阀  
9530.8801.01

### 磨损件



香气保护套  
3件  
9532.8004.01



Sicomatic®密封圈  
直径 18 cm  
9067.8900.01  
直径 22 cm  
9067.8901.01

ZH

## 16 | 保修

### 保修

自购买之日起30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®**

符合以下欧盟协调指令和标准：

欧盟指令：	97/23/EG
设计检验：	模块B(EC型式检验)
产品检验：	模块A(内部型式检验)
认证机构：	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 使用说明书的编制

出具地点和日期  
Riedlingen – 2015/5/18

主管人姓名、职位和签名  
Josef Paukner ( 专科大学工学硕士 )  
总经理



### 17.2 与食品接触的日用消费品的一致性声明

您可在下列链接中查阅这些一致性声明：

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

ZH

# Πίνακας περιεχομένων

<b>1</b>	<b>  Τα πλεονεκτήματα της καινούριας σας χύτρας Sicomatic® econtrol 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® econtrol	8
<b>3</b>	<b>  Πριν από την πρώτη χρήση</b>	<b>9</b>
<b>4</b>	<b>  Περιγραφή της χύτρας ταχύτητας Sicomatic® econtrol</b>	<b>10</b>
<b>5</b>	<b>  Η 5πλή ασφάλεια της χύτρας Sicomatic® econtrol</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6</b>	<b>  Πριν από κάθε μαγείρεμα</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7</b>	<b>  Ασφαλές μαγείρεμα με τη χύτρα Sicomatic® econtrol</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® econtrol	21
<b>8</b>	<b>  Μαγείρεμα με τα εξαρτήματα της χύτρας Sicomatic® econtrol</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 πυθμένα του σκεύους (κρέας)	23

<b>9</b>	<b>Αποστείρωση, μαρμελάδες/γλυκά του κουταλιού και αποχύμωση με τη χύτρα Sicomatic® econtrol</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 - 29</b>
10.1	Καθαρισμός του σκεύους	27
10.2	Καθαρισμός του καπακιού και του βραχίονα του καπακιού	28
10.3	Φύλαξη	29
<b>11</b>	<b>Συντήρηση</b>	<b>30 - 31</b>
<b>12</b>	<b>Εύκολη αντιμετώπιση προβλημάτων</b>	<b>32 - 37</b>
<b>13</b>	<b>Συμβουλές μαγειρέματος με τη χύτρα Sicomatic® econtrol / Πίνακες χρόνων μαγειρέματος</b>	<b>38 - 47</b>
13.1	Σούπες και μαγειρευτά φαγητά	38
13.2	Λαχανικά	39
13.3	Κρέας	41
13.4	Ψάρι	44
13.5	Γαρνιτούρες, φρούτα και επιδόρπια	45
13.6	Μαγείρεμα σε επίπεδα/ Ετοιμασία μενού	46
13.7	Κατεψυγμένα τρόφιμα και τρόφιμα ολικής άλεσης	47
<b>14</b>	<b>Sicomatic® econtrol - Εξαρτήματα</b>	<b>48</b>
<b>15</b>	<b>Sicomatic® econtrol - Ανταλλακτικά</b>	<b>49</b>
<b>16</b>	<b>Εγγύηση</b>	<b>50</b>
<b>17</b>	<b>Δηλώσεις συμμόρφωσης Sicomatic®</b>	<b>51</b>
17.1	Δήλωση συμμόρφωσης ΕΚ	51
17.2	Δηλώσεις συμμόρφωσης για υλικά και αντικείμενα τα οποία έρχονται σε επαφή με τρόφιμα	51



# 1 | Τα πλεονεκτήματα της καινούριας σας χύτρας Sicomatic® econtrol με μια ματιά

## **1. Επαναστατικός απλός χειρισμός**

Κλείστε το σκεύος, πραγματοποιήστε τη ρύθμιση της θέσης μαγειρέματος και την αποπίεση – όλα μπορούν να ρυθμιστούν στην ελαφριά, αποσπώμενη, εργονομική λαβή.

## **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 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  - 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

Ο βραχίονας του καπακιού αποσπάται και καθαρίζεται κάτω από τρεχούμενο νερό. Το λάστιχο στεγανοποίησης αφαιρείται από το καπάκι και πλένεται στο χέρι. Το σκεύος, το καπάκι (χωρίς το βραχίονα) και τα καλάθια/εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

## 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.

→ Ανοξείδωτος χάλυβας: Κατάλληλο και για μαγείρεμα σε επαγγελματικές εστίες.

## 9. Διάφορα, κατάλληλα για κάθε νοικοκυριό μεγέθη και δυνατότητες χρήσης

Η χύτρα Sicomatic® econtrol 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® econtrol 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® econtrol.



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® econtrol.

### 2.1 Χρησιμοποιείτε το σκεύος όπως προορίζεται και φυλάσσετέ το με ασφάλεια



KINΔYΝΟΣ

#### Προοριζόμενη χρήση

- Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα Sicomatic® econtrol μόνο όπως προορίζεται, για το μαγείρεμα τροφίμων.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη χύτρα Sicomatic® econtrol σε ζεστό φούρνο.
- Μην τηγανίζετε ποτέ τρόφιμα με λάδι με το σκεύος υπό πίεση.
- Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα Sicomatic® econtrol μόνο για αποστείρωση στο οικιακό περιβάλλον. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα Sicomatic® econtrol ως αποστειρωτή σε ιατρικό περιβάλλον. Η χύτρα Sicomatic® econtrol δεν προορίζεται για την απαιτούμενη θερμοκρασία αποστείρωσης ιατρικού τύπου.
- Χρησιμοποιείτε τη χύτρα Sicomatic® econtrol μόνο σε κατάλληλες κουζίνες μαγειρέματος, τα είδη της ενέργειας των οποίων παρατίθενται στις οδηγίες χρήσης.

#### Ανοξειδωτος χάλυβας



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

#### Silargan®



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

→ 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® econtrol μόνο με το κατάλληλο κάτω τμήμα της χύτρας Sicomatic® econtrol.
- Μην συνδυάζετε ποτέ τα συστατικά μέρη της χύτρας Sicomatic® econtrol 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® econtrol.
- Τηρείτε τις συμβουλές καθαρισμού και φροντίδας που σας παρέχουμε.
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα Sicomatic® econtrol σε περίπτωση που η ίδια η χύτρα Sicomatic® econtrol 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 κατασβίδι.

→ Να αντικαθιστάτε τις λαβές που έχουν ρωγμές ή δεν εφαρμόζουν καλά.

→ Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά Sicomatic® econtrol.

→ Να ελέγχετε την ορθή λειτουργία της χύτρας Sicomatic® econtrol τουλάχιστον κάθε 10 χρόνια μέσω εξουσιοδοτημένου σέρβις.

## 2.2 Ασφαλές μαγείρεμα με τη χύτρα Sicomatic® econtrol



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στο σκεύος υπάρχει αυξημένη πίεση.**

→ Να βεβαιώνετε 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® econtrol βρίσκεται υπό πίεση πρέπει να τη μετακινείτε προσεκτικά.

→ Μην ακουμπάτε άλλα άτομα με το καυτό σκεύος.

→ Τοποθετείτε την καυτή χύτρα Sicomatic® econtrol μόνο πάνω σε βάσεις ανθεκτικές στη θερμότητα (ποτέ πάνω σε πλαστικό, κ.λπ.).

→ Να ανοίγετε και να κλείνετε τη χύτρα Sicomatic® econtrol αποκλειστικά από το βραχίονα.

→ Κατά τη χρήση, μην αφήνετε ποτέ τη χύτρα Sicomatic® econtrol χωρίς επιτήρηση.

→ Κρατάτε μακριά τα παιδιά κατά τη χρήση της χύτρας Sicomatic® econtrol.



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

**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, ζυμωί, 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 φυσαιδίες 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 ζεματίσματος 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 υποχωρήσει το «φουσκωμα» που προκλήθηκε στην πέτσα από την πίεση και αποτρέπεται η πρόκληση εγκαυμάτων από το πιτσιλισμα καυτού υγρού.

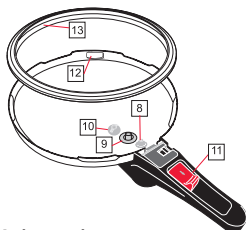
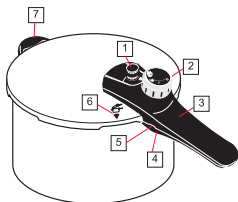
### 3 | Πριν από την πρώτη χρήση

- 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 μετά τον καθαρισμό του.



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® econtrol.

## 4 | Περιγραφή της χύτρας ταχύτητας Sicomatic® econtrol



### 1. Δείκτης πίεσης

ευανάγνωστος, μεγάλος, με ενσωματωμένο αναστολέα υπολειπόμενης πίεσης.

### 2. Περιστροφικό κουμπί ρύθμισης

πολύ μεγάλο και εύκολο στο πιάσιμο για να μπορείτε να ρυθμίζετε άνετα την επιθυμητή θέση μαγειρέματος και να ανοίγετε εύκολα το σκεύος.

### 3. Βραχίονας καπακιού

αφαιρούμενος, με ενσωματωμένο το περιστροφικό κουμπί ρύθμισης και τον 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. Βαλβίδα υπερπίεσης

με ενσωματωμένο αυτόματο σύστημα ανίχνευσης βρασμού και διάταξη πρόληψης κενού.

### 9. Πώμα προστασίας αρώματος

για το δείκτη πίεσης, με προστασία αρώματος.

### 10. Βαλβίδα λειτουργίας

κανονίζει την πίεση που αντιστοιχεί στη ρύθμιση των θέσεων μαγειρέματος.

### 11. Κουμπί απασφάλισης

για την αφαίρεση του βραχίονα του καπακιού.

### 12. Θυρίδα ασφαλείας

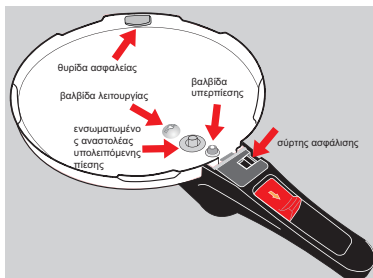
η «έξοδος κινδύνου» στο χείλος του καπακιού - χρησιμεύει ως επιπρόσθετη διάταξη ασφαλείας.

### 13. Λάστιχο στεγανοποίησης

για τη στεγανοποίηση του σκεύους και του καπακιού.

## 5 | Η 5πλή ασφάλεια της χύτρας Sicomatic® econtrol

Η χύτρα Sicomatic® econtrol που προμηθευτήκατε αποτελεί τεχνικά εξελιγμένη συσκευή. Συγκεντρώνει την εμπειρία δεκαετιών στην κατασκευή και την ανάπτυξη χυτρών ταχύτητας.



### 1. Βαλβίδα λειτουργίας

Σε περίπτωση υπέρβασης της πίεσης που προβλέπεται από την επιλεγμένη θέση μαγειρέματος, η 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.

### 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® econtrol έρθει σε βρασμό, απελευθερώνεται το περιττό και βλαβερό για το φαγητό περιβαλλοντικό οξυγόνο (αυτόματος εξαερισμός). Τότε μόνο κλείνει η βαλβίδα και αυξάνεται η πίεση.

### β) Λειτουργία ως βαλβίδα υπερπίεσης

Κατά την κανονική λειτουργία, η βαλβίδα υπερπίεσης δεν ενεργοποιείται. Τίθεται σε λειτουργία μόνον αν πάθει βλάβη η 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 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.

### 4. Ανασπαστήρας υπολειπόμενης πίεσης

Ο ανασπαστήρας υπολειπόμενης πίεσης που είναι ενσωματωμένος στο δείκτη πίεσης ανασπώνεται 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 ασφαλίσης

Αν οι λαβές δεν εφαρμόζουν σωστά ή μία με την άλλη, το καπάκι δεν μπορεί να ασφαλίσει με το περιστροφικό κουμπί. Έτσι, δεν μπορεί να αναπτυχθεί καθόλου πίεση.



## 6 | Πριν από κάθε μαγείρεμα

Η χύτρα Sicomatic® econtrol πληροί τις απαιτήσεις της ευρωπαϊκής Οδηγίας 97/23/ΕΚ. Το σκεύος υπερβαίνει σημαντικά μέρος των προβλεπόμενων από το νόμο απαιτήσεων ασφαλείας.

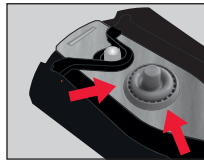


**Εξετάστε τις διατάξεις ασφαλείας προτού χρησιμοποιήσετε τη χύτρα Sicomatic®**

**econtrol.**

Με αυτόν τον τρόπο αποφεύγονται οι επικίνδυνες καταστάσεις κατά τη χρήση.

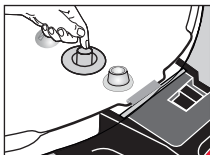
**Εξετάστε το πώμα προστασίας αρώματος**




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, οπές, παραμόρφωση, αποχρωματισμό).
- Αν το πώμα προστασίας αρώματος έχει υποστεί ζημιά, δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε το σκεύος.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά Sicomatic® econtrol.

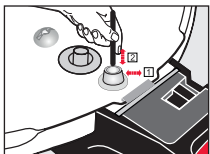
## Εξετάστε τον δείκτη πίεσης



→ Ελέγξτε τον δείκτη πίεσης πιέζοντας με το δάχτυλό σας το πώμα προστασίας αρώματος για να επιβεβαιώσετε ότι κινείται.

Το περιστροφικό κουμπί πρέπει να βρίσκεται στη θέση .

## Εξετάστε τη βαλβίδα υπερπίεσης



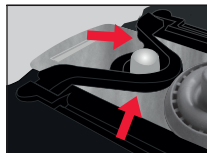
Τυχόν λερωμένη ή κολλημένη βαλβίδα υπερπίεσης μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική διαφυγή ατμού στη θυρίδα ασφαλείας. Κατά τη χρήση εστιών γκαζιού, ο ατμός που διαφεύγει μπορεί να προκαλέσει σβήσιμο της φλόγας με αποτέλεσμα την επιπλέον μη ελεγχόμενη έκλυση γκαζιού από την εστία.

→ 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 αποτρέπεται την ανεπιθύμητη διαφυγή ατμού.

## Ελέγξτε τη βαλβίδα λειτουργίας



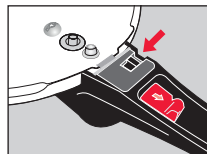
Σε περίπτωση που η βαλβίδα λειτουργίας είναι λερωμένη ή κολλημένη ενδέχεται να τεθεί σε λειτουργία η βαλβίδα υπερπίεσης.

→ Ελέγξτε την κατάσταση της βαλβίδας λειτουργίας και βεβαιωθείτε ότι δεν είναι λερωμένη και ότι βρίσκεται στη σωστή θέση.

→ Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας εφόσον χρειάζεται. Με αυτόν τον τρόπο αποτρέπεται την απροσδόκητη και ενισχυμένη έξοδο ατμού από το άνοιγμα διαφυγής στο βραχίονα του καπακιού.

EL

## Ελέγξτε το σύρτη ασφάλισης



Όταν έχει υποστεί ζημιά ο σύρτης ασφάλισης, το άνοιγμα και το κλείσιμο της χύτρας Sicomatic® econtrol δεν μπορεί να πραγματοποιηθεί σωστά. Ο βραχίονας του καπακιού δεν μπορεί να αφαιρεθεί.

→ Ελέγξτε κατά πόσο ο σύρτης ασφάλισης κινείται και επα-  
νέρχεται στη θέση του με ευκολία.

- Αν ο σύρτης ασφάλισης έχει υποστεί ζημιά, δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε το σκεύος.
- Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο της Silit.

### **Ελέγξτε το λάστιχο στεγανοποίησης**

- Εξετάστε το λάστιχο στεγανοποίησης για τυχόν ζημιές. Τυχόν ρωγμή στο λάστιχο στεγανοποίησης μπορεί να προκαλέσει ξαφνική 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® econtrol.

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® econtrol.
- 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® econtrol



### 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.



ΠΡΟΒΛΗΤΗ

### 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 εξατμίζεται η ποσότητα υγρού στο σκεύος και αποτρέπετε την πρόκληση ζημιών τόσο στο σκεύος όσο και στην εστία.

## Προβλεπόμενες ποσότητες πλήρωσης:

Μέγεθος σκεύους Sicomatic® (χωρητικό- τητα)	Ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης για τη δημιουργία ατμού	Μέγιστη πλήρωση (2/3 της χωρητικότητας*)	Μέγ. χωρητικότητα για τροφές που φουσκώνουν ή αφρίζουν υπερβολι- κά (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, ζωμό κρέατος, σάλτσα, κ.λπ.
- 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 σωμαριστούν προτού σφραγιστεί η χύτρα.

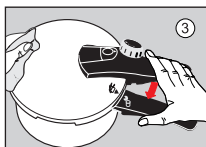
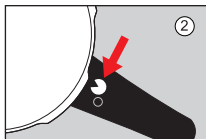
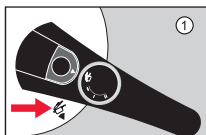



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

### 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 ξεσκεπαστη.
  - 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. Αποτρέπετε την πρόκληση εγκαύματος και ζεματίσματος.
- Πλέον μπορείτε να σκεπάσετε το σκεύος.

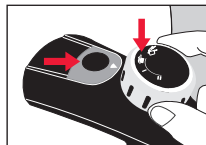
## 7.2 Σκέπασμα του σκεύους



- Σκουπίστε το χείλος του σκεύους και το λάστιχο στεγα-νοποίησης προτού σκεπάσετε το σκεύος.  
Έτσι διασφαλίζετε ότι το σφράγισμα του σκεύους δεν εμπο-δίζεται από τυχόν υπολείμματα.
- Εφαρμόστε το καπάκι με τρόπο, ώστε οι σημάχνσεις 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.
- Για να ασφαλίσετε το καπάκι γυρίστε το περιστροφικό κουμπί στη θέση .

## 7.3 Χρήση των τριών σταθερά ρυθμιζόμενων θέσε-ων μαγειρέματος

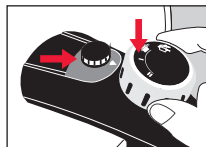
Θέση μαγειρέματος  (Μαγείρεμα χωρίς πίεση)



Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη χύτρα Sicomatic® econtrol 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

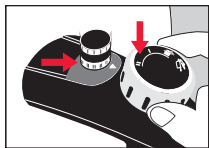
Θέση μαγειρέματος I (περ. 109°C / πράσινη περιοχή I)



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.

Η πράσινη περιοχή I του δείκτη πίεσης θα είναι ορατή. 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 II (περ. 119 °C / πράσινη περιοχή II)



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.

Η πράσινη περιοχή II του δείκτη πίεσης θα είναι ορατή. 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® econtrol.
- Μην ακουμπάτε άλλα άτομα με το καυτό σκεύος.
- Τοποθετείτε την καυτή χύτρα Sicomatic® econtrol μόνο πάνω σε βάσεις ανθεκτικές στη θερμότητα (ποτέ πάνω σε πλαστικό, κ.λπ.).
- Να ανοίγετε και να κλείνετε τη χύτρα Sicomatic® econtrol αποκλειστικά από το βραχίονα.
- Κατά τη χρήση, μην αφήνετε ποτέ τη χύτρα Sicomatic® econtrol χωρίς επίτηρηση.
- Κρατάτε μακριά τα παιδιά κατά τη χρήση της χύτρας Sicomatic® econtrol.

## 7.5 Ρύθμιση της θέσης μαγειρέματος, απομάκρυνση αέρα και ξεκίνηση του μαγειρέματος

→ Ρυθμίστε τη θέση  «μαγείρεμα χωρίς πίεση», τη θέση μαγειρέματος I ή τη θέση μαγειρέματος II με το περιστροφικό κουμπί.

→ 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® econtrol 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 Αποπίεση/μείωση θερμοκρασίας

Πριν από το άνοιγμα της χύτρας Sicomatic® econtrol 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 αποπίεση



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**Από το καπάκι διαφεύγει ζεστός ατμός.**

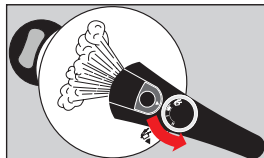
- Μην πιάνετε ποτέ το σκεύος στα σημεία διαφυγής του ατμού.
- Να κρατάτε πάντοτε τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα σας εκτός της επικίνδυνης περιοχής πάνω από το μέσον του καπακιού και τη θυρίδα ασφαλείας στο χέλιος του καπακιού.
- Να το προσέχετε ιδιαίτερα κατά την ταχεία αποπίεση μέσω του περιστροφικού κουμπιού.




ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**Κατά το μαγείρεμα σούπας, οσπρίων, μαγειρευτών φαγητών, ζωμών, εντοσθίων και ζυμαρικών αυξάνεται ο όγκος πλήρωσης του σκεύους μέσω της δημιουργίας αφρού.**

- Μην πραγματοποιείτε ταχεία αποπίεση της χύτρας όταν μαγειρεύετε φαγητά που αφρίζουν ή παχύρρευστα φαγητά.
- Αυτά μπορεί να εξέλθουν μέσω της βαλβίδας λειτουργίας κατά την ταχεία αποπίεση.



→ Αφήστε το σκεύος να κρυώσει.  
Με αυτόν τον τρόπο αποτρέπετε την πρόκληση εγκαύματος και ζημιάς.

- Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί αργά πίσω στη θέση , έως ότου δεν εξέρχεται πλέον 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 κρυώνει 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 διασφαλίσετε 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® econtrol



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 εγκαυματος 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.

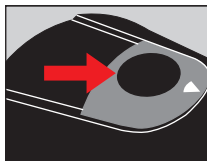


ΚΙΝΔΥΝΟΣ

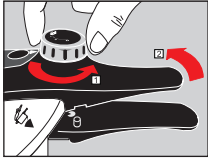
**Μην τρυπάτε καυτό κρέας το οποίο έχει μαγειρευτεί με την πέτσα του (π.χ. βοδινή γλώσσα).**





→ 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 πιτσιλισμα καυτού υγρού.




→ Βεβαιωθείτε ότι ο δείκτης πίεσης έχει επιστρέψει πλήρως μέσα στο βραχίονα του καπακιού.



- Γυρίστε αργά προς τα αριστερά το περιστροφικό κουμπί έως ότου φτάσει πίσω στη θέση  1.
- 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  2.
- 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 την επιστροφή του περιστροφικού κουμπιού στη θέση . Αυτό αποτρέπει το άνοιγμα ενώ το σκεύος βρίσκεται ακόμα υπό πίεση.

- Σε αυτήν την περίπτωση, στρέψτε ξανά για λίγο το περιστροφικό κουμπί προς τα δεξιά.

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 εξαρτήματα της χύτρας Sicomatic® econtrol

Η χύτρα Sicomatic® econtrol 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.

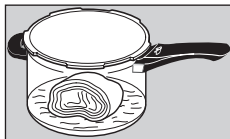
Έτσι διασφαλίζετε ότι υπάρχει επαρκής απόσταση από το καπάκι, το δείκτη πίεσης και τη βαλβίδα.

## 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® econtrol.

→ Σωτήστε 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® econtrol

## 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 κατασάρδα 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® econtrol.  
→ 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.  
→ Προτού 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® econtrol μόνο για αποστείρωση στο οικιακό περιβάλλον.

Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα Sicomatic® econtrol ως αποστειρωτή σε ιατρικό περιβάλλον.

Η χύτρα Sicomatic® econtrol 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® econtrol 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 περιστροφικό κουμπί στη θέση μαγειρέματος II.
- Ρυθμίστε την εστία σε δυνατή φωτιά.

Η αποστείρωση ξεκινά μόλις η πράσινη περιοχή II γίνει ορατή στο δείκτη πίεσης.

Ο χρόνος αποστείρωσης διαρκεί περίπου 20 λεπτά.



#### Σωστή και αποτελεσματική αποστείρωση

- Προσέχετε ώστε η πράσινη περιοχή II να είναι ορατή 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 χείλος.

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 το περιστροφικό κουμπί 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	I	5 – 8
Μαρμελάδες και γλυκά του κουταλιού	I	1 – 2
Μηλοειδή	I	10
Πυρηνόκαρπα (φρούτα με κουκούτσι)	I	8 – 10
Λαχανικά τουρσί	I	7 - 10
Λαχανικά	II	20 - 25
Κρέας	II	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® econtrol 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 περιστροφικό κουμπί στη θέση μαγειρέματος II.

→ 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	II	12
Πυρηνόκαρπα (φρούτα με κουκούτσι) και ραβέντι	II	18
Μηλοειδή	II	25
Σταφύλια	II	25
Ντομάτες και αγγούρια	II	18
Καρότα	II	25
Παντζάρια	II	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.

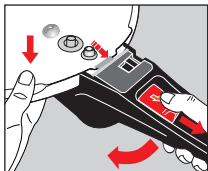
**10.1 Καθαρισμός του σκεύους**

- Για τον καθαρισμό, χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό του εμπορίου.
  - Μουλιάζετε τα ξεραμένα υπολείμματα τροφών.
  - Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά απορρυπαντικά, σφραμάκι 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.



## 10.2 Καθαρισμός του καπακιού και του βραχίονα του καπακιού

### Αφαίρεση του βραχίονα καπακιού



- Γυρίστε το καπάκι.
- Αφαιρέστε το βραχίονα από το καπάκι.
- Για να το κάνετε, πιέστε με τον αντίχειρα στο χείλος του καπακιού.
- Σύρετε έπειτα το κόκκινο κουμπί απελευθέρωσης (βλ. εικόνα) στην κάτω πλευρά της λαβής προς την κατεύθυνση που δείχνει το βέλος, προς το άκρο της λαβής.
- Ανασηκώστε και αποσπάστε τη λαβή από το σκεύος.
- Αφαιρέστε το λάστιχο στεγανοποίησης.
- Καθαρίστε το λάστιχο στεγανοποίησης κάτω από τρεχούμενο ζεστό νερό ή σε νερό πλύσης.
- Ξεπλύνετε το καπάκι κάτω από τρεχούμενο νερό ή πλύνετε το στο πλυντήριο πιάτων.
- Πλύνετε το βραχίονα του καπακιού μόνο κάτω από τρεχούμενο ζεστό νερό.

Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζετε ότι δεν υφίστανται ζημιές στα στεγανωτικά υλικά.

### Καθαρίζετε τη βαλβίδα λειτουργίας αν είναι πολύ βρώμικη

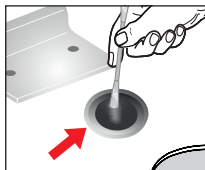
Όταν περνά φαγητό μέσα από τη βαλβίδα λειτουργίας παραμένουν κολλημένα μέσα σε αυτήν υπολείμματα τροφών. Αυτό οδηγεί σε βρωμιά και συγκολλήσεις. Σε αυτήν την περίπτωση, η βαλβίδα λειτουργίας πρέπει να καθαρίζεται επιμελώς.

Η βαλβίδα λειτουργίας αποτελείται από δύο μέρη και βρίσκεται στο βραχίονα του καπακιού και στο καπάκι του σκεύους. Ως εκ τούτου, για τον καθαρισμό πρέπει να έχει αφαιρεθεί ο βραχίονας του καπακιού.



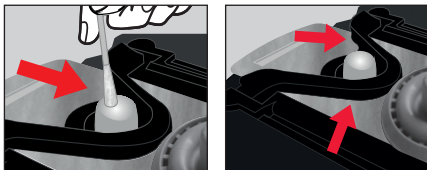
- Χρησιμοποιήστε κάτι μαλακό για τον καθαρισμό, π.χ. ένα βρεγμένο στείλειο (μπατονέτα).
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρά ή μυτερά αντικείμενα.
- Να πηγαίνετε το καπάκι του σκεύους και το βραχίονα του καπακιού για σέρβις στον εξουσιοδοτημένο σας εκπρόσωπο της Silit αν διαπιστώσετε ότι υπάρχουν ζημιές στη βαλβίδα λειτουργίας ή στο στεγανοποιητικό υλικό ή αν το στεγανοποιητικό υλικό δεν εφάπτεται πλέον πλήρως.

### Βαλβίδα λειτουργίας στο καπάκι του σκεύους:



- Απομακρύνετε την προσκολλημένη βρωμιά από το άνοιγμα της βαλβίδας στην επάνω πλευρά του καπακιού.

### Βαλβίδα λειτουργίας στο βραχίονα του καπακιού:

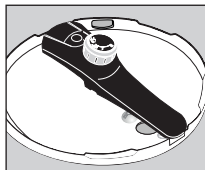


→ Απομακρύνετε την προσκολλημένη βρωμιά από τη βαλβίδα λειτουργίας.

→ Να προσέχετε ώστε το στεγανοποιητικό να εφαρμόζει σωστά

Αυτό πρέπει πάντοτε να εφάπτεται πλήρως.

### 10.3 Φύλαξη



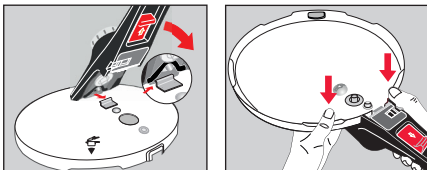
→ Φυλάσσετε την πλυμένη και στεγνή χύτρα Sicomatic® econtrol σε καθαρό, ξηρό και προστατευμένο μέρος.

→ Τοποθετήστε το καπάκι αναποδογυρισμένο πάνω στο σκεύος ή

→ αποσπάστε το βραχίονα του καπακιού και τοποθετήστε τον μέσα στο σκεύος ή πάνω στο καπάκι.

EL

### Εφαρμογή του βραχίονα του καπακιού



→ Κουμπώστε το βραχίονα στην υποδοχή που βρίσκεται στο καπάκι.

→ Προσέχετε ώστε να τον εφαρμόσετε με το σωστό προσανατολισμό. Δείτε την εικόνα (μεγεθυσμένο τμήμα)

→ Ο βραχίονας θα κουμπώσει στο χείλος του καπακιού με έναν χαρακτηριστικό ήχο.

→ Για να το κάνετε, πιέστε με τους αντίχειρες στο χείλος του καπακιού.

## 11 | Συντήρηση



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά **Sicomatic® econtrol**.

→ 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

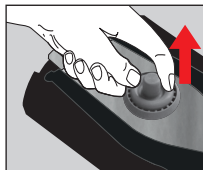
→ Αντικαθιστάτε το λάστιχο στεγανοποίησης αν έχει σκληρύνει (αποχρωματιστεί), αν θρυμματίζεται ή αν έχει υποστεί ζημιά.

→ 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.

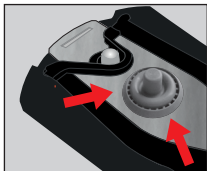
→ Κατά την αντικατάσταση αφαιρέστε το πώμα προστασίας αρώματος που έχει υποστεί βλάβη.



→ Καθαρίστε πρώτα την περιοχή του δείκτη πίεσης.

→ Τοποθετήστε έπειτα το νέο πώμα προστασίας αρώματος.

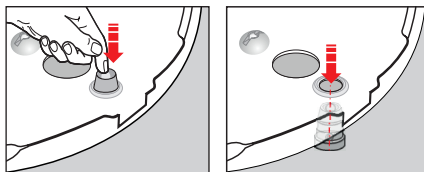
→ Εφαρμόστε το χείλος του πώματος προστασίας αρώματος πλήρως πάνω από την οδοντωτή στεφάνη.



→ Ελέγξτε τη σωστή εφαρμογή του πώματος προστασίας αρώματος.

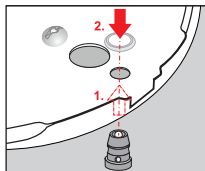
Αυτό πρέπει να εφάπτεται πλήρως σε όλη του τη διάμετρο.

### Αντικατάσταση της βαλβίδας υπερπίεσης



→ Αφαιρέστε το βραχιόνα.

→ Από την κάτω πλευρά του καπακιού, πιέστε με το δάχτυλο τη βαλβίδα υπερπίεσης για να βγει από το καπάκι.



→ Τοποθετήστε τη νέα βαλβίδα υπερπίεσης (1.) μέσω της οπής από την επάνω πλευρά του καπακιού.

→ Από την κάτω πλευρά του καπακιού, εφαρμόστε τον στεγανωτικό δακτύλιο (2.) πάνω στη βαλβίδα υπερπίεσης, έως ότου ο στεγανωτικός δακτύλιος να εφαρμόζει με ασφάλεια στην εσοχή.



## 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  το περιστροφικό κουμπί δεν γυρίζει στην επιθυμητή θέση μαγειρέματος  ή στις θέσεις I ή II.

→ Ο βραχίονας του καπακιού και ο βραχίονας του σκεύους δεν εφαρμόζουν ακριβώς ο ένας με τον άλλο.  
→ 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.

→ Το περιστροφικό κουμπί 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.

→ Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο της Silit.

---

→ Ρυθμίστε την εστία σε πιο δυνατή φωτιά.

---

EL

→ Ανοίξτε το σκεύος και σκουπίστε το λάστιχο στεγανοποίησης, το χείλος του σκεύους και το εσωτερικό χείλος του καπακιού.

→ Τοποθετήστε νέο γνήσιο λάστιχο στεγανοποίησης Sicomatic®.

→ Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο της Silit.

---

→ Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί 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® econtrol (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 I: Το περιστροφικό κουμπί έχει γυρίσει στη θέση μαγειρέματος I 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 το περιστροφικό κουμπί 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.

Δεν ανοίγει το καπάκι.

- Υπάρχει πίεση μέσα στο σκεύος.
- Ο αναστολέας υπολειπόμενης πίεσης (π.χ. με το περιστροφικό κουμπί) έχει κολλήσει.

## Και διορθώνεται με αυτόν τον τρόπο

---

- Χαμηλώστε τη φωτιά.
  - Αφαιρέστε το βραχίονα του καπακιού και καθαρίστε την περιοχή της βαλβίδας (βλέπε σημείο 10.2 «Καθαρισμός του καπακιού και του βραχίονα του καπακιού»).
  - Καθαρίστε την περιοχή της βαλβίδας υπερπίεσης. Παρά το καθάρισμα, εξακολουθεί να εξέρχεται ατμός.
  - Τοποθετήστε τη νέα βαλβίδα υπερπίεσης Sicomatic® econtrol (βλέπε κεφάλαιο 11 «Συντήρηση»).
- 

- Αφαιρέστε το βραχίονα του καπακιού και καθαρίστε την περιοχή της βαλβίδας (βλέπε σημείο 10.2 «Καθαρισμός του καπακιού και του βραχίονα του καπακιού»).
  - Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο της Silit.
- 

- Τοποθετήστε νέο γνήσιο λάστιχο στεγανοποίησης Sicomatic®.
- 

- Δοκιμάστε να γυρίσετε το περιστροφικό κουμπί στη θέση μαγειρέματος II. Αν σταματήσει να εξέρχεται ατμός, η φωτιά ήταν υπερβολικά δυνατή για τη θέση μαγειρέματος I.  
Παρά τη ρύθμιση στη θέση μαγειρέματος II, εξακολουθεί να εξέρχεται ατμός:
  - Αφαιρέστε το βραχίονα του καπακιού και καθαρίστε την περιοχή της βαλβίδας (βλέπε σημείο 10.2 «Καθαρισμός του καπακιού και του βραχίονα του καπακιού»).
  - Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο της Silit.
- 

- Τοποθετήστε νέο γνήσιο πώμα προστασίας αρώματος Sicomatic® econtrol (βλέπε κεφάλαιο 11 «Συντήρηση»).
- 

- Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο της Silit.
- 

- Τοποθετήστε νέο γνήσιο πώμα προστασίας αρώματος Sicomatic® econtrol (βλέπε κεφάλαιο 11 «Συντήρηση»).
  - Τοποθετήστε σωστά το πώμα προστασίας αρώματος.
- 


- Πραγματοποιήστε αποπίεση ή αφήστε το σκεύος να κρυώσει. Μην ανοίξετε σε καμία περίπτωση με τη βία το σκεύος.
  - Ξεκολλήστε το περιστροφικό κουμπί γυρνώντας το ελαφρά προς τα δεξιά και τα αριστερά.
-



## Τι πρόβλημα υπάρχει όταν...

## Μπορεί να υπάρχει μία από αυτές τις αιτίες

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.
- Το περιστροφικό κουμπί δεν γυρίζει στη θέση  .

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 κατακτιού 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.

Η λαβή προσαρμόζεται δύσκολα στο καπάκι.

- Το καπάκι ή λαβή έχει υποστεί ζημιά.

## Και διορθώνεται με αυτόν τον τρόπο

---

- 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® econtrol (βλέπε κεφάλαιο 11 «Συντήρηση»).
- Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο της Silit.

→ Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο της Silit.

---

- 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® econtrol (βλέπε κεφάλαιο 11 «Συντήρηση»).
- Γυρίστε απαλά μπρος-πίσω το περιστροφικό κουμπί.
- Αφήστε το σκεύος να κρυώσει.
- Πατήστε το δείκτη πίεσης με το χέρι.
- Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο της Silit.

→ Τοποθετήστε νέο γνήσιο βραχίονα καπακιού του σκεύους Sicomatic® econtrol.

---

→ Σφίξτε τις βίδες με ένα κατσαβίδι.

→ Τοποθετήστε νέα γνήσια λαβή σκεύους Sicomatic® econtrol.

---

→ Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο της Silit.

## 13 | Μαγείρεμα με τη χύτρα Sicomatic® econtrol - 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. Γι' αυτούς τους χρόνους μαγειρέματος δεν χρειάζεται μούλιασμα.

	Θέση μαγειρέματος	Χρόνοι μαγειρέματος σε λεπτά για μαγειρευτά φαγητά	Παρατηρήσεις
Φασόλια, λευκά	II	25	Σε 1,5 L υγρού
Φασόλια, κόκκινα, αποξηραμένα	II	65	Σε 1,5 L υγρού
Μπιζέλια, ολόκληρα, αποξηραμένα	II	45	Σε 2,0 L υγρού
Φακές	II	10	Μαγειρευτό φαγητό με 2,5 L, πουρές 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 ψιλοκομμένα 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. Γι' αυτό παρέχουμε το χρόνο για μαγείρεμα «αλ ντέντε» και για «πλήρως μαγειρεμένα» λαχανικά.
- Όσο μεγαλύτερος είναι ο συνολικός όγκος του τροφίμου, τόσο μεγαλύτερος είναι ο χρόνος μαγειρέματος.



**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	I	30	35	ολόκληρο
Σπανάκι	I	0.5	3.5	Σπανάκι
Κουνουπίδι	I	3	5	Μπουκετάκια
Κουνουπίδι	I	7	10	ολόκληρο
Φασολάκια, πράσινα	I	7	9	–
Μπρόκολο	I	4	6	Μπουκετάκια
Λευκά μανιτάρια	I	1	3	–
Μάραθος	I	13	17	κομμένους στη μέση
Μπιζέλια, φρέσκα	I	3	5	–

Φρέσκα λαχανικά	Θέση μαγειρέματος	Χρόνοι μαγειρέματος σε λεπτά αλ ντέντε	πλήρως μαγειρεμένο	Παρατηρήσεις
Καρότα	I	4	6	Φέτες
Πατάτες	I	8	9	σε τέταρτα (κυδωνάτες)
Γογγύλια	I	5	8	ζουλιέν
Πράσα	I	2	4	ροδέλες
Πιπεριές	I	2	4	ροδέλες
Λαχανάκια Βρυξελλών	I	7	9	ολόκληρο
Λαγόχορτα	I	4	7	ζουλιέν
Σέλινο	I	2	4	κύβοι
Σπαράγγια, λευκά	I	2	5	ολόκληρο
Σπαράγγια, πράσινα	I	3	5	ολόκληρο
Ντομάτες	I	2	4	ολόκληρο
Λευκό λάχανο	I	10	13	κομμένο σε έκτα
Λάχανο Μιλάνου	I	6	9	κομμένο σε έκτα
Κολοκύθια	I	1	2	Μισοφέγγαρο (κυδωνάτα)

Οι ακόλουθοι τύποι λαχανικών μαγειρεύονται καλύτερα και είναι κατάλληλοι για τη θέση μαγειρέματος II:

Φρέσκα λαχανικά	Θέση μαγειρέματος	Χρόν. μαγειρ. λεπτά, πλήρως μαγειρ.	Παρατηρήσεις
Λάχανο Βουαρίας	II	4	-
Πατάτες βρασμένες με τη φλούδα	II	14	60 - 80g πατάτες
Κόκκινο λάχανο	II	4	λεπτές φέτες
Ξινολάχανο	II	10	-

## 13.3 Κρέας

- Το κρέας για το ψητό σωτάρεται στη χύτρα Sicomatic® econtrol. 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 ορατή η πράσινη περιοχή II 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 έκαστου

EL

	Θέση μαγειρέματος	Χρόν. μαγειρ. λεπτά, πλήρως μαγειρ.	Παρατηρήσεις, μαγειρευτά
<b>Βοδινό</b>			
Ψητό	II	30	ανά τεμάχιο
Φιλέτο	II	18	ανά τεμάχιο
Γκούλας/στιφάδο	II	20	μεγάλοι κύβοι
Ρολά	II	17	ανά τεμάχιο
Ζαουερμπράτεν (βοδινό μαριναρισμένο σε ξύδι)	II	25	ανά τεμάχιο
Βραστό	II	30	ανά τεμάχιο
<b>Μοσχάρι</b>			
Ψητό	II	25	ανά τεμάχιο
Φιλέτο	II	14	ανά τεμάχιο
<b>Αρνί</b>			
Ψητό	II	25	ανά τεμάχιο
Σπάλα	II	5	ανά τεμάχιο

	Θέση μαγειρέματος	Χρόν. μαγειρ. λεπτά, πλήρως μαγειρ.	Παρατηρήσεις, μαγειρευτά
<b>Χοιρινό</b>			
Στομάχι	II	15	ανά τεμάχιο
Ψητό	II	25	ανά τεμάχιο
Κότσι, νωπό	II	30	ανά τεμάχιο
Κότσι, καπνιστό	II	45	ανά τεμάχιο
Φιλέτο	II	17	ανά τεμάχιο
<b>Κιμάς</b>			
Γεμιστές πιπεριές	II	15	στο καλάθι
Ρολό	II	15	
Λαχανοτολμάδες	II	15	
Γουβαρλάκια	II	5	ø 2 cm
<b>Κοτόπουλο</b>			
Στήθος	II	8	ανά τεμάχιο
Μπούτι	II	10	ανά τεμάχιο
Κότα για βράσιμο	II	20	περ. 1 kg ανά τεμάχιο
<b>Γαλοπούλα</b>			
Στήθος	II	20	ανά τεμάχιο
Μπούτι	II	20	περ. 1 kg ανά τεμάχιο
<b>Χήνα</b>			
Στήθος/Μπούτι	II	30	ανά τεμάχιο
<b>Πάπια</b>			
Στήθος/Μπούτι	II	15	ανά τεμάχιο

	Θέση μαγειρέματος	Χρόν. μαγειρ. λεπτά, πλήρως μαγειρ.	Παρατηρήσεις, μαγειρευτά
<b>Λαγός</b>			
Ψητό	II	20	ανά τεμάχιο
Μπούτι	II	30	ανά τεμάχιο
Σπάλα	II	10	ανά τεμάχιο
<b>Ελάφι (κυνήγι)</b>			
Γκούλας/στιφάδο	II	15	μεγάλοι κύβοι
<b>Ζαρκάδι (κυνήγι)</b>			
Ψητό	II	20	ανά τεμάχιο
Μπούτι	II	25	ανά τεμάχιο
Σπάλα	II	20	ανά τεμάχιο
<b>Αγριογούρουνο (κυνήγι)</b>			
Ψητό	II	35	ανά τεμάχιο
Γκούλας/στιφάδο	II	20	μεγάλοι κύβοι
Μπούτι	II	25	ανά τεμάχιο
Σπάλα	II	35	ανά τεμάχιο



## 13.4 Ψάρι

Οι ζυμοί από το ψάρι κολλούν υπερβολικά. Γι' αυτό το λόγο, πραγματοποιείτε πάρα πολύ αργή αποπίεση. 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	I	4	ολόκληρο το φιλέτο
Κοκκινόψαρο	I	4	ολόκληρο το φιλέτο
Φιλέτο μαύρου μπακαλιάρου	I	11	σε μερίδες
Πεσκανδρίτσα	I	5	ολόκληρο το φιλέτο
Τόνος	I	10	σε μερίδες
Άγριος σολομός	I	11	σε μερίδες
Ποταμολαύρακο	I	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	I	7	Μην κάνετε αποπίεση. Αφήστε το να φουσκώσει για 3 λεπτά με κλειστό το καπάκι.
Κροκέτες	I	7	Μην κάνετε αποπίεση. Αφήστε το να φουσκώσει για 12 λεπτά με κλειστό το καπάκι.
Ζυμαρικά	II	0	Με την εμφάνιση του 2ου, πράσινου δακτυλίου του δείκτη πίεσης της χύτρας Sicomatic® econtrol απομακρύνετε από την εστία. Μην πραγματοποιείτε αποπίεση, αλλά περιμένετε 6 λεπτά προτού ανοίξετε το σκεύος
Ρύζι μπασμάτι (ινδικό)	I	2	1 μέρος ρύζι, 2 μέρη νερού. Μην κάνετε αποπίεση. Αφήστε το να φουσκώσει για άλλα 12 λεπτά με κλειστό το καπάκι.
Μακρύκοκκο ρύζι	I	10	1 μέρος ρύζι, 2 μέρη νερού

**EL**

Φρούτα και επιδόρπια	Θέση μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	Παρατηρήσεις
Πουρές μήλου	I	5	σε όγδοα
Κομπόστα μήλο	I	4	κομμένο σε έκτα
Κομπόστα βερίκοκο	I	2	σε όγδοα
Κομπόστα αχλάδι	I	3	σε όγδοα
Κομπόστα κεράσι	I	2	–
Κομπόστα δαμάσκηνο	I	2	κομμένος στη μέση
Κομπόστα ραβέντι	I	3	κομμάτια
Κομπόστα φραγκοστάφυλο	I	3	–

## 13.6 Μαγείρεμα σε επίπεδα/ Ετοιμασία μενού

Στη χύτρα Sicomatic® econtrol 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 θέλετε 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, διακόψτε 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® econtrol 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 μα-Καλάθι χωρίς γειρέματος τρύπες σε λεπτά	
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® econtrol των 6,5 L

## 13.7 Κατεψυγμένα τρόφιμα και τρόφιμα ολικής άλεσης

### Κατεψυγμένα τρόφιμα

Τα κατεψυγμένα τρόφιμα αποψύχονται γρήγορα και προσεκτικά στη χύτρα Sicomatic® econtrol διατηρώντας τις βιταμίνες, τα αρώματα και τα μεταλλικά τους στοιχεία.

Οι μακροί 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 I, είτε να σιγοψήνονται απευθείας στον πυθμένα του σκεύους σε καυτό λάδι και έπειτα να μαγειρεύονται με την συνήθη ποσότητα υγρού στη θέση μαγειρέματος I.
- 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® econtrol 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® econtrol είναι ότι οι βιταμίνες και τα μεταλλικά στοιχεία των ολόκληρων σπόρων διατηρούνται πολύ καλά στη θέση μαγειρέματος I, ενώ εξοικονομείται και μεγάλη ποσότητα ενέργειας. Για το μαγείρεμα των δημητριακών ισχύει κατά 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	I	30
Σίκαλη	I	20
Κριθάρι	I	23
Χλωρό αποξηραμένο σιτάρι	I	15
Όλυρα/αγριοσίταρο	I	15
Καστανό ρύζι	I	10
Γυμνόκοκκη βρώμη	I	5
Κεχρί	I	10
Φαγόπυρο	I	2

Επιπλέον, ορισμένα δημητριακά πρέπει να μουσκεύονται για 6 έως 10 ώρες ή να μουλιάζουν για 10 έως 30 λεπτά.

## 14 | Sicomatic® econtrol - Εξαρτήματα



**Καλάθι χωρίς τρύπες**  
ø 22 cm  
για 4,5 | 6,5 L Sicomatic®  
8031.7011.01



**Ανταλλακτικό καλάθι, κεραμικό**  
Ø 21 cm  
1529.4001.01



**Τρυπητό καλάθι**  
ø 18 cm  
για 2,5 L Sicomatic®  
8018.7011.01  
ø 22 cm  
για 4,5 | 6,5 L Sicomatic®  
8032.7011.01



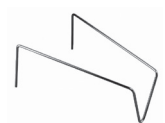
**Ανταλλακτικό καλάθι, ανοξείδωτο**  
Ø 19 cm  
1529.6022.01



**Καλάθι τρυπητό, ψηλό**  
ø 22 cm  
για 4,5 | 6,5 L Sicomatic®  
8033.7011.01



**Χρονόμετρο SicoControl**  
0068.0035.01



**Τρίποδο στήριξης**  
ø 22 cm  
για 4,5 | 6,5 L Sicomatic®  
0066.6000.01



**Προϊόν φροντίδας - υγρό**  
0051.8888.01



**Σουρωτήρι πιάτου**  
ø 22 cm  
για 4,5 | 6,5 L Sicomatic®  
7022.6022.01

**Προϊόν συντήρησης - σκόνη**  
0051.0010.01

## 15 | Sicomatic® econrol - Ανταλλακτικά



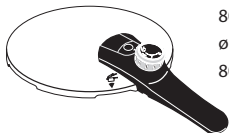
### Βραχίονας σκεύους

ø 18 cm  
9532.9302.01  
ø 22 cm  
9532.9304.01



### Πλαϊνή λαβή σκεύους

ø 18 cm  
9532.9218.01  
ø 22 cm  
9532.9222.01



### Καπάκι

ø 18 cm  
8013.6021.11  
ø 22 cm  
8014.6021.11



### Βραχίονας καπακιού, πλήρης

9532.9101.01



### Βαλβίδα υπερπίεσης

9530.8801.01

### Φθειρόμενα μέρη



### Πώμα προστασίας αρώματος

3 τεμάχια  
9532.8004.01



### Λάστιχο στεγανοποίησης

Sicomatic®  
ø 18 cm  
9067.8900.01  
ø 22 cm  
9067.8901.01

EL

### Παροχή εγγύησης

Εγγυόμαστε (σε περίπτωση κανονικής, προβλεπόμενης χρήσης του μαγειρικού σκεύους σε οικιακό περιβάλλον) τη διάρκεια ζωής της κεραμικής επίστρωσης Silargan® για 30 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 ΕΚ

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 ΕΚ:	97/23/ΕΚ
Έλεγχος σχεδιασμού:	Ενότητα Β (Εξέταση τύπου ΕΚ)
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 – 18/5/2015

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® econtrol na jednom mjestu</b>	<b>4 - 5</b>
<b>2   Važne sigurnosne upute</b>	<b>6 - 8</b>
2.1 Namjenski uporaba i sigurno održavanje lonca	6
2.2 Sigurno kuhanje loncem Sicomatic® econtrol	8
<b>3   Prije prve uporabe</b>	<b>9</b>
<b>4   Detalji lonca Sicomatic® econtrol</b>	<b>10</b>
<b>5   5-erostruka sigurnost lonca Sicomatic® econtrol</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   Prije svakog kuhanja</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   Kuhanje loncem Sicomatic® econtrol</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® econtrol	21
<b>8   Kuhanje priborom lonca Sicomatic® econtrol</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® econtrol</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 - 29</b>
10.1	Čišćenje lonca	27
10.2	Čišćenje poklopca i ručke poklopca	28
10.3	Čuvanje	29
<b>11</b>	<b>  Održavanje</b>	<b>30 - 31</b>
<b>12</b>	<b>  Jednostavno otklanjanje smetnji</b>	<b>32 - 37</b>
<b>13</b>	<b>  Savjeti za kuhanje loncem Sicomatic® econtrol / Tablice s vremenima kuhanja</b>	<b>38 - 47</b>
13.1	Juhe i variva	38
13.2	Povrće	39
13.3	Meso	41
13.4	Riba	44
13.5	Prilozi, voće i deserti	45
13.6	Kuhanje u jednom loncu preko drugoga / kuhanje čitavog menija	46
13.7	Zamrznuta hrana i cjelovite namirnice	47
<b>14</b>	<b>  Pribor lonca Sicomatic® econtrol</b>	<b>48</b>
<b>15</b>	<b>  Pribor lonca Sicomatic® econtrol</b>	<b>49</b>
<b>16</b>	<b>  Garancija</b>	<b>50</b>
<b>17</b>	<b>  Sicomatic® Izjave o sukladnosti</b>	<b>51</b>
17.1	EU izjava o sukladnosti	51
17.2	Izjave o sukladnosti za predmete koji mogu doći u doticaj s hranom	51

# 1 | Prednosti vašeg novog Sicomatic® econtrol na jednom mjestu

## **1. Revolucionarno jednostavno rukovanje**

Zatvaranje, podešavanje stupnja kuhanja i isparivanje – sve se može regulirati putem skidive ergonomske ručke.

## **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**

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 automatikom za temperaturu

→ **Stupanj I** - **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

Skinite ručku poklopca i isperite je pod mlazom vode. Skinite gumenu brtvu s poklopca i ručno je operite. Lonac, poklopac (bez ručke poklopca) i umeci mogu se čistiti u perilici posuđa.

## 7. Veliki pregledan prikaz tlaka

## 8. Futurističan - atraktivan dizajn, optimalna ergonomija 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

Prikladno uz Sicomatic® econtrol 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® econtrol 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.



Nepridržavanje uputa može dovesti do smetnji u uporabi s vašim loncem Sicomatic® econtrol.



Reference u ovim uputama za rad označene su ovim simbolom ili *kurzivom*.



Savjet vam pruža dragocjene napomene za besprijekornu uporabu vašeg lonca Sicomatic® econtrol.

### 2.1 Koristite se loncem sukladno njegovoj namjeni i čuvajte ga



Opasnost

#### Namjenska uporaba

- Koristite se loncem Sicomatic® econtrol samo u skladu s njegovom namjenom za kuhanje namirnica.
- Lonac Sicomatic® econtrol nikada nemojte stavljati u vruću peč.
- Nemojte nikada fritirati namirnice s uljem pod tlakom.
- Koristite se loncem Sicomatic® econtrol samo za sterilizaciju u domaćinstvu.
- Sicomatic® econtrol nikada nemojte upotrebljavati za sterilizaciju u medicinske svrhe.
- Sicomatic® econtrol nije prikladan za potrebnu temperaturu prilikom sterilizacije u medicinske svrhe.
- Koristite se loncem Sicomatic® econtrol samo na prikladnim pločama za kuhanje čije su vrste zagrijavanja navedene u uputama za uporabu.

#### Nehrđajući plemeniti čelik



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

#### Silargan®



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

→ 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 zaštići 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 se poklopcem lonca Sicomatic® econtrol samo s odgovarajućim donjim dijelom lonca Sicomatic® econtrol.

→ Nikada nemojte kombinirati dijelove lonca Sicomatic® econtrol s dijelovima drugih proizvođača.



Opasnost

### **Očuvajte sigurnost**

→ Kontrolirajte ventile prije svake uporabe na začepljenja.

→ Po potrebi očistite ventile prije korištenja loncem Sicomatic® econtrol.

→ Pridržavajte se naših uputa za čišćenje i njegu.

→ Nemojte se koristiti loncem Sicomatic® econtrol ako su lonac Sicomatic® econtrol 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 dosjeduju ispravno.

→ Koristite se samo originalnim rezervnim dijelovima za lonac Sicomatic® econtrol.

→ Predajte lonac Sicomatic® econtrol najmanje svakih 10 godina autoriziranom servisu na pregled.

## 2.2 Sigurno kuhanje loncem Sicomatic® econtrol



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.

→ Pomičite lonac Sicomatic® econtrol oprezno kad je pod tlakom.

→ Nemojte dodirivati druge osobe vrućim loncem.

→ Odložite vrući lonac Sicomatic® econtrol samo na površine otporne na toplinu (nikada na plastiku i sl.).

→ Otvarajte i zatvarajte lonac Sicomatic® econtrol isključivo s pomoću ručki.

→ Lonac Sicomatic® econtrol tijekom uporabe nikada ne ostavljate bez nadzora.

→ Držite djecu tijekom uporabe podalje od lonca Sicomatic® econtrol.



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 spriječiti ćete opekline zbog vruće tekućine koja izlazi iz nje.

### 3 | Prije prve uporabe

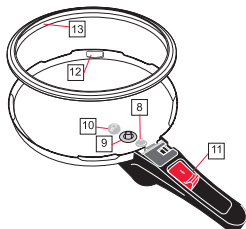
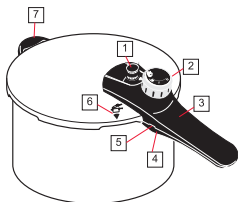
- Uklonite sve naljepnice i privjeske.
- Napunite lonac do 2/3 vodom i dodajte 2 - 3 jušne žlice octa.
- Kuhajte lonac bez poklopac oko 5 - 10 minuta s vodom i octom.
- Nakon toga temeljito ručno isperite sve dijelove.
- Nakon čišćenja dobro osušite lonac.



Kod indukcijskih ploča može se čuti zvuk. On je tehnički uvjetovan i ne ukazuje na oštećenja vaše ploče ili lonca Sicomatic® econtrol.



## 4 | Detalji lonca Sicomatic® econtrol



### 1. Pokazivač tlaka

pregledan, velik, s integriranom blokadom pri preostalom tlaku.

### 2. Okretni regulator

vrlo velik i praktičan za jednostavno podešavanje stupnja kuhanja i lako otvaranje lonca.

### 3. Ručka poklopca

skidiva, s integriranim okretnim regulatorom i prikazom 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 sa zaštitom od plamena i otvorom za sigurno rukovanje.

### 8. Osigurač od pretlaka

s integriranom automatikom za kuhanje i vakuumskom blokadom.

### 9. Poklopac za očuvanje aroma

za pokazivač tlaka sa zaštitom od gubitka aroma.

### 10. Radni ventil

regulira tlak prema postavkama stupnja kuhanja.

### 11. Gumb za deblokadu

za skidanje ručke poklopca.

### 12. Sigurnosni prorez

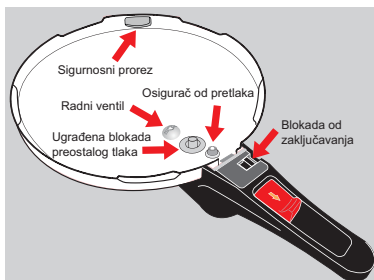
„izlaz u nuždi“ na rubu poklopca - služi kao dodatna zaštitna naprava.

### 13. Gumeni prsten

za brtvljenje lonca i poklopca.

# 5 | 5-erostruka sigurnost lonca Sicomatic® econtrol

Sicomatic® econtrol kojeg ste kupili tehnički je usavršeni proizvod. Izrađen je na temelju više desetljeća iskustva u proizvodnji i izradi eksplozivnih lonaca.



## 1. Radni ventil

Ako se prekorači tlak predviđen za odabrani stupanj kuhanja, radni se ventil otvara i s prednje strane otvora ručke poklopca izlazi višak tlaka. Previsok se tlak dakle automatski smanjuje.

## 2. Osigurač od pretlaka s integriranom automatikom pretkuhanja

**a) Funkcija automatskog pretkuhanja** Ventil se može pomicati kada lonac nije pod tlakom. Nakon pretkuhanja lonca Sicomatic® econtrol stoga se automatski ispušta prekomjerni kisik štetan za namirnice (automatsko odzračivanje). Tek nakon toga ventil se zatvara i tlak se povećava.

## b) funkcija kao osigurača od pretlaka

Osigurač od pretlaka u normalnom radu ne aktivira se. Aktivira se samo ako dođe do ispada radnog ventila ili ako tlak naraste dalje. Nakon toga se ispušta veća količina pare iz otvora za ispuštanje ručke poklopca.

## 3. Sigurnosni prorez

Samo ako 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 nisu propisno postavljene jedna iznad druge, poklopac se ne može zatvoriti pritiskom okretnog regulatora. Na taj način ne može nastati tlak.

## 6 | Prije svakog kuhanja

Lonac Sicomatic® econtrol ispunjava zahtjeve EZ Direktive 97/23/EZ. Zakonski propisane sigurnosne naprave djelomično se značajno nadmašuju.



Upozorenje

**Provjerite sigurnosne naprave prije korištenja lonca Sicomatic® econtrol.**

Na taj ćete način spriječiti opasne situacije prilikom uporabe.

### Provjera poklopca za očuvanje aroma

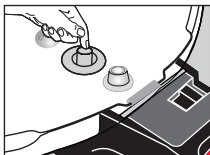


Oštećenjem, odnosno pogrešnim dosjedom poklopca za očuvanje aroma može doći do istjecanja pare i isparavanja u mahovima. Na taj se način može oštetiti ručka poklopca.

- 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® econtrol.



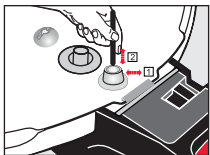
### Provjera pokazivača tlaka



→ Pritiskom prstom na poklopac za očuvanje aroma provjerite pomiče li se pokazivač tlaka.

Okretni regulator mora biti u položaju .

### Provjera osigurača od pretlaka



Onečišćen ili ulijepljen osigurač od pretlaka može prouzročiti iznenadan izlazak pare.

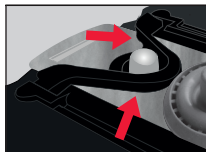
Pri korištenju na plinskim pločama para koja izlazi može prouzročiti gašenje plinskog plamena te nekontrolirani izlazak plina na mjestu kuhanja.

→ 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.

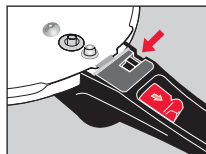
→ Kontrolirajte stanje radnog ventila na onečišćenja i ispravan položaj.

→ Po potrebi očistite radni ventil.

Na taj ćete način spriječiti iznenadni i povećani izlazak pare iz otvora za ispuštanje na ručki poklopca.

HR

### Provjera blokade zatvaranja



Ako je blokada zatvaranja oštećena, lonac Sicomatic® econtrol ne može se ispravno otvarati i zatvarati. Ručka poklopca ne može se skinuti.

→ Provjerite može li se blokada zatvaranja lako pomicati i vratiti nazad.

- Ako je blokada zatvaranja oštećena, nemojte se koristiti loncem.
- Obratite se specijaliziranom trgovcu marke Silit.

### **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® econtrol.

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® econtrol.
- 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 loncem Sicomatic® econtrol



## 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 mjesto 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® veličine (nazivni volumen)	Minimalna količina punjenja za stvaranje pare	Maksimalna količina punjenja (2/3 nazivnog volumena*)	Maksimalna količina punjenja kod hrane koja jako bubri i stvara pjenu (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.

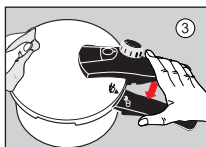
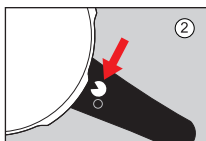
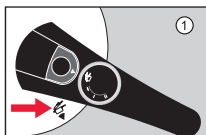


Opasnost

### Skidanje pjene / miješanje prilikom pretkuhanja

- Pretkuhajte hranu koja jako pjenu, bubri 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 način osigurati da nema čestica koje bi mogle spriječiti brtvljenje.

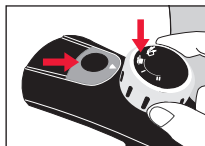
→ Postavite poklopac tako da oznaka na poklopcu sl. ① i na loncu sl. ② budu poravnate.

→ Povucite ručku na poklopcu ulijevo dok ne bude točno iznad ručke lonca sl. ③.

→ Za zatvaranje okrenite okretni regulator na stupanj .

## 7.3 Uporaba tri fiksno podesiva stupnja kuhanja

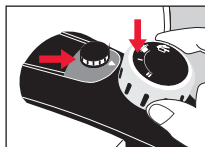
Stupanj kuhanja  (kuhanje bez tlaka)



Svoj lonac Sicomatic® econtrol 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 I (cca 109°C / zeleno područje I)



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.

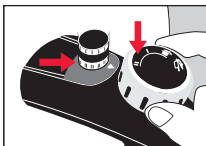
Zeleno područje I pokazivača tlaka vidljivo je.

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 II (cca 119 °C / zeleno područje II)



Ovim se stupnjem koristi za kuhanje i pirjanje primjerice mesa, juha ili variva te za sterilizaciju, ukuhavanje i cijeđenje.

Zeleno područje II pokazivača tlaka vidljivo je. 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® econtrol.
- Nemojte dodirivati druge osobe vrućim loncem.
- Odložite vrući lonac Sicomatic® econtrol samo na površine otporne na toplinu (nikada na plastiku i sl.).
- Otvarajte i zatvarajte lonac Sicomatic® econtrol isključivo s pomoću ručki.
- Lonac Sicomatic® econtrol tijekom uporabe nikada ne ostavljate bez nadzora.
- Držite djecu tijekom uporabe podalje od lonca Sicomatic® econtrol.

## 7.5 Podešavanje stupnja kuhanja, odzračivanje i pretkuhanje

→ Podesite stupanj kuhanja  „Kuhanje bez tlaka“, stupanj kuhanja I ili stupanj kuhanja II s pomoću okretnog 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. Željeni radni tlak odnosno radna temperatura i time početak kuhanja, postignuti su kad u podešenom stupnju kuhanja lagano izlazi para.

→ Držite taj položaj do kraja kuhanja.

→ U tu svrhu podesite dovod energije na ploči.

Ako lonac Sicomatic® econtrol primi previše energije, zvuk koji se lagano pojačava označava ispuštanje pare putem otvora 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® econtrol 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.**

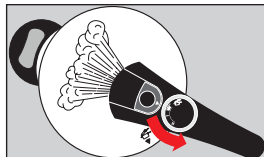
- Nikada nemojte stavljati ruku u paru.
- Držite ruke, glavu i tijelo uvijek izvan područja opasnosti iznad sredine poklopcu i sigurnosnog proreza na rubu poklopcu.
- Pripazite na to posebice pri brzom isparavanju s pomoću okretnog regulatora.




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.



- Vratite okretni regulator polako u položaj  dok više ne izlazi para iz lonca.
- Pričekajte da se pokazivač tlaka sam vrati u ručku poklopcu.

### b) Samostalno hlađenje

- Pričekajte da se pokazivač tlaka sam vrati u ručku poklopcu.



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 poklopcu.
- Nemojte usmjeriti vodu izravno na ručku poklopcu.
- Na taj ćete način osigurati da voda ne može ući kroz ventile u ručku poklopcu 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® econtrol



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.



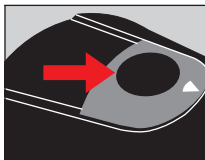
Opasnost

**Nemojte bosti vruće meso kuhano s kožom (npr. jezik od vola).**

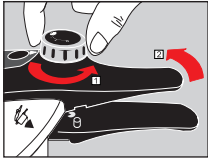
→ Ostavite meso prvo da se ohladi.




Na taj će se način smanjiti pritisak na napuhanu kožu i spriječit ćete opekline zbog vruće tekućine koja izlazi iz nje.

HR




→ Provjerite je li se pokazivač tlaka vratio u potpunosti u ručku poklopca.



- Okretanjem ulijevo polako vratite regulator tlaka do položaja  [1].
- Lagano protresite lonac.
- Pomaknite ručku poklopca udesno, dok oznake na poklopcu  i oznaka na loncu  budu jedna ispod druge [2].
- Skinite poklopac tako da para izlazi u suprotnom smjeru od vašeg tijela.



Ako je lonac još pod tlakom, vraćanjem regulatora u položaj  aktivira se blokada preostalog tlaka. Ona sprječava otvaranje pod tlakom.

- U tom slučaju još jednom kratko okrenite regulator tlaka udesno.

Na taj se način ispušta preostali tlak i prekida blokada preostalog tlaka. Zatim možete otvoriti lonac kako je opisano.

## 8 | Kuhanje priborom lonca Sicomatic® econtrol

Lonac Sicomatic® econtrol posebno je pogodan za pripremu dječje hrane.

### 8.1 Pridrđavajte se uputa za kuhanje



Pridrđavajte se i pri kuhanju priborom uputa u poglavlju 7.

Obavezno se pridrđavajte 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.

→ Pridrđavajte 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.

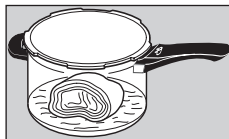
→ Sada napunite lonac maks. do 2/3 volumena.

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® econtrol.

→ 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® econtrol

## 9.1 Pridr avajte se uputa za kuhanje



Pridr avajte se i pri sterilizaciji, ukuhavanju i cijedenju uputa u *poglavljju 7*.

Obavezno se prid ravajte i sigurnosnih napomena u *poglavljju 2* i *poglavljju 7*.



Upozorenje

### Uvijek nalijte dovoljno tekućine za stvaranje pare.

Na taj ćete naćin sprijećiti „kuhanje na suho“ lonca. Na taj ćete naćin sprijećiti oštećenja lonca ili mjesta kuhanja.

→ Pridr avajte se propisanih volumena punjenja: vidi tablicu pod toćkom 7.1



Upozorenje

### Ostavljanje lonca da se polako hladi

→ Nakon sterilizacije, ukuhavanja ili cijedenja lonac Sicomatic® econtrol nikada nemojte brzo isparavati.

→ Nikada nemojte hladiti lonac vodom.

Stakleni predmeti zbog jake razlike u temperaturi mogu napuknuti.

→ Iskljućite dovod energije.

→ Maknite lonac sa zone kuhanja i ostavite ga da se lagano ohladi.

→ Prije otvaranja lonca prićekajte da se pokazivać tlaka vrati u potpunosti u dugaćku rućku poklopca.

Na taj ćete se naćin zaštititi od posjekotina uzrokovanih napuklim staklom.

## 9.2 Steriliziranje



Opasnost

### Namjenska uporaba

→ Koristite se loncem Sicomatic® econtrol samo za sterilizaciju u domaćinstvu.

Sicomatic® econtrol nemojte upotrebljavati za sterilizaciju u medicinske svrhe.

Sicomatic® econtrol nije prikladan za potrebnu temperaturu prilikom sterilizacije u medicinske svrhe.



### Pripazite da su dijelovi koje Źelite sterilizirati otporni na temperaturu od do 120 °C.

Lonac Sicomatic® econtrol prikladan je kao povoljan i idealan uređaj za sterilizaciju u domaćinstvu, jer nastaju samo troškovni energije.

### Mogućnosti primjene:

- Sterilizacija boca za bebe, gumenih duda i plastićnih zatvaraća
- Sterilizacija hrane za bebe u staklenkama s navojnim ćepom
- Sterilizacija staklenki za ukuhavanje (vidi i *sljedeću toćku 9.3 „Ukuhavanje“*)

→ Oćistite boćice, gumene dude i plastićne zatvaraće od ostataka mlijeka i kaše.

→ Stavite dijelove s otvorom prema dolje u rupićasti 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 okretnim regulatorom podesite stupanj kuhanja II.
- Pretkuhajte s visokim dovodom energije.

Sterilizacija počinje tek kada je vidljivo zeleno područje II na pokazivaču tlaka.

Sterilizacija traje oko 20 minuta.



#### Ispravna i efikasna sterilizacija

- Pripazite da tijekom čitavog postupka sterilizacije bude vidljivo zeleno područje II.
- 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 okretnim 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	I	5 – 8
Pekmez i džem	I	1 – 2
Voće sa sjemenkama	I	10
Voće s košticom	I	8 – 10
Ukiseljeno povrće	I	7 - 10
Povrće	II	20 - 25
Meso	II	25

- Ostavite lonac nakon ukuhavanja da se lagano ohladi.
- Pričekajte da se pokazivač tlaka sam vrati u ručku poklopca.
- Tek tada otvorite poklopac.

## 9.4 Cijeđenje



Upozorenje

### Odaberite pravu veličinu lonca i nikada nemojte prepuniti lonac

Za cijeđenje umecu se dva umetka u lonac.

Stoga se za cijeđenje može koristiti tek loncem Sicomatic® 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 okretnim regulatorom podesite stupanj kuhanja II.

→ 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	II	12
Voće s košticom i rabarbara	II	18
Voće sa sjemenkama	II	25
Grožđe	II	25
Rajčice i krastavci	II	18
Mrkve	II	25
Cikle	II	25-35

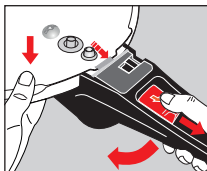
- Ostavite lonac da se polako ohladi.
- Pričekajte da se pokazivač tlaka sam vrati u ručku poklopca.
- Tek tada otvorite poklopac.
- Polako izvadite vruće umetke.
- Ulijte vrući sok u oprane i zagrijane boce.
- Zatvorite boce čistim čepovima.

### 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.

## 10.2 Čišćenje poklopca i ručke poklopca

### Skidanje ručke poklopca



- Okrenite poklopac.
  - Skinite ručku poklopca s poklopca.
  - U tu svrhu pritisnite palcem na rub poklopca.
  - Zatim izvucite crveni gumb za deblokadu (vidi sliku) s donje strane ručke u smjeru strelice do kraja ručke.
  - Preklopite ručku i izvadite ju iz ovjesa.
  - Izvadite gumeni prsten.
  - Očistite gumeni prsten pod mlazom tople vode ili u vodi za ispiranje.
  - Isperite poklopac pod mlazom vode ili ga operite u perilici posuđa.
  - Ručku poklopca samo isperite pod mlazom tople vode.
- Na taj ćete način osigurati da se ne oštete brtve.

### Čišćenje radnog ventila kod jakog onečišćenja

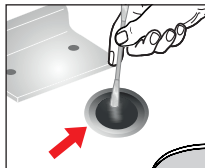
Ako hrana izlazi iz radnog ventila, ostaci hrane ostaju zalijepljeni na radnom ventilu. To dovodi do onečišćenja i lijepljenja. U tom je slučaju potrebno temeljito očistiti radni ventil.

Radni se ventil sastoji od dvaju dijelova te se nalazi na dugačkoj ručki poklopca i na poklopcu lonca. Stoga je u svrhu čišćenja potrebno skinuti ručku poklopca.



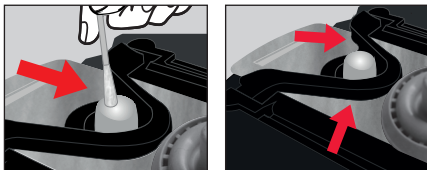
- Koristite se za čišćenje mekim predmetom, primjerice vlažnim štapićem s vatom.
- Nikada se nemojte koristiti oštirim ili šiljastim predmetima.
- Predajte poklopac lonca i ručku poklopca svom specijaliziranom trgovcu marke Silit na popravak ako uočite štete na radnom ventilu ili brtvi ili ako brtva više ne naliježe u ravnini.

### Radni ventil na poklopcu lonca:



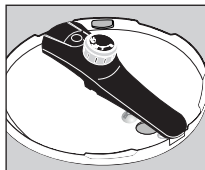
- Uklonite zalijepljenu prljavštinu u otvoru ventila s gornje strane poklopca.

### Radni ventil na dugačkoj ručki poklopca:



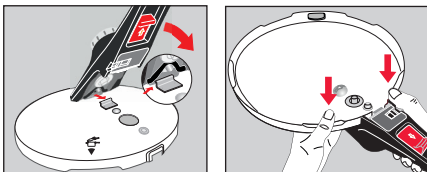
- Uklonite prljavštinu koja se je zalijepila za radni ventil.
- Pripazite da brtva ispravno dosjedne. Mora nalijegati ravno sa svih strana.

## 10.3 Čuvanje



- Čuvajte očišćeni i osušeni lonac Sicomatic® econtrol u čistoj, suhoj i zaštićenoj okolini.
- Stavite poklopac s obrnute strane na lonac ili
- stavite skinutu ručku poklopca u lonac ili u poklopac.

### Umetanje ručke poklopca



- Umetnite ručku u otvor na poklopcu.
- Pri tome pripazite da je pravilno okrenete, vidi sliku (povećani dio)
- Pritisnite ručku u otvor u poklopcu dok se ne čuje škljocanje.
- U tu svrhu pritisnite palcima na rub poklopca.

## 11 | Održavanje



Opasnost

**Koristite samo originalne Sicomatic® econ-  
trol 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**

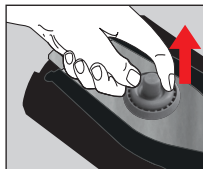
- Redovito kontrolirajte funkciju sigurnosnih naprava.
- Vidi i *poglavlje 6 „Prije svakog kuhanja“*

### 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 gumenog prstena.

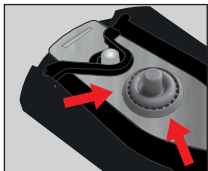
### Zamjena poklopca za očuvanje aroma



- 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.



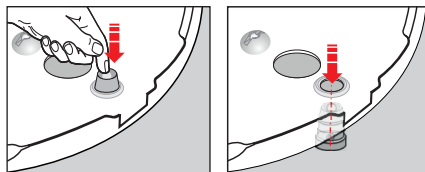
- Najprije očistite područje prikaza tlaka.
- Zatim stavite novi poklopac za očuvanje aroma.
- U tu svrhu navucite rub poklopca za očuvanje aroma u potpunosti preko ruba sa šiljcima.



→ Provjerite je li poklopac za očuvanje aroma ispravno sjeo na mjesto.

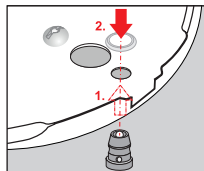
Mora nalijegati sa svih strana.

### Zamjena osigurača od pretlaka



→ Skinite ručku poklopca.

→ Pritisnite prstom osigurač od pretlaka s donje strane poklopca i gurnite ga kroz poklopac.



→ Utaknite novi osigurač od pretlaka (1.) s gornje strane poklopca kroz otvor.

→ Navucite brtveni prsten (2.) s donje strane poklopca preko osigurača od pretlaka dok brtveni prsten ne sjedne ispravno u utoru.

## 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.

---

Okretni se regulator nakon zatvaranja ne može prebaciti s položaja  na željeni stupanj kuhanja  odnosno lili li.

→ Ručka poklopca i ručka lonca nisu poravnati jedna ispod druge.

→ Ručka je oštećena.

---

Vrijeme pretkuhanja traje predugo.

→ 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 ne podiže se uopće, odnosno ne podiže se u potpunosti.

→ Okretni je regulator 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

---

→ Nanesite vrlo tanak sloj jestivog ulja za domaćinstvo na gornji rub lonca.

---

→ Poravnajte ručku poklopca i ručku lonca točno jednu ispod druge.

→ 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®.

→ Obratite se specijaliziranom trgovcu marke Silit.

---

→ Okrenite okretni 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 aroma za Sicomatic® econtrol (*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 preko ruba poklopca izlazi voda ili para.

- Gumeni je prsten tvrd, puca ili je oštećen

---

Propuštanja posebice u stupnju kuhanja I: Okretni se regulator okreće na stupanj kuhanja I 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 okretni regulator postaju vrući.

- Brtva na ručki poklopca oštećena je ili porozna.
- Poklopac za očuvanje aroma neispravan je.
- Poklopac za očuvanje aroma nije ispravno postavljen.

---

Poklopac se ne može otvoriti.

- Lonac je pod tlakom.
- Blokira se blokada preostalog tlaka (npr. okretnim regulatorom).

## Ovako ćete otkloniti smetnje

---

- Smanjite dovod energije.
  - Skinite dugačku ručku poklopca i očistite područje ventila (vidi točku 10.2 "Čišćenje poklopca i ručke poklopca").
  - Očistite područje osigurača pretlaka. Unatoč čišćenju i dalje izlazi para.
  - Umetnite novi originalni osigurač od pretlaka za Sicomatic® econtrol (vidi poglavlje 11 "Održavanje").
- 

- Skinite dugačku ručku poklopca i očistite područje ventila (vidi točku 10.2 "Čišćenje poklopca i ručke poklopca").
  - Obratite se specijaliziranom trgovcu marke Silit.
- 

- Umetnite novi originalni gumeni prsten za Sicomatic®.
- 

- Okrenite okretni regulator za provjeru na stupanj kuhanja II. Ako više ne izlazi para, dovod energije bio je previsok za stupanj kuhanja I.  
Ako svejedno i u stupnju kuhanja II i dalje izlazi para:
    - Skinite dugačku ručku poklopca i očistite područje ventila (vidi točku 10.2 "Čišćenje poklopca i ručke poklopca").
    - Obratite se specijaliziranom trgovcu marke Silit.
- 

- Umetnite novi originalni poklopac za očuvanje aroma za Sicomatic® econtrol (vidi poglavlje 11 Održavanje).
- 

- Obratite se specijaliziranom trgovcu marke Silit.
  - Umetnite novi originalni poklopac za očuvanje aroma za Sicomatic® econtrol (vidi poglavlje 11 Održavanje).
  - Ispravno postavite poklopac za očuvanje aroma.
- 

- Isparite lonac ili ga ostavite da se ohladi. Nikako ga nemojte otvarati silom.
- Laganim okretanjem okretnog regulatora lijevo-desno blokada se otpušta.


## Što ako...

## Moguć je neki od sljedećih uzroka

---

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.
- Okretni se gumb ne može okrenuti na  .

---

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.  
Dugačka ručka lonca / bočna ručka lonca je oštećena.

- Posljedica redovite uporabe.
- Pogrešna njega.

---

Ručka se samo teško može fiksirati na poklopcu.

- Poklopac ili ručka je oštećena.

## Ovako ćete otkloniti smetnje

---

- Ostavite lonac da se ohladi.
  - Ručno upuštanje pokazivača tlaka.
  - Ostavite lonac da se ohladi.
  - Ručno upuštanje pokazivača tlaka.
  - Umetnite novi originalni poklopac za očuvanje aroma za Sicomatic® econtrol (*vidi poglavlje 11 Održavanje*).
  - Obratite se specijaliziranom trgovcu marke Silit.
- 
- Obratite se specijaliziranom trgovcu marke Silit.

- Ostavite lonac da se ohladi.
  - Ručno upuštanje pokazivača tlaka.
  - Ostavite lonac da se ohladi.
  - Ručno upuštanje pokazivača tlaka.
  - Umetnite novi originalni poklopac za očuvanje aroma za Sicomatic® econtrol (*vidi poglavlje 11 Održavanje*).
  - Pomaknite okretni regulator bez sile lijevo-desno.
  - Ostavite lonac da se ohladi.
  - Ručno upuštanje pokazivača tlaka.
  - Obratite se specijaliziranom trgovcu marke Silit.
- 

- Umetnite novu originalnu ručku za poklopac za Sicomatic® econtrol.
- 

- Zategnite vijak odvijačem.
  - Pričvrstite nove originalne ručke za poklopac za Sicomatic®.
- 

- Obratite se specijaliziranom trgovcu marke Silit.

## 13 | Kuhanje loncem Sicomatic® econtrol - 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	II	25	U 1,5 l Kuhanje tekućine
Crveni grah, osušeni	II	65	U 1,5 l Kuhanje tekućine
Cijeli grašak, osušeni	II	45	U 2,0 l Kuhanje tekućine
Leća	II	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 namirnica, 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. No, kod povrća nekoliko minuta 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

HR

Svježe povrće	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja u min		Napomene
		al dente	kuhano do kraja	
Artičoke	I	30	35	cijela
Špinat	I	0.5	3.5	listovi
Cvjetača	I	3	5	cvjetovi
Cvjetača	I	7	10	cijela
Zelene mahune	I	7	9	–
Brokula	I	4	6	cvjetovi
Šampinjoni	I	1	3	–
Komorač	I	13	17	prepolovljen
Mladi grašak	I	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	I	4	6	ploške
Krumpir	I	8	9	četvrtine
Korabica	I	5	8	prutići
Poriluk	I	2	4	kolutovi
Paprika	I	2	4	trake
Prokulica	I	7	9	cijela
Crni korijen	I	4	7	prutići
Celer	I	2	4	kockice
Bijela šparoga	I	2	5	cijela
Zelena šparoga	I	3	5	cijela
Rajčica	I	2	4	cijela
Kupus	I	10	13	šestine
Kelj	I	6	9	šestine
Tikvica	I	1	2	polumjeseci

**Bolje kuhano i za stupanj kuhanja II 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	II	4		-
Oguljeni krumpir	II	14		60 - 80g /krumpira
Crveni kupus	II	4		tanki prutići
Kiselii kupus	II	10		-

## 13.3 Meso

- Pečenje se zapeče u loncu Sicomatic® econtrol. 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 zeleno područje II na pokazivaču tlaka postane vidljivo 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	II	30	komad
File	II	18	komad
Gulaš	II	20	grube kockice
Rolada	II	17	komad
Kiseloo pečenje	II	25	komad
Kuhano meso	II	30	komad
<b>Teletina</b>			
pečenje	II	25	komad
File	II	14	komad
<b>Janjetina</b>			
pečenje	II	25	komad
Leđa	II	5	komad



	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja u min kuhano do kraja	Napomene, pečeno
<b>Svinjetina</b>			
Potrbušna	II	15	komad
pečenje	II	25	komad
Svježa koljenica	II	30	komad
Dimljena koljenica	II	45	komad
File	II	17	komad
<b>Mljeveno meso</b>			
Punjena paprika	II	15	s umetkom
Mesna štruca	II	15	
Sarma	II	15	
Mesne knedle	II	5	o 2 cm
<b>Piletina</b>			
Prsa	II	8	komad
Batak	II	10	komad
Piletina za juhu	II	20	komad od cca 1 kg
<b>Puretina</b>			
Prsa	II	20	komad
Batak	II	20	komad od cca 1 kg
<b>Guščetina</b>			
Prsa/batak	II	30	komad
<b>Pačetina</b>			
Prsa/batak	II	15	komad

	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja u min kuhano do kraja	Napomene, pečeno
<b>Zečjetina</b>			
pečenje	II	20	komad
Batak	II	30	komad
Leđa	II	10	komad
<b>Meso jelena</b>			
Gulaš	II	15	grube kockice
<b>Srnetina</b>			
pečenje	II	20	komad
Batak	II	25	komad
Leđa	II	20	komad
<b>Divlja svinja</b>			
pečenje	II	35	komad
Gulaš	II	20	grube kockice
Batak	II	25	komad
Leđa	II	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	I	4	cijeli file
Crveni grgeč	I	4	cijeli file
File crnog bakalara	I	11	u porcijama
Grdobina	I	5	cijeli file
Tuna	I	10	u porcijama
Divlji losos	I	11	u porcijama
Smuđ	I	5	cijeli file

## 13.5 Prilozi, voće i deserti

**Okvirne vrijednosti kuhanja:** Vremena kuhanja vrijede za 500 g.

Prilozi	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja u min	Napomene
Rižoto	I	7	ne ispustiti paru nego nakon toga ostaviti 3 min da kuha sa zatvorenim poklopcem
Bavarske knedle	I	7	ne ispuštajte paru već nakon kuhanja ostavite da miruje 12 min. sa zatvorenim poklopcem
Tjestenina	II	0	kada se pojavi zeleno područje II pokazivača tlaka, skinite Sicomatic® econtrol s mjesta kuhanja. Ne ispustiti paru nego čekati 6 min prije otvaranja lonca.
Basmati riža	I	2	1 udio riže, 2 udjela vode ne ispustiti paru nego nakon toga ostaviti 12 min da kuha sa zatvorenim poklopcem
Riža dugog zrna	I	10	1 udio riže, 2 udjela vode

HR

Voće, Deserti	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja u min	Napomene
Pire od jabuka	I	5	osmine
Kompot od jabuka	I	4	šestine
Kompot od marelica	I	2	osmine
Kompot od krušaka	I	3	osmine
Kompot od trešanja	I	2	–
Kompot od šljiva	I	2	prepolovljen
Kompot od rabarbare	I	3	komadi
Kompot od ogrozda	I	3	–

## 13.6 Kuhanje u jednom loncu preko drugoga /kuhanje čitavog menija

U loncu Sicomatic® econtrol 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 econtrol 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 rupica 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	-	-

\*uz savjet menija 1 i 2 koristite najmanje 6,5 l Sicomatic® econtrol donji dio

## 13.7 Zamrznuta hrana i cjelovite namirnice

### Zamrznute namirnice

Zamrznute namirnice u loncu Sicomatic® 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 I ili izravno kratko zapržiti na dnu lonca u vreloj masnoći te nakon toga do kraja kuhati s uobičajenom količinom tekućine u stupnju kuhanja I.
- 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® 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® ta da vitamini i minerali cjelovitog zrna prilikom kuhanja na stupnju kuhanja I ostaju vrlo dobro očuvani te se pri tome šteti 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	I	30
Raž	I	20
Neoljušteni ječam	I	23
Zeleni krupnik	I	15
Pir	I	15
Neoljuštena riža	I	10
Neoljuštena zob	I	5
Proso	I	10
Heljda	I	2

Kod nekih je žitarica potrebno dodatno vrijeme namakanja od 6 do 10 sati te vrijeme bubenja od 10 do 30 min.

## 14 | Pribor lonca Sicomatic® econtrol



### Umetak bez rupica

ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 l Sicomatic®  
8031.7011.01



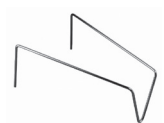
### Rupičasti umetak

ø 18 cm  
za 2,5 l Sicomatic®  
8018.7011.01  
ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 l Sicomatic®  
8032.7011.01



### Rupičasti umetak, visoki

ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 l Sicomatic®  
8033.7011.01



### Nosač za umetak

ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 l Sicomatic®  
0066.6000.01



### Sito za dno

ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 l Sicomatic®  
7022.6022.01



### Košara za umetanje od porculana

Ø 21 cm  
1529.4001.01



### Košara za umetanje od plemenitog čelika

Ø 19 cm  
1529.6022.01



### Kuhinjski sat SicoControl

0068.0035.01



### Sredstvo za njegu – tekuće

0051.8888.01

### Sredstvo za njegu – u prahu

0051.0010.01

## 15 | Rezervni dijelovi Sicomatic® econtrol



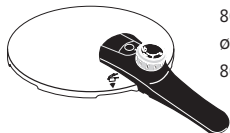
### **Ručka lonca**

ø 18 cm  
9532.9302.01  
ø 22 cm  
9532.9304.01



### **Bočna ručka lonca**

ø 18 cm  
9532.9218.01  
ø 22 cm  
9532.9222.01



### **Poklopac**

ø 18 cm  
8013.6021.11  
ø 22 cm  
8014.6021.11



### **Ručka poklopca, komplet**

9532.9101.01



### **Osigurač od pretlaka**

9530.8801.01

### **Potrošni dijelovi**



### **Poklopac za očuvanje aroma**

3 komada  
9532.8004.01



### **Sicomatic® gumeni prsten**

ø 18 cm  
9067.8900.01  
ø 22 cm  
9067.8901.01



## 16 | Garancija

### Uvjeti garancije

Jamčimo (pri normalnoj, namjenskoj uporabi posuda za kuhanje u domaćinstvu) trajnost Silargan® površine od 30 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 Silargan® površinu.

Garancijom se jamči da ćemo u jamstvenom roku sve neispravne Silargan® površine zamijeniti ispravnim dijelovima. Neispravnom Silargan® 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, pregrrijavanje,

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®**

sukladni sljedećim EZ direktivama i normama:

<b>EU direktiva:</b>	97/23/EZ
<b>Kontrola izvedbe:</b>	Modul B (EZ ispitivanje tipa)
<b>Kontrola proizvodnje:</b>	Modul A (interno ispitivanje tipa)
<b>Mjesto izdavanja certifikata:</b>	TÜV Rheinland LGA Products GmbH Tillystraße 2 D-90431 Nürnberg ID 0000044918
<b>Norma:</b>	DIN EN 12778 Ekspresni lonci DIN EN 82079-1 Izrada uputa za uporabu

Mjesto i datum izdavanja  
Riedlingen – 18.5.2015.

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® econtrol'un 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 şekilde saklanmalıdır	6
2.2 Sicomatic® econtrol ile güvenli yemek pişirme	8
<b>3   İlk kullanımdan önce</b>	<b>9</b>
<b>4   Sicomatic® econtrol ile ilgili ayrıntılar</b>	<b>10</b>
<b>5   Sicomatic® econtrol tencerenizle 5 kat güvenlik</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   Her pişirmeden önce</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   Sicomatic® econtrol 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 tencereyle 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® econtrol'u açma	21
<b>8   Sicomatic® econtrol aksesuarlarıyla yemek pişirme</b>	<b>23</b>
8.1 Pişirme talimatlarına uygun	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® econtrol 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 - 29</b>
10.1	Tencere temizliği	27
10.2	Kapağın ve kapaktaki kulpun temizliği	28
10.3	Saklama	29
<b>11</b>	<b>Bakım</b>	<b>30 - 31</b>
<b>12</b>	<b>Arızaları nasıl kolayca giderebilirsiniz</b>	<b>32 - 37</b>
<b>13</b>	<b>Sicomatic® econtrol ile yemek pişirmek için ipuçları / pişirme süresi tabloları</b>	<b>38 - 47</b>
13.1	Çorbalar ve türülüler	38
13.2	Sebze	39
13.3	Et	41
13.4	Balık	44
13.5	Garnitürler, meyveler ve tatlılar	45
13.6	Üst üste pişirme / menü hazırlama	46
13.7	Derin dondurulmuş gıdalar ve işlenmemiş gıdalar	47
<b>14</b>	<b>Sicomatic® econtrol aksesuarları</b>	<b>48</b>
<b>15</b>	<b>Sicomatic® econtrol yedek parçaları</b>	<b>49</b>
<b>16</b>	<b>Garanti</b>	<b>50</b>
<b>17</b>	<b>Sicomatic® econtrol uygunluk beyanları</b>	<b>51</b>
17.1	AT uygunluk beyanı	51
17.2	Gıda maddeleriyle temas halinde olan tüketici ürünleri için uygunluk beyanı	51

# 1 | Bir bakışta yeni Sicomatic® econtrol'un avantajları

## 1. Devrim niteliğinde kolay kullanım

Kapatma, pişirme seviyesini ve buhar atmaya ayarlama; hepsi kolay çıkarılabilir ergonomik kulp üzerinden kontrol edilebilir.

## 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

Çalışma valfi, contalı basınç gösterge 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 I - basınçsız pişirme** Tamamen basınçsız 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

Kapaktaki kulpu çıkartın ve akan suyun altında yıkayın. Kapaktaki kauçuk contayı sökün ve elde yıkayın. Tencere, kapak (kulp hariç) ve iç parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

## 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 çeliktir: İndüksiyonlu ocaklarda da kullanılabilir.

## 9. Her bütçeye uygun boyut ve modeller

Sicomatic® econtrol ürünümüze uygun olarak size en iyi pişirme sonuçları elde edebilmeniz için çeşitli haznelar 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® econtrol 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.



STOP!

Talimatlara uyulmaması, Sicomatic® econtrol ürününüzü kullanırken arızalar oluşmasına yol açabilir.



Bu kullanma talimatındaki çapraz referanslar bu sembol veya *italik yazı* ile belirtilmiştir.



İpucu size Sicomatic® econtrol ürününüzü sorunsuz biçimde kullanabilmeniz için değerli bilgiler sunar.

### 2.1 Tencere, amacına uygun olarak kullanılmalı ve emniyetli şekilde saklanmalıdır



Tehlike

#### Amaca uygun kullanım

- Sicomatic® econtrol ürününüzü, sadece gıda maddelerinin amaca uygun olarak pişirilmesi için kullanın.
- Sicomatic® econtrol ürününüzü asla sıcak bir fırında kullanmayın.
- Gıda maddelerini asla basınç altında, sıvı yağda kızartmayın.
- Sicomatic® econtrol ürününüzü sterilizasyon için sadece evinizde kullanın.  
Sicomatic® econtrol tıbbi alanda asla sterilizatör olarak kullanılmamalıdır.  
Sicomatic® econtrol tıbbi alanda ihtiyaç duyulan sterilizasyon sıcaklıkları için tasarlanmamıştır.
- Sicomatic® econtrol ürününüzü, sadece kullanma talimatındaki ısıtma türleriyle uyumlu ocaklarda kullanın.

#### Paslanmaz çelikler



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

#### Silargan®



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

→ 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.**

- Tencerede ve emniyet tertibatlarında değişiklik yapmayın veya müdahalede bulunmayın.
- Sicomatic® econtrol kapağını sadece uygun Sicomatic® econtrol tencere altlığıyla birlikte kullanın.
- Sicomatic® econtrol tencerenizin parçalarını asla diğer marka ve modellerle kullanmayın.



### **Emniyetin korunması**

- Her kullanımdan önce valflarda tıkanma olup olmadığını kontrol edin.
- Sicomatic® econtrol tencerenizi kullanmadan önce gerekiyorsa valfları temizleyin.
- Temizlik ve bakım talimatlarımıza uyun.
- Sicomatic® econtrol ürününüz veya ürünün parçaları zarar görmüş veya deforme olmuş ya da fonksiyonları kullanma talimatında tanımlandığı şekilde çalışmıyor ise, Sicomatic® econtrol tencerenizi kesinlikle kullanmayın.
- Böyle bir durumda onarım için yetkili servisle iletişime geçin.
- Tencerenin kulpları gevşemişse, bir tornavidayla sıkın.

→ Kulplarda çatlak varsa veya yerine kulplar düzgün oturmuyorsa kulpları değiştirin.

→ Sadece orijinal Sicomatic® econtrol yedek parçalarını kullanın.

→ Sicomatic® econtrol tencerenizi en az 10 yılda bir yetkili bir servise kontrol ettirin.



## 2.2 Sicomatic® econtrol 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® econtrol tencerenizi basınç altındayken dikkatli bir şekilde hareket ettirin.
- Sıcak tencereyi başka bir kişiye deşdirmeyin.
- Sıcak Sicomatic® econtrol tencerenizi sadece sıcaklık geçirmeyen altlıklar (plastik vb. olmayan) üzerine yerleştirin.
- Sicomatic® econtrol tencerenizi sadece kulplarından açıp kapatın.
- Sicomatic® econtrol tencerenizi kullanım sırasında asla gözetimsiz bırakmayın.
- Sicomatic® econtrol 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, sakatatlar ve hamur işleri gibi şişen veya çok köpüren yemekler pişirirken tencereyi en fazla nominal içeriğinin yarısına kadar doldurun.



### **Tencereyi asla zorla açmayın.**

Tencere, sadece basınçsız durumdayken kolaylıkla açılabilir.

- Emniyet tertibatlarında deęişiklik yapmayın.



### **Sıcak malzeme köpürebilir ve önceden buharı alınmış olsa bile tencere açıldığında patlayarak dışarı fışkırabilir.**

- 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.

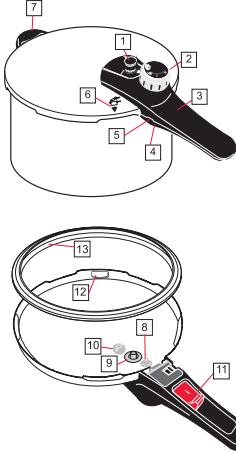
### 3 | İlk kullanımdan önce

- 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.
- Temizleme işleminden sonra tencereyi iyice kurulaştırın.



İndüksiyonlu ocaklar ses çıkartabilir. Bu ses, teknik nedenlerden dolayı çıkar ve bu durum ocağınızda veya Sicomatic® econtrol tencerenizde arıza olduğunu göstermez.

## 4 | Sicomatic® econtrol ile ilgili ayrıntılar



### 1. Basınç Göstergesi

Kolay görünür ve büyüktür; üzerinde entegre bir kalan basınç kilidi mevcuttur.

### 2. Kontrol Düğmesi

İstenen pişirme seviyesinin rahatça ayarlanabilmesi ve tencerenin kolayca açılabilmesi için çok büyük ve kullanışlıdır.

### 3. Kapak Üst Kulpu

Sökülebilir; üzerine kontrol düğmesi ve basınç göstergesi entegre edilmiştir.

**4. Tencerenin alt sapı** Aleve dayanıklı kenarları olan pratik emniyet kulpu kolayca kavranarak tencerenin kazayla kaymasını önler.

### 5. Kulptaki İşaret

Kapağın doğru oturması içindir.

### 6. Kapaktaki İşaret

Kapağın doğru oturması içindir.

### 7. Tencere yan kulpu

Aleve karşı koruyucusu ve tutma açıklığı sayesinde güvenli kullanım sağlar.

### 8. Aşırı Basınç Koruması

Entegre otomatik havalandırma ve vakum önleme sistemi vardır.

### 9. Aroma Koruyucu Kapak

Basınç göstergesi içindir, aroma koruyucudur.

### 10. Çalışma valfi

Pişirme seviyesi ayarına göre basıncı ayarlar.

### 11. Kilit Açma Düğmesi

Kapaktaki kulpu çıkarmak içindir.

### 12. Emniyet oluğu

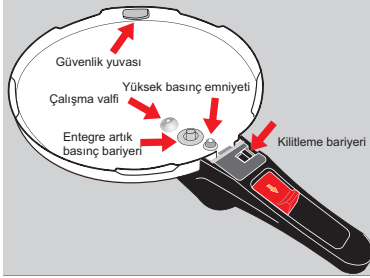
Kapağın kenarındaki "acil çıkış" ekstra emniyet tertibatı olarak görev yapar.

### 13. Lastik conta

Tencerenin ve kapağın sızdırmamasını sağlar.

# 5 | Sicomatic® econtrol tencerenizle 5 kat güvenlik

Satın aldığınız Sicomatic® econtrol, teknolojik açıdan modern bir cihazdır. Düdüklü tencere üretimi ve geliştirilmesi konusunda uzun yıllara dayanan deneyimle üretilmiştir.



## 1. Çalışma valfi

Seçilen pişirme seviyesi için öngörülen basınç aşırsa, çalışma valfi açılır ve fazla buhar kapak kulpunun ön açıklığından dışarıya verilir. Çok yüksek basınç otomatik olarak düşürülür.

## 2. Entegre otomatik havalandırma aşırı basınç koruması

**a) Otomatik havalandırma olarak işlevi** Valf, basınç altında olmadığından hareket ettirilebilir. Bu nedenle kapalı Sicomatic® econtrol ile pişirmeye başlandıktan sonra pişirilecek malzeme için zararlı olan fazla oksijen otomatik olarak dışarı verilir (otomatik havalandırma). Sonra valf kapanır ve basınç artar.

## b) Aşırı basınç koruması olarak işlevi

Aşırı basınç koruması normal çalışma sırasında devreye girmez. Sadece çalışma valfi devre dışı kaldığında ve basıncın yükselmeye devam etmesi gerektiğinde devreye girer. Bu durumda kapaktaki üst kulpun tahliye deliğinden yoğun buhar çıkışı olur.

## 3. Emniyet oluşu

Sadece çalışma valfi ve aşırı basınç koruması devre dışı kalırsa, kapağın kenarındaki "acil çıkışı", ek güvenlik tertibatı olarak görev yapar. Aşırı fazla bir basınç oluşur olmaz, lastik conta, buharın arasından sızarak çıkabileceği şekilde emniyet oluşuna 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 kapaktaki üst kulpun içine tamamen girdiğinde, tencerenin kilidi ve tencere açılabilir. Böylece basınç altındayken yanlışlıkla açılması önlenmiş olur.

## 5. Kilit

Alt ve üst kulp tam olarak üst üste gelmediğinde, kapak kontrol düğmesiyle kilitlenemez. Bu durumda basınç oluşmaz.

## 6 | Her pişirmeden önce

Sicomatic® econtrol 97/23/AT sayılı AT direktifinin talimatlarına uygundur. Yasal olarak öngörülen emniyet tertibatları bazı durumlarda önemli ölçüde aşılmaktadır.

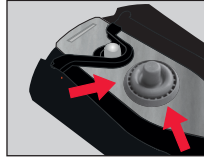


Uyarı

**Sicomatic® econtrol tencerenizi kullanmadan önce emniyet tertibatlarını kontrol edin.**

Böylece kullanım sırasında oluşabilecek tehlikeli durumları önlemiş olursunuz.

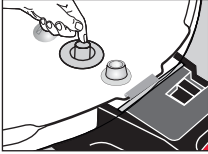
### Aroma koruyucu kapağın kontrol edilmesi




Aroma kapağında oluşan bir hasar veya kapağın tam olarak oturmaması sıcak veya ani buhar çıkışlarına neden olabilir. Bu durumda kapaktaki üst kulp zarar görebilir.

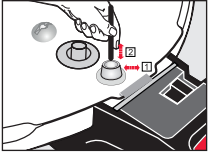
- Aroma koruma kapağının tam olarak oturup oturmadığını kontrol edin (bkz. Resim).
- Aroma koruma kapağını hasarlara karşı kontrol edin (yırılma, delik, şekil bozukluğu, renginin kahverengiye dönmüş olması).
- Aroma koruma kapağı hasarlı ise, tencereyi kullanmamalısınız.
- Sadece orijinal Sicomatic® econtrol yedek parçalarını kullanın.

### Basınç göstergesinin kontrol edilmesi



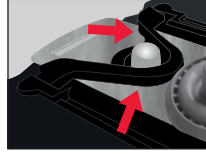
- Aroma koruma kapağına parmağınızla bastırarak basınç göstergesinin hareketini test edin.  
Bu sırada kontrol düğmesi  konumunda olmalıdır.

### Aşırı basınç korumasının kontrol edilmesi



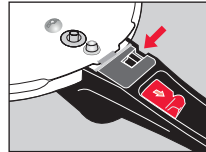
- Kirlenmiş veya yapışkan bir aşırı basınç koruması, emniyet olduğundan ani buhar çıkışına sebep olabilir. Gazlı ocaklar kullanıldığında çıkan buhar, alevin sönmesine ve ocaktan kontrolsüz bir gaz yayılmasına sebep olabilir.
- Aşırı basınç korumasının (1) serbestçe hareket edip etmediğini kontrol edin.
- 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 kirlilik açısından durumunu ve doğru konumda olup olmadığını kontrol edin.
- Gerekli ise çalışma valfini temizleyin.
- Böylece kapaktaki üst kulpun tahliye deliğinden beklenmeyen yoğun buhar çıkışını önlemiş olursunuz.

### Kilidin kontrol edilmesi



- Kilit hasar gördüyse, Sicomatic® econtrol düğün olarak açılıp kapanamaz. Kapağın üst kulpu çıkartılamaz.
- Kilidin kolay hareket edip etmediğini ve ilk konumuna gelip gelmediğini kontrol edin.
- Kilit hasarlı ise, tencereyi kullanmamalısınız.
- Bu durumda Silit yetkili servisiyle görüşün.

### **Lastik contanın kontrol edilmesi**

- Lastik contayı hasarlar açısından kontrol edin. Lastik contadaki bir çatlak yüzünden ani buhar çıkışı olabilir ve sıcak buhar dışarıya 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® econtrol 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® econtrol 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® econtrol ile yemek pişirme



### Tencere ve ocağın korunması

→ Mutfak aletlerini (kaşık, keççe 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



### 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.



### 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 derecede sıvı miktarı eklemeye özen gösterin.

Bu şekilde, yemeğin dibinin tutması, tencerenin "yanması" ve tencerede veya kaplamada meydana gelebilecek zararlar önlenmiş olur.



## 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.

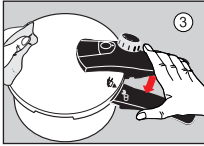
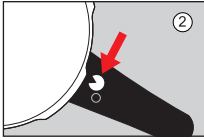
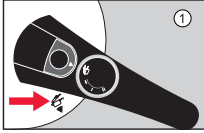
Tarife uygun olarak doldurulan yemekler tencerenin kapağı kapatılmadan önce ısıtılıp kaynatılabilir.




### **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.

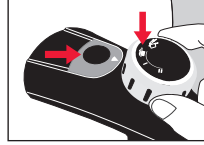
## 7.2 Tencereyi kapatma



- Kapatmadan önce tencerenin kenarını ve lastik contayı silin. Böylece herhangi bir parça, sızdırmazlık özelliğine engel olmaz.
- Kapağı, kapaktaki işaret (Resim ①) ile tencere kulpundaki işaret (Resim ②) tam olarak üst üste gelecek şekilde kapatın.
- Kapaktaki üst kulpu, tenceredeki alt kulp ile üst üste gelene kadar sola doğru çevirin (Resim ③).
- Kilitlemek için kontrol düğmesini  konumuna getirin.

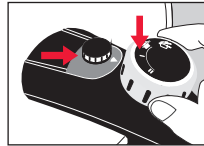
## 7.3 Sabit olarak ayarlanabilen üç pişirme seviyesinin kullanımı

**Pişirme seviyesi**  (basıncız pişirme)



Sicomatic® econtrol 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. Yoğun miktarda buhar çıkışı veya buhar göstergesinin hafifçe yukarıya çıkması, ocağın altının çok açık olduğunu gösterir.

**Pişirme seviyesi I (yaklaşık 109°C / yeşil alan I)**

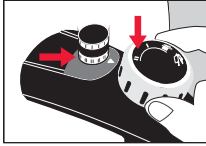


Pişirme süresi kısa olan hassas gıda maddelerinin ben-mari usulünde (buharda) pişirilmesinde ve buğulama-larda kullanılır. Bunun için pişirilecek malzeme, örneğin sebze veya balık, hazneye yerleştirilir ve bu şekilde kaynama suyuyla temas ettirilmez. Basınc göstergesinin yeşil alanı I görünür durumdadır.

TR

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.

### Pişirme seviyesi II (yaklaşık 119°C / yeşil alan II)



Örneğin et yemekleri, çorbalar ve turlülerin bu seviyede ve ağır ateşte pişirilmesinde, buğulamalarda, yiyeceklerin suyunun çıkarılması ve sterilizasyonunda kullanılır. Basınç göstergesinin yeşil alanı II görünür hale gelir. 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

### Kapaktan 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.




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® econtrol tencerenizi dikkatli bir şekilde hareket ettirin.
- Sıcak tencereyi başka bir kişiye deşirmeyin.
- Sıcak Sicomatic® econtrol tencerenizi sadece sıcaklık geçirmeyen altlıklar (plastik vb. olmayan) üzerine yerleştirin.
- Sicomatic® econtrol tencerenizi sadece kulplarından açıp kapatın.
- Sicomatic® econtrol tencerenizi kullanım sırasında asla gözetimsiz bırakmayın.
- Sicomatic® econtrol tencerenizi kullanırken çocukları uzak tutun.

## 7.5 Pişirme seviyesinin ayarlanması, havalandırma ve pişirme

→ Kontrol düğmesi aracılığıyla pişirme seviyesini  "basıncsız pişirme" , pişirme seviyesi I veya pişirme seviyesi II 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® econtrol tencereye gereğinden fazla ısı girişi olursa, yavaşça güçlenen bir sesle kapaktaki kulpta bulunan çıkış açıklığından (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® econtrol tencerenin kapağı açılmadan önce tencerenin basıncı düşürülmelidir.

- O yüzden ocağın altını kapatın.
- Tencereyi pişirme bölmesinden alın.

Basıncı, aşağıdaki üç seçenekte boşaltılabilir:

### a) Hızlı buhar atma



Tehlike

#### Kapaktan sıcak buhar çıkışı olur.

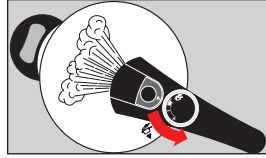
- Asla buhara elinizi tutmayın.
- Ellerinizi, kafanızı ve vücudunuzu, kapağın orta kısmının üzerindeki ve kapağın kenarındaki emniyet oluğunun önündeki tehlikeli bölgelerden daima uzak tutun.
- Özellikle kontrol düğmesi aracılığıyla hızlı buhar atma sırasında buna dikkat edin.




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.



- Kontrol düğmesini yavaşça  konumuna gelene ve buhar çıkışı bitene kadar geriye doğru çevirin.
- Basıncı göstergesi kendiliğinden kapaktaki kulpun içine tamamen girinceye kadar bekleyin.

### Soğumasını bekleme

- Basıncı göstergesi kendiliğinden kapaktaki kulpun 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, basıncı göstergesi kendiliğinden kapaktaki kulpun içine tamamen girinceye kadar, akan soğuk suyun altında tutun.
- Suyu direkt olarak kapaktaki kulp üzerine akıtmayın. Böylece kapaktaki kulptan 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® econrol'u açma



Tehlike

**Sıcak malzeme köpürebilir ve önceden buharı alınmış olsa bile tencere açıldığında patlayarak dışarı fırlatabilir.**

→ Bu yüzden, tencereyi açmadan önce her defasında hafifçe sallayın.

Böylece tencereden dışarı fıskıran sıcak yemek yüzünden yanmaktan ve haşlanmaktan korunmuş olursunuz.



Tehlike

**Tencereyi asla zorla açmayın.**

Tencere, basıncsız durumdayken kolaylıkla açılabilir.

→ Emniyet tertibatlarında değişiklik yapmayın.

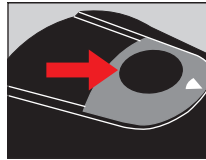


Tehlike

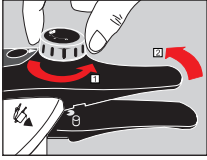
**Derisiyle birlikte pişirdiğiniz sıcak ete (örneğin sığır dili) bir şey batırmayın.**




→ Önce eti soğumaya bırakın.

Böylece basınç nedeniyle şişen deri iner ve dışarı fıskıran sıcak sıvı yüzünden oluşabilecek yanıklardan korunmuş olursunuz.




→ Basınç göstergesinin kendiliğinden kapaktaki kulpun içine tamamen girdiğinden emin olun.



- Kontrol düğmesini saat yönünün tersine,  konumuna gelene kadar yavaşça geri çevirin [1].
- Tencereyi hafifçe sallayın.
- Kapaktaki kulpu sağa doğru, kapakta bulunan kulptaki işaret  ile tencerede bulunan kulptaki işaret  tam olarak üst üste gelene kadar çevirin [2].
- Kapağı, buhar vücudun aksi yönünde boşalacak şekilde açın.



Tencerede hala basınç varsa, kontrol düğmesi  konumuna geri döndürüldüğünde kalan basınç kilidi devreye girer. Bu işlem kapağın basınç altında açılmasını önler.

- Bu durumda kontrol düğmesini tekrar saat yönünde çevirin.

Tencerede basınç yoksa, kalan basınç kilidi kendiliğinden açılacaktır. Tencere anlatıldığı gibi açılabilir.

# 8 | Sicomatic® econtrol aksesuarlarıyla yemek pişirme

Sicomatic® econtrol 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 olan 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.

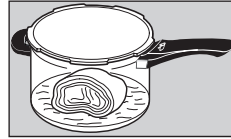
→ Tencereyi en fazla 2/3'üne kadar doldurun.

Böylece kapak, basınç göstergesi ve valflar 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® econtrol tencerenizde katı veya sıvı yağı ısıtın.

→ Etin her tarafını kızartın.

→ (Tarife göre) su ekleyin.



Büyük et parçalarını dilimleyin.  
Böylece pişirme süresi azalır.



# 9 | Sicomatic® econtrol 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 bölümündeki 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® econtrol içindeki buharı asla hızlıca 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 kapaktaki kulpun içine tamamen girinceye kadar bekleyin.

Bu sayede, patlayan camlar sebebiyle oluşabilecek kesiklerden korunmuş olursunuz.

## 9.2 Sterilizasyon



Tehlike

**Amaca uygun kullanım**

→ Sicomatic® econtrol ürününü sterilizasyon için sadece evinizde kullanın.

Sicomatic® econtrol tıbbi alanda asla sterilizatör olarak kullanılmamalıdır.

Sicomatic® econtrol tıbbi alanda ihtiyaç duyulan sterilizasyon sıcaklıkları için tasarlanmamıştır.



**Sterilize etmek istediğiniz parçaların, 120° C'ye kadar ısıya ve buhara dayanıklı olmasına dikkat edin.**

Sicomatic® econtrol sadece enerji masrafı getirdiği için düşük maliyetli ve ideal bir ev sterilizatörü olarak işlev görür.

**Kullanım seçenekleri:**

- Biberonların, kauçuk biberon emziklerinin, plastik kapların sterilizasyonu
- Vidalı kapaklı kavanozlardaki mamaların sterilizasyonu
- Konserve kavanozlarının sterilizasyonu (ayrıca bkz. 9.3 "Konserveleme")

→ Biberonları, kauçuk biberon emziklerini ve plastik kapakları süt ve püre kalıntılarından temizleyin.

→ Parçaları, delikli hazneye açıklık alt tarafa gelecek şekilde yerleştirin.

→ Parçaları hazne içine, buharın mümkün olduğunca bütün parçalara ulaşabileceği şekilde yerleştirin.

- Tencere tabanına, buhar oluşması için gerekli olan en az su miktarını ekleyin.
- Delikli hazneyi tencere içine yerleştirin.
- Tencerenin kapağını kapatın ve kontrol düğmesiyle pişirme seviyesi II'yi seçin.
- Yüksek ateşte pişirmeye başlayın.

Sterilizasyon, basınç göstergesinde yeşil alan II görünür görünmez başlar.

Sterilizasyon yaklaşık 20 dakika sürer.



### **Doğru ve etkili sterilize etme**

- Sterilizasyon işlemi boyunca yeşil alan II'nin görünür olmasına dikkat edin.
- Mutlaka sterilizasyon süresini takip edin.
- Sterilizasyon süresi bittikten sonra tencereyi soğutmaya bırakın.
- Basınç göstergesi kendiliğinden kapaktaki kulpun 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'de anlatıldığı şekilde sterilize edin.
- Konserve kavanozlarını doldurun.
- Üreticinin talimatına göre kavanozları kapatın.
- Tencere tabanına, buhar oluşması için gerekli olan en az su miktarını ekleyin.
- Kavanozları, taban süzgecinin üzerine veya delikli hazneye yerleştirin.
- Tencerenin kapağını kapatın ve kontrol düğmesiyle 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)
Taneli meyveler	I	5 – 8
Marmelatlar ve reçeller	I	1 – 2
Yumuşak çekirdekli meyveler I		10
Sert çekirdekli meyveler	I	8 – 10
Sebze turşuları	I	7 – 10
Sebzeler	II	20 – 25
Et	II	25

- Konserveleme süresinin bitmesinin ardından tencereyi yavaşça soğumaya bırakın.
- Basınç göstergesi kendiliğinden kapaktaki kulpun 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® ancak 4,5 litrelik hacimden itibaren suyunu çıkarma amaçlı olarak 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 gerekli olan en az su miktarını 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 kontrol düğmesiyle piştirme seviyesi II'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	Piştirme seviyesi	Suyunu çıkarma süresi (dakika)
Taneli meyveler	II	12
Sert çekirdekli meyveler ve ravent	II	18
Yumuşak çekirdekli meyveler	II	25
Üzüm	II	25
Domates ve salatalık	II	18
Havuç	II	25
Pancar	II	25-35

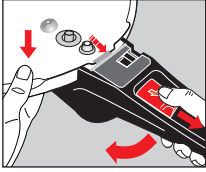
### 10.1 Tencere temizliği

- 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.
  - İnatçı 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 etkilenmeyecektir. O yüzden elde yıkamanızı öneririz.
- Temizleme işleminden sonra tencereyi iyice kurulaştırın.

- Tencereyi yavaşça soğumaya bırakın.
- Basınç göstergesi kendiliğinden kapaktaki kulpun içine tamamen girinceye kadar bekleyin.
- Sonra tencereyi açın.
- Sıcak hazneleri dikkatle çıkarın.
- Sıcak suyu, iyi temizlenmiş ve ısıtılmış şişelere doldurun.
- Şişeleri temiz kapaklarla kapatın.

## 10.2 Kapağın ve kapaktaki kulpun temizliği

### Kapaktaki kulpun çıkarılması



- Kapağı çevirin.
- Kapaktan kulpu çıkarın.
- Kulpu çıkarmak için parmağınızla kapağın kenarına bastırın.
- Sonra kırmızı sürgüyü (bkz. resim) kolun alt tarafındaki ok yönünde kulpun sonuna kadar çekin.
- Kulpu katlayın ve çekin.
- Lastik contayı çıkarın.
- Lastik contayı akan ılık suyun altında veya bulaşık suyunda yıkayın.
- Kapağı akan suyun altında veya bulaşık makinesinde yıkayın.
- Kapaktaki kulpu sadece akan ılık suyun altında yıkayın.

Böylece contanın zarar görmediğinden emin olursunuz.

### Çok kirlenmesi durumunda çalışma valfinin temizlenmesi

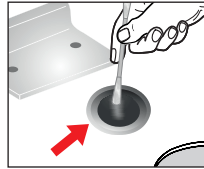
Yemeğin çalışma valfinden çıkması durumunda, çalışma valfinda yemek artıkları kalır. Bu da çalışma valfinin kirlenmesine ve yapış yapış olmasına neden olur. Bu durumda çalışma valfi iyice temizlenmelidir.



Çalışma valfi iki parçadan oluşur, bir parçası kapaktaki kulpta, diğer parçasıysa tencere kapağında bulunur. Bu yüzden çalışma valfinin temizlenmesi için kapaktaki kulpun çıkarılması gerekir.

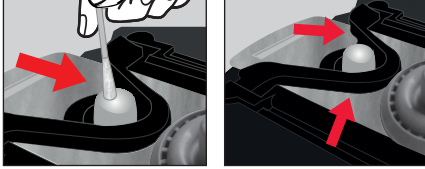
- Temizlemek için yumuşak bir malzeme, örneğin nemli pamuklu çubuk kullanın.
- Asla keskin veya sivri malzemeler kullanmayın.
- Çalışma valfinda veya contada bir hasar tespit etmeniz veya contanın düz durmaması durumunda, tencere kapağını ve kapaktaki kulpu tamir için yetkili Silit servisine götürün.

### Tencere kapağındaki çalışma valfi:



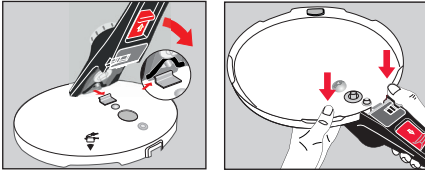
- Kapağın üst tarafındaki valf açıklığına yapışan kirleri temizleyin.

### Kapakta bulunan kulptaki çalışma valfi:



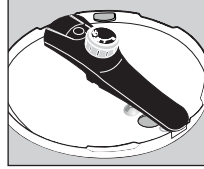
- Çalışma valfine yapışan kirleri temizleyin.
- Contanın yerine tam olarak oturmasına dikkat edin. Conta her yerde düz olarak yerleşmelidir.

### Kapaktaki kulpun yerleştirilmesi



- Kulpu kapaktaki kayışa yerleştirin.
- Doğru yönde yerleşmesine dikkat edin, bkz. resim (büyütülmüş kesit).
- Kulpu kapağın kenarındaki girintiye, ses çıkaracak şekilde yerleştirin.
- Kulpu çıkarmak için parmağınızla kapağın kenarına bastırın.

## 10.3 Saklama



- Temizlenmiş ve kurutulmuş Sicomatic® econtrol tencerenizi temiz, kuru ve güvenli bir yerde saklayın.
- Kapağı tencereye ters olarak yerleştirin veya
- çıkarılmış kapaktaki kulpu tencerenin ya da kapağın içine yerleştirin.



Tehlike

### **Sadece orijinal Sicomatic® econtrol yedek parçalarını kullanın.**

- Bu durumda Silit yetkili servisiyle görüşün.
- Böylece tencerenizin işlevini korumuş ve emniyetini sağlamış olursunuz.



Tehlike

### **Emniyet tertibatları tehlike oluşturabilecek durumları önler.**

- Emniyet tertibatlarında değişiklik yapmayın.
- Temizlik ve bakıma ilişkin talimatlarımıza uyun.



Tehlike

### **Emniyetin korunması**

- Düzenli olarak emniyet tertibatlarını işlevsel açıdan kontrol edin.
- Ayrıca bkz. 6. Bölüm "Her piirmeden önce"

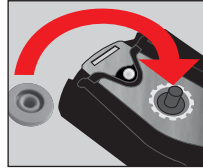
### **Lastik conta**

- Lastik conta sertse (rengi kahverengiyeye 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.

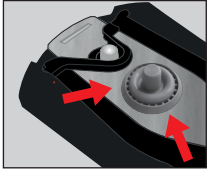
### **Aroma koruyucu kapağın değiştirilmesi**



- 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.

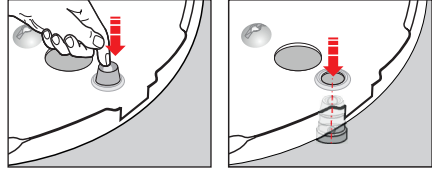


- İlk önce basınç göstergesini temizleyin.
- Sonra yeni aroma koruyucu kapağını yerleştirin.
- Aroma koruyucu kapağın kenarını tam olarak çentiğın içine geçirin.

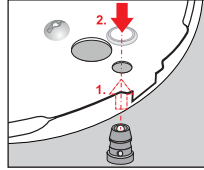


→ Aroma koruyucu kapağın yerine tam olarak oturup oturmadığını kontrol edin. Kapağın çevresi tam olarak yerine oturmalıdır.

### Aşırı basınç korumasının değiştirilmesi



→ Kapaktaki kulpu çıkarın.  
→ Parmağınızla kapağın alt tarafından, kapakla aşırı basınç korumasına bastırın.



→ Yeni aşırı basınç korumasını (1.) kapağın üst tarafındaki deliğe takın.  
→ Sızdırmazlık halkasını (2.) yive oturana kadar, kapağın alt tarafından aşırı basınç korumasının üzerine itin.





## 12 | Arızaları nasıl kolayca giderebilirsiniz

### Sorun

### Muhtemel nedeni

Kapak çok zor kapanıyor.

→ Lastik conta işlevini tam yerine getirmiyor.

Kontrol düğmesi kapandıktan sonra  konumundan istenen  ya da I veya II pişirme seviyesine ayarlanamıyor.

→ Kapak ve tenceredeki kulp üst üste durmuyor.

→ Kulp zarar görmüş durumda.

Pişirme süresi aşırı uzun.

→ Ocağın altı aşırı kısık ateşe ayarlı.

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 var.

→ Lastik conta sert, kırılğan veya hasar görmüş.

→ Kapaktaki kulpun contası hasar görmüş.

Basınç göstergesi yeterince yükselmiyor veya hiç yükselmiyor.

→ Kontrol düğmesi henüz çıkış konumunda değil.

→ Ocağın altı aşırı kısık ateşe ayarlı.

→ Buhar oluşumu için gerekli sıvı eksiktir.

→ Lastik conta sert, kırılğan veya hasar görmüş.

Basınç göstergesinden daima buhar ve su damlacıkları çıkıyor.

→ Aroma koruyucu kapak arızalıdır.

## Çözümü

---

→ Evsel yemek yağının ince bir tabakasını tencerenin üst kenarına sürün.

---

→ Kapak ve tenceredeki kulpu tam olarak üst üste yerleştirin.

→ Bu durumda Silit yetkili servisiyle görüşün.

---

→ 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.

→ Bu durumda Silit yetkili servisiyle görüşün.

---

→ Kontrol düğmesini istenen pişirme seviyesine çevirin.

→ Ocağı daha yüksek bir güç seviyesine ayarlayın.

→ Tencereyi açın ve sıvı ekleyin.

→ Yeni orijinal Sicomatic® lastik contayı yerine takın.

---

→ Yeni orijinal Sicomatic® econtrol aroma koruyucu kapağı yerine takın (*bkz. 11. Bölüm "Bakım"*).

---

## Sorun

## Muhtemel nedeni

Piřirme sırasında kapaktaki kulptan daimi olarak istenmeyen buhar çıkıřı oluyor.

- Ocađın altı ařırı yüksek ateře ayarlı.
- Çalıřma valfı kirli veya yapıřkandır.
- Ařırı basınç koruması kirlenmiř.

Piřirme sırasında kapaktaki kulptan ani, kuvvetli bir buhar bulutu çıkıyor.

- Çalıřma valfı kirli veya yapıřkandır.
- Ařırı basınç koruması devreye girmiř.

Piřirme sırasında kapađın kenarından su veya buhar kaçıyor.

- Lastik conta sert, kırılğan veya hasar görmüř.

Özellikle piřirme seviyesi I sırasında sızdırma: Kontrol düđmesi piřirme seviyesi I'e çevrilir ve buhar çıkıřı olur.

- Ocađın altı ařırı yüksek ateře ayarlı.
- Çalıřma valfı kirli veya yapıřkandır.
- Çalıřma valfı zarar görmüř.

Piřirme sırasında düdük sesi geliyor.

- Aroma koruyucu kapak çatlak veya hasar görmüř.

Kulp ve kontrol düđmesi ısınıyor.

- Kapaktaki kulpta bulunan conta hasar görmüř veya kırılmış.
- Aroma koruyucu kapak arızalı.
- Aroma koruyucu kapak dođru yerleřtirilmemiř.

Kapak açılmıyor.

- Tencerede basınç vardır.
- Kalan basınç kilidi (rneđin kontrol düđmesiyle) sıkıřmıřtır.

## Çözümü

→ Ocağın altını kısın.

→ Kapağın üst kulpunu çıkarın ve valf bölümünü temizleyin (bkz. 10.2 "Kapağın ve kapaktaki kulpun temizliği").

→ Aşırı basınç koruması alanını temizleyin. Temizlemeye rağmen buhar çıkışı devam ediyor.

→ Yeni orijinal Sicomatic® econtrol aşırı basınç korumasını yerine takın (bkz. 11. Bölüm "Bakım").

→ Kapağın üst kulpunu çıkarın ve valf bölümünü temizleyin (bkz. 10.2 "Kapağın ve kapaktaki kulpun temizliği").

→ Bu durumda Silit yetkili servisiyle görüşün.

→ Yeni orijinal Sicomatic® lastik contayı yerine takın.

→ Kontrol düğmesini geçici olarak pişirme seviyesi II'ye çevirin. Buhar çıkışı sona ererse, pişirme seviyesi I için ateş aşırı yüksektir.

Pişirme seviyesi II'ye ayarlanmasına rağmen buhar çıkışı devam ediyorsa:

→ Kapağın üst kulpunu çıkarın ve valf bölümünü temizleyin (bkz. 10.2 "Kapağın ve kapaktaki kulpun temizliği").

→ Bu durumda Silit yetkili servisiyle görüşün.

→ Yeni orijinal Sicomatic® econtrol aroma koruyucu kapağı yerine takın (bkz. 11. Bölüm "Bakım").

→ Bu durumda Silit yetkili servisiyle görüşün.

→ Yeni orijinal Sicomatic® econtrol aroma koruyucu kapağı yerine takın (bkz. 11. Bölüm "Bakım").

→ Aroma koruyucu kapağı doğru konumlandırın.

→ Buharı boşaltın veya soğumaya bırakın. Asla zorla açmayın.


→ Kontrol düğmesini hafifçe ileri geri hareket ettirerek kilidi açın.

## Sorun

## Muhtemel nedeni

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.
- Kontrol düğmesi  konumuna dönmüyor.

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 kulp zarar görmüş.

- Yanlış kullanım.

Tenceredeki kulp / tencere kenarındaki kulp gevşemiş.  
Tenceredeki kulp / tencere kenarındaki kulp hasarlıdır.

- Eskime belirtisidir.
- Yanlış kullanım.

Kulp kapak üzerine zor oturuyor.

- Kapak veya kulp zarar görmüştür.

## Çözümü

---

- Tencereyi soğumaya bırakın.
  - Basınç göstergesinin elle basılması.
  - Tencereyi soğumaya bırakın.
  - Basınç göstergesinin elle basılması.
  - Yeni orijinal Sicomatic® econtrol aroma koruyucu kapağı yerine takın (bkz. 11. Bölüm "Bakım").
  - Bu durumda Silit yetkili servisiyle görüşün.
  
  - Bu durumda Silit yetkili servisiyle görüşün.
- 

- Tencereyi soğumaya bırakın.
  - Basınç göstergesinin elle basılması.
  - Tencereyi soğumaya bırakın.
  - Basınç göstergesinin elle basılması.
  - Yeni orijinal Sicomatic® econtrol aroma koruyucu kapağı yerine takın (bkz. 11. Bölüm "Bakım").
  - Kontrol düğmesini zorlamadan aşağı ve yukarı hareket ettirin.
  - Tencereyi soğumaya bırakın.
  - Basınç göstergesinin elle basılması.
  - Bu durumda Silit yetkili servisiyle görüşün.
- 

- Yeni orijinal Sicomatic® econtrol kapak kulpuyla değiştirin.
- 

- Vidasını tornavidayla sıkın.
  - Yeni orijinal Sicomatic® econtrol tencere kulpu takın.
- 

- Bu durumda Silit yetkili servisiyle görüşün.

# 13 | Sicomatic® econtrol ile 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 bölümündeki hasarları da önlemiş olursunuz.

→ Belirtilen dolum miktarlarına uyun:

*bkz. 7.1 başlığı altındaki tablo*

## 13.1 Çorbalar ve türülür

**Çorbalarda ve kızarmış etli türülürde ideal durum:**

Etin ve sebzenin pişme süreleri çok farklı değilse, et bir miktar kızartılır 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. Pişme süreleri genel olarak 500 g için geçerlidir. Normalde daha fazla sıvı miktarı gereklidir. Bu pişirme sürelerinde bir yumuşatma işlemine gerek yoktur.

	Pişirme seviyesi	Türlü için pişirme süresi (dakika)	Açıklamalar
Kuru fasulye	II	25	1,5 l Sulu yemek
Barbunya fasulyesi	II	65	1,5 l Sulu yemek
Kurutulmuş bütün bezelye	II	45	1,5 l Sulu yemek
Mercimek	II	10	Türlü 2,5 litre, püre 1,5 litre sulu yemek

## 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. Bu nedenle, "Al dente" ve "iyi pişmiş" yiyecekler 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 pişmiş" dönüştürebilir.

Pişirme süresi daima ilk hafif buhar çıkışıyla başlar. Aşağıdaki pişirme süreleri sebzelerin hazne içinde olduğu durumlar içindir. Sebzenin suyla teması yoktur ve



**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

Sebzeli balık	Pişirme seviyesi	Al dente pişirme süresi (dakika)	İyi pişmiş	Açıklamalar
Enginar	I	30	35	Bütün
İspanak yaprakları	I	0,5	3,5	Yaprak halinde
Karnabahar	I	3	5	Brüksel lahanası
Karnabahar	I	7	10	Bütün
Taze fasulye	I	7	9	-
Brokoli	I	4	6	Brüksel lahanası
Mantar	I	1	3	-
Rezene	I	13	17	İkiye bölünmüş
Taze bezelye	I	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	I	4	6	Dilim halinde
Patates	I	8	9	Dörde bölünmüş
Yerlahanası	I	5	8	Çubuk halinde
Pırasa	I	2	4	Halka halka
Biber	I	2	4	Şeritler halinde
Brüksel lahanası	I	7	9	Bütün
Kara iskorçına	I	4	7	Çubuk halinde
Kereviz	I	2	4	Küp küp
Beyaz kuşkonmaz	I	2	5	Bütün
Yeşil kuşkonmaz	I	3	5	Bütün
Domates	I	2	4	Bütün
Beyaz lahana	I	10	13	Altiya bölünmüş
Kıvırcık lahana	I	6	9	Altiya bölünmüş
Kabak	I	1	2	Yarım ay şeklinde

**Aşağıdaki sebze türlerinin iyi pişirilmesi ve piştirme seviyesinin II olması uygundur:**

<b>Taze sebze</b>	<b>Piştirme seviyesi</b>	<b>İyice piştirme süresi (dakika)</b>	<b>Açıklamalar</b>
Bavyera otu	II	4	-
Haşlanmış patates	II	14	60 - 80 g. patates
Kırmızı lahana	II	4	İnce şeritler halinde
Lahana turşusu	II	10	-

## 13.3 Et

- Kızartma et Sicomatic® tencerede kızartılır. Gerekli sıvı miktarı kızartma tamamlandığında ilave edilir.
- Parçalar aşırı büyükse doğranır, tek tek kızartılır 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, yeşil alan II basınç göstergesinde görüldüğünde başlar ve 500 g'lık bir miktarı baz alır.

**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	lyce pişirme süresi (dakika)	Açıklamalar, kızarmış
<b>Dana</b>			
Kavurma	II	30	Bütün olarak
Fileto	II	18	Bütün olarak
gulaş	II	20	İri küp halinde
Et sarması	II	17	Bütün olarak
Sirkeli siğir kavurması	II	25	Bütün olarak
Haşlama et	II	30	Bütün olarak
<b>Dana</b>			
Kavurma	II	25	Bütün olarak
Fileto	II	14	Bütün olarak
<b>Kuzu</b>			
Kavurma	II	25	Bütün olarak
Sırt	II	5	Bütün olarak

	<b>Piřirme seviyesi</b>	<b>İyice piřirme süresi (dakika)</b>	<b>Açıklamalar, kızarmış</b>
<b>Domuz</b>			
Karın	II	15	Bütün olarak
Kavurma	II	25	Bütün olarak
Hařlanmıř domuz paçası	II	30	Bütün olarak
Tütsülenmiř domuz paçası	II	45	Bütün olarak
Fileto	II	17	Bütün olarak
<b>Kıyma</b>			
Biber dolması	II	15	Hazneyle
Köfte	II	15	
Lahana sarması	II	15	
Ekřili köfte	II	5	ø 2 cm
<b>Tavuk</b>			
Göğüs	II	8	Bütün olarak
But	II	10	Bütün olarak
Tavuk çorbası	II	20	Yaklařık 1 kg'lık bütün olarak
<b>Hindi</b>			
Göğüs	II	20	Bütün olarak
But	II	20	Yaklařık 1 kg'lık bütün olarak
<b>Kaz</b>			
Göğüs/but	II	30	Bütün olarak
<b>Ördek</b>			
Göğüs/but	II	15	Bütün olarak

	Piřirme seviyesi	İyice piřirme süresi (dakika)	Açıklamalar, kızarmıř
<b>Tavřan</b>			
Kavurma	II	20	Bütün olarak
But	II	30	Bütün olarak
Sirt	II	10	Bütün olarak
<b>Geyik</b>			
Gulař	II	15	İri küpler halinde
<b>Karaca</b>			
Kavurma	II	20	Bütün olarak
But	II	25	Bütün olarak
Sirt	II	20	Bütün olarak
<b>Yaban domuzu</b>			
Kavurma	II	35	Bütün olarak
Gulař	II	20	İri küpler halinde
But	II	25	Bütün olarak
Sirt	II	35	Bütün olarak

## 13.4 Balık

Balık suyu çok yapışkandır. **O yüzden lütfen buhar atma işlemini çok yavaş bir şekilde gerçekleştirin.** Basınç göstergesi kapaktaki kulpun içine tamamen girer girmez, tencerenin kapağı derhal açın.

**Pişirme süreleri - referans değerler:** Pişirme süreleri sadece delikli haznelerde 250 g için baz alınmıştır

Balık	Piştirme seviyesi	İyice piştirme süresi (dakika)	Açıklamalar
Morina balığı	I	4	Bütün fileto
Levrek	I	4	Bütün fileto
Somon fileto	I	11	Porsiyon olarak
Fener balığı	I	5	Bütün fileto
Ton balığı	I	10	Porsiyon olarak
Yabani somon	I	11	Porsiyon olarak
Uzun levrek	I	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	I	7	Buharını boşaltmadan, kapağı kapalı durumda 3 dakika demlendirin
Hamur köftesi	I	7	Buharını boşaltmadan, kapağı kapalı durumda 12 dakika demlendirin
Hamur işi	II	0	Basınç göstergesinin yeşil bölge II'si görüldüğünde Sicomatic® econtrol'u ocaktan alın. Buharını boşaltmayın, açmak için 6 dakika bekleyin.
Basmati pirinci	I	2	1 ölçek pirinç, 2 ölçek su, buharını boşaltmayın, piştikten sonra 12 dakika daha kapağı kapalı haldeyken demlendirin.
Uzun taneli sivri pirinç	I	10	1 ölçek pirinç, 2 ölçek su

TR

Meyve, tatlı	Piştirme seviyesi	Piştirme süresi (dakika)	Açıklamalar
Elma ezmesi	I	5	Sekize bölünmüş
Elma kompostosu	I	4	Altiya bölünmüş
Kayısı kompostosu	I	2	Sekize bölünmüş
Armut kompostosu	I	3	Sekize bölünmüş
Kiraz kompostosu	I	2	-
Erik kompostosu	I	2	İkiye bölünmüş
İşkin kompostosu	I	3	Parçalar halinde
Frenküzümü kompostosu	I	3	-

## 13.6 Üst üste pişirme / menü hazırlama

Sicomatic® econtrol düdüklü tencerede haznelerle birlikte farklı yemeklerden oluşan tüm bir menüyü bir tencere içinde aynı zamanda 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 sürelili kızartma, 9 dakika pişirme sürelili kabuklu patates ve 5 dakika pişirme sürelili sebze yi bir tencerede hazırlayacaksanız, kızartmanın pişmesine 16 dakika sonra ara verin ve kızartma üzerine hazne taşıyıcısını yerleştirin, bunun üzerine de delikli hazneyle kabuklu patatesi yerleştirin.

Sonraki 4 dakikalık pişirme süresinden sonra Sicomatic® econtrol tencereyi açın ve sebze dolu delikli hazneyi üzerine yerleştirin. 5 dakika daha pişirin, böylece menü hazır olacaktır.

- 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 porsiyonlar-x da deniz somonu		9	Tuzlu patates haşlaması		-

\*Menü önerisi 1 ve 2 için en az 6,5 litre Sicomatic® econtrol altlık kullanın

## 13.7 Derin dondurulmuş gıdalar ve işlenmemiş gıdalar

### Derin dondurulmuş gıdalar

Derin dondurulmuş gıda maddeleri Sicomatic® econtrol tencerede hızlı bir şekilde, içerdiği vitamin, aroma ve mineraller korunmuş olarak eritilir.

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 kızartılıp çıkartılır ve normal şekilde pişirilir.
- Büyük, kalın et parçaları kolayca eritilerek kızgın yağda kızartılır veya et suyu gibi kaynayan su içinde pişer.
- Kümes hayvanları, önceden kesilmiş ve parçalanmışsa, taze gibi hazırlanır.
- Derin dondurulmuş balık hem pişirme seviyesi I'de hazne içinde, hem de doğrudan tencere tabanındaki kızgın yağda biraz sotelenir ve son olarak kalan sıvı miktarıyla pişirme seviyesi I'de pişirilir.
- Sebze erimeden hazneye yerleştirilir. Buhar oluşumu için kalan su miktarı 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® econtrol tencerede pişirme süresi 2/3'üne kadar kısaltılabilir. Çoğu zaman, önceden ıslatmak da gerekmez. Sicomatic® econtrol tencerede işlenmemiş gıdaların pişirilmesinin bir diğer avantajı da, pişirme seviyesi I'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	I	30
Çavdar	I	20
Soyulmuş arpa	I	23
Yeşil buğday	I	15
Kızıl buğday	I	15
Kahverengi pirinç	I	10
Soyulmuş yulaf	I	5
Darı	I	10
Esmer buğday	I	2

Bazı tahıl türlerinde 6 ilâ 10 saatlik yumuşatma süreleri, 10 ilâ 30 dakikalık tekrar kaynatma süreleri ilave edilecektir.

TR



## 14 | Sicomatic® econtrol aksesuarı



### Hazne deliksiz

ø 22 cm  
4,5 | 6,5 l için Sicomatic®  
8031.7011.01



### Porselen hazne sepeti

ø 21 cm  
1529.4001.



### Hazne delikli

ø 18 cm  
2,5 l Sicomatic®  
8018.7011.01  
ø 22 cm  
4,5 | 6,5 l için Sicomatic®  
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®  
8033.7011.01



### Kronometre SicoControl

0068.0035.01



### Hazne desteği

ø 22 cm  
4,5 | 6,5 l için Sicomatic®  
0066.6000.01



### Temizleyici - sıvı (1)

0051.8888.01



### Alt sepet

ø 22 cm  
4,5 | 6,5 l için Sicomatic®  
7022.6022.01

### Temizleyici - toz (2)

0051.0010.01

# 15 | Sicomatic® econtrol yedek parçaları



## Tencerenin alt sapı

ø 18 cm  
9532.9302.01  
ø 22 cm  
9532.9304.01

## Tencere yan kulpu

ø 18 cm  
9532.9218.01  
ø 22 cm  
9532.9222.01

## Kapak

ø 18 cm  
8013.6021.11  
ø 22 cm  
8014.6021.11



## Kapaktaki üst kulpu, komple

9532.9101.01



## Aşırı Basınç Koruması

9530.8801.01

## Aşınma parçaları



Aroma Koruyucu Kapak  
3 adet  
9532.8004.01



Sicomatic® lastik conta  
ø 18 cm  
9067.8900.01  
ø 22 cm  
9067.8901.01

## 16 | Garanti

### Garanti kapsamı

(Tencerenin evde normal, amaca uygun kullanımı sırasında) seramik Silargan® yüzeyin dayanıklılığını satın alınan tarihten itibaren 30 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 izlerinin 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 tarihi itibarıyla 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 garantisini veririz.

## 17 | Sicomatic® econtrol 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 talimatları ve standartlarıyla uyumlu olduğunu onaylar:

AT Direktifi: 97/23/AT  
Tasarım kontrolü: Modül B (AT tip onay testi)  
Ürün kontrolü: Modül A (Dâhili tip onay testi)  
Sertifikalandıran kurum: TÜV Rheinland LGA Products

GmbH

Tillystraße 2  
D-90431 Nürnberg  
ID 0000044918

Standart: DIN EN 12778 Buhar basınçlı tencereler  
DIN EN 82079-1 Kullanma talimatının oluşturulması

Düzenlenme yeri ve tarihi  
Riedlingen – 18.05.2015

Yetkilinin adı, görevi ve imzası  
Dipl. Müh. (FH), Josef Paukner  
Şirket Müdürü



### 17.2 Gıda maddeleriyle temas halinde olan tüketici ürünleri için uygunluk beyanı

Bu uygunluk beyanlarına aşağıdaki linkten erişebilirsiniz:

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

TR

# 목차

<b>1   한 눈에 살펴보는 새로운 Sicomatic® econtrol 의 장점</b>	<b>4 - 5</b>
<b>2   주요 안전 지침</b>	<b>6 - 8</b>
2.1 술을 규정에 따라 사용하고 안전하게 유지하기	6
2.2 Sicomatic® econtrol로 안전하게 조리하기	8
<b>3   최초 사용 전</b>	<b>9</b>
<b>4   Sicomatic® econtrol 세부사항</b>	<b>10</b>
<b>5   Sicomatic® econtrol 의 5종 안전장치</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   조리하기 전</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   Sicomatic® econtrol 을 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® econtrol 열기	21
<b>8   Sicomatic® econtrol 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® econtrol 을 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 - 29</b>
10.1	솔 세척	27
10.2	뚜껑 및 뚜껑 손잡이 세척하기	28
10.3	보관	29
<b>11</b>	<b>관리 30 - 31</b>	
<b>12</b>	<b>장애를 손쉽게 해결하는 방법</b>	<b>32 - 37</b>
<b>13</b>	<b>Sicomatic® econtrol 을 사용한 조리 - 조리 시간 도표</b>	<b>38 - 47</b>
13.1	수프와 스투	38
13.2	채소	39
13.3	육류	41
13.4	생선	44
13.5	결들이는 음식, 과일 및 디저트	45
13.6	동시 조리/메뉴 조리	46
13.7	냉동식품 및 통곡물	47
<b>14</b>	<b>Sicomatic® econtrol 추가품목</b>	<b>48</b>
<b>15</b>	<b>Sicomatic® econtrol 추가품목</b>	<b>49</b>
<b>16</b>	<b>품질보증</b>	<b>50</b>
<b>17</b>	<b>Sicomatic® 적합성 선언서</b>	<b>51</b>
17.1	EC 적합성 선언서	51
17.2	식품과 접촉하는 생필품 적합성 선언서	51

# 1 | 한눈에 살펴보는 새로운 Sicomatic® econtrol 의 장점

## 1. 혁신적으로 간단한 사용법

닫기, 설정, 스팀 배출 - 쉽게 분리할 수 있는 인체 공학적 손잡이로 모든 과정을 조절합니다.

## 2. 뛰어난 안전성

여러 가지 독립적인 안전장치로 최대한의 안전을 보장합니다. 가압 상태에서 우발적으로 열리지 않습니다. 열 차단 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 압력조절 밸브와 밀폐 압력 표시기로 구성됩니다. 이 시스템은 불필요한 증기 배출을 막아줍니다. 따라서 요리에 필요한 물의 양이 줄어듭니다. 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

→  단계 - **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

뚜껑 손잡이를 분리한 후 흐르는 물에 헹굽니다. 뚜껑에서 고무 패킹을 분리한 후 손으로 헹구십시오. 냄비, 뚜껑(뚜껑 손잡이 제외), 내부 솥은 식기 세척기로 세척할 수 있습니다.

## 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

Sicomatic® econtrol을 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® econtrol은 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® econtrol을 사용할 때 장애가 생길 수 있습니다.



이 사용 설명서에 포함된 참조 사항은 이 기호로 표시되거나 이탤릭체로 표시됩니다.



이 정보는 Sicomatic® econtrol을 아무 문제 없이 사용하는 데 필요한 중요한 지침입니다.

## 2.1 술을 규정에 따라 사용하고 안전하게 유지하기



위험

### 규정에 따라 사용하기

- Sicomatic® econtrol을 규정에 따라 식재료 조리용으로만 사용하십시오.
- Sicomatic® econtrol을 절대 뜨거운 오븐에 넣지 마십시오.
- 음식물을 가압 상태에서 기름으로 튀기지 마십시오.
- Sicomatic® econtrol은 가정용 집기의 소독을 위해서만 사용하십시오.  
Sicomatic® econtrol을 의료 기관에서 소독기로 사용하면 안 됩니다.  
Sicomatic® econtrol은 의료 부문에서 요구되는 소독 온도에 맞게 설계되지 않았습니다.
- Sicomatic® econtrol은 사용 설명서에 설명된 가열 유형에 적합한 레인지에만 사용하십시오.

### 스테인레스스틸



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

### 실라간®



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

→ 음식을 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® econtrol 순정 부품만 사용하십시오.  
→ 적어도 10년마다 Sicomatic® econtrol 을 인증 기관에서 검사를 받도록 하십시오.



위험

### 안전장치가 위험한 상황을 방지합니다.

- 솔 자체나 솔의 안전장치를 절대 변경하거나 함부로 조작하지 마십시오.
- 짝이 맞는 Sicomatic® econtrol 본체와 Sicomatic® econtrol 뚜껑을 함께 사용하십시오.
- Sicomatic® econtrol 구성 부품을 절대 다른 브랜드와 조합하여 사용하지 마십시오.



위험

### 안전 준수

- 사용하기 전에 항상 밸브가 막히지 않았는지 점검하십시오.
- Sicomatic® econtrol을 사용하기 전에 필요한 경우 밸브를 세척하십시오.
- 당사의 세척 및 관리 지침에 유의하십시오.
- Sicomatic® econtrol 본체 또는 부품이 손상되었거나 변형된 경우 또는 그 기능이 사용 설명서의 설명과 일치하지 않는 경우 Sicomatic® econtrol을 사용하지 마십시오.
- 이러한 경우 전문 판매점에 수리를 문의하십시오.
- 손잡이가 헐거운 경우 손잡이를 드라이버로 조이십시오.

## 2.2 Sicomatic® econtrol 로 안전하게 조리하기



위험

**조리하는 동안 솥 내부의 압력은 매우 높습니다.**

→ 솥이 확실하게 닫혀있는지 점검하십시오.



위험

**솥의 외부면 온도는 130°C 까지 뜨거워집니다.**

- 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® econtrol을 조심스럽게 움직이십시오.
- 뜨거운 솥을 절대 다른 사람에게 대지 마십시오.
- 뜨거워진 Sicomatic® econtrol은 내열성 받침(플라스틱 등은 안 됨) 위에 놓으십시오.
- Sicomatic® econtrol을 여닫을 때에 손잡이를 잡으십시오.
- 조리 중에 Sicomatic® econtrol을 방치하지 마십시오.
- Sicomatic® econtrol 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 뺀다고 하더라도 솥을 열 때에 폭발 하듯 분출할 수 있습니다.**

- 따라서 뚜껑을 열기 전에 항상 솥을 살짝 흔들어 주십시오.
- 위와 같이 하면 뜨거운 내용물이 분출하여 발생하는 화상 및 부상을 방지할 수 있습니다.



위험

**표면을 익힌 뜨거운 고기를 찢러보지 마십시오(예: 소의 혀).**

- 고기를 먼저 식히십시오.
- 그렇게 하면 압력으로 팽창한 표면이 가라앉고 분출하는 뜨거운 육즙으로 인한 화상을 막을 수 있습니다.

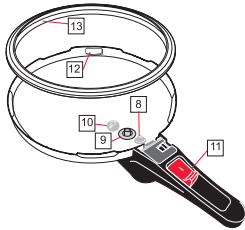
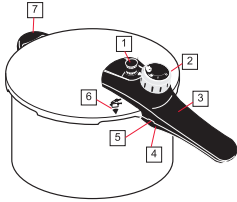
### 3 | 최초 사용 전

- 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.



인덕션에 사용하는 경우 소리가 날 수 있습니다. 이는 기술적인 문제이며 인덕션이나 Sicomatic® econtrol 의 결함을 나타내는 것은 아닙니다.

## 4 | Sicomatic® econtrol 세부사항



### 1. 압력 표시기

한눈에 들어오는 대형 크기, 잔류 압력 잠금장치가 있습니다.

### 2. 압력조절 다이얼

매우 크고 손에 잘 잡혀서 원하는 조리 단계를 편안하게 조절할 수 있으며 솔이 쉽게 열립니다.

### 3. 뚜껑 손잡이

분리 가능, 압력조절 다이얼과 압력 표시기가 달려 있습니다.

### 4. 본체 손잡이

내화성 돌출부를 채운 실용적인 안전 손잡이가 손안에 꼭 맞아, 미끄러워 떨어뜨리는 사고를 방지합니다.

### 5. 손잡이 눈금

뚜껑을 올바르게 맞추는 데에 사용합니다.

### 6. 뚜껑 눈금

뚜껑을 올바르게 맞추는 데에 사용합니다.

### 7. 보조 손잡이

내화성 돌출부와 관통 구멍이 있어서 안전하게 취급할 수 있습니다.

### 8. 과압 안전장치

자동 공기 배출장치와 진공 방지장치가 달려 있습니다.

### 9. 아로마 실링 캡

압력 표시와 아로마 보존 기능이 있습니다.

### 10. 압력조절 밸브

조리 단계에 따라 압력을 조절합니다.

### 11. 잠금 해제 버튼

뚜껑 손잡이를 분리할 때 사용합니다.

### 12. 안전 슬롯

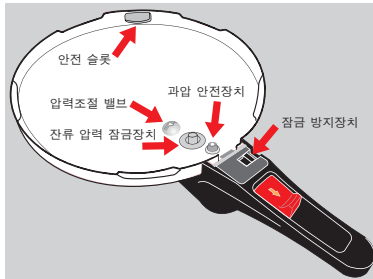
뚜껑 테두리에 있는 "비상 배출구"로 보조적인 안전장치의 역할을 합니다.

### 13. 고무 패킹

슬과 뚜껑을 밀봉합니다.

## 5 | Sicomatic® econtrol 의 5중 안전장치

구입하신 Sicomatic® econtrol은 기술적으로 완전한 조리 기구입니다. 압력솥 제조 분야에서 수십 년에 걸쳐 쌓은 경험과 기술을 바탕으로 개발 생산합니다.



### 1. 압력조절 밸브

선택한 조리 단계에 대해 지정된 압력을 넘어서면 압력조절 밸브가 열리고 과다 증기가 뚜껑 손잡이 앞쪽의 구멍을 통해 배출됩니다. 압력이 너무 높으면 자동으로 배출됩니다.

### 2. 자동 공기 배출장치가 달린 과압 안전장치

a) 자동 공기 배출장치 기능 밸브는 압력이 없는 상태에서 움직일 수 있습니다. 뚜껑을 닫고 Sicomatic® econtrol 을 가열하면 과도하고, 요리 재료에 해로운 산소가 자동으로 배출됩니다(자동 공기 배출). 그러면 밸브가 닫히고 압력이 상승합니다.

### b) 과압 안전장치 기능

과압 안전장치는 정상적인 조건에서는 작동하지 않습니다. 압력조절 밸브가 고장이 나고 압력이 계속 올라갈 경우에만 효력을 발휘합니다. 그러면 뚜껑 손잡이에 있는 구멍에서 많은 양의 증기가 배출됩니다.

### 3. 안전 슬롯

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 패킹이 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

지정된 대로 손잡이 위아래가 꼭 맞지 않으면, 조절 다이얼을 돌려 뚜껑을 잠글 수 없습니다. 따라서 가압이 되지 않습니다.

KO

## 6 | 조리하기 전

Sicomatic® econtrol 은 EC 지침 97/23/EC 의 요건을 충족합니다. 안전장치는 부분적으로는 법적 규정을 훨씬 능가하는 기준을 충족합니다.



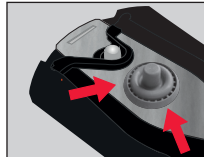
경고

**Sicomatic® econtrol 을 사용하기 전에 안전 장치를 점검하십시오.**

사용 전의 점검은 사용할 때에 위험한 상황이 발생하지 않도록 방지합니다.



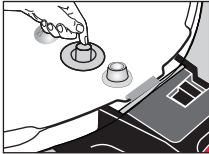
### 아로마 실링 캡 점검




아로마 실링 캡이 손상되거나 잘못 장착되어 있으면 뜨거운 증기가 새거나 순간적으로 증기가 빠질 수 있습니다. 그로 인해 뚜껑 손잡이가 손상될 수 있습니다.

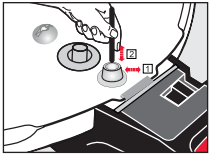
- 아로마 실링 캡이 정확하게 장착되어 있는지 점검하십시오(그림 참조).
- 아로마 실링 캡이 손상(균열, 구멍, 변형, 색깔 변화)되었는지 점검하십시오.
- 아로마 실링 캡이 손상된 경우 뚜껑을 사용하면 안 됩니다.
- Sicomatic® econtrol 순정 부품만 사용하십시오.

### 압력 표시기 점검



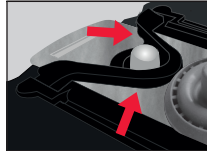
→ 압력 표시기를 손가락으로 눌러 아로마 실링 캡이 움직이는지 테스트하십시오.  
이때 압력조절 다이얼이  위치에 있어야 합니다.

### 과압 안전장치 점검



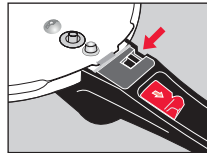
과압 안전장치가 오염되거나 눌러붙어 있는 경우 안전 슬롯에서 증기가 갑작스럽게 배출될 수 있습니다. 가스레인을 사용하는 경우 배출된 증기가 가스 불을 끄고, 그로 인해 가스가 누출될 수 있습니다.  
→ 과압 안전장치(1)가 원활하게 움직이는지 점검하십시오.  
→ 이쑤시개 등으로 살짝 눌러서 불이 움직이는지(2) 테스트하십시오.  
이렇게 해서 예기치 않은 증기 배출을 방지하십시오.

### 압력조절 밸브 점검



압력조절 밸브가 오염되어 있거나 눌러붙어 있는 경우 과압 안전장치가 반응할 수 있습니다.  
→ 압력조절 밸브가 오염되었는지, 위치가 올바른지 상태를 점검하십시오.  
→ 필요한 경우 압력조절 밸브를 세척하십시오.  
위의 사항을 점검해야 뚜껑 손잡이의 배출구에서 증기가 갑자기 심하게 빠지는 것을 방지합니다.

### 잠금 방지장치 점검



잠금 방지장치가 손상되면 Sicomatic® econtrol 을 제대로 여닫을 수 없습니다. 뚜껑 손잡이를 분리할 수 없습니다.  
→ 잠금 방지장치가 원활하게 움직이는지 그리고 원래 상태로 돌아오는지 점검하십시오.



- 잠금 방지장치가 손상된 경우 솔을 사용하면 안 됩니다.
- Silit 전문 판매점에 문의하십시오.

### **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® econtrol 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® econtrol 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.

## 6 | Sicomatic® econtrol 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 패키징이 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:**

Sicomatic® 사이즈(공칭 용량)	증기 발생을 위한 최소 주입량	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.

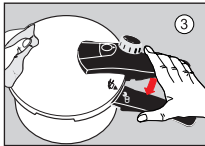
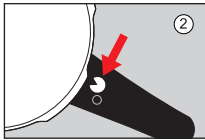
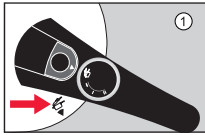



위험

**끓일 때에 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 확산 및 부상을 방지하십시오.  
그런 다음 스푼을 닫으십시오.

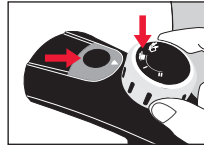
## 7.2 솔 달기



- 달기 전에 솔 가장자리와 고무 패키지를 닦으십시오. 그러면 밀봉을 방해하는 이물질이 제거됩니다.
- 그림①의 뚜껑에 있는 마크와 그림②의 뚜껑 손잡이에 있는 마크가 정확하게 일치하도록 뚜껑을 놓습니다.
- 뚜껑 손잡이가 그림③과 같이 정확하게 본체 손잡이 위에 오도록 뚜껑 손잡이를 왼쪽으로 미십시오.
- 압력조절 다이얼을  단계로 돌려 잠그십시오.

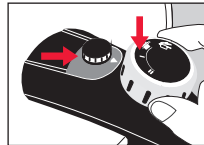
## 7.3 고정 설정 가능한 세 가지 조리 단계의 사용

### 조리 단계 (압력 없이 조리)



Sicomatic® econtrol은 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.

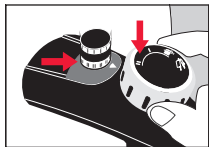
### 조리 단계 I (약 109°C/초록색 영역 I)



부드러운 재료를 찌거나 익힐 때에는 조리 시간을 짧게 하십시오. 이때 채소 또는 생선 등의 재료를 내부 솔을 사용하여 조리하면 수분 때문에 영양분이 손실되는 것을 막을 수 있습니다. 압력 표시기의 초록색 영역 I이 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 II(약 119° C/초록색 영역 II)



생선, 수프 또는 스투를 조리하거나 끓일 때 그리고 소독, 졸이기 및 달이기에 사용합니다.

압력 표시기의 초록색 영역 II가 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°C 까지 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® econtrol 을 조심스럽게 움직이십시오.
- 뜨거운 솥을 절대 다른 사람에게 대지 마십시오.
- 뜨거운 Sicomatic® econtrol 은 내열성 받침(플라스틱 등은 안 됨) 위에 놓으십시오.
- Sicomatic® econtrol 을 여닫을 때에 손잡이를 잡으십시오.
- 조리 중에 Sicomatic® econtrol 을 방치하지 마십시오.
- Sicomatic® econtrol 사용 중에는 어린이가 가까이 오지 못하게 하십시오.

## 7.5 조리 단계 설정, 공기 빼기 및 끓이기

→ 조리 단계  “압력 없이 조리”, 조리 단계 I 또는 조리 단계 II를 압력조절 다이얼로 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® econtrol 에 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® econtrol 을 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.

→ 압력조절 다이얼을 사용하여 신속하게 증기를 배출할 때에 뚜껑으로 증기가 배출된다는 점에 특히 유의하십시오.



위험

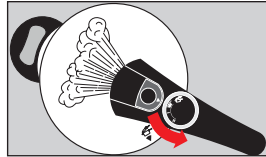
**수프, 콩과 식물, 스투, 달이기, 내장 및 면류를 조리하는 경우 거품으로 솥 안의 음식물 부피가 증가합니다.**

→ 거품이 있거나 푸레 같은 요리를 조리하는 경우 솥의 증기를 절대 급하게 빼지 마십시오.

급하게 증기를 뺄 때 음식물이 압력조절 밸브로 쉴 수 있습니다.

→ 솥을 식히십시오.

위와 같이 하여 화상 및 부상을 방지하십시오.



→ 증기가 더는 나오지 않을 때까지 압력조절 다이얼을



위치로 천천히 돌리십시오.

→ 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 솔 안에 응축수가 형성됩니다.

이러한 응축수가 음식물에 떨어져서 색과 향을 저하할 수 있습니다.

따라서 이 방법은 예외적인 경우에만 사용하십시오.

## 7.8 Sicomatic® econtrol 열기



**뜨거운 재료는 기포를 만들 수 있으며, 이미 증기를 뿜다고 하더라도 솔을 열 때에 폭발 하듯 분출할 수 있습니다.**

→ 따라서 뚜껑을 열기 전에 항상 솔을 가볍게 흔들어 주십시오.

위와 같이 하면 뜨거운 내용물이 분출하여 발생하는 화상 및 부상을 방지할 수 있습니다.



**절대 억지로 솔을 열지 마십시오.**

솔은 압력이 없으면 쉽게 열립니다.

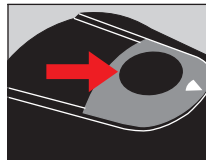
→ 안전장치를 변경하지 마십시오.



**표면을 익힌 뜨거운 고기를 찢어보지 마십시오(예: 소의 혀).**

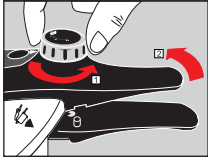
→ 고기를 먼저 식하십시오.




그렇게 하면 압력으로 팽창한 표면이 가라앉고 분출하는 뜨거운 육즙으로 인한 화상을 막을 수 있습니다.




→ 압력 표시기가 뚜껑 손잡이 안으로 완전히 들어갔는지 확인하십시오.





- 압력조절 다이얼을 시계반대방향으로 천천히  위치까지 되돌리십시오 [1].
- 솔을 가볍게 흔드십시오.
- 뚜껑 손잡이를 오른쪽으로 밀어 뚜껑에 있는 마크와  본체 손잡이의 마크가  정확히 일치하도록 하십시오 [2].
- 증기가 솔에서 빠져나갈 수 있도록 뚜껑을 들어 올리십시오.



솔에 아직 압력이 있으면 압력조절 다이얼이  위치로 다시 돌아가 잔류 압력 잠금장치가 작동합니다. 이로 인해 가압 상태에서 솔을

여는 것이 방지됩니다.

- 이런 경우 압력조절 다이얼을 한 번 더 시계 방향으로 약간 돌리십시오.

그렇게 하면 솔에 압력이 없을 때 잔류 압력 잠금장치가 풀립니다. 그런 다음 설명한 방법대로 솔을 열 수 있습니다.

## 8 | Sicomatic® econtrol 추가품목을 사용하여 조리하기

Sicomatic® econtrol 은 특히  
이유식 조리에 아주 적합합니다.

### 8.1 조리 지침에 유의하기



추가품목으로 조리할 경우에도 7 의 지침을  
준수하십시오.

2 및 7 의 안전 지침에도 반드시 유의하십시오.



**증기가 형성되도록 충분한 양의 물을 채우  
십시오.**

솔의 수분이 완전히 마르지 않도록 주의하여 솔의 손상  
과 화구의 손상을 방지하십시오.

→ 지정된 식재료 주입량에 유의하십시오.

항목 7.1 의 표 참조

### 8.2 구멍이 뚫린 내부 솔에서의 조리(추가품목)

- 채소
- 생선
- 줄이기
- 달이기
- 부드러운 식재료

#### 채소 조리:

→ 채소를 조리하기 위하여 지정된 최소량의 물을 바로  
솔에 부으십시오.

증기가 형성되고 솔이 타지 않도록 유의하십시오.

→ 풍미를 위하여 기호에 맞는 향신료, 양념 등을 넣  
으십시오.

→ 채소가 담긴 구멍이 있는 내부 솔을 솔에 넣으십  
시오.

내부 솔을 사용하면 채소가 물과 직접 닿지 않고 증기  
로 조리됩니다.

→ 솔 용량의 최대 2/3까지만 채우십시오.

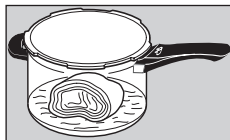
뚜껑, 압력 표시기 그리고 밸브와 충분한 거리가 유지  
되도록 유의하십시오.

### 8.3 구멍이 뚫리지 않은 내부 솔에서의 조리(추 가품목)

- 냉동식품
- 곁들이는 음식(예: 쌀)
- 줄이기(즙받이 용기)

8.2 항의 “구멍이 있는 내부 솔로 조리” 참조.

### 8.4 솔 바닥에서의 조리(육류)



→ Sicomatic® econtrol 의 뚜껑을 열고 기름/지방을 데  
우십시오.

→ 육류를 골고루 구우십시오.

→ (조리법에 따라) 물을 부으십시오.



큰 육류 덩어리는 자른 후 넣으십시오.  
그렇게 하면 조리 시간이 단축됩니다.

KO

# 9 | Sicomatic® econtrol 을 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 채우십시오.**

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® econtrol의 증기를 절대 급하게 빼지 마십시오.

→ 물을 술을 식히지 마십시오.

급격한 온도 변화로 유리 부분에 금이 갈 수 있습니다.

→ 레인지의 불을 끄십시오.

→ 술을 화구에서 들어내고 천천히 식하십시오.

→ 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® econtrol은 가정용 집기의 소독을 위해서만 사용하십시오.

Sicomatic® econtrol을 의료 기관에서 소독기로 사용해서는 안 됩니다.

Sicomatic® econtrol은 의료 부문에서 요구되는 소독 온도에 맞게 설계되지 않았습니다.



**소독해야 할 집기는 120°C까지 고온을 견뎌야 합니다.**

Sicomatic® econtrol은 에너지 효율이 높아 비용면에서 경제적이고 이상적인 가정용 소독기 역할을 합니다.

**사용 방법:**

- 젓병, 고무 젓꼭지, 플라스틱 마개 소독
- 유리병에 담은 이류식 멸균
- 통조림 유리병 멸균(9.3 항 "줄이기" 참조)

→ 병, 고무 젓꼭지, 플라스틱 마개에서 우유 찌꺼기와 음식물 찌꺼기를 세척하십시오.

→ 집기들의 입구가 아래를 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 압력조절 다이얼로 조리 단계 II를 설정하십시오.
- 강한 불로 끓이십시오.

초록색 영역 II가 압력 표시기에 나타나면 소독이 시작됩니다.  
소독은 약 20여 분 소요됩니다.



#### **올바르고 효과적인 소독**

- 소독하는 내내 초록색 영역 II가 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 파주입하지 마십시오.**

끓일 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.

- 저장 병에 넣어 줄이기 전에 9.2항의 설명대로 저장 병을 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 압력조절 다이얼로 원하는 조리 단계를 설정하십시오.
- 강한 불로 끓이십시오.
- 조리 단계 및 줄임 시간을 선택할 때에는 아래 표를 참조하십시오.

**KO**

줄임 시간(기준값으로 사용):

줄이기	조리 단계	줄임 시간 (분)
베리류	I	5 ~ 8
마말레이드 및 잼	I	1 ~ 2
이과(사과, 배 등)	I	10
핵과(살구, 체리, 복숭아 등)	I	8 ~ 10
채소, 초절임	I	7 ~ 10
채소	II	20 ~ 25
육류	II	25

- 절임 시간이 끝나면 천천히 솥을 식히십시오.
- 압력 표시기가 스스로 뚜껑 손잡이 안으로 들어갈 때까지 기다리십시오.
- 이제 뚜껑을 여십시오.

## 9.4 달이기



**솥 크기를 올바르게 선택하고 절대 식재료를 과하게 채우지 마십시오.**

달이기를 할 때에는 내부 솥 2개를 솥에 넣습니다. 따라서 달이기 용으로는 4.5리터 이상의 Sicomatic® econtrol을 사용해야 합니다.

재료를 과다하게 채우면 음식물이 압력조절 밸브로 새어 나옵니다.

→ 구멍이 있는 상층 내부 솥의 위쪽 테두리까지만 식재료를 채우십시오.

위의 사항을 지켜야 화상 및 부상을 방지합니다.

→ 증기 생성을 위한 최소량의 물을 솥에 부으십시오.

→ (필요한 경우 설탕에 담그거나, 자르거나 으깨어) 준비한 과일을 구멍이 있는 내부 솥에 채우십시오.

→ 먼저 구멍이 없는 내부 솥을 솥에 넣고 그 위에 과일 이 담긴 구멍이 있는 내부 솥을 넣으십시오.

→ 솥을 닫고 압력조절 다이얼로 조리 단계 II를 설정하십시오.

→ 강한 불로 끓이십시오.

→ 조리 단계 및 줄임 시간을 선택할 때에는 아래 표를 참조하십시오.

## 10 | 관리 및 세척

달임 시간(기준값으로 사용):

달이기	조리 단계	달이기 시간 (분)
베리류	II	12
핵과 및 대황	II	18
이과(사과, 배 등)	II	25
포도	II	25
토마토와 오이	II	18
당근	II	25
비트	II	25-35

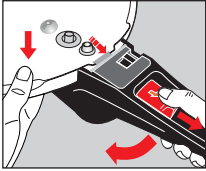
- 솔을 천천히 식히십시오.
- 압력 표시기가 스스로 뚜껑 손잡이 안으로 들어갈 때까지 기다리십시오.
- 이제 뚜껑을 여십시오.
- 뜨거운 내부 솔을 조심해서 꺼내십시오.
- 깨끗하게 세척하여 가열 소독한 병에 뜨거운 즙을 채우십시오.
- 병을 깨끗한 마개로 닫으십시오.

### 10.1 솔 세척

- 뜨거운 물과 일반 세제로 세척하십시오.
- 눌러붙은 음식 찌꺼기를 물로 분리하십시오.
- 연마용 모래가 있는 세제, 쇠수세미 또는 스펀지의 단단한 면을 사용하지 마십시오.
- 음식 찌꺼기가 심하게 눌러붙은 경우에는 물과 Silit 분말 세제를 넣고 솔을 끓이십시오.
- 강하게 달라붙은 얼룩은 Silit 액상 세제로 제거하십시오.
- 솔 본체와 내부 솔은 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 솔을 잘 말리십시오.

## 10.2 뚜껑 및 뚜껑 손잡이 세척하기

### 뚜껑 손잡이 분리



- 뚜껑을 돌리십시오.
  - 뚜껑 손잡이를 뚜껑에서 분리하십시오.
  - 엄지 손가락으로 뚜껑 테두리를 밀면 분리됩니다.
  - 그런 다음 손잡이 아래쪽에 있는 빨간색 잠금 해제 버튼(그림 참조)을 손잡이 끝 쪽으로 향하는 화살표 방향으로 당기십시오.
  - 손잡이를 아래로 살짝 꺾으면서 분리하십시오.
  - 고무 패킹을 빼십시오.
  - 고무 패킹을 흐르는 온수나 행굼물에 세척하십시오.
  - 뚜껑을 흐르는 물로 씻거나 식기 세척기로 세척하십시오.
  - 뚜껑 손잡이를 흐르는 온수로 행구십시오.
- 패킹이 손상되지 않도록 유의하십시오.

### 심하게 오염된 압력조절 밸브 세척

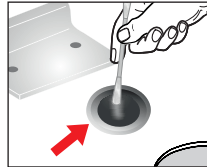
음식물이 압력조절 밸브로 새어나온 경우 음식물 찌꺼기가 압력조절 밸브에 눌러붙어있습니다. 이로 인해 오염되거나 달라붙을 수 있습니다. 이런 경우 압력조절 밸브를 철저히 세척해야 합니다.

압력조절 밸브는 2가지 부품으로 이루어져 있으며, 뚜껑 손잡이와 솔뚜껑에 위치합니다. 따라서 세척을 하려면 뚜껑 손잡이를 분리해야 합니다.



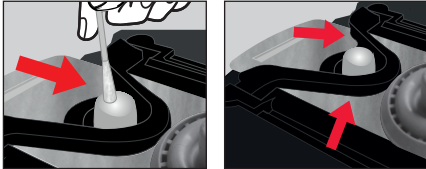
- 세척에는 부드러운 도구, 예를 들어 젖은 면봉을 사용하십시오.
- 절대 날카롭거나 뾰족한 도구를 사용하지 마십시오.
- 압력조절 밸브 또는 씬에서 손상을 확인하였거나 씬이 더는 평평하게 닿지 않는 경우 솔뚜껑과 뚜껑 손잡이를 Silit 전문 판매점에 갖고 가십시오.

### 솔뚜껑에 위치하는 압력조절 밸브:



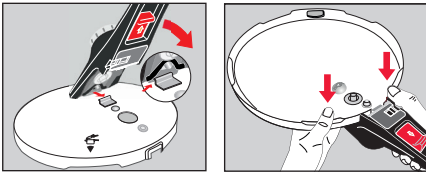
- 뚜껑 위쪽 밸브 구멍에 달라붙어 있는 오염물을 제거하십시오.

### 뚜껑 손잡이에 위치하는 압력조절 밸브:



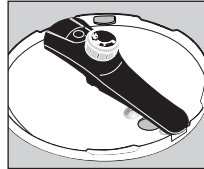
- 압력조절 밸브에 붙어있는 오염물을 제거하십시오.
- 실이 올바르게 위치하도록 유의하십시오.
- 실은 반드시 평평하게 밀착해있어야 합니다.

### 뚜껑 손잡이 고정



- 손잡이를 뚜껑의 고리에 거십시오.
- 이때 방향이 정확해야 합니다. 그림(확대된 부분) 참조.
- 손잡이가 뚜껑 테두리의 홈에 맞물리는 소리가 들립니다.
- 엄지 손가락으로 뚜껑 테두리를 밀면 고정됩니다.

## 10.3 보관



- 세척하고 건조한 Sicomatic® econtrol을 깨끗하고 건조하며 외부 환경으로부터 보호되는 조건에서 보관하십시오.
- 뚜껑은 뒤집어서 솔 위에 두십시오.
- 뚜껑 손잡이를 분리하여 솔 안이나 뚜껑에 두십시오.



## 11 | 관리



위험

### Sicomatic® econtrol 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

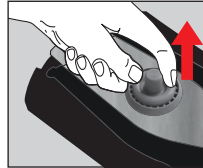
### 안전 준수

- 안전장치가 기능하는지 정기적으로 점검하십시오.
- 6 " "을 참조하십시오.

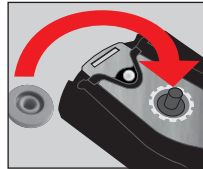
### 고무 패킹

- 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.

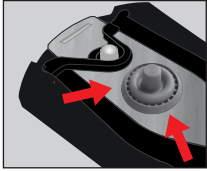
### 아로마 실링 캡 교체



- 아로마 실링 캡이 손상되었으면 즉시 교체하십시오.
- 약 400회 조리 후에, 늦어도 2년마다 아로마 실링 캡을 교체하십시오.
- 교체를 위하여 손상된 아로마 실링 캡을 빼십시오.

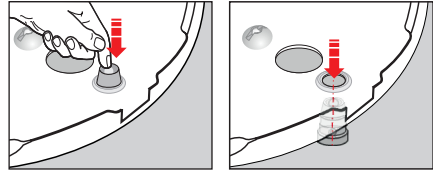


- 먼저 압력 표시 영역을 청소하십시오.
- 그런 다음 새 아로마 실링 캡을 끼우십시오.
- 아로마 실링 캡의 가장자리를 테두리에 완전히 씌우십시오.

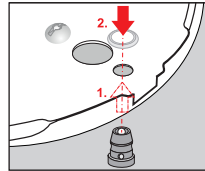


→ 아로마 실링 캡이 올바르게 위치하는지 확인하십시오.  
아로마 실링 캡은 가장자리가 평평하게 밀착되어야 합니다.

### 과압 안전장치 교체



- 뚜껑 손잡이를 분리하십시오.
- 뚜껑 밑면에서 뚜껑을 통과하여 손가락으로 과압 안전장치를 미십시오.



- 새 과압 안전장치(1.)를 뚜껑 뒷면에서 구멍을 통과하여 꽂으십시오.
- 실링 링(2.)이 완전히 홈에 안착할 때까지 실링을 뚜껑 아래쪽에서 과압 안전장치 위로 썩우십시오.

**KO**



## 11 | 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 압력조절 다이얼이 위치 에서 원하는 조리 단계  I 또는 II로 오지 않습니다.

→ 뚜껑 손잡이와 본체 손잡이가 정확하게 겹치지 않습니다.

→ 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, 스푼 가장자리 또는 뚜껑 안쪽 테두리에 이 물질이 있습니다.

→ 고무 패킹이 단단하거나, 취화되었거나 손상되었습니다.

→ 뚜껑 손잡이의 씬이 손상되었습니다.

압력 표시기가 올라가지 않거나 충분히 올라가지 않습니다.

→ 압력조절 다이얼이 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.

→ 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.

→ Silit 전문 판매점에 문의하십시오.

---

→ 압력조절 다이얼을 원하는 조리 단계로 돌리십시오.

→ 레인지 화력을 강하게 조절하십시오.

→ 솔을 열고 물을 더 부으십시오.

→ 새 순정 Sicomatic® 고무 패킹으로 교체하십시오.

---

→ 새 순정 Sicomatic®-econtrol 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: 압력조절 다이얼을 조리 단계 1로 돌리면 증기가 씩니다.

- 화력이 너무 강합니다.
- 압력조절 밸브가 오염되어 있거나 달라붙었습니다.
- 압력조절 밸브가 손상되었습니다.

---

조리할 때 새는 소리가 들립니다.

- 아로마 실링 캡이 찢어졌거나 손상되었습니다.

---

손잡이와 압력조절 다이얼이 뜨거워집니다.

- 뚜껑 손잡이의 씬이 손상되었거나 취화되었습니다.
- 아로마 실링 캡에 결함이 있습니다.
- 아로마 실링 캡이 바르게 끼워지지 않았습니다.

---

뚜껑이 열리지 않습니다.

- 솥 안에 압력이 있습니다.
- 잔류 압력 잠금장치가 (예를 들어 압력조절 다이얼 예) 걸렸습니다.

## 이렇게 해결하십시오.

---

- 화력을 줄이십시오.
  - 뚜껑 손잡이를 분리하고 밸브 영역을 세척하십시오(10.2항 “뚜껑 및 뚜껑 손잡이 세척하기” 참조).
  - 과압 안전장치 부위를 세척하십시오. 세척 후에도 여전히 증기가 썩니다.
  - 새 순정 Sicomatic®-econtrol 과압 안전장치를 사용하십시오(11장 “관리” 참조).
- 

- 뚜껑 손잡이를 분리하고 밸브 영역을 세척하십시오(10.2항 “뚜껑 및 뚜껑 손잡이 세척하기” 참조).
  - Silit 전문 판매점에 문의하십시오.
- 

- 새 순정 Sicomatic® 고무 패킹으로 교체하십시오.
- 

- 압력조절 다이얼을 시험 삼아 조리 단계 II로 돌리십시오. 증기가 새어 나오지 않으면, 조리 단계 I에 대해 화력이 너무 강했던 것입니다.  
조리 단계 II로 조절해도 여전히 증기가 새어 나옵니다.
  - 뚜껑 손잡이를 분리하고 밸브 영역을 세척하십시오(10.2항 “뚜껑 및 뚜껑 손잡이 세척하기” 참조).
  - Silit 전문 판매점에 문의하십시오.
- 

- 새 순정 Sicomatic®-econtrol 아로마 보호캡을 사용하십시오(11장 “관리” 참조).
- 

- Silit 전문 판매점에 문의하십시오.
  - 새 순정 Sicomatic®-econtrol 아로마 보호캡을 사용하십시오(11장 “관리” 참조).
  - 아로마 실링 캡을 바르게 끼우십시오.
- 


- 증기를 빼거나 식히십시오. 절대로 억지로 열지 마십시오.
- 압력조절 다이얼을 가볍게 이쪽저쪽으로 돌려 록을 푸십시오.

## 이럴 땐 어떻게 해야 하나요?

## 이러한 원인이 있을 수 있습니다.

뚜껑이 열리지 않습니다(솔에 압력이 없음).

- 아로마 실링 캡이 뒤집어져 있습니다. 압력 표시기가 처음 상태가 아닙니다.
- 아로마 실링 캡이 손상되거나 변형되었습니다.

- 솔을 식힐 때에 솔 내부에 진공이 형성되었습니다. 과압 안전장치와 압력조절 밸브가 달라붙었습니다.
- 회전 버튼이  로 돌아가지 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.  
본체 손잡이/보조 손잡이가 손상되었습니다.

- 사용으로 인한 증상.
- 잘못 취급하였습니다.

손잡이가 뚜껑에 잘 맞물리지 않습니다.

- 뚜껑 또는 손잡이가 손상되었습니다.

## 이렇게 해결하십시오.

---

- 솔을 천천히 식히십시오.
  - 손으로 압력 표시기를 누르십시오.
  - 솔을 천천히 식히십시오.
  - 손으로 압력 표시기를 누르십시오.
  - 새 순정 Sicomatic®-econtrol 아로마 보호캡을 사용하십시오(11장 “관리” 참조).
  - Silit 전문 판매점에 문의하십시오.
  
  - Silit 전문 판매점에 문의하십시오.
- 

- 솔을 천천히 식히십시오.
  - 손으로 압력 표시기를 누르십시오.
  - 솔을 천천히 식히십시오.
  - 손으로 압력 표시기를 누르십시오.
  - 새 순정 Sicomatic®-econtrol 아로마 보호캡을 사용하십시오(11장 “관리” 참조).
  - 압력조절 다이얼이 힘을 주지 않아도 이리저리 움직입니다.
  - 솔을 천천히 식히십시오.
  - 손으로 압력 표시기를 누르십시오.
  - Silit 전문 판매점에 문의하십시오.
- 

- 새 순정 Sicomatic® econtrol 뚜껑 손잡이로 교체하십시오.
- 

- 스크류 드라이버로 나사를 조이십시오.
  - 새 순정 Sicomatic® econtrol 본체 손잡이로 교체하십시오.
- 

- Silit 전문 판매점에 문의하십시오.



## 13 | Sicomatic® econtrol 을 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 식하십시오. 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	II	25	1.5리터 액체 조리
말린 강남콩	II	65	1.5리터 액체 조리
말린 완두콩알	II	45	2.0리터 액체 조리
렌즈콩	II	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 겉은 “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 스푼을 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	I	30	35	통째
시금치	I	0.5	3.5	익사귀
콜리플라워	I	3	5	플로렛
콜리플라워	I	7	10	통째
콩, 녹색	I	7	9	-
브로콜리	I	4	6	플로렛
양송이 버섯	I	1	3	-
펜넬	I	13	17	2등분함
어린 완두콩	I	3	5	-

신선한 채소	조리 단계	조리 시간(분), 씹 히는 맛이 있음	완전히 익힘	비고
담근	I	4	6	슬라이스
감자	I	8	9	4등분함
콜라비	I	5	8	채
대파	I	2	4	링
파프리카	I	2	4	길쭉한 채
미니양배추	I	7	9	통째
서양 우엉	I	4	7	채
샐러리	I	2	4	각둑썰기
아스파라거스, 흰색	I	2	5	통째
아스파라거스, 녹색	I	3	5	통째
토마토	I	2	4	통째
양배추	I	10	13	6등분함
사보이 양배추	I	6	9	6등분함
호박	I	1	2	반달모양

다음 채소는 조리 단계 II에 적합하고 조리가 더 잘됩니다.

신선한 채소	조리 단계	조리 시간(분), 완전히 익힘	비고
바이에른 양배추	II	4	-
삶은 감자	II	14	60 ~ 80g 감자
붉은 양배추	II	4	길고 얇은 채
자우어 크라우트	II	10	-

### 13.3 육류

- 구이용 고기를 Sicomatic® econtrol로 굽습니다. 필요한 물은 디글레이징 할 때 추가합니다.
- 덩어리가 너무 크면 잘라서 개별적으로 굽고 완성한 후 겹쳐 놓습니다.
- 찜 또는 수육은 1~1.5리터의 물과 함께 솥에 직접 넣고 조리합니다.
- 조리 시간 자체는 육류의 품질, 연령, 상태 및 크기에 좌우됩니다.
- 조리 시간은 압력 표시기의 초록색 영역 II가 보이면 시작되고 각각 500 g의 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	II	30	덩어리
필레	II	18	덩어리
굴라쉬	II	20	큰 조각
롤라드	II	17	덩어리
자우어브라텐	II	25	덩어리
삶은 고기	II	30	덩어리
<b>송아지</b>			
굽기	II	25	덩어리
필레	II	14	덩어리
<b>양고기</b>			
굽기	II	25	덩어리
등	II	5	덩어리

	조리 단계	조리 시간(분), 완전히 익힘	비고, 굽기
<b>돼지고기</b>			
삼겹살		15	덩어리
굽기		25	덩어리
생 돼지족발		30	덩어리
훈제 돼지족발		45	덩어리
필레		17	덩어리
<b>저민 고기</b>			
속을 채운 파프리카		15	인서트 포함
미트로프		15	
캐비지 롤		15	
수프용 고기경단		5	지름 2 cm
<b>닭고기</b>			
가슴살		8	덩어리
복채		10	덩어리
수프용 닭		20	약 1kg 덩어리
<b>칠면조</b>			
가슴살		20	덩어리
복채		20	약 1kg 덩어리
<b>거위</b>			
가슴살/복채		30	덩어리
<b>오리</b>			
가슴살/복채		15	덩어리

	조리 단계	조리 시간(분), 완전히 익힘	비고, 굽기
<b>토끼</b>			
굽기	II	20	덩어리
복채	II	30	덩어리
등	II	10	덩어리
<b>사슴</b>			
굴라쉬	II	15	큰 조각
<b>노루</b>			
굽기	II	20	덩어리
복채	II	25	덩어리
등	II	20	덩어리
<b>멧돼지</b>			
굽기	II	35	덩어리
굴라쉬	II	20	큰 조각
복채	II	25	덩어리
등	II	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		4	필레
레드피쉬		4	필레
바다연어		11	1인분 크기로
아귀		5	필레
참치		10	1인분 크기로
연어		11	1인분 크기로
송어 필레		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	I	7	증기를 배출하지 않고 뚜껑을 닫은 채로 3분간 뜸들이기
브레드 덤플링	I	7	증기를 배출하지 않고 뚜껑을 닫은 채로 12분간 뜸들이기
밀가루 음식	II	0	압력 표시기의 녹색 영역 II가 나타나면 Sicomatic® econtrol을 레인지에서 내려 놓으십시오. 증기 빼지 말고 열기 전까지 6분 뜸들이기.
바스마티 쌀	I	2	쌀 1, 물 2, 증기를 배출하지 않고 12분간 더 뚜껑을 닫은 채로 뜸들이십시오.
월남 쌀	I	10	쌀 1, 물 2

과일 및 디저트	조리 단계	조리 시간(분)	비고
사과 소스	I	5	8등분함
사과 조림	I	4	6등분함
살구 조림	I	2	8등분함
배 조림	I	3	8등분함
체리 조림	I	2	-
자두 조림	I	2	2등분함
루바브 조림	I	3	작게 썰기
구즈베리 조림	I	3	-

KO



## 13.6 동시 조리/메뉴 조리

Sicomatic® econtrol에 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® econtrol을 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 솥 바닥 (분)	내부 솥 지 지대	조리 시간 (분)	내부 솥, 구멍이 있음	조리 시간 내부 솥, 구 멍이 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® econtrol 솥을 사용하십시오.

## 13.7 냉동식품 및 통곡물

### 냉동식품

Sicomatic® econtrol로 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® econtrol을 사용하면 이러한 긴 조리 시간을 2/3까지 줄일 수 있습니다. 사전에 불리는 시간도 거의 필요하지 않습니다. Sicomatic® econtrol로 통곡물을 조리하는 또 다른 장점은 조리 단계 1로 조리할 때 통곡물의 비타민과 미네랄이 특히 잘 보존되고 에너지도 절감된다는 점입니다. 곡류 조리의 단위는 어렵습니다. 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		30
호밀		20
간보리		23
프리카		15
스펠트 밀		15
현미		10
간 귀리		5
기장		10
메밀		2

몇몇 종류의 곡류는 6~10시간 불려야 하고, 10~30분 뜸을 들입니다.

## 14 | Sicomatic® econtrol 추가품목



**내부 스푼, 구멍이 없음**  
 지름 22 cm  
 4.5 | 6.5리터용 시코매틱®  
 8031.7011.01



**도자기 내부 스푼망**  
 Ø 21 cm  
 1529.4001.01



**내부 스푼, 구멍이 있음**  
 지름 18 cm  
 2.5리터용 시코매틱®  
 8018.7011.01  
 지름 22 cm  
 4.5 | 6.5리터용 시코매틱®  
 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 시코매틱®  
 8033.7011.01



**타이머 SicoControl**  
 0068.0035.01



**내부 스푼 지지대**  
 지름 22 cm  
 4.5 | 6.5리터용 시코매틱®  
 0066.6000.01



**세제 - 액상**  
 0051.8888.01



**망**  
 지름 22 cm  
 4.5 | 6.5리터용 시코매틱®  
 7022.6022.01

**세제 - 분말**  
 0051.0010.01

## 15 | Sicomatic® econtrol 예비부품



### 본체 손잡이

지름 18 cm  
9532.9302.01  
지름 22 cm  
9532.9304.01

### 보조 손잡이

지름 18 cm  
9532.9218.01  
지름 22 cm  
9532.9222.01

### 뚜껑

지름 18 cm  
8013.6021.11  
지름 22 cm  
8014.6021.11

### 뚜껑 손잡이, 일체형

9532.9101.01

### 과압 안전장치

9530.8801.01

### 마모 부품



아로마 실링 캡  
3개  
9532.8004.01



Sicomatic® 고무 패킹  
지름 18 cm  
9067.8900.01  
지름 22 cm  
9067.8901.01

## 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 림은 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: 구체책, 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



## 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</b>	<b>  De voordelen van uw nieuwe Sicomatic® econtrol in één oogopslag</b>	<b>4 - 5</b>
<b>2</b>	<b>  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® econtrol	8
<b>3</b>	<b>  Vóór het eerste gebruik</b>	<b>9</b>
<b>4</b>	<b>  De details van de Sicomatic® econtrol</b>	<b>10</b>
<b>5</b>	<b>  De vijfvoudige beveiliging van uw Sicomatic® econtrol</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6</b>	<b>  Elke keer vóór het koken</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7</b>	<b>  Het koken met de Sicomatic® econtrol</b>	<b>15 - 22</b>
7.1	Pan vullen	15
7.2	Pan sluiten	17
7.3	Gebruiken van de drie vast instelbare kookstanden	17
7.4	Veilig werken met een hete pan	18
7.5	Kookstand instellen, ontluchten en voorkoken	19
7.6	Koken	19
7.7	Uitdampen/Afkoelen	20
7.8	Sicomatic® econtrol openen	21
<b>8</b>	<b>  Koken met de accessoires van de Sicomatic® econtrol</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® econtrol</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 - 29</b>
10.1	Pan reinigen	27
10.2	Deksel en dekselgreep reinigen	28
10.3	Opbergen	29
<b>11</b>	<b>Onderhoud</b>	<b>30 - 31</b>
<b>12</b>	<b>Zo gemakkelijk kunt u storingen oplossen</b>	<b>32 - 37</b>
<b>13</b>	<b>Tips voor het koken met de Sicomatic® econtrol / Kooktijdtabelen</b>	<b>38 - 47</b>
13.1	Soepen en eenpansgerechten	38
13.2	Groenten	39
13.3	Vlees	41
13.4	Vis	44
13.5	Bijgerechten, vruchten en desserts	45
13.6	Gestapeld koken / Menu-koken	46
13.7	Diepgevroren voedingsmiddelen en volwaardige voeding	47
<b>14</b>	<b>Accessoires - Sicomatic® econtrol</b>	<b>48</b>
<b>15</b>	<b>Reserveonderdelen - Sicomatic® econtrol</b>	<b>49</b>
<b>16</b>	<b>Garantie</b>	<b>50</b>
<b>17</b>	<b>Sicomatic® Conformiteitsverklaringen</b>	<b>51</b>
17.1	EU-conformiteitsverklaring	51
17.2	Conformiteitsverklaringen voor voorwerpen die in contact komen met voedingsmiddelen	51



# 1 | De voordelen van uw nieuwe Sicomatic® econtrol in één oogopslag

## **1. Revolutionair eenvoudig in gebruik**

Sluiten, instellen van de kookstand en stomen – alles kan via de gemakkelijk afneembare ergonomisch gevormde handgreep worden geregeld.

## **2. Ongeëvenaarde veiligheid**

De grootst 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 ontlastklep vormt, samen met het afgesloten drukindicatorteststelsel, 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 I - Koken zonder druk.** Normaal koken zonder druk. Vergeliken met traditioneel koken nog zuiniger met water en energie.
- **Stand II - 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 III - 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

Dekselgreep afnemen en onder stromend water afspoelen. De rubberen ring va het deksel losmaken en met de hand afspoelen. De pan, het deksel (zonder dekselgreep) en inzetstukken kunnen ook in de afwasmachine worden gereinigd.

## 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

Passend bij onze Sicomatic® econtrol, ontvangt u diverse inzetstukken voor de beste kookresultaten, bijv. een inzetstuk voor vis of groenten, een inzetstuk zonder perforaties voor het ontdooien 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® econtrol 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® econtrol.



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® econtrol.

### 2.1 De pan gebruiken voor de bedoelde toepassing en het behouden van de veiligheid



Gevaar

#### Gebruiken voor de bedoelde toepassing

- Gebruik de Sicomatic® econtrol uitsluitend voor de bedoelde toepassing voor het bereiden van voedingsmiddelen.
- Plaats de Sicomatic® econtrol nooit in een hete oven.
- Nooit voedingsmiddelen onder druk met olie frituren.
- Gebruik de Sicomatic® econtrol uitsluitend voor sterilisatie voor privé-doelstellingen thuis.  
Zet de Sicomatic® econtrol nooit in als een sterilisator voor medische doeleinden.  
De Sicomatic® econtrol is niet ontworpen voor de in het medische toepassingsgebied vereiste sterilisatietemperatuur.
- Gebruik de Sicomatic® econtrol uitsluitend voor daarvoor geschikte fornuizen, waarvan het type verwarming of verhitting in de gebruiksaanwijzing is beschreven.

#### Roestvrij staal



Glas-keramik Elektro Gas Induktion

#### Silargan®



Glas-keramik Elektro Gas Induktion

→ 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 de deksels van de Sicomatic® econtrol uitsluitend in combinatie met het passende onderdeel van Sicomatic® econtrol.
- Nooit de bestanddelen van de Sicomatic® econtrol met andere merken combineren.



Gevaar

### **Veiligheid behouden**

- Vóór elk gebruik de ventielen op verstopping controleren.
- Vóór het gebruik van de Sicomatic® econtrol eerst de ventielen reinigen.
- Onze reinigings- en onderhoudsinstructies dienen opgevolgd te worden.
- Gebruik uw Sicomatic® econtrol niet als uw Sicomatic® econtrol 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® econtrol.
- Laat uw Sicomatic® econtrol minimaal elke 10 jaar bij een erkende vestiging controleren.

## 2.2 Veilig koken met de Sicomatic® econtrol



Gevaar

**Tijdens het koken ontstaat een verhoogde druk in de pan.**

→ Controleer of de pan veilig is afgesloten.



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® econtrol voorzichtig verplaatsen als de pan onder druk staat.

→ Geen andere personen met de hete pan aanraken.

→ De hete Sicomatic® econtrol uitsluitend op hittebestendige oppervlakken plaatsen (nooit op kunststof, enz.).

→ De Sicomatic® econtrol uitsluitend openen en sluiten via de handgrepen.

→ De Sicomatic® econtrol tijdens het gebruik nooit zonder toezicht laten staan.

→ Kinderen uit de buurt houden tijdens het gebruik van de Sicomatic® econtrol.



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 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.



Gevaar

**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.



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 uitspuitende hete inhoud van de pan.



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 uitspuitende vloeistoffen.

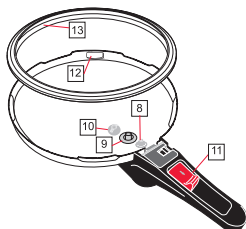
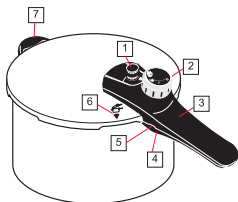
### 3 | Voor het eerste gebruik

- 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.
- Na het reinigen het kookgerei 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® econtrol een defect heeft.

## 4 | De details van de Sicomatic® econtrol



### 1. Drukindicator

Overzichtelijk, groot, met geïntegreerd mechanisme ter voorkoming van resterende druk.

### 2. Draaiknop

extra groot, goed in de hand liggend, zodat de gewenste kookstand gemakkelijk kan worden ingesteld en de pan eenvoudig geopend kan worden.

### 3. Dekselgreep

Afneembaar, met geïntegreerde draaiknop 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. Dekselmarkering

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. Overdrukbeveiliging

Met een geïntegreerde automatische functie voor het kookmechanisme en het voorkomen van vacuüm.

### 9. Kap-aromabehoud

Voor de drukindicator, met aromabehoud.

### 10. Ontlastklep

Regelt de druk in overeenstemming met de ingestelde kookstand.

### 11. Ontgrendelingsknop

Voor het afnemen van de dekselgreep.

### 12. Veiligheidsopening

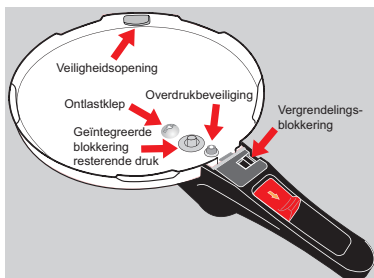
De 'nooduitgang' aan de dekselrand dient als een extra veiligheidsvoorziening.

### 13. Rubberen ring

Voor een goede afdichting tussen de pan en het deksel.

## 5 | De vijfvoudige beveiliging van uw Sicomatic® econtrol

De Sicomatic® econtrol 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. Ontlastklep

Als de voor de kookstand geselecteerde druk wordt overschreden, opent de ontlastklep en aan de voorzijde van de opening in de dekselgreep wordt de overtollige stoom afgevoerd. Te grote druk wordt derhalve automatisch afgebouwd.

### 2. Overdrukbeveiliging met geïntegreerd kookmechanisme

**a) Functie als kookmechanisme** Als de status drookloos is, kan de klep worden bewogen. Na het koken in de gesloten Sicomatic® econtrol wordt derhalve automatisch overtollige en voor het gerecht schadelijke zuurstof in de lucht afgevoerd (automatische ontluchting). Pas daarna wordt de klep gesloten en stijgt de druk.

### b) Functie als overdrukbeveiliging

Tijdens een normale werking wordt de overdrukbeveiliging niet geactiveerd. Alleen als de 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 ontlastklep en de overdrukbeveiliging uitvallen, dient de zogenaamde 'nooduitgang' 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 lange handgrepen (beide stelen) niet direct boven elkaar staan, kan het deksel niet door het indrukken van de drukknop worden geactiveerd. Daardoor kan er geen druk worden opgebouwd.



## 6 | Elke keer vóór het koken

De Sicomatic® econtrol voldoet aan de vereisten van de Europese richtlijn 97/23/EG. De wettelijk voorgeschreven veiligheidsvoorzieningen worden deels aanzienlijk overtroffen.

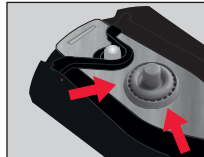


Waarschuwing

**Voordat u uw Sicomatic® econtrol gebruikt, dient u eerst de veiligheidsvoorzieningen te controleren.**

Zo voorkomt u gevaarlijke situaties tijdens het gebruik.

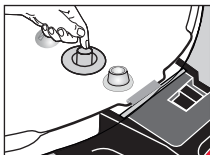
### Kap-aromabehoud controleren



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® econtrol.

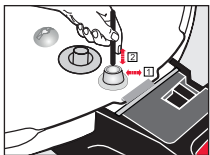
### Drukindicator controleren



→ Test de drukindicator op beweeglijkheid, door met de vinger op de kap-aromabehoud te drukken.

De draaiknop moet daarbij op  de positie staan.

### Overdrukbeveiliging controleren



Een vervuilde of verkleefde overdrukbeveiliging kan leiden tot plotselinge stoomuitstoot bij de veiligheidsopening.

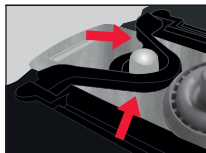
Bij het gebruik op gasfornuizen kan de uittredende stoom tot het activeren van de gasvlam leiden en als gevolg daarvan kan gas over de kookplaat stromen.

→ 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



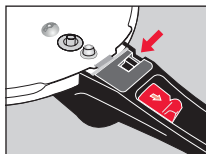
Bij een verontreinigde of verkleefde ontlastklep kan de overdrukbeveiliging activeren.

→ Controleer de status van de ontlastklep op verontreinigingen en een juiste positie.

→ Eventueel de ontlastklep reinigen.

Zo voorkomt u een onverwachte, versterkte stoomuitstoot via de afblaasopening in de dekselgreep.

### Vergrendelingsblokkering controleren



Als de vergrendelingsblokkering een beschadiging heeft, kan de Sicomatic® econtrol niet op de juiste manier worden geopend of gesloten. De dekselgreep kan niet worden afgenomen.

→ Controleer de soepele loop en teruginstelling van de vergrendelingsblokkering.

- Als de vergrendelingsblokkering beschadigd is, mag u de pan niet gebruiken.
- Neem contact op met uw Silit-vakhandelaar.

### **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 uittreden 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® econtrol.
- 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® econtrol.
  - 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 Sicomatic® econtrol



### 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.

## Voorgeschreven 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.

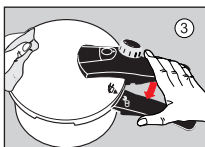
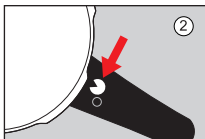
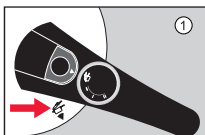



Gevaar

### Afschuimen / omroeren bij het voorkoken

- Sterk schuimende gerechten of voedingsmiddelen die sterk uitzetten of dikvloeibaar zijn (zoals peulvruchten, soeppvles) 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.

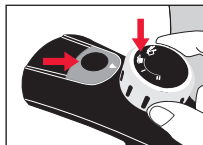
## 7.2 Pan sluiten



- 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.
- Voor het vergrendelen draait u de draaiknop naar de stand .

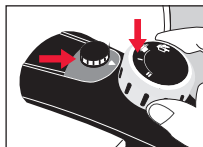
## 7.3 Gebruiken van de drie vast instelbare kookstanden

### Kookstand (Koken zonder druk)



Uw Sicomatic® econtrol kan als een gewoon kookpan worden gebruikt. Zonder druk, wordt op een water-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.

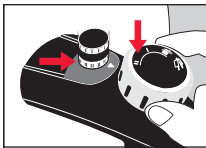
### Kookstand I (ca. 109°C / groene kookzone I)



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 groene zone I wordt getoond op de drukindicator.

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 II (ca. 119 °C / groene zone II)



Deze stand wordt gebruikt voor het koken en smoren van bijv. vlees, soep of eenpansgerechten, evenals voor het steriliseren, inkoken en centrifugeren.

De groene zone II wordt getoond op de drukindicator. 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



### 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 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® econtrol voorzichtig verplaatsen.
- Geen andere personen met de hete pan aanraken.
- De hete Sicomatic® econtrol uitsluitend op hittebestendige oppervlakken plaatsen (nooit op kunststof, enz.).
- De Sicomatic® econtrol uitsluitend openen en sluiten via de handgrepen.
- De Sicomatic® econtrol tijdens het gebruik nooit zonder toezicht laten staan.
- Kinderen uit de buurt houden tijdens het gebruik van de Sicomatic® econtrol.

## 7.5 Kookstand instellen, ontlichten en voorkoken

→ Kookstand  'Koken zonder druk', kookstand I of kookstand II met de draaiknop 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® econtrol 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® econtrol 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.**

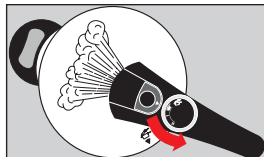
- Nooit de handen in de (richting van de) stoom houden.
- De handen, het hoofd en het lichaam altijd buiten de gevaarlijke zone, boven het midden van het deksel en de veiligheidsopening in de dekselrand, houden.
- Dit is vooral van toepassing bij een snelle stoomuitstoot via de draaiknop.




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.



- Draai de draaiknop langzaam terug naar de stand , tot er geen stoomuitstoot meer is.
- 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® econtrol 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.



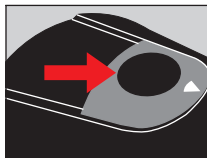
Gevaar

**Nooit in heet vlees prikken dat u met de huid hebt bereid (bijv. ossentong).**

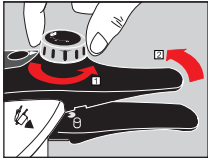
→ Laat het vlees eerst afkoelen.




Daardoor zal de door de druk opgeblazen huid tot rust komen en voorkomt u verbrandingen als gevolg van uitsluitende vloeistoffen.

NL




→ Controleer of de drukindicator geheel verzonken is in de dekselgreep.



- Draai de draaiknop langzaam linksom totdat deze weer in de stand  terugkeert **[1]**.
- 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 **[2]**.
- Neem het deksel af, zodat de stoom kan ontwijken.



Als de pan onder druk staat, activeert het terugdraaien van de draaiknop naar de stand  de blokkering van de resterende druk. Dit voorkomt het openen onder druk.

- Draai in dit geval de draaiknop nogmaals kort naar rechts.

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 | Veilig koken met de accessoires van de Sicomatic® econtrol

Sicomatic® econtrol is bij uitstek geschikt voor 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*.



**Altijd voldoende vloeistoffen voor stoomvorming toevoegen.**

Waarschuwing

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.

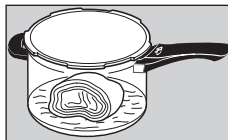
Op deze manier weet u zeker dat er voldoende afstand is tussen het deksel, de drukindicator en het ventiel.

### 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® econtrol 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® econtrol

## 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 en centrifugeren, de Sicomatic® econtrol 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® econtrol uitsluitend voor sterilisatie voor privé-doelinden thuis.

Zet de Sicomatic® econtrol nooit in als een sterilisator voor medische doelinden.

De Sicomatic® econtrol 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® econtrol biedt zich aan als een kostprijs-technisch 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 en stel Kookstand II met de draaiknop in.
- Voorkoken op basis van een hogere energietoevoer.

De sterilisatie start pas als op de drukindicator, de groene zone II 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 groene zone II 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



### Inmaakglazen Waarschuwing **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 en stel de gewenste kookstand in via de draaiknop.
- 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

**Inkooktijden** (dit zijn slechts richtwaarden):

Inkoken	Kookstand	Inkooktijd in min.
Bessen	I	5 - 8
Marmelade en confituren	I	1 - 2
Pitvruchten	I	10
Steenvruchten	I	8 - 10
Groenten, schoon ingelegd	I	7 - 10
Groenten	II	20 - 25
Vlees	II	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® econtrol 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, geoet, 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 en stel Kookstand II met de draaiknop in.

→ 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	II	12
Steenvruchten en rabarber	II	18
Pitvruchten	II	25
Druiven	II	25
Tomaten en komkommer	II	18
Oranje waspeen	II	25
Rode bieten	II	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.

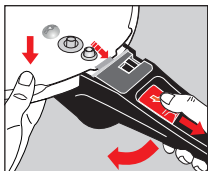
### 10.1 Pan reinigen

- Voor het reinigen uitsluitend heet water en een regulier 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 dekselgreep reinigen

### Dekselgreep afnemen



- Draai het deksel om.
- De dekselgreep van het deksel verwijderen.
- Daarvoor kunt u met de duimen op de dekselrand drukken.
- Trek vervolgens de rode ontgrendelingsknop (zie afb.) aan de achterkant van de greep, in de richting van de pijl en naar het uiteinde van de greep.
- De greep omlaag klappen en uithangen.
- Daarna verwijdert u de rubberen ring.
- De rubberen ring reinigen onder warm stromend water of in afwaswater.
- Het deksel onder stromend water afspoelen of in de afwasmachine reinigen.
- De dekselgreep alleen onder warm stromend water afspoelen.

Op deze manier kunt u ervoor zorgen dat de afsluitingen niet worden beschadigd.

### Ontlastklep reinigen - bij sterke verontreinigingen

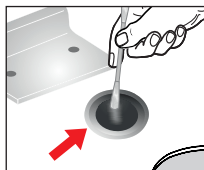
Als gerechten van de ontlastklep uittreden, blijven restanten van het gerecht op de ontlastklep achter. Dat heeft verontreinigingen en klevende restanten tot gevolg. In dat geval dient de ontlastklep grondig gereinigd te worden.

De ontlastklep bestaat uit twee delen, waarvan een deel op de dekselgreep en een deel op het deksel van de pan. Dat is de reden waarom de dekselgreep voor het reinigen afgenomen moet worden.



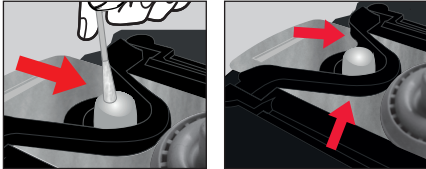
- Voor het reinigen een zacht voorwerp gebruiken, bijv. een vochtig wattenstaafje.
- Gebruik nooit scherpe of spitse voorwerpen.
- Pannendeksel en dekselgreep voor reparatie naar uw Silit-vakhandelaar brengen als u een beschadiging van de ontlastklep of de afsluitingen hebt gedetecteerd of als de afdichting niet mee functioneert zoals het hoort.

### Ontlastklep op het pannendeksel:



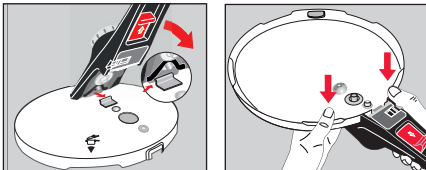
- De aangehechte verontreinigingen uit de ventielopening aan de bovenkant van het deksel verwijderen.

### Ontlastklep op de dekselgreep:



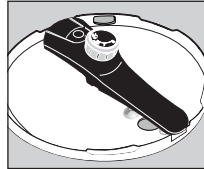
- De op de ontlastklep aangehechte verontreinigingen verwijderen.
- Let daarbij op een juiste positie van de afdichting. Deze dient overal vlak aan te sluiten.

### Dekselgreep inhangen



- De greep in de opening op het deksel inhangen.
- Let daarbij op de juiste uitlijning, zie afb. (grotere weergave)
- De greep in de uitsparing op de rand van het deksel hoorbaar laten inklikken.
- Daarvoor kunt u met de duimen op de dekselrand drukken.

## 10.3 Opbergen



- De gereinigde en gedroogde Sicomatic® econtrol in een schone, droge en afgeschermd omgeving bewaren.
- Plaats het deksel omgekeerd op de pan, of
- plaats de afgenomen dekselgreep in de pan of in het deksel.

## 11 | Onderhoud



Gevaar

### Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen van Sicomatic® econtrol.

→ 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

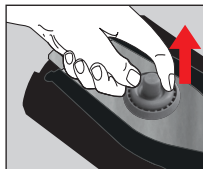
### Veiligheid behouden

→ 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.

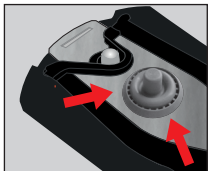
### Kap-aromabehoud vervangen



→ 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.

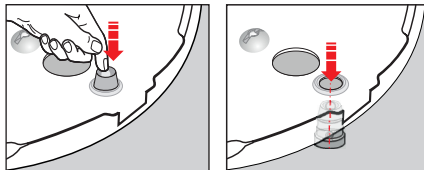


→ Eerst de zone van de drukindicator reinigen.  
→ Plaats vervolgens de nieuwe kap-aromabehoud.  
→ De rand van de kap-aromabehoud dient daarvoor geheel over de ring te vallen.

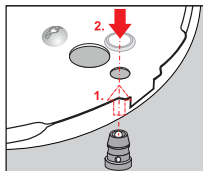


→ Controleer de juiste positie van de kap-aromabehoud.  
Deze dient langs de gehele ring, vlak aan te sluiten.

### Overdrukbeveiliging vervangen



- De dekselgreep verwijderen.
- Druk met de vinger, vanaf de onderkant van het deksel, de overdrukbeveiliging door het deksel.



- Steek de nieuwe overdrukbeveiliging (1) vanaf de bovenkant van het deksel door de opening.
- De afdichting (2) vanaf de onderkant van het deksel over de overdrukbeveiliging aanbrengen, tot deze veilig in de groef ligt.

NL

## 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 draaiknop kan na het afsluiten niet vanuit stand  in de gewenste kookstand  of I of II worden ingesteld.

→ Het deksel en de dekselgreep staan niet exact boven elkaar.

→ 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 draaiknop 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.

→ 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.

→ Neem contact op met uw Silit-vakhandelaar.

---

→ De draaiknop 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® econtrol 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 I: De draaiknop werd op kookstand I 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 draaiknop worden heet.

- De afdichting op de dekselgreep is beschadigd of bros.
- De kap-aromabehoud is defect.
- De kap-aromabehoud is niet juist geplaatst.

---

Het deksel kan niet worden geopend.

- Er staat druk op de pan.
- De blokkering van de resterende druk wordt (bijv. door de draaiknop) vastgeklemd.

## En zo kunt u het oplossen

---

- De energietoevoer lager instellen.
  - Dekselgreep verwijderen en het gebied rond het ventiel reinigen ((*zie punt 10.2 'Deksel en dekselgreep reinigen'*)).
  - Het gebied rond de overdrukbeveiliging reinigen. Ondanks het reinigen blijft stoom uittreden.
  - Nieuwe originele overdrukbeveiliging van Sicomatic® econtrol aanbrengen (*zie Hoofdstuk 11 'Onderhoud'*).
- 

- Dekselgreep verwijderen en het gebied rond het ventiel reinigen ((*zie punt 10.2 'Deksel en dekselgreep reinigen'*)).
  - Neem contact op met uw Silit-vakhandelaar.
- 

- Nieuwe originele rubberen ring van Sicomatic® aanbrengen.
- 

- Bij wijze van test de draaiknop op kookstand II instellen. Als daardoor het uittreden van stoom wordt beëindigd, dan was de energietoevoer voor kookstand I te hoog.  
Ondanks het instellen op kookstand II blijft stoom uittreden:
  - Dekselgreep verwijderen en het gebied rond het ventiel reinigen ((*zie punt 10.2 'Deksel en dekselgreep reinigen'*)).
  - Neem contact op met uw Silit-vakhandelaar.
- 

- Nieuwe originele kap-aromabehoud van Sicomatic® econtrol aanbrengen (*zie Hoofdstuk 11 'Onderhoud'*).
- 

- Neem contact op met uw Silit-vakhandelaar.
- 

- Nieuwe originele kap-aromabehoud van Sicomatic® econtrol aanbrengen (*zie Hoofdstuk 11 'Onderhoud'*).
  - De kap-aromabehoud correct plaatsen.
- 

- Laten uitstomen of afkoelen. Nooit met geweld openen.
  - Als gevolg van het gering heen en weer bewegen van de draaiknop kan de vergrendeling los komen.
-



## Wat u kunt doen als...

## Dat kan door een van deze oorzaken veroorzaakt zijn

---

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.

→ De draaiknop laat zich niet naar  draaien.

---

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.

- Veerbreuk 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

---

De greep laat zich maar moeilijk op het deksel inklikken.

- Het deksel of de greep heeft een beschadiging.

## En zo kunt u het oplossen

---

- De pan laten afkoelen.
- De drukindicator handmatig indrukken.
- De pan laten afkoelen.
- De drukindicator handmatig indrukken.
- Nieuwe originele kap-aromabehoud van Sicomatic® econtrol 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® econtrol aanbrengen (zie *Hoofdstuk 11 'Onderhoud'*).
- De draaiknop zonder geweld heen en weer bewegen.
- De pan laten afkoelen.
- De drukindicator handmatig indrukken.
- Neem contact op met uw Silit-vakhandelaar.

NL

→ Nieuwe originele dekselgreep Sicomatic® econtrol aanbrengen.

---

- De schroef m.b.v. een schroevendraaier aandraaien.
  - Nieuwe originele dekselgreep van Sicomatic® econtrol aanbrengen.
- 

→ Neem contact op met uw Silit-vakhandelaar.

## 13 | Veilig koken met de accessoires van de Sicomatic® econtrol



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 soeppvlees 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 glaskeramik 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	II	25	In 1,5 liter Vloeibaar voedsel koken
Kidneybonen, gedroogd	II	65	In 1,5 liter Vloeibaar voedsel koken
Erwten, heel, gedroogd	II	45	In 2,0 liter Vloeibaar voedsel koken
Linzen	II	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 daarom 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 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	I	30	35	heel
Bladspinazie	I	0,5	3,5	Bladeren
Bloemkool	I	3	5	Roosjes
Bloemkool	I	7	10	heel
Bonen, groene	I	7	9	-
Broccoli	I	4	6	Roosjes
Champignons	I	1	3	-
Venkel	I	13	17	gehalveerd
Erwten, jong, klein	I	3	5	-

NL

<b>Verse groenten</b>	<b>Kookstand</b>	<b>Kooktijd in min. 'al dente'</b>	<b>Goed gaar laten worden</b>	<b>Opmerkingen</b>
Wortels	I	4	6	Schijfjes
Aardappels	I	8	9	gevierendeeld
Koolrabi	I	5	8	Julienne
Prei	I	2	4	Ringen
Paprika	I	2	4	Reepjes
Bloemkool	I	7	9	heel
Schorseneren	I	4	7	Julienne
Selderij	I	2	4	Blokjes
Asperges, wit	I	2	5	heel
Asperges, groen	I	3	5	heel
Tomaten	I	2	4	heel
Witte kool	I	10	13	in zesdaen
Savooiekool	I	6	9	in zesdaen
Courgette	I	1	2	halve maan

**De volgende groentesoorten worden langer gekookt en zijn geschikt voor kookstand II:**

<b>Verse groenten</b>	<b>Kookstand</b>	<b>Kooktijd in min. goed doorgekookt</b>	<b>Opmerkingen</b>
Bayrisch Kraut	II	4	-
In de schil gekookte aardappelen	II	14	60 - 80 g / aardappelen
Rode kool	II	4	dunne reepjes
Zuurkool	II	10	-

## 13.3 Vlees

→ Vlees wordt in de Sicomatic® econtrol 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 groene zone II op de drukindicator zichtbaar wordt en is gebaseerd op een hoeveelheid van 500 g.

**Belangrijk: Kook- en soepvlees in principe afschuimen, 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	II	30	geheel
Filet	II	18	geheel
Goulash	II	20	grote blokjes
Rollade	II	17	geheel
Gemarineerd gebraden rundvlees	II	25	geheel
Soepvlees	II	30	geheel
<b>Kalfsvlees</b>			
Braadstuk	II	25	geheel
Filet	II	14	geheel
<b>Lam</b>			
Braadstuk	II	25	geheel
Rug	II	5	geheel

	Kookstand	Kooktijd in min. goed doorgekookt	Opmerkingen, gebraden vleesgerechten
<b>Varkensvlees</b>			
Buikstuk	II	15	geheel
Braadstuk	II	25	geheel
Ijsbeen, vers	II	30	geheel
Ijsbeen, gerookt	II	45	geheel
Filet	II	17	geheel
<b>Gehakt</b>			
Gevulde paprika	II	15	met inzetstuk
Gebraden gehakt	II	15	
Savooiekoolrolletje met gehakt	II	15	
Soepballetjes	II	5	ø 2 cm
<b>Kip</b>			
Borst	II	8	geheel
Bout	II	10	geheel
Soepkip	II	20	ca. 1 kg
<b>Hen</b>			
Borst	II	20	geheel
Bout	II	20	ca. 1 kg
<b>Gans</b>			
Borst/bout	II	30	geheel
<b>End</b>			
Borst/bout	II	15	geheel

	Kookstand	Kooktijd in min. goed doorgekookt	Opmerkingen, gebraden vleesgerechten
<b>Haas</b>			
Braadstuk	II	20	geheel
Bout	II	30	geheel
Rug	II	10	geheel
<b>Hert</b>			
Goulash	II	15	grote blokjes
<b>Ree</b>			
Braadstuk	II	20	geheel
Bout	II	25	geheel
Rug	II	20	geheel
<b>Wild zwijn</b>			
Braadstuk	II	35	geheel
Goulash	II	20	grote blokjes
Bout	II	25	geheel
Rug	II	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	I	4	geheel filet
Roodbaars	I	4	geheel filet
Koolvis	I	11	in porties
Zeeduivel	I	5	geheel filet
Tonijn	I	10	in porties
Wilde zalm	I	11	in porties
Snoekbaars	I	5	geheel filet

## 13.5 Bijgerechten, vruchten en desserts

**Kooktijden - Richtwaarden:** Bereidingstijden zijn steeds van toepassing op 500 g.

<b>Bijgerechten</b>	<b>Kookstand</b>	<b>Kooktijd in min.</b>	<b>Opmerkingen</b>
Risotto	I	7	Niet uitstomen, maar na 3 min. met gesloten deksel laten nagaren
Semmelknödel	I	7	Niet uitstomen, maar na 3 min. met gesloten deksel laten nagaren
Deegwaren	II	0	Bij de weergave van het groene gebied II van de drukindicator, de Sicomatic® econtrol van de kookplaat nemen. Niet uitstomen, maar 6 min. wachten met het openen.
Rijst, Basmati	I	2	1 deel rijst, 2 delen water, niet laten uitstomen, maar nog 12 min. met gesloten deksel laten nagaren
Goede kwaliteit klas langkorrelige rijst	I	10	1 deel rijst, 2 delen water

<b>Fruit, desserts</b>	<b>Kookstand</b>	<b>Kooktijd in min.</b>	<b>Opmerkingen</b>
Appelmoes	I	5	in achten
Appelcompote	I	4	in zesden
Abrikozencompote	I	2	in achten
Perencompote	I	3	in achten
Kersencompote	I	2	-
Pruimencompote	I	2	gehalveerd
Rabarbercompote	I	3	stukjes
Kruisbescompote	I	3	-

NL

## 13.6 Gestapeld koken / Menu-koken

In de Sicomatic® econtrol 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® econtrol 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.	Inzetbakje geperforeerd	Kooktijd in min.	Inzetbakje 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 6,5 liter onderdeel van Sicomatic® econtrol gebruiken

## 13.7 Diepgevroren voedingsmiddelen en volwaardige voeding

### Diepgevroren producten

Diepgevroren voedingsmiddelen kunnen in de Sicomatic® econtrol 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 I bereid, of direct op de bodem van de pan in het hete vet kort aangebraden en dan met de normale hoeveelheid vocht op kookstand I 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® econtrol 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® econtrol is dat de vitaminen en mineralen van de volle korrel bij het koken op kookstand I 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	I	30
Rogge	I	20
Naakte gerst	I	23
Spelt	I	15
Spelt	I	15
Ongepelde rijst	I	10
Naakte haver	I	5
Gierst	I	10
Boekweit	I	2

Daarbij dienen voor een aantal graansoorten, inweektijden opgesteld te worden van 6 - 10 uur en/of 'hazeltijden' van 10 - 30 min.

## 14 | Accessoires - Sicomatic® econtrol



**Inzetbakje dicht**  
ø 22 cm  
voor 4,5 | 6,5 liter Sicomatic®  
8031.7011.01



**Inzetmand - porselein**  
Ø 21 cm  
1529.4001.01



**Inzetbakje geperforeerd**  
ø 18 cm  
voor 2,5 liter Sicomatic®  
8018.7011.01  
ø 22 cm  
voor 4,5 | 6,5 liter Sicomatic®  
8032.7011.01



**Inzetmand - roestvrij staal**  
Ø 19 cm  
1529.6022.01



**Inzetstuk met perforatie, hoog**  
ø 22 cm  
voor 4,5 | 6,5 liter Sicomatic®  
8033.7011.01



**Kookwekker SicoControl**  
0068.0035.01



**Houder voor inzetstuk**  
ø 22 cm  
voor 4,5 | 6,5 liter Sicomatic®  
0066.6000.01



**Onderhoudsmiddel - vloeibaar**  
0051.8888.01



**Bodemzeef**  
ø 22 cm  
voor 4,5 | 6,5 liter Sicomatic®  
7022.6022.01

**Onderhoudsmiddel - poeder**  
0051.0010.01

## 15 | Reserveonderdelen - Sicomatic® econtrol



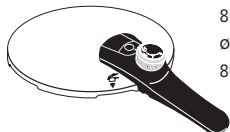
### Pan ondergreep

ø 18 cm  
9532.9302.01  
ø 22 cm  
9532.9304.01



### Pangreep

ø 18 cm  
9532.9218.01  
ø 22 cm  
9532.9222.01



### Deksel

ø 18 cm  
8013.6021.11  
ø 22 cm  
8014.6021.11



### Dekselgreep (steel) compleet

9532.9101.01



### Overdrukbeveiliging

9530.8801.01

### Slijtagedelen



### Kap-aromabehoud

3 stuks  
9532.8004.01



### Sicomatic® - Rubberen ring

ø 18 cm  
9067.8900.01  
ø 22 cm  
9067.8901.01

## 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 beschermband (chroom) 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®**

overeenkomen met de volgende geharmoniseerde Europese richtlijnen en normen:

<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 stoomdrukpan DIN EN 82079-1 Opstellen van gebruiksaanwijzingen

Plaat 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® econtrol 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® econtrol	8
<b>3   Antes do primeiro uso</b>	<b>9</b>
<b>4   Detalhes da Sicomatic® econtrol</b>	<b>10</b>
<b>5   Cinco dispositivos de segurança na sua Sicomatic® econtrol</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   Antes de cada utilização</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   Cozinhar com a Sicomatic® econtrol</b>	<b>15 - 22</b>
7.1 Encher a panela	15
7.2 Fechar a panela	17
7.3 Utilização dos três níveis de cozedura predefinidos	17
7.4 Manusear a panela quente em segurança	18
7.5 Regular o nível de cozedura, purgar o ar e levar à fervura	19
7.6 Cozinhar	19
7.7 Libertar vapor/arrefecer	20
7.8 Abrir a Sicomatic® econtrol	21
<b>8   Cozinhar com os acessórios Sicomatic® econtrol</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® econtrol</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 - 29</b>
10.1	Limpeza da panela	27
10.2	Limpeza da tampa e do cabo da tampa	28
10.3	Conservação	29
<b>11</b>	<b>Manutenção</b>	<b>30 - 31</b>
<b>12</b>	<b>Como eliminar falhas facilmente</b>	<b>32 - 37</b>
<b>13</b>	<b>Sugestões para cozinhar com a Sicomatic® econtrol / Tabelas dos tempos de cozedura</b>	<b>38 - 47</b>
13.1	Sopas e guisados	38
13.2	Legumes	39
13.3	Carne	41
13.4	Peixe	44
13.5	Acompanhamentos, fruta e sobremesas	45
13.6	Cozinhar em torre / cozinhar menu	46
13.7	Alimentos congelados e integrais	47
<b>14</b>	<b>Acessórios Sicomatic® econtrol</b>	<b>48</b>
<b>15</b>	<b>Peças de reposição Sicomatic® econtrol</b>	<b>49</b>
<b>16</b>	<b>Garantia</b>	<b>50</b>
<b>17</b>	<b>Declarações de conformidade Sicomatic®</b>	<b>51</b>
17.1	Declaração CE de conformidade	51
17.2	Declarações de conformidade para bens de consumo que entram em contacto com alimentos	51

# 1 | As vantagens da sua nova Sicomatic® econtrol em foco

## **1. Manuseamento simples revolucionário**

Fecho, ajuste do nível de cozedura e libertação do vapor – tudo isto pode ser regulado através do cabo ergonómico facilmente removível.

## **2. Segurança insuperável**

Segurança máxima proporcionada por diversos dispositivos independentes. Uma abertura accidental 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 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**  - **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

Retirar o cabo da tampa e lavar em água corrente. Soltar o anel de borracha da tampa e enxaguar manualmente. A panela, a tampa (sem o cabo) e os cestos podem ser lavados na máquina de lavar louça.

## 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

Com a nossa Sicomatic® e control 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® econtrol 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® econtrol.



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® econtrol.

### 2.1 Utilizar corretamente a panela e preservar a segurança



Perigo

#### Utilizar corretamente

- Utilize a Sicomatic® econtrol apenas corretamente para cozinhar alimentos.
- Nunca coloque a Sicomatic® econtrol num forno quente.
- Nunca frite alimentos em óleo sob pressão.
- Utilize a Sicomatic® econtrol apenas para esterilização doméstica.  
Nunca utilize a Sicomatic® econtrol como esterilizador para fins médicos.  
A Sicomatic® econtrol não foi concebida para atingir a temperatura necessária para a esterilização para fins médicos.
- Utilize a Sicomatic® econtrol somente em fogões adequados, cujo tipo de aquecimento está listado no manual de instruções.

#### Aço inoxidável



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

#### Silargan®



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

→ 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® econtrol somente junto com a parte inferior correspondente da Sicomatic® econtrol.
- Nunca combine os componentes da Sicomatic® econtrol 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® econtrol.
- Observe as nossas instruções de limpeza e cuidados.
- Não utilize a sua Sicomatic® econtrol 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® econtrol originais.

→ A Sicomatic® econtrol deve ser inspecionada, no mínimo, de 10 em 10 anos por um serviço de assistência autorizado.

## 2.2 Cozinhar em segurança com a Sicomatic® econtrol



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® econtrol com cuidado quando esta está sob pressão.

→ Não toque noutras pessoas com a panela quente.

→ Pouse a Sicomatic® econtrol quente apenas sobre bases resistentes ao calor (nunca sobre plástico, etc.).

→ Abra e feche a Sicomatic® econtrol apenas através dos cabos.

→ Nunca deixe a Sicomatic® econtrol sem vigilância durante a sua utilização.

→ Mantenha as crianças afastadas da Sicomatic® econtrol durante a sua utilização.



Perigo

**A tampa expete 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

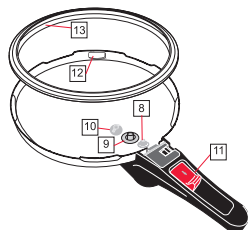
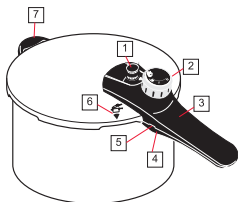
- Remova todas as etiquetas e adesivos.
- Encha 2/3 da panela com água e adicione 2 a 3 colheres de sopa de vinagre comum.
- Ferva o utensílio de cozinha sem tampa durante aprox. 5 a 10 minutos com esta mistura de água e vinagre.
- De seguida, lave minuciosamente todas as peças manualmente.
- Após a limpeza, 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® econtrol.



## 4 | Detalhes da Sicomatic® econtrol



### 1. Indicador de pressão

bem visível, grande e com bloqueio de pressão residual integrado.

### 2. Regulador

especialmente grande e prático para que possa ajustar comodamente o nível de cozimento desejado e abrir facilmente a panela.

### 3. Cabo da tampa

removível, com regulador e indicador de pressão integrados.

### 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. Válvula de segurança

com sistema automático integrado e prevenção de vácuo.

### 9. Tampa de preservação do aroma

para a indicação da pressão, com preservação do aroma.

### 10. Válvula de funcionamento

regula a pressão conforme o ajuste do nível de cozedura.

### 11. Botão de destravamento

para a remoção do cabo da tampa.

### 12. Ranhura de segurança

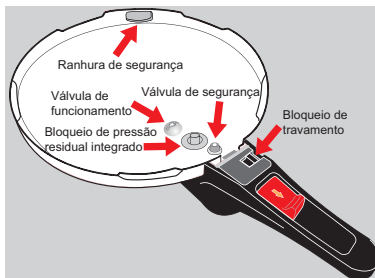
a "saída de emergência" na borda da tampa - serve como um dispositivo de segurança adicional.

### 13. Anel de borracha

para a vedação da panela e da tampa.

# 5 | Cinco dispositivos de segurança na sua Sicomatic® econtrol

A Sicomatic® econtrol 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

Caso a pressão prevista para o nível de cozedura selecionado seja excedida, a válvula de funcionamento abre-se e o vapor excedente sai pela abertura no cabo da tampa, à frente. Assim, a pressão excessiva é aliviada automaticamente.

## 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® econtrol fechada e sob fervura, o oxigénio atmosférico excessivo e prejudicial para os alimentos é automaticamente libertado (saída de ar automática). Só então a válvula fecha e a pressão aumenta.

## 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 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 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 pode ser travada pelo acionamento do regulador. Assim, a pressurização não é possível.

## 6 | Antes de cada utilização

A Sicomatic® econtrol 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® econtrol.**

Assim, evita situações perigosas durante a utilização.

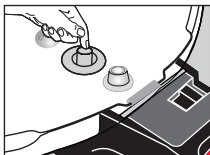
### Verificar a tampa de preservação do aroma




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® econtrol originais.

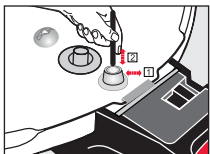
### Verificar a indicação de pressão



→ Verifique a mobilidade da indicação de pressão pressionando com o dedo a tampa de preservação do aroma.

O regulador tem de estar na posição .

### Verificar a válvula de segurança



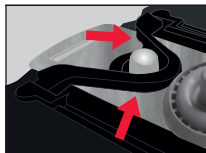
Uma válvula de segurança suja ou colada pode causar uma saída repentina de vapor no ranhura de segurança. Em caso de utilização de placas a gás, o vapor que sai pode apagar a chama, continuando a escapar gás pelo queimador de forma descontrolada.

→ 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



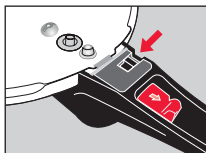
Uma válvula de funcionamento suja ou colada pode ativar a válvula de segurança.

→ Verifique o estado da válvula de funcionamento quanto a sujidade e posição correta.

→ 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 bloqueio de travamento



Se o bloqueio de travamento estiver danificado, não é possível abrir e fechar corretamente a Sicomatic® econtrol. Não é possível retirar o cabo da tampa.

→ Verifique a mobilidade e reposição do bloqueio de travamento.

- Se o bloqueio de travamento estiver danificado, não pode utilizar a panela.
- Contacte o seu revendedor especializado Silit.

### **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® econtrol 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® econtrol 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® econtrol



### 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 risquem 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 água	1,7 l	1,3 l
3,0 l	1/4 l água	2,0 l	1,5 l
4,5 l	1/4 l água	3,0 l	2,3 l
6,5 l	3/8 l 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

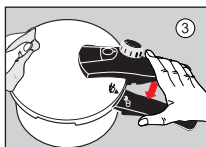
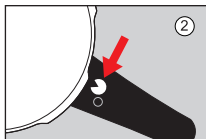
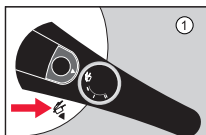
#### **Retirar a espuma / mexer durante a fervura**

- 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.

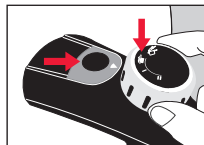
→ Coloque a tampa de modo a que as marcações na tampa fig. ① e no cabo da panela fig. ② fiquem exatamente opostas.

→ Empurre o cabo da tampa para a esquerda, até ficar posicionado exatamente sobre o cabo da panela fig. ③.

→ Para travar o regulador para o nível .

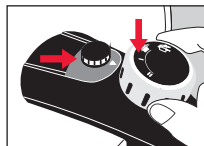
## 7.3 Utilização dos três níveis de cozadura predefinidos

Nível de cozadura  (cozinhar sem pressão)



A sua Sicomatic® econtrol 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 cozadura I (aprox. 109°C / faixa verde I)



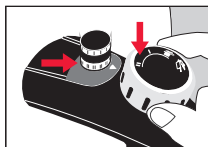
É usado para cozinhar a vapor e guisar alimentos sensíveis que exigem pouco tempo de cozadura. Os alimentos, como por exemplo legumes ou peixes, são colocados nos cestos para não serem lixiviados pela água.

A faixa verde I do indicador 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 II (aprox. 119 °C / faixa verde II)



Este nível é utilizado para cozer e estufar por ex. carnes, sopas ou guisados, bem como para esterilizar, preparar conservas e extrair sumos.

A faixa verde II do indicador 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



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

#### 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® econtrol com cuidado.
- Não toque noutras pessoas com a panela quente.
- Pouse a Sicomatic® econtrol quente apenas sobre bases resistentes ao calor (nunca sobre plástico, etc.).
- Abra e feche a Sicomatic® econtrol apenas através dos cabos.
- Nunca deixe a Sicomatic® econtrol sem vigilância durante a sua utilização.
- Mantenha as crianças afastadas da Sicomatic® econtrol durante a sua utilização.

## 7.5 Regular o nível de cozedura, purgar o ar e levar à fervura

- Ajuste o nível de cozedura  "Cozinhar sem pressão", o nível de cozedura I ou o nível de cozedura II com o regulador.
- 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® econtrol 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.

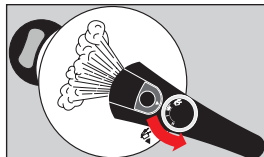
Assim, evita o desperdício de energia e o risco de "cozinhar a seco".

## 7.7 Libertar vapor/arrefecer

Antes de abrir a Sicomatic® econtrol, 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.



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.

→ Gire lentamente o regulador de volta à posição , até não sair mais 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® econtrol



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.

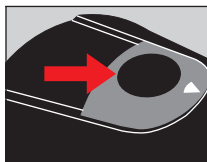


Perigo

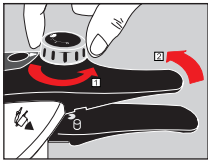
**Não espete carne quente que tenha cozinhado com a pele (por ex. língua de boi).**




→ 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.



- Gire lentamente o regulador no sentido anti-horário até voltar à posição  1.
- 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 2.
- 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 girar o regulador de volta para a posição . Este impede a abertura sob pressão.

- Neste caso, gire brevemente o regulador de novo no sentido horário.

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® econtrol

A Sicomatic® econtrol 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.

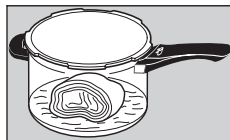
→ Encha a panela no máx. até 2/3.

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® econtrol 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® econtrol

## 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, 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*



Aviso

**Deixar a panela arrefecer lentamente**

→ Após a esterilização, preparação de conservas ou extração de sumos, nunca liberte rapidamente o vapor da Sicomatic® econtrol.

→ 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® econtrol apenas para esterilização doméstica.

Não utilize a Sicomatic® econtrol como esterilizador para fins médicos.

A Sicomatic® econtrol 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® econtrol 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 roscada
  - 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 o nível de cozedura II.
- Leve à fervura com elevado fornecimento de energia.

A esterilização começa apenas quando a faixa verde II 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 a faixa verde II 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 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	I	5 – 8
Compota e doce	I	1 – 2
Frutos de pevide	I	10
Frutos de caroço	I	8 – 10
Legumes, em pickles	I	7 - 10
Legumes	II	20 - 25
Carne	II	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® econtrol 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 o nível de cozedura II.
- 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	II	12
Frutos de caroço e ruibarbo	II	18
Frutos de pevide	II	25
Uvas	II	25
Tomates e pepinos	II	18
Cenouras	II	25
Beterrabas	II	25-35

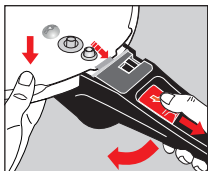
- Deixe a panela arrefecer lentamente.
- Aguarde até o indicador de pressão baixar totalmente no cabo da tampa, de forma autónoma.
- Só então poderá abrir a panela.
- Levante e retire os cestos quentes com cuidado.
- Deite o sumo quente em garrafas bem limpas e aquecidas.
- Feche as garrafas com tampas 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 do cabo da tampa

### Remover o cabo da tampa



- Vire a tampa.
- Remova o cabo da tampa.
- Para tal, pressione a borda da tampa com o polegar.
- Em seguida, puxe o botão de destravamento vermelho (ver fig.) no lado inferior do cabo em direção à extremidade do cabo, no sentido da seta.
- Incline e desprenda o cabo.
- Retire o anel de borracha.
- Lave o anel de borracha sob água corrente morna ou em água de lavagem.
- Lave a tampa sob água corrente ou na máquina de lavar louça.
- Lave o cabo da tampa apenas sob água corrente morna.

Assim, evita que as vedações sejam danificadas.

### Limpeza da válvula de funcionamento com sujidade forte

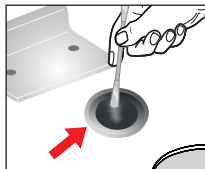
Quando saem alimentos pela válvula de funcionamento, restos de alimentos aderem à válvula. Isto origina sujidade e aderências. Neste caso, é necessário limpar minuciosamente a válvula de funcionamento.

A válvula de funcionamento é constituída por duas partes e situa-se no cabo da tampa e na tampa da panela. Assim, para a limpar, é necessário remover o cabo da tampa.



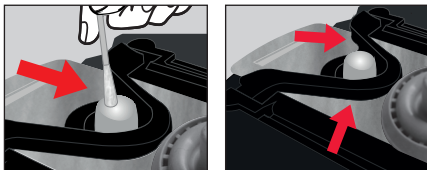
- Utilize um objeto suave para limpar a válvula, por ex. um cotonete húmido.
- Nunca utilize objetos afiados ou pontiagudos.
- Se detetar danos na válvula de funcionamento ou na vedação, ou se a vedação já não assentar de forma plana, entregue a tampa da panela e o respetivo cabo para reparação ao seu revendedor especializado Silit.

### Válvula de funcionamento na tampa da panela:



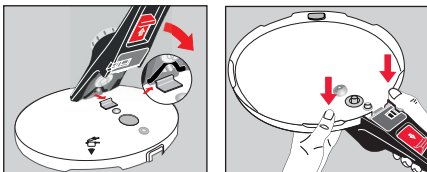
- Remova a sujidade aderente na abertura da válvula, no lado superior da tampa.

### Válvula de funcionamento no cabo da tampa:



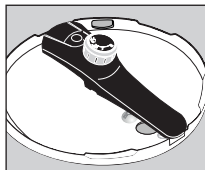
- Remova a sujidade aderente na válvula de funcionamento.
- Certifique-se de que a vedação assenta corretamente. Esta deve assentar de forma plana a toda a volta.

### Encaixar o cabo da tampa



- Encaixe o cabo na lingueta, na tampa.
- Tenha em atenção o alinhamento correto, ver fig. (secção ampliada).
- O cabo deve engatar no rebaixamento na borda da tampa com um ruído audível.
- Para tal, pressione a borda da tampa com os polegares.

## 10.3 Conservação



- Guarde a Sicomatic® econtrol limpa e seca num ambiente limpo, seco e protegido.
- Coloque a tampa invertida sobre a panela ou coloque o cabo da tampa removido dentro da panela ou da tampa.

## 11 | Manutenção



Perigo

**Utilize apenas peças de reposição Sicomatic® econtrol 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

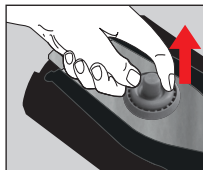
**Preservar a segurança**

→ 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.

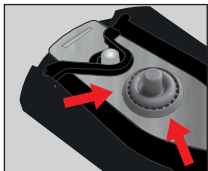
### Substituição da tampa de preservação do aroma



→ 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.

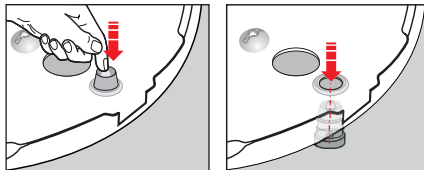


→ Limpe primeiro a área do indicador de pressão.  
→ Então, coloque a nova tampa de preservação do aroma.  
→ Para tal, vire a borda da tampa de preservação do aroma totalmente sobre o círculo dentado.

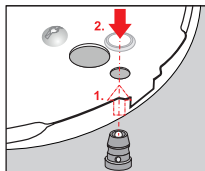


- Verifique se a tampa de preservação do aroma assenta corretamente. Esta deve assentar de forma plana a toda a volta.

### Substituição da válvula de segurança



- Remova o cabo da tampa.
- A partir do lado inferior da tampa, pressione com o dedo a válvula de segurança através da tampa.



- A partir do lado superior da tampa, insira a nova válvula de segurança (1.) através da abertura.
- No lado inferior da tampa, coloque o anel de vedação (2.) sobre a válvula de segurança, até este assentar de forma segura na ranhura.

## 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 girar o regulador da posição  para o nível de cozedura desejado , I ou II.

→ Os cabos da panela e da tampa não estão exatamente sobrepostos.  
→ 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 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.

→ 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.

→ Contacte o seu revendedor especializado Silit.

---

→ Girar o regulador até ao 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® econtrol 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 I: o regulador é posicionado no nível de cozedura I 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 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.

---

Não é possível abrir a tampa.

- A panela está pressurizada.
- O bloqueio de pressão residual está preso (por exemplo, pelo regulador).

## Como eliminar a falha

---

- Reduzir a energia fornecida.
  - Remover o cabo da tampa e limpar a área da válvula (ver ponto 10.2 "Limpeza da tampa e do cabo da tampa").
  - Limpar a área da válvula de segurança. Apesar da limpeza, continua a sair vapor.
  - Colocar uma nova válvula de segurança Sicomatic® econtrol original (ver Capítulo 11 "Manutenção").
- 

- Remover o cabo da tampa e limpar a área da válvula (ver ponto 10.2 "Limpeza da tampa e do cabo da tampa").
  - Contacte o seu revendedor especializado Silit.
- 

- Colocar um novo anel de borracha Sicomatic® original.
- 

- Experimente girar o regulador para o nível de cozedura II. Se a saída de vapor parar, isto significa que a energia fornecida estava demasiado alta para o nível de cozedura I.  
Apesar do ajuste para o nível de cozedura II, continua a sair vapor:
  - Remover o cabo da tampa e limpar a área da válvula (ver ponto 10.2 "Limpeza da tampa e do cabo da tampa").
  - Contacte o seu revendedor especializado Silit.
- 

- Colocar uma nova tampa de preservação do aroma Sicomatic® econtrol original (ver Capítulo 11 "Manutenção").
- 

- Contacte o seu revendedor especializado Silit.
- 

- Colocar uma nova tampa de preservação do aroma Sicomatic® econtrol original (ver Capítulo 11 "Manutenção").
  - Posicionar corretamente a tampa de preservação do aroma.
- 

- Libertar o vapor ou deixar arrefecer. Nunca abrir a panela à força.
  - Soltar o bloqueio, movendo o regulador ligeiramente de um lado para o outro.
-

## O que devo fazer quando...

Não é possível abrir a tampa (**não** existe pressão na panela).

O indicador de pressão permanece elevado, apesar de não haver mais saída de vapor.

O cabo da tampa está danificado.

O cabo da panela / cabo lateral da panela está solto.

O cabo da panela / cabo lateral da panela está danificado.


O cabo encaixa na tampa com dificuldade.

## A causa pode ser

→ 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 girar o botão giratório para .

→ 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.

→ Manuseamento incorreto.

→ Desgaste resultante do uso.

→ Manuseamento incorreto.

→ Tampa ou cabo danificado.

## Como eliminar a falha

---

- 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® econtrol 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® econtrol original (ver Capítulo 11 "Manutenção").
- Mover o regulador de um lado para o outro, sem exercer força.
- Deixar a panela arrefecer.
- Pressionar manualmente o indicador de pressão.
- Contacte o seu revendedor especializado Silit.

→ Colocar um novo cabo da tampa Sicomatic® econtrol original.

---

- Reapertar o parafuso com uma chave de fendas.
  - Montar novos cabos de panela Sicomatic® econtrol originais.
- 

→ Contacte o seu revendedor especializado Silit.

## 13 | Cozinhar com a Sicomatic® econtrol - 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*.



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*

### 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	II	25	Cozinhar em 1,5 l de líquido
Feijão vermelho, seco	II	65	Cozinhar em 1,5 l de líquido
Ervilhas inteiras, secas	II	45	Cozinhar em 2,0 l de líquido
Lentilhas	II	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 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	I	30	35	inteiros
Espinafres	I	0,5	3,5	folhas
Couve-flor	I	3	5	floretes
Couve-flor	I	7	10	inteiros
Feijão-verde	I	7	9	-
Brócolos	I	4	6	floretes
Cogumelos	I	1	3	-
Funcho	I	13	17	em metades
Ervilhas novas	I	3	5	-

Legumes frescos	Nível de cozedura	Tempo de cozedura em		Observações
		min. al dente	bem cozido	
Cenouras	I	4	6	rodela
Batatas	I	8	9	em quartos
Couve-rábano	I	5	8	palitos
Alho-francês	I	2	4	rodela
Pimento	I	2	4	tiras
Couves-de-bruxelas	I	7	9	inteiros
Escorioneiras	I	4	7	palitos
Aipo	I	2	4	cubos
Espargos brancos	I	2	5	inteiros
Espargos verdes	I	3	5	inteiros
Tomates	I	2	4	inteiros
Couve branca	I	10	13	em sextos
Couve-lombarda	I	6	9	em sextos
Curgete	I	1	2	meias-luas

Os seguintes legumes cozem mais e são adequados para o nível de cozedura II:

Legumes frescos	Nível de cozedura	Tempo de cozedura em min.	bem cozido	Observações
<i>Bayrisch Kraut</i> (guisado de couve branca)	II	4		-
Batatas com casca	II	14		60 - 80 g /batata
Couve roxa	II	4		tiras finas
Chucrute	II	10		-

## 13.3 Carne

- A carne assada é dourada na Sicomatic® econtrol. 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 a faixa verde II 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	II	30	peça
Filé-mignon	II	18	peça
Goulash	II	20	cubos grossos
Rolinhos	II	17	peça
<i>Sauerbraten</i> (carne marinada assada)	II	25	peça
Carne para cozer	II	30	peça
<b>Vitela</b>			
Assado	II	25	peça
Filé-mignon	II	14	peça
<b>Borrego</b>			
Assado	II	25	peça
Lombo	II	5	peça



	Nível de cozedura	Tempo de cozedura em min. bem cozido	Observações, assado
<b>Porco</b>			
Barriga	II	15	peça
Assado	II	25	peça
Pernil fresco	II	30	peça
Pernil fumado	II	45	peça
Filé-mignon	II	17	peça
<b>Carne picada</b>			
Pimento recheado	II	15	com cesto
Rolo assado	II	15	
Rolinhos de couve	II	15	
Almôndegas para sopa	II	5	ø 2 cm
<b>Frango</b>			
Peito	II	8	peça
Perna	II	10	peça
Galinha	II	20	aprox. 1 kg, peça
<b>Peru</b>			
Peito	II	20	peça
Perna	II	20	aprox. 1 kg, peça
<b>Ganso</b>			
Peito/perna	II	30	peça
<b>Pato</b>			
Peito/perna	II	15	peça

	Nível de cozedura	Tempo de cozedura em min. bem cozido	Observações, assado
<b>Coelho</b>			
Assado	II	20	peça
Perna	II	30	peça
Lombo	II	10	peça
<b>Veado</b>			
Goulash	II	15	cubos grossos
<b>Corço</b>			
Assado	II	20	peça
Perna	II	25	peça
Lombo	II	20	peça
<b>Javali</b>			
Assado	II	35	peça
Goulash	II	20	cubos grossos
Perna	II	25	peça
Lombo	II	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	I	4	filete inteiro
Peixe-vermelho	I	4	filete inteiro
Filete de escamudo	I	11	em porções
Tamboril	I	5	filete inteiro
Atum	I	10	em porções
Salmão selvagem	I	11	em porções
Lucioperca	I	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	I	7	não libertar o vapor, deixar depois inchar durante 3 min. com a tampa fechada
<i>Semmelknödel</i> (bolas de pão)	I	7	não libertar o vapor, deixar depois inchar durante 12 min. com a tampa fechada
Massas	II	0	quando aparecer a faixa verde II do indicador de pressão, retirar a Sicomatic® e control da fonte de calor. Não libertar o vapor, aguardar 6 min. antes de abrir
Arroz basmati	I	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	I	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	I	5	em oitavos
Compota de maçã	I	4	em sextos
Compota de alperce	I	2	em oitavos
Compota de pera	I	3	em oitavos
Compota de cereja	I	2	-
Compota de ameixa	I	2	em metades
Compota de ruibarbo	I	3	pedaços
Compota de groselhas espinhosas	I	3	-

## 13.6 Cozinhar em torre / cozinhar menu

Com a Sicomatic® econtrol 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® econtrol 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® econtrol de 6,5 l

## 13.7 Alimentos congelados e integrais

### Alimentos congelados

Os alimentos congelados podem ser descongelados na Sicomatic® econtrol 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.
- Pedacos 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 I ou brevemente salteado em gordura quente diretamente no fundo da panela e, em seguida, cozinhado até ao fim no nível de cozedura I 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® econtrol, 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® econtrol é a preservação das vitaminas e dos minerais do grão integral quando cozido no nível de cozedura I, 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	I	30
Centeio	I	20
Cevada nua	I	23
Espelta seca	I	15
Espelta	I	15
Arroz integral	I	10
Aveia nua	I	5
Milho painço	I	10
Trigo mourisco	I	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® econtrol



### Cesto sem furos

Ø 22 cm  
para Sicomatic® de 4,5 | de 2,5 l  
8031.7011.01



### Cesto de porcelana

Ø 21 cm  
1529.4001.01



### Cesto perfurado

Ø 18 cm  
para Sicomatic® de 2,5 l  
8018.7011.01  
Ø 22 cm  
para Sicomatic® de 4,5 | de 2,5 l  
8032.7011.01



### Cesto de aço inoxidável

Ø 19 cm  
1529.6022.01



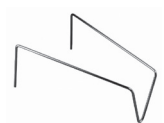
### Cesto perfurado, alto

Ø 22 cm  
para Sicomatic® de 4,5 | de 2,5 l  
8033.7011.01



### Temporizador SicoControl

0068.0035.01



### Suporte do cesto

Ø 22 cm  
para Sicomatic® de 4,5 | de 2,5 l  
0066.6000.01



### Coador de fundo

Ø 22 cm  
para Sicomatic® de 4,5 | de 2,5 l  
7022.6022.01



### Produto de conservação - líquido

0051.8888.01



### Produto de conservação - em pó

0051.0010.01

## 15 | Peças de reposição Sicomatic® econtrol



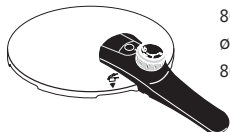
### Cabo da panela

ø 18 cm  
9532.9302.01  
ø 22 cm  
9532.9304.01



### Cabo lateral da panela

ø 18 cm  
9532.9218.01  
ø 22 cm  
9532.9222.01



### Tampa

ø 18 cm  
8013.6021.11  
ø 22 cm  
8014.6021.11



### Cabo da tampa, completo

9532.9101.01



### Válvula de segurança

9530.8801.01

### Peças de desgaste



Tampa de preservação do  
aroma  
3 unidades  
9532.8004.01



Anel de borracha Sicomatic®  
ø 18 cm  
9067.8900.01  
ø 22 cm  
9067.8901.01



## 16 | Garantia

### **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® econtrol</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® econtrol	8
<b>3   Pred prvo uporabo</b>	<b>9</b>
<b>4   Podrobnosti o loncu Sicomatic® econtrol</b>	<b>10</b>
<b>5   5-stopenjska varnost vašega lonca Sicomatic® econtrol</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   Pred vsako pripravo jedi</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   Priprava jedi z loncem Sicomatic® econtrol</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® econtrol	21
<b>8   Priprava jedi z dodatno opremo Sicomatic® econtrol</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® econtrol</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 - 29</b>
10.1	Čiščenje lonca	27
10.2	Čiščenje pokrova in dolgega ročaja na pokrovu	28
10.3	Shranjevanje	29
<b>11</b>	<b>  Vzdrževanje</b>	<b>30 - 31</b>
<b>12</b>	<b>  Tako preprosto je odpravljanje motenj</b>	<b>32 - 37</b>
<b>13</b>	<b>  Priprava jedi z loncem Sicomatic® econtrol / preglednice časov kuhanja</b>	<b>38 - 47</b>
13.1	Juhe in enolončnice	38
13.2	Zelenjava	39
13.3	Meso	41
13.4	Ribe	44
13.5	Priloge, sadje in sladice	45
13.6	Kuhanje jedi eno nad drugo/kuhanje več jedi hkrati	46
13.7	Globoko zamrznjena in polnozrnata živila	47
<b>14</b>	<b>  Dodatna oprema Sicomatic® econtrol</b>	<b>48</b>
<b>15</b>	<b>  Nadomestni deli Sicomatic® econtrol</b>	<b>49</b>
<b>16</b>	<b>  Garancija</b>	<b>50</b>
<b>17</b>	<b>  Izjave o skladnosti Sicomatic®</b>	<b>51</b>
17.1	Izjava ES o skladnosti	51
17.2	Izjave o skladnosti za predmete, ki prihajajo v stik z živili	51

# 1 | Pregled prednosti vašega novega lonca Sicomatic® econtrol

## **1. Revolucionarno preprosta uporaba**

Zaprte, nastavite stopnjo kuhanja in izpustite paro – vse funkcije lahko uravnate s preprosto snemljivim ergonomskim ročajem.

## **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 ventilska tehnika zagotavlja varno in zdravo kuhanje. Izpuščanje pare je nežno in enakomerno.

## **4. Hermetično zaprt sistem**

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 energetske 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**  - **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

Dolgi ročaj snemite s pokrova in ga sperite pod tekočo vodo. S pokrova snemite gumijasti obroč in ga ročno sperite. Lonc, pokrov (brez dolgega ročaja) in vstavke lahko pomivate v pomivalnem stroju.

## 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

Za naš model Sicomatic® econtrol so vam na voljo različni vstavki za najboljše rezultate kuhanja, npr. naluknjani vstavki za ribe ali zelenjavo, vstavki brez lukenj za odtajanje globoko zamrznjenih živil, za odstranjevanje soka iz živil ali za vkuhanje 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® econtrol 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® econtrol.



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® econtrol.

## 2.1 Namenska uporaba in zagotavljanje varnosti lonca



Nevarnost

### Namenska uporaba

- Lonec Sicomatic® econtrol uporabljajte izključno za kuhanje živil skladno z njegovo namensko uporabo.
- Lonca Sicomatic® econtrol nikoli ne postavljajte v vročo pečico.
- Živil nikoli ne cvrite v olju pod tlakom.
- Lonec Sicomatic® econtrol uporabljajte samo za sterilizacijo v gospodinjstvene namene.
- Lonca Sicomatic® econtrol nikoli ne uporabljajte kot sterilizatorja v zdravstvene namene.
- Lonec Sicomatic® econtrol ni zasnovan za temperature, potrebne za sterilizacijo v zdravstvene namene.
- Lonec Sicomatic® econtrol uporabljajte samo s primernimi vrstami štedilnikov, ki so navedene v navodilih za uporabo.

### Nerjavno jeklo



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

### Silargan®



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

→ 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® econtrol uporabljajte samo skupaj s primernim spodnjim delom Sicomatic® econtrol.  
→ Sestavnih delov lonca Sicomatic® econtrol nikoli ne kombinirajte z drugimi izdelki.



Nevarnost

### **Ohranjanje varnosti**

→ Pred vsako uporabo se prepričajte, da ventili niso zamašeni.  
→ Ventile pred uporabo lonca Sicomatic® econtrol po potrebi očistite.  
→ Upoštevajte naša navodila za čiščenje in nego.  
→ Lonca Sicomatic® econtrol ne uporabljajte, če je poškodovan ali deformiran sam lonec Sicomatic® econtrol 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 razrahljal, ga privijte z izvijačem.

→ Ročaje z razpokami ali ročaje, ki jih ni več mogoče ustrezno namestiti, zamenjajte.  
→ Uporabljajte samo originalne nadomestne dele Sicomatic® econtrol.  
→ Lonec Sicomatic® econtrol naj pooblaščen serviser pregleda vsaj vsakih 10 let.



## 2.2 Varna priprava jedi z loncem Sicomatic® econtrol



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 primate.

→ Med premikanjem lonca Sicomatic® econtrol bodite previdni, ko je ta pod tlakom.

→ Z vročim loncem se ne dotikajte drugih oseb.

→ Vroč lonec Sicomatic® econtrol postavljajte samo na podlage, odporne proti vročini (nikoli na plastiko ipd.).

→ Lonec Sicomatic® econtrol odpirajte in zapirajte izključno za dolga ročaja.

→ Lonca Sicomatic® econtrol med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora.

→ Otroci naj se med uporabo ne približujejo loncu Sicomatic® econtrol.



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 brizgajo iz njega, tudi če ste iz lonca že izpustili paro.

→ Lonec pred odpiranjem zato narahlo pretesite.

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.

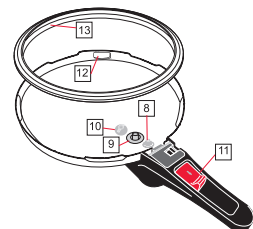
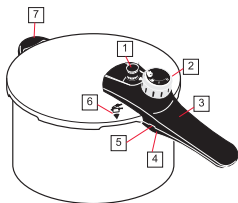
### 3 | Pred prvo uporabo

- 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.
- Po čiščenju 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® econtrol.

## 4 | Podrobnosti o loncu Sicomatic® econtrol



### 1. Prikaz tlaka

Pregleden, velik, z integrirano blokado preostalega tlaka.

### 2. Vrtljivi gumb

Posebej velik in z optimalnim oprijemom, kar omogoča udobno nastavitve stopnje kuhanja in preprosto odpiranje lonca.

### 3. Dolgi ročaj na pokrovu

Snemljiv, z integriranim vrtljivim gumbom in prikazom tlaka.

**4. Dolgi ročaj na loncu** Priročen varnostni ročaj z nastavkom za zaščito pred ognjem se dobro prilega 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 rokovalje.

### 8. Nadtlačna zaščita

Z integrirano avtomatiko za hitro segrevanje in preprečevanjem vakuuma.

### 9. Pokrovček za preprečevanje vonjav

Za prikaz tlaka, s preprečevanjem vonjav.

### 10. Delovni ventil

Uravnava tlak skladno z nastavitvijo stopnje kuhanja.

### 11. Gumb za sprostitve

Za odstranitev dolgega ročaja na pokrovu.

### 12. Varnostna reža

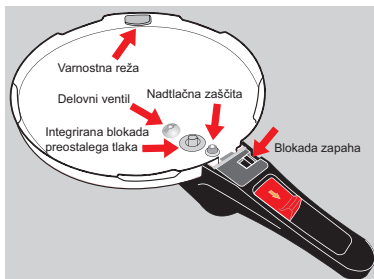
»Zasilni izhod« na robu pokrova – deluje kot dodaten varnostni element.

### 13. Gumijast obroč

Za zatesnitev lonca in pokrova.

# 5 | 5-stopenjska varnost vašega lonca Sicomatic® econtrol

Lonec Sicomatic® econtrol, ki ste ga kupili, je tehnično izpopolnjen izdelek. V sebi združuje večdesetletne izkušnje na področju proizvodnje in razvoja ekonom lonecev.



## 1. Delovni ventil

Če je tlak, predviden za izbrano stopnjo kihanja, prekoračen, se odpre delovni ventil in spredaj začne iz odprtine na ročaju pokrova uhajati para. Previsok tlak se tako začne samodejno odvajati.

## 2. Nadtllačna zaščita z vgrajeno avtomatiko za hitro segrevanje

**a) Funkcija avtomatike za hitro segrevanje** Funkcija avtomatike za hitro segrevanje. Ko se začne torej vsebina v zaprtem loncu Sicomatic® econtrol segrevati, se začne prekomerni in za vsebino lonca škodljiv kisik samodejno izpihovati (samodejno odzračevanje). Šele nato se ventil zapre in tlak začne naraščati.

## b) Funkcija kot nadtllačna zaščita

Nadtllačna zaščita se pri normalnem delovanju ne sproži. Sproži se šele, če 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 delovni ventil in nadtllačna 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 odpahnuti 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 zapahnuti z obračanjem vrtljivega gumba. Tako se tlak ne more vzpostaviti.

## 6 | Pred vsako pripravo jedi

Izdelek Sicomatic® econtrol izpolnjuje zahteve Direktive ES 97/23/ES. Zakonsko predpisana varnostna določila pa deloma celo močno presega.



www.tuv.com  
ID 0000044918



Opozorilo

**Pred uporabo lonca Sicomatic® econtrol preverite varnostno opremo.**

Tako boste preprečili morebitne nevarnosti med uporabo.

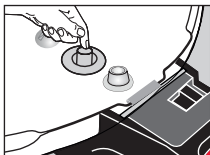
### Preverjanje pokrovčka za preprečevanje vonjav



Poškodba oz. neustrezen namestitev 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® econtrol.

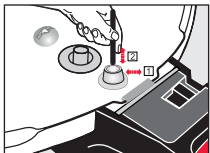
## Preverjanje prikaza tlaka



→ Prikaz tlaka preizkusite tako, da s prstom pritisnete na pokrovček za preprečevanje vonjav in preverite, ali se premika.

Vrtljivi gumb mora biti pri tem v položaju .

## Preverjanje nadtlačne zaščite



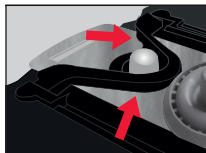
Zamazana ali zlepljena nadtlačna zaščita lahko povzroči nenadno izstopanje pare skozi varnostno režo.

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 lahnim pritiskom, npr. z leseno paličico, preverite, ali se kroglica prosto premika (2).

Tako boste preprečili neželeno uhajanje pare.

## Preverjanje delovnega ventila



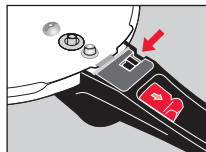
Če je delovni ventil zamazan ali zlepljen, se lahko nadtlačna zaščita sproži.

→ Zato preverite, ali je delovni ventil morda zamazan in ali je v pravilnem položaju.

→ Delovni ventil po potrebi očistite.

Tako boste preprečili nepričakovano in povečano uhajanje pare skozi odprtino za odzračevanje na dolgem ročaju na pokrovu.

## Preverjanje blokade zapaha



Če je blokada zapaha poškodovana, lonca Sicomatic® econtrol ni mogoče pravilno odpirati in zapirati. Dolgega ročaja na pokrovu ni mogoče sneti.

→ Preverite, ali se blokada zapaha brez težav premika in se vrne v izhodiščni položaj.

- Če je blokada zapaha poškodovana, lonca ne uporabljajte.
- Obrnite se na najbližjega pooblaščenega prodajalca izdelkov Silit.

### **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® econtrol.

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® econtrol.
- Preverite, ali so ročaji trdno priviti na lonec.
- Pritrdilne vijake zategnite z občutkom.

Tako boste prepričali, da bi se ročaj zlomil ali odpadel, pri čemer bi se lahko lonec pri padcu poškodoval ali deformiral.

## 7 | Priprava jedi z loncem Sicomatic® econtrol



### 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 nastajanje 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 živili.
- Izberite kuhališče, primerno za lonec.

Skladno z receptom živila najprej pogrejte in prelijte, preden lonec zaprete.

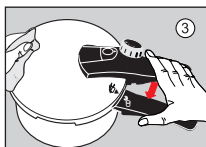
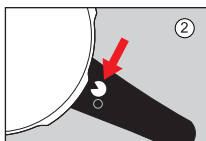
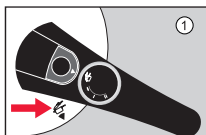


Nevarnost

### 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.

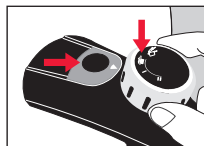
→ Pokrov namestite tako, da bosta oznaki na pokrovu, slika ①, in dolgem ročaju na loncu, slika ②, nameščeni povsem ena nad drugo.

→ Dolgi ročaj na pokrovu potisnite v levo, dokler ni povsem nad dolgim ročajem na loncu, slika ③.

→ Za zaklepanje vrtljivi gumb zavrtite v položaj .

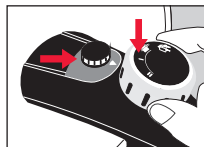
## 7.3 Kaj pravzaprav pomenijo tri fiksno nastavljive stopnje kuhanja?

Stopnja kuhanja  (kuhanje brez tlaka)



Lonec Sicomatic® econtrol 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 I (pribl. 109 °C/zeleno območje I)

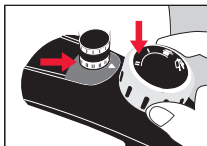


Uporabite jo za kuhanje živil v pari in dušenje občutljivih živil s krajšim trajanjem kuhanja. Pri tem so živila, npr. zelenjava ali ribe, v vstavih, zato voda za kuhanje iz njih ne odstrani hranilnih snovi.

Vidno je zeleno območje I na prikazu tlaka.

Takoj, ko začne izstopati manjša količina pare, se začne navedeni 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.

### Stopnja kuhanja II (pribl. 119 °C/zeleno območje II)



Uporabite jo za kuhanje in dušenje npr. mesa, juh ali enolončnic ter za sterilizacijo, vkuhavanje in odstranjevanje soka.

Vidno je zeleno območje II 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 Varno 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® econtrol bodite previdni.
- Z vročim loncem se ne dotikajte drugih oseb.
- Vroč lonec Sicomatic® econtrol postavljajte samo na podlage, odporne proti vročini (nikoli na plastiko ipd.).
- Lonec Sicomatic® econtrol odpirajte in zapirajte izključno za dolga ročaja.
- Lonca Sicomatic® econtrol med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Otroci naj se med uporabo ne približujejo loncu Sicomatic® econtrol.

## 7.5 Nastavljanje stopnje kuhanja, odzračevanje in segrevanje

→ Z vrtljivim gumbom nastavite stopnjo kuhanja  »kuhanje brez tlaka«, stopnjo kuhanja I ali stopnjo kuhanja II.

→ 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® econtrol 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® econtrol, se mora tlak v loncu znižati.

→ Zato izklopite dovajanje energije.

→ Lonec odstranite s kuhališča.

Za nižanje tlaka sta na voljo naslednji dve 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 vrtljivega gumba.



Nevarnost

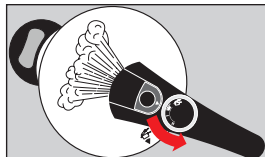
**Pri kuhanju juh, stročnic, enolončnic, prevretkov, drobovine in testenin se količina vsebine lonca poveča zaradi nastajanja pare.**


→ 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.



→ Vrtljivi gumb počasi zavrtite nazaj v položaj , 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 Opiranje lonca Sicomatic® econtrol



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

**Lonca nikoli ne odpirajte na silo.**

Lonec je mogoče brez težav odpreti, ko ni več pod tlakom.

→ Ne spreminjajte varnostne opreme.

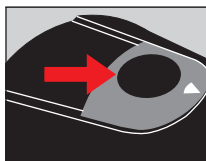


Nevarnost

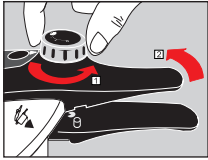
**Ničesar ne zabadajte v vroče meso, ki ste ga kuhali skupaj s kožo (npr. volovski jezik).**





→ Meso naj se pred tem ohladi.

Tako bo zaradi tlaka nabrekla koža znova uplahnila, s čimer boste preprečili opekline zaradi brizganja vroče tekočine.




→ Prepričajte se, da se je prikaz tlaka umaknil povsem v dolgi ročaj na pokrovu.



- Vrtljivi gumb počasi zavrtite v levo nazaj v položaj .
- 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 vrtenjem vrtljivega gumba nazaj v položaj  vklopi blokada preostalega tlaka. Slednja preprečuje

odpiranje lonca pod tlakom.

- V tem primeru gumb še enkrat zavrtite nekoliko v desno.

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® econrol

Lonec Sicomatic® econrol 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.

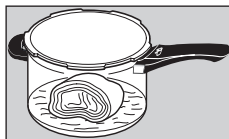
→ Lonec napolnite največ do 2/3.

S tem boste zagotovili zadosten razmik do pokrova, prikazovalnika tlaka in ventilov.

## 8.3 Kuhanje v vstavku brez lukenj (dodatna oprema)

- Globoko zamrznjena živila
  - Priloge, 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® econrol.

→ 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® econtrol

## 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® econtrol 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® econtrol uporabljajte samo za sterilizacijo v gospodinjске namene.
- Lonca Sicomatic® econtrol ne uporabljajte kot sterilizatorja v zdravstvene namene.
- Lonec Sicomatic® econtrol 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® econtrol lahko uporabite kot 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 kašič.
- 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 vrtljivim gumbom nastavite stopnjo kuhanja II.
- Med kuhanjem naj bo kuhališče nastavljeno na visoko moč.

Sterilizacija se prične šele, ko je na prikazovalniku tlaka vidno zeleno območje II.

Sterilizacija traja pribl. 20 minut.



#### **Pravilna in učinkovita sterilizacija**

- Pazite, da bo med celotno sterilizacijo vidno zeleno območje II.
- 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 poči.

- 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 vrtljivim gumbom 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	I	5–8
Marmelade in džemi	I	1–2
Pečkato sadje	I	10
Koščičasto sadje	I	8–10
Zelenjava, kislo vložena	I	7–10
Zelenjava	II	20–25
Meso	II	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® econtrol 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 vrtljivim gumbom nastavite stopnjo kuhanja II.
- 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
Jagodičevje	II	12
Koščičasto sadje in rabarbara	II	18
Pečkato sadje	II	25
Grozdje	II	25
Paradižnik in kumare	II	18
Rumena koleraba	II	25
Rdeča pesa	II	25–35

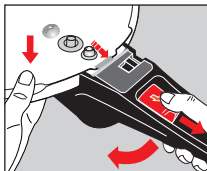
- Počakajte, da se lonec počasi ohladi.
- Počakajte, dokler se prikaz tlaka samodejno ne umakne povsem v dolgi ročaj na pokrovu.
- Šele zdaj odprite lonec.
- Previdno izvlecite vroča vstavka.
- Vroči sok napolnite v temeljito očiščene in segrete steklenice.
- Steklenice zaprite s čistimi pokrovčki.

### 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 dolgega ročaja na pokrovu

### Odstranitev dolgega ročaja na pokrovu



- Zasučite pokrov.
- Dolgi ročaj na pokrovu snemite s pokrova.
- V ta namen s palcem pritisnite na rob pokrova.
- Nato rdeči gumb za sprostitvev (glejte sliko) na spodnji strani ročaja povlecite v smeri puščice proti koncu ročaja.
- Ročaj privzdignite in nato spustite.
- Odstranite gumijasti obroč.
- Gumijast obroč očistite pod tekočo toplo vodo ali v vodi od pomivanja posode.
- Pokrov sperite pod tekočo vodo ali pa ga operite v pomivalnem stroju.
- Dolgi ročaj na pokrovu sperite izključno pod tekočo toplo 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.

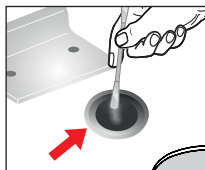
Delovni ventil je dvodelen ter ga najdete na dolgem ročaju na pokrovu in samem pokrovu. Za čiščenje je zato treba dolgi ročaj na pokrovu odstraniti.



→ Za čiščenje uporabljajte mehke pripomočke, npr. vlažno vatirano paličico.

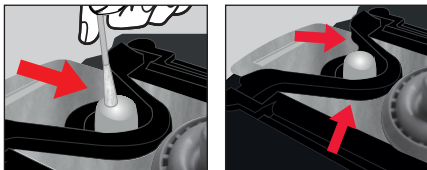
- Nikoli ne uporabljajte ostrih ali koničastih predmetov.
- Pokrov lonca in dolgi ročaj na pokrovu v popravilo posredujte najbližjemu pooblaščenemu prodajalcu izdelkov Silit, če ugotovite poškodbe na delovnem ventilu ali tesnilu ali pa se tesnilo ne prilega več.

### Delovni ventil na pokrovu lonca:



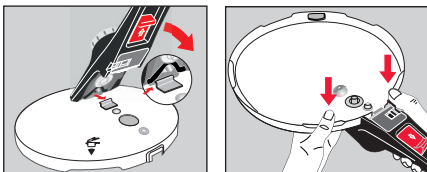
- Odstranite sprijeto umazanijo v odprtini ventila na zgornji strani pokrova.

### Delovni ventil na dolgem ročaju na pokrovu:



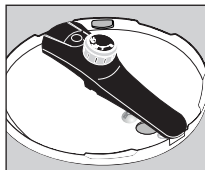
- Odstranite prijeto umazanijo na delovnem ventilu.
- Pazite na popolno prileganje tesnila.
- To se mora prilegati po celotnem obodu.

### Vpenjanje dolgega ročaja na pokrov



- Ročaj vpnite v spono na pokrovu.
- Pri tem pazite na ustrezno poravnavo, ogledajte si sliko (povečani odsek).
- Ročaj se mora slišno zaskočiti v izrez na robu pokrova.
- V ta namen s palcem pritisnite na rob pokrova.

## 10.3 Shranjevanje



- Očiščen in osušen lonec Sicomatic® econrol shranite v čistem, suhem in varnem prostoru.
- Pokrov s spodnjo stranjo navzgor položite na lonec ali
- pa odstranjeni dolgi ročaj na pokrovu položite v lonec ali v pokrov.

## 11 | Vzdrževanje



Nevarnost

**Uporabljajte samo originalne nadomestne dele Sicomatic® econtrol.**

→ 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

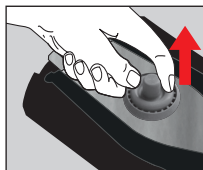
→ Zamenjajte gumijasti obroč, če je trd (obarvan rjavo), krhek ali poškodovan.

→ 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.

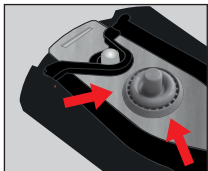
→ V ta namen odstranite poškodovani pokrovček za preprečevanje vonjav.



→ Najprej očistite območje prikaza tlaka.

→ Nato namestite nov pokrovček za preprečevanje vonjav.

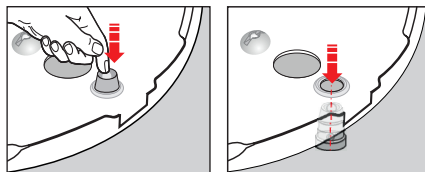
→ V ta namen rob pokrovčka za preprečevanje vonjav v celoti povlecite čez nazobčani venec.



→ Preverite, ali je pokrovček za preprečevanje vonjav nameščen pravilno.

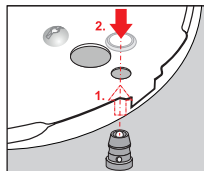
Ta se mora prilagati po celotnem obodu.

### Zamenjava nadtlačne zaščite



→ Snemite dolgi ročaj s pokrova.

→ Nadtlačno zaščito s spodnje strani pokrova s prstom potisnite skozi pokrov.



→ Novo nadtlačno zaščito (1.) z zgornje strani pokrova vstavite skozi odprtino.

→ Tesnilni obroček (2.) s spodnje strani pokrova povlecite čez nadtlačno zaščito, dokler ni trdno nameščen v utoru.





## 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.

Vrtljivega gumba po zapiranju iz položaja  ni mogoče pomakniti na zeleno stopnjo kuhanja  oz. v položaj I ali II.

→ Dolga ročaja na pokrovu in loncu nista nameščena povsem eden nad drugim.  
→ 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.

→ Vrtljivi gumb 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 ukrepite

---

→ 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.

→ 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®.

→ Obrnite se na najbližjega pooblaščenega prodajalca izdelkov Silit.

---

→ Vrtljivi gumb obrnite 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® econrol (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 ob robu pokrova uhaja voda ali para.

- Gumijast obroč je trd, krhek ali poškodovan.

---

Slabo tesnjenje, zlasti na stopnji kuhanja I: Vrtljivi gumb obrnite na stopnjo kuhanja I, 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 vrtljivi gumb 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.

---

Pokrova ni mogoče odpreti.

- V loncu je prisoten tlak.
- Blokada preostalega tlaka se zatika (npr. zaradi vrtljivega gumba).

## Tako pa lahko ukrepate

---

- Zmanjšajte dovajanje energije.
  - Snemite dolgi ročaj na pokrovu in očistite območje ventila (*glejte točko 10.2 "Čiščenje pokrova in dolgega ročaja na pokrovu"*).
  - Očistite območje nadtladne zaščite. Kljub čiščenju še naprej uhaja para.
  - Vstavite novo originalno nadtladno zaščito Sicomatic® econtrol (*glejte poglavje 11 "Vzdrževanje"*).
- 

- Snemite dolgi ročaj na pokrovu in očistite območje ventila (*glejte točko 10.2 "Čiščenje pokrova in dolgega ročaja na pokrovu"*).
  - Obrnite se na najbližjega pooblaščenega prodajalca izdelkov Silit.
- 

- Vstavite nov originalni gumijasti obroč Sicomatic®.
- 

- Vrtljivi gumb poskusno obrnite na stopnjo kuhanja II. Če para pri tem preneha uhajati, je bilo dovajanje energije premočno za stopnjo kuhanja I.  
Kljub nastavitvi na stopnjo kuhanja II para uhaja še naprej:
  - Snemite dolgi ročaj na pokrovu in očistite območje ventila (*glejte točko 10.2 "Čiščenje pokrova in dolgega ročaja na pokrovu"*).
  - Obrnite se na najbližjega pooblaščenega prodajalca izdelkov Silit.
- 

- Vstavite nov originalni pokrovček za preprečevanje vonjav Sicomatic® econtrol (*glejte poglavje 11 "Vzdrževanje"*).
- 

- Obrnite se na najbližjega pooblaščenega prodajalca izdelkov Silit.
- 

- Vstavite nov originalni pokrovček za preprečevanje vonjav Sicomatic® econtrol (*glejte poglavje 11 "Vzdrževanje"*).
  - Pokrovček za preprečevanje namestite pravilno.
- 

- Izpustite paro ali počakajte, da se ohladi. Nikoli ga ne odpirajte na silo.
  - Blokado sprostite z rahlim vrtenjem vrtljivega gumba levo in desno.
-

## Kaj storiti, če ...

## Pri tem je lahko prisoten eden od naslednjih vzrokov

---

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. Nadtllačna zaščita in delovni ventil sta zlepljena.

→ Vrtljivega gumba ni mogoče zavrteti v položaj .

---

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!

---

Nameščanje ročaja na pokrov je oteženo.

→ Pokrov ali ročaj je poškodovan.

## Tako pa lahko ukrepate

---

- 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® econtrol (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® econtrol (glejte poglavje 11 "Vzdrževanje").
  - Vrtljivi gumb nežno premikajte sem in tja.
  - Počakajte, da se lonec ohladi.
  - Prikazovalnik tlaka pritisnite z roko.
  - Obrnite se na najbližjega pooblaščenega prodajalca izdelkov Silit.
- 

- Namestite nov originalni dolgi ročaj na pokrovu Sicomatic® econtrol.
- 

- Vijak zategnite z izvijačem.
  - Namestite nove originalne ročaje za lonec Sicomatic® econtrol.
- 

- Obrnite se na najbližjega pooblaščenega prodajalca izdelkov Silit.

## 13 | Priprava jedi z loncem Sicomatic® econtrol – 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	II	25	Kuhanje v 1,5 litra tekočine
Ledvičasti fižol, osušen	II	65	Kuhanje v 1,5 litra tekočine
Grah, celi, osušen	II	45	Kuhanje v 2,0 litra tekočine
Leča	II	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. Zato smo navedli čase za »al dente« in »dobro kuhano«.

→ 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		Opombe
		al dente	Dobro kuhano	
Artičoke	I	30	35	Cela
Listnata špinača	I	0,5	3,5	Listi
Cvetača	I	3	5	Brstiči
Cvetača	I	7	10	Cela
Fižol, zeleni	I	7	9	–
Brokoli	I	4	6	Brstiči
Šampinjoni	I	1	3	–
Komarček	I	13	17	Razpolovljen
Grah, mladi	I	3	5	–



Sveža zelenjava	Stopnja kuhanja	Čas kuhanja v mi-		Opombe
		nutih al dente	Dobro kuhano	
Korenje	I	4	6	Kolobarčki
Krompir	I	8	9	Narezan na četrtine
Koleraba	I	5	8	Trakci
Por	I	2	4	Obročki
Paprika	I	2	4	Trakci
Brstični ohrov	I	7	9	Cela
Črni koren	I	4	7	Trakci
Zelena	I	2	4	Kocke
Beluši, beli	I	2	5	Cela
Beluši, zeleni	I	3	5	Cela
Paradižnik	I	2	4	Cela
Zelje	I	10	13	Narezane na šestine
Ohrov	I	6	9	Narezane na šestine
Bučke	I	1	2	Polmesci

**Bolje kuhane in za stopnjo kuhanja II primerne so naslednje vrste zelenjave:**

Sveža zelenjava	Stopnja kuhanja	Čas kuhanja v minutah, dobro kuhano		Opombe
Bavarsko dušeno zelje	II	4		-
Krompir v oblicah	II	14		60–80 g/krompir
Rdeče zelje	II	4		Tanki trakovi
Kislo zelje	II	10		-

## 13.3 Meso

- Meso za peko popecite v loncu Sicomatic® econtrol. 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 vidno zeleno območje II, 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	II	30	V kosu
File	II	18	V kosu
Golaž	II	20	Velike kocke
Rulade	II	17	V kosu
Kisla pečenka	II	25	V kosu
Meso za juho	II	30	V kosu
<b>Teletina</b>			
Pečenka	II	25	V kosu
File	II	14	V kosu
<b>Jagnjetina</b>			
Pečenka	II	25	V kosu
Hrbet	II	5	V kosu

	Stopnja kuhanja	Čas kuhanja v minutah, dobro kuhano	Opombe, pečeno
<b>Svinjina</b>			
Želodec	II	15	V kosu
Pečenka	II	25	V kosu
Krača, ribica	II	30	V kosu
Prekajena krača	II	45	V kosu
File	II	17	V kosu
<b>Mleto meso</b>			
Polnjena paprika	II	15	V vstavku
Sesekljana pečenka	II	15	
Sarma	II	15	
Cmočki za juho	II	5	ø 2 cm
<b>Piščanec</b>			
Prsi	II	8	V kosu
Stegna	II	10	V kosu
Piščanec za juho	II	20	Pribl. 1 kg, v kosu
<b>Puran</b>			
Prsi	II	20	V kosu
Stegna	II	20	Pribl. 1 kg, v kosu
<b>Gos</b>			
Prsi/stegna	II	30	V kosu
<b>Raca</b>			
Prsi/stegna	II	15	V kosu

	Stopnja kuhanja	Čas kuhanja v minutah, dobro kuhano	Opombe, pečeno
<b>Zajec</b>			
Pečenka	II	20	V kosu
Stegna	II	30	V kosu
Hrbet	II	10	V kosu
<b>Jelenovo meso</b>			
Golaž	II	15	Velike kocke
<b>Srnje meso</b>			
Pečenka	II	20	V kosu
Stegna	II	25	V kosu
Hrbet	II	20	V kosu
<b>Divja svinja</b>			
Pečenka	II	35	V kosu
Golaž	II	20	Velike kocke
Stegna	II	25	V kosu
Hrbet	II	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	I	4	Cel file
Škarpena	I	4	Cel file
File lososa	I	11	V kosih, primernih za porcije
Morski vrag	I	5	Cel file
Tunina	I	10	V kosih, primernih za porcije
Divji losos	I	11	V kosih, primernih za porcije
Smuč	I	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	I	7	Ne izpuščajte pare, ampak pustite 3 minute vreti pri zaprtem pokrovu.
Kruhovi cmoki	I	7	Ne izpuščajte pare, ampak pustite 12 minute vreti pri zaprtem pokrovu.
Testenine	II	0	Ko se pojavi zeleno območje II prikazovalnika tlaka, lonec Sicomatic® econtrol odstavite s kuhališča. Ne izpuščajte pare, ampak pred odpiranjem počakajte 6 minut.
Riž, basmati	I	2	1 del riža, 2 dela vode ne izpuščajte pare, ampak pustite 12 minut vreti pri zaprtem pokrovu.
Dolgozrnati riž	I	10	1 del riža, 2 dela vode

Sadje, sladice	Stopnja kuhanja	Čas kuhanja v minutah	Opombe
Čežana	I	5	Narezane na osmine
Jabolčni kompot	I	4	Narezane na šestine
Breskov kompot	I	2	Narezane na osmine
Hruškov kompot	I	3	Narezane na osmine
Češnjev kompot	I	2	-
Slivov kompot	I	2	Razpolovljen
Rabarbarin kompot	I	3	Kosi
Kosmuljev kompot	I	3	-

## 13.6 Kuhanje jedi eno nad drugo/kuhanje več jedi hkrati

V enem loncu Sicomatic® econtrol 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® econtrol 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 narežete 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	Svinska 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® econtrol

## 13.7 Globoko zamrznjena in polnozrnata živila

### Globoko zamrznjena živila

Globoko zamrznjena živila je mogoče v loncu Sicomatic® econtrol 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 I ali neposredno na dnu lonca v vroči maščobi na kratko podušite, nato pa ga v običajni količini tekočine do konca skuhajte na stopnji kuhanja I.
- 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® econtrol lahko ta dolgi čas kuhanja skrajšate za do 2/3. Pogosto ni potrebno niti predhodno mehčanje. Dodatna prednost kuhanja polnozrnatih živil v loncu Sicomatic® econtrol je ta, da se pri kuhanju na stopnji kuhanja I 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	I	30
Rž	I	20
Goli ječmen	I	23
Pira	I	15
Večzrna pira	I	15
Naravni riž	I	10
Goli oves	I	5
Proso	I	10
Ajda	I	2

K temu je treba pri nekaterih vrstah žit dodati čas mehčanja od 6 do 10 ur in čas naknadnega nabrekovanja od 10 do 30 minut.

SL



## 14 | Dodatna oprema Sicomatic® econtrol



**Vstavek brez lukenj**  
ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 l Sicomatic®  
8031.7011.01



**Porcelanasta košara za vstavitev**  
Ø 21 cm  
1529.4001.01



**Naluknjani vstavek**  
ø 18 cm  
za 2,5 l Sicomatic®  
8018.7011.01  
ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 l Sicomatic®  
8032.7011.01



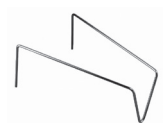
**Košara za vstavitev iz nerjavne jekla**  
Ø 19 cm  
1529.6022.01



**Naluknjani vstavek, zgornji**  
ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 l Sicomatic®  
8033.7011.01



**Časovnik SicoControl**  
0068.0035.01



**Nosilec vstavka**  
ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 l Sicomatic®  
0066.6000.01



**Sredstvo za nego – tekoče**  
0051.8888.01



**Talno sito**  
ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 l Sicomatic®  
7022.6022.01

**Sredstvo za nego – v prašku**  
0051.0010.01

## 15 | Nadomestni deli Sicomatic® econtrol



### Dolgi ročaj na loncu

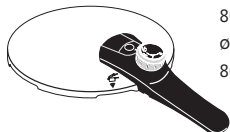
ø 18 cm  
9532.9302.01  
ø 22 cm  
9532.9304.01

### Stranski ročaj na loncu

ø 18 cm  
9532.9218.01  
ø 22 cm  
9532.9222.01

### Pokrov

ø 18 cm  
8013.6021.11  
ø 22 cm  
8014.6021.11



### Dolgi ročaj na pokrovu, celoten

9532.9101.01



### Nadtlačna zaščita

9530.8801.01

### Potrošni material



Pokrovček za preprečevanje vonjav

3 kosi  
9532.8004.01



Gumijast obroč Sicomatic®

ø 18 cm  
9067.8900.01  
ø 22 cm  
9067.8901.01

## 16 | Garancija

### Garancijske storitve

Zagotavljamo (ob običajni, namenski uporabi posode v zasebnem gospodinjstvu) življenjsko dobo keramične površine Silargan® 30 let od datuma nakupa. Garancije ne krije pokrova (vklj. s komponentami), ročajeve, gumijaste obročja 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/ES
<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 – 18.5.2015

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® econtrol</b>	<b>4 - 5</b>
<b>2   Viktiga säkerhetsanvisningar</b>	<b>6 - 8</b>
2.1 Korrekt användning och hur grytan förblir säker	6
2.2 Säker matlagning med Sicomatic® econtrol	8
<b>3   Före den första användningen</b>	<b>9</b>
<b>4   Komponenter på Sicomatic® econtrol</b>	<b>10</b>
<b>5   Sicomatic® econtrols femfaldiga säkerhet</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   Före varje kokning</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   Matlagning med Sicomatic® econtrol</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® econtrol	21
<b>8   Matlagning med Sicomatic® econtrol tillbehör</b>	<b>23</b>
8.1 Följ anvisningarna för tillagning	23
8.2 Kokning i den perforerade insatsen (tillbehör)	23
8.3 Kokning i den perforerade insatsen (tillbehör)	23
8.4 Stekning på grytans botten (kött)	23

<b>9</b>	<b>  Sterilisering, konservering och saftning med Sicomatic® econtrol</b>	<b>24 - 27</b>
	9.1 Följ anvisningarna för tillagning	24
	9.2 Sterilisering	24
	9.3 Konservering	25
	9.4 Saftning	26
<b>10</b>	<b>  Skötsel och rengöring</b>	<b>27 - 29</b>
	10.1 Rengöring av grytan	27
	10.2 Rengöring av locket och lockhandtaget	28
	10.3 Förvaring	29
<b>11</b>	<b>  Underhåll</b>	<b>30 - 31</b>
<b>12</b>	<b>  Så lätt åtgärdar du störningar</b>	<b>32 - 37</b>
<b>13</b>	<b>  Tips för matlagning med Sicomatic® econtrol/koktidstabeller</b>	<b>38 - 47</b>
	13.1 Soppor och grytor	38
	13.2 Grönsaker	39
	13.3 Kött	41
	13.4 Fisk	44
	13.5 Tillbehör, frukt och desserter	45
	13.6 Tornkokning/menykokning	46
	13.7 Djupfryst mat och fullvärdig kost	47
<b>14</b>	<b>  Tillbehör till Sicomatic® econtrol</b>	<b>48</b>
<b>15</b>	<b>  Reservdelar till Sicomatic® econtrol</b>	<b>49</b>
<b>16</b>	<b>  Garanti</b>	<b>50</b>
<b>17</b>	<b>  Sicomatic® försäkringar om överensstämmelse</b>	<b>51</b>
	17.1 EG-försäkrans om överensstämmelse	51
	17.2 Försäkringar om överensstämmelse för utrustning som kommer i kontakt med livsmedel	51

# 1 | Översikt över fördelarna med din nya Sicomatic® econtrol

## **1. Revolutionerande enkel hantering**

Stängning, inställning av kokstegen och utsläpp av ånga – allt kan regleras via det ergonomiska handtaget som är lätt att ta bort.

## **2. Ööverträffad 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**

Arbetsventilen bildar det hermetiska systemet tillsammans med det tätade tryckindikeringsystemet. 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 temperaturautomatik

→ **Steg I - 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

Ta loss handtagslocket och skölj av det i rinnande vatten. Lossa gummiringen från locket och diska den för hand. Det går att diska grytan, locket (utan handtaget) och insatserna i en diskmaskin.

## 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

Du får olika insatser som passar till Sicomatic® econtrol för bästa tänkbara kokresultat, t.ex. en perforerad insats för fisk eller grönsaker, en operererad 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® econtrol.

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® econtrol.



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® econtrol.

### 2.1 Korrekt användning och säker förvaring av grytan



Fara

#### Korrekt användning

- Sicomatic® econtrol är endast avsedd för tillagning av livsmedel.
- Ställ aldrig Sicomatic® econtrol i en varm bakugn.
- Friter aldrig livsmedel med olja under tryck.
- Använd Sicomatic® econtrol endast för sterilisering i hemmet.
- Använd aldrig Sicomatic® econtrol som sterilisator inom det medicinska området.
- Sicomatic® econtrol är inte utformad för den steriliseringstemperatur som krävs för medicinsk användning.
- Använd Sicomatic® econtrol endast på lämpliga spisar vars uppvärmningstyper är angivna i bruksanvisningen.

#### Rostfritt stål



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

#### Silargan®



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

→ 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® econtrol får endast användas tillsammans med den tillhörande underdelen till Sicomatic® econtrol.
- Kombiner aldrig komponenterna till Sicomatic® econtrol med andra fabrikat.



### **Upprätthåll säkerheten**

- Kontrollera att ventilerna inte är tilltäppta före varje användning.
- Rengör vid behov ventilerna innan du använder Sicomatic® econtrol.
- Följ våra rengörings- och skötselanvisningar.
- Använd inte Sicomatic® econtrol om den eller delar av den är skadade eller deformerade resp. 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® econtrol reservdelar.
- Låt ett behörigt serviceställe kontrollera Sicomatic® econtrol minst en gång vart tionde år.

## 2.2 Säker matlagning med Sicomatic® econtrol



### **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® econtrol försiktigt när den är under tryck.
- Se till att du inte berör några andra personer med den heta grytan.
- Den heta Sicomatic® econtrol får endast ställas på värmebeständiga underlag (aldrig på plast etc.).
- Sicomatic® econtrol får endast öppnas och stängas med handtagen.
- Lämna aldrig Sicomatic® econtrol utan tillsyn när den används.
- Håll barn borta under användningen av Sicomatic® econtrol.



### **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 att het vätska sprutar ut.

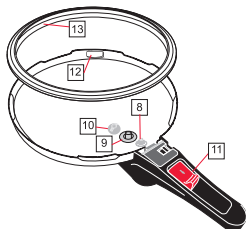
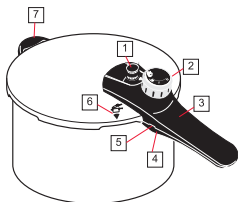
## 3 | Före den första användningen

- 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 efter rengöringen.



På induktionshällar kan det uppstå ett ljud. Detta är tekniskt betingat och inte något tecken på en defekt på din spis eller på Sicomatic® econtrol.

## 4 | Komponenter på Sicomatic® econtrol



### 1. Tryckindikator

översiktlig, stor, med integrerad resttryckspärr.

### 2. Vridreglage

extra stort och behändigt, så att du enkelt kan ställa in önskat koksteg och öppna grytan.

### 3. Lockhandtag

avtagbart, med integrerat vridreglage 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. Övertryckssäkring

med integrerad uppkokningsautomatik och vakuumspärr.

### 9. Aromskyddskåpa

för tryckindikering, med aromskydd.

### 10. Arbetsventil

reglerar trycket i enlighet med kokstegsinställningen.

### 11. Upplåsningsknapp

för borttagning av lockhandtaget.

### 12. Säkerhetsspringa

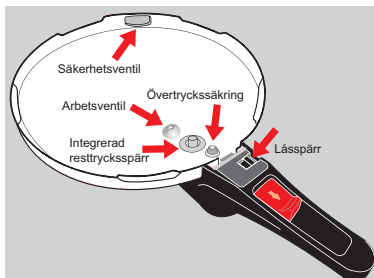
"nödöppningen" på locket kan fungera som en extra säkerhetsanordning.

### 13. Gummiring

för tätning av grytan och locket.

## 5 | Sicomatic® econtrols femfaldiga säkerhet

Den Sicomatic® econtrol som du har köpt är en tekniskt avancerad produkt. Den är ett resultat av flera decenniers erfarenhet av tillverkning och utveckling av tryckkokare.



### 1. Arbetsventil

Om det tryck som är avsett för det valda koksteget överskrids, öppnas arbetsventilen och överflödig ånga kommer ut framtill genom öppningen i lockhandtaget. Ett för högt tryck sänks alltså automatiskt.

### 2. Övertrycksäkring med integrerad uppkokningsautomatik

**a) Funktion som uppkokningsautomatik** Ventilen är rörlig i trycklöst tillstånd. När den stängda Sicomatic® econtrol har kokat upp, blåses överflödigt syre som är skadligt för kokningen ut (automatisk avluftning). Först därefter stängs ventilen och trycket ökar.

### b) Funktion som övertrycksäkring

Övertrycksäkringen utlöses inte vid normal drift. Denna säkring aktiveras inte förrän arbetsventilen faller bort och trycket fortsätter att öka. Sedan släpps ånga ut förstärkt genom lockhandtagets utblåsningssöppning.

### 3. Säkerhetspringa

"Nödöppningen" på lockets kant fungerar som en extra säkerhetsanordning endast om både arbetsventilen och övertrycksäkringen 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 går det inte att låsa locket genom att vrida vridreglaget. Därigenom kan inget tryck byggas upp.

## 6 | Före varje kokning

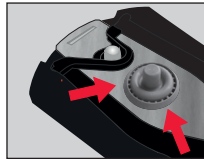
Sicomatic® econtrol uppfyller kraven enligt EG-direktivet 97/23/EG. De säkerhetsanordningar som föreskrivs enligt lagstiftningen överträffas delvis avsevärt.



**Kontrollera säkerhetsanordningarna innan du använder Sicomatic® econtrol.**

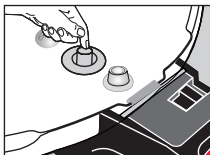
Därmed förhindras farliga situationer vid användningen.

### 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® econtrol reservdelar.

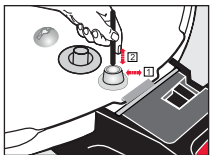
### Kontrollera tryckindikatorn



→ Testa att tryckindikatorn rör sig genom att trycka med fingret på aromskyddskåpan.

Tryckreglaget måste då stå i läget .

### Kontrollera övertryckssäkring



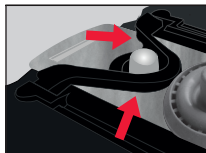
En smutsig eller klabbig övertryckssäkring kan leda till att ånga tränger ut plötsligt genom säkerhetsspringan. Vid användning av gasspisar kan den utträngande ångan leda till att gaslågan släcks och gas fortsätter strömma ut okontrollerat från kokplatsen.

→ 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



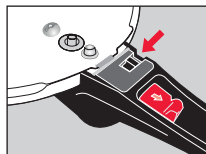
Vid en smutsig eller klabbig arbetsventil kan övertrycksventilen utlösas.

→ Kontrollera arbetsventilens tillstånd med avseende på smuts och korrekt placering.

→ Rengör arbetsventilen vid behov.

Därmed förhindrar du ett oväntat och förstärkt ångutsläpp vid utbläsningsöppningen i lockhandtaget.

### Kontrollera låsspärr



Om låsspärr är skadad går det inte att öppna och stänga Sicomatic® econtrol korrekt. Lockhandtaget går inte att ta av.

→ Kontrollera att låsspärr går lätt och kan ställas tillbaka.



- Om låsspärren är skadad får du inte använda grytan.
- Kontakta din Silit-återförsäljare.

### **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® econtrol 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® econtrol reservdelar.
  - Kontrollera om handtagen är fast åtdragna på grytan.
  - Efterdra fästskruvarna varsamt.
- Därmed förhindrar du att handtaget går sönder eller lossnar och att grytan skadas och deformeras genom att den faller ner.

## 7 | Säker matlagning med Sicomatic® econtrol



### 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 angräps 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)	Minsta fyllmängd för ångbildning	Maximal fyllmängd (2/3 av den nominella volymen*)	Max. 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.

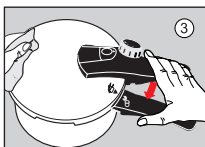
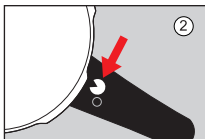
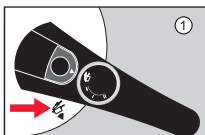


Fara

### 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.

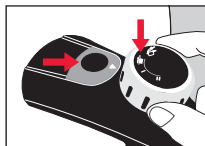
→ Lägg på locket så att markeringarna på locket enligt bild ① och på grythandtaget enligt bild ② befinner sig exakt mitt emot varandra.

→ Skjut handtaget åt vänster tills det befinner sig exakt över grythandtaget enligt bild ③.

→ För att låsa vrider du vridreglaget till steg .

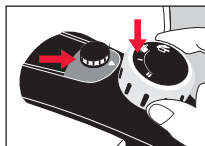
## 7.3 Använda de tre fast inställbara kokstegen

Koksteg  (kokning utan tryck)



Sicomatic® econtrol 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 I (cirka 109°C/grönt område I)



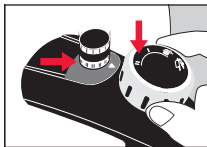
Detta steg används för ångning och kokning i lite vatten av livsmedel med kort koktid. Det livsmedel som kokas, t.ex. grönsaker och fisk, ligger då i insatser och urlakas då inte av det kokande vattnet.

Det gröna området I på tryckindikatorn blir synligt.

SV

Så snart lätt ånga nu kommer ut, börjar den angivna kottiden. När ångan börjar släppas ut, reglera spisens energitillförsel för att hålla tryckindikatorns position så att ingen resp. endast lite ånga släpps ut.

### Koksteg II (cirka 119 °C/grönt område II)



Detta steg används för kokning och stekning av t.ex. kött, soppor eller grytor samt för sterilisering, konservering och saftning.

Det gröna området II på tryckindikatorn blir synligt. Så snart lätt ånga nu kommer ut, börjar den angivna kottiden. 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 yttertor blir upp till 130 °C varma.

- Använd lämpligt handskydd.
- Vidrör aldrig grytans heta yttertor under användningen.
- Flytta eller bär alltid den varma grytan i handtagen och håll i dem ordentligt.
- Flytta Sicomatic® econtrol försiktigt.
- Se till att du inte berör några andra personer med den heta grytan.
- Den heta Sicomatic® econtrol får endast ställas på värmebeständiga underlag (aldrig på plast etc.).
- Sicomatic® econtrol får endast öppnas och stängas med handtagen.
- Lämna aldrig Sicomatic® econtrol utan tillsyn när den används.
- Håll barn borta under användningen av Sicomatic® econtrol.

## 7.5 Inställning av koksteg, avluftning och uppkokning

→ Ställ in koksteg  "kokning utan tryck", koksteg I eller koksteg II med vridreglaget.

→ 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 resp. 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® econtrol 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® econtrol 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.**

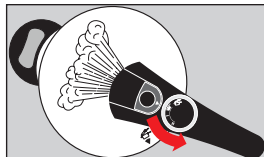
- Sträck aldrig in händerna i ångan.
- Håll alltid händerna, huvudet och kroppen borta från riskområdet över lockets mitt och säkerhetspringan på lockets kant.
- Tänk på detta i synnerhet vid snabbt ångutsläpp med hjälp av vridreglaget.




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 skällning.



- Vrid långsamt tillbaka vridreglaget till positionen  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® econtrol



Fara

**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.



Fara

**Öppna aldrig grytan med våld.**

Grytan är lätt att öppna när den är trycklös.

→ Utför inga ändringar på säkerhetsanordningarna.

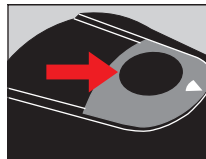


Fara

**Stick aldrig i hett kött som du har kokat med skinnet på (t.ex. oxtunga).**

→ Låt köttet svalna först.

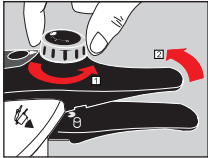
Detta leder till att skinnet som har blåsts upp på grund av trycket går tillbaka, vilket förhindrar att het vätska sprutar ut.






→ Förrisna dig om att tryckindikatorn har gått tillbaka in i lockhandtaget helt och hållet.


SV





- Vrid långsamt vridreglaget moturs tillbaka till läget  1.
- Skaka grytan något.
- Flytta lockhandtaget åt höger tills markeringen på locket  och grythandtaget  befinner sig exakt över varandra 2.
- Ta av locket så att ångan släpps ut bort från dig.



Om grytan fortfarande är under tryck träder resttryckspärren in när tryckreglaget vrids till läget . Detta förhindrar öppning under tryck.

- Vrid i så fall tryckreglaget kort medurs.
- På detta sätt kan resttryckspärren lossas när grytan är trycklös. Det går sedan att öppna grytan enligt beskrivningen.

## 8 | Matlagning med Sicomatic® econtrol tillbehör

Der Sicomatic® econtrol 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.

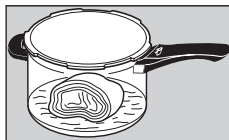
På detta sätt säkerställer du att det är ett tillräckligt avstånd till locket, tryckindikatorn och till ventilerna.

### 8.3 Kokning i den perforerade 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® econtrol.

→ Bryn köttet på alla sidor.

→ Häll i vatten (enligt receptet).



Dela större köttstycken.  
Detta förkortar koktiden.

# 9 | Sterilisering, konservering och saftning med Sicomatic® econtrol

## 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® 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® econtrol endast för sterilisering i hemmet.  
Använd inte Sicomatic® econtrol som sterilisator inom det medicinska området.  
Sicomatic® econtrol 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® econtrol 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 II med vridreglaget.
- Koka upp med hög energitillförsel.

Steriliseringen inleds inte förrän det gröna området II visas på tryckindikatorn.  
Steriliseringstiden är cirka 20 minuter.



#### **Sterilisera korrekt och effektivt**

- Se till att det gröna området II är synligt 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 vridreglaget.
- 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	I	5 – 8
Sylt och marmelad	I	1 – 2
Kärnfrukt	I	10
Stenfrukt	I	8 – 10
Grönsaker, syltigt inlagda	I	7 - 10
Grönsaker	II	20 - 25
Kött	II	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



Varning

### Välj rätt grytstorlek och överfyll aldrig grytan

För saftning ställs två insatser i grytan.

Sicomatic® econtrol 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 söttad, 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 II med vridreglaget.

→ Koka upp med hög energitillförsel.

→ Följ tabellen nedan när det gäller val av koksteg och konserveringstid.

## 10 | Skötsel & rengöring

**Konserveringstider** (endast riktvärden):

Saftning	Koksteg	Saftnings- tid i minuter
Bär	II	12
Stenfrukt och rabarber	II	18
Kärnfrukt	II	25
Druvor	II	25
Tomater och gurkor	II	18
Morötter	II	25
Rödbetor	II	25-35

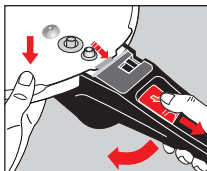
- Låt grytan svalna långsamt.
- Vänta tills tryckindikatorn har gått tillbaka in i lockhandtaget fullständigt av egen kraft.
- Öppna inte grytan förrän nu.
- Lyft försiktigt ut de heta insatserna.
- Fyll på saften i väl rengjorda och upphettade flaskor.
- Tillslut flaskorna med rena lock.

### 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 lockhandtaget

### Ta loss lockhandtaget



- Vänd locket.
- Ta av lockhandtaget från locket.
- Tryck med tummen mot lockets kant för att göra detta.
- Dra sedan den röda frigöringsknappen (se bild) på handtagets undersida mot handtagets ände i pilens riktning.
- Fäll ner handtaget och lossa det.
- Ta ut gummiringen.
- Rengör gummiringen i rinnande varmt vatten eller i diskvatten.
- Skölj av locket i rinnande vatten eller diska det i diskmaskinen.
- Skölj endast av lockhandtaget i rinnande varmvatten. På detta sätt säkerställer du att tätningarna inte skadas.

### Rengöring av arbetsventilen vid kraftig nedsmutsning

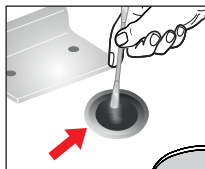
Om mat tränger ut genom arbetsventilen blir det kvar matrester i den. Ventilen blir då smutsig och klabbig. I så fall måste den rengöras grundligt.

Arbetsventilen består av två delar och sitter på lockhandtaget och på grytans lock. För rengöring måste därför lockhandtaget lossas.



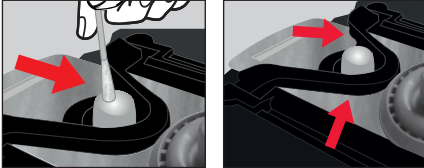
- Använd ett mjukt föremål för rengöringen, t.ex. en fuktig bomullstopp.
- Använd aldrig vassa eller spetsiga föremål.
- Lämna in grytlocket och lockhandtaget till en Si-lit-återförsäljare för reparation om du konstaterar skador på arbetsventilen eller på tätningen eller om tätningen inte längre ligger an plant.

### Arbetsventil på grytlocket:



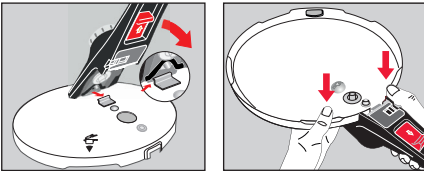
- Ta bort vidhäftande smuts i ventilöppningen på lockets översida.

### Arbetsventil på lockhandtaget:



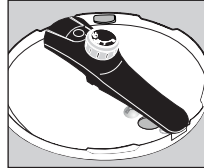
- Ta bort vidhäftande smuts på arbetsventilen.
- Kontrollera att tätningen sitter riktigt. Den måste ligga an plant överallt.

### Fästa lockventilen



- Sätt fast handtaget i haken på locket.
- Se till att inriktningen blir korrekt, se bild (förstorat utsnitt)
- Låt handtaget snäppa fast hörbart i urtaget på lockets kant.
- Tryck med tummen mot lockets kant för att göra detta.

## 10.3 Förvaring



- Förvara den rengjorda och torra Sicomatic® econtrol i en ren, torr och skyddad miljö.
- Lägg locket omvänt på grytan eller
- lägg det lossade lockhandtaget i grytan eller i locket.



## 11 | Underhåll



Fara

**Använd endast original Sicomatic® econtrol 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

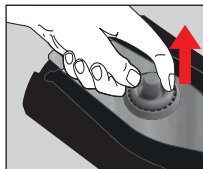
**Upprätthåll säkerheten**

- 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.

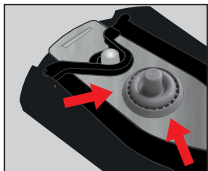
### Byte av aromskyddskåpan



- Byt aromskyddskåpan omgående om den är skadad.
- Byt aromskyddskåpan efter ungefär 400 kokningar, men senast efter 2 år.
- Ta bort den skadade aromskyddskåpan.



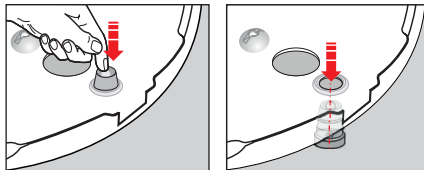
- Rengör först tryckindikeringsområdet.
- Sätt sedan på den nya aromskyddskåpan.
- Sätt därvid aromskyddskåpan helt och hållet över den taggade ringen.



→ Kontrollera att aromskyddskåpan sitter riktigt.

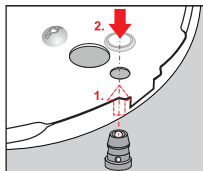
Den måste ligga an plant runt om.

### Byte av övertryckssäkring



→ Ta av lockhandtaget.

→ Tryck övertryckssäkringen genom locket från lockets undersida med fingret.



→ Sätt in den nya övertryckssäkringen (1.) genom öppningen från lockets översida.

→ Vänd tätningsseringen (2.) upp och ned från lockets undersida över övertryckssäkringen tills tätningen ligger säkert i spåret.



## 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.

Det går inte att ställa om vridreglaget från läget  till önskat koksteg  resp. I eller II efter stängningen.

→ Lock- och grythandtagen befinner sig inte exakt över varandra.

→ 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 resp. inte tillräckligt.

→ Vridreglaget 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

→ 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.

→ Kontakta din Silit-återförsäljare.

---

→ Vrid vridreglaget 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® econtrol 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 klibbig.
- Övertryckssäkring är smutsig.

---

Under kokningen kommer det plötsligt upp kraftiga ångmoln från lockhandtaget.

- Arbetsventilen är smutsig eller klibbig.
- Övertryckssäkring har utlösts.

---

Det tränger ut vatten eller ånga vid lockets kant under kokningen.

- Gummiringen är hård, spröd eller skadad.

---

Otätthet i synnerhet vid koksteg I: Vridreglaget vrids till koksteg I och det tränger ut ånga.

- Energitillförseln är för hög.
- Arbetsventilen är smutsig eller klibbig.
- Arbetsventilen är skadad.

---

Visslande ljud vid kokning.

- Aromskyddskåpan är trasig eller skadad.

---

Handtaget och vridreglaget blir varmt.

- Tätningen på lockhandtaget skadad eller spröd.
- Aromskyddskåpan är defekt.
- Aromskyddskåpan är inte korrekt monterad.

---

Det går inte att öppna locket.

- Det är tryck i grytan.
- Resttryckspärren har klämts fast (t.ex. med vridreglaget).

## Så här åtgärdar du problemet

---

- Minska energitillförseln.
  - Ta av lockhandtaget och rengör ventilområdet (se punkt 10.2 "Rengöring av locket och lockhandtaget").
  - Rengör övertryckssäkring. Det fortsätter att tränga ut ånga trots rengöringen.
  - Sätt in en ny original Sicomatic® econtrol övertryckssäkring (se kapitel 11 "Underhåll").
- 

- Ta av lockhandtaget och rengör ventilområdet (se punkt 10.2 "Rengöring av locket och lockhandtaget").
  - Kontakta din Silit-återförsäljare.
- 

- Sätt in en ny original Sicomatic® gummiring.
- 

- Försök med att vrid vridreglaget till koksteg II. Om det inte kommer ut mer ånga var energitillförseln för hög för koksteg I.  
Det fortsätter att tränga ut ånga trots inställningen av koksteg II.
  - Ta av lockhandtaget och rengör ventilområdet (se punkt 10.2 "Rengöring av locket och lockhandtaget").
  - Kontakta din Silit-återförsäljare.
- 

- Sätt in en ny original Sicomatic® econtrol aromskyddskåpa (se kapitel 11 "Underhåll").
- 

- Kontakta din Silit-återförsäljare.

- Sätt in en ny original Sicomatic® econtrol aromskyddskåpa (se kapitel 11 "Underhåll").
  - Placera aromskyddskåpan korrekt.
- 

- Låt ångan komma ut och grytan svalna. Öppna under inga omständigheter med våld.
- Lossa spärren genom att vrida vridreglaget lätt fram och tillbaka.


## Vad gör jag om ...

## Det kan bero på en av dessa orsaker

---

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.
- Det går inte att vrida vridknappen till .

---

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.  
Grythandtaget/sidohandtaget är skadat.

- Ett fenomen som kan förekomma efter en tids användning.
- Felaktigt handhavande.

---

Det är svårt att fästa handtaget på grytan.

- Locket eller handtaget är skadat.

## Så här åtgärdar du problemet

---

- Låt grytan svalna.
  - Tryck in tryckindikatorn manuellt.
  - Låt grytan svalna.
  - Tryck in tryckindikatorn manuellt.
  - Sätt in en ny original Sicomatic® econtrol 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® econtrol aromskyddskåpa (se kapitel 11 "Underhåll").
  - Flytta vridreglaget fram och tillbaka utan våld.
  - Låt grytan svalna.
  - Tryck in tryckindikatorn manuellt.
  - Kontakta din Silit-återförsäljare.
- 

- Sätt in ett nytt original Sicomatic® lockhandtag.
- 

- Dra åt skruven med en skruvmejsel.
  - Montera nya original Sicomatic® grythandtag.
- 

- Kontakta din Silit-återförsäljare.



## 13 | Matlagning med Sicomatic® econtrol 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.

	Koksteg	Koktid i minuter för gryta	Kommentarer
Vita bönor	II	25	Koka i 1,5 l vätska
Kidneybönor, torkade	II	65	Koka i 1,5 l vätska
Hela ärtor, torkade	II	45	Koka i 2,0 l vätska
Linser	II	10	Gryta med 2,5 l, puré med 1,5 l vätska

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.

## 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 med fortfarande rå invändigt. För det mesta spelar små tidsav-vikelser 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		Kommentarer
		dente	genomkokt	
Kronärtskockor	I	30	35	hel
Bladspenat	I	0,5	3,5	Blad
Blomkål	I	3	5	Buketter
Blomkål	I	7	10	hel
Bönor, gröna	I	7	9	–
Broccoli	I	4	6	Buketter
Champinjoner	I	1	3	–
Fänkål	I	13	17	halverade
Ärtor, färska	I	3	5	–

Färska grönsaker	Koksteg	Koktid i minuter al		Kommentarer
		dente	genomkokt	
Morötter	I	4	6	Skivor
Potatis	I	8	9	Kvartade
Kålrappi	I	5	8	Stavar
Lök	I	2	4	Ringar
Paprika	I	2	4	Strimlor
Brysselkål	I	7	9	hel
Svartrötter	I	4	7	Stavar
Selleri	I	2	4	Tärningar
Sparris, vit	I	2	5	hel
Sparris, grön	I	3	5	hel
Tomater	I	2	4	hel
Vitkål	I	10	13	i sjättedelar
Savoykål	I	6	9	i sjättedelar
Zucchini	I	1	2	Halvmånar

Mer lämpade för längre kokning och lämpliga för koksteg II är följande grönsakstyper:

Färska grönsaker	Koksteg	Koktid i minuter genomkokta	Kommentarer
Bayersk kål	II	4	-
Skalpotatis	II	14	60 - 80 g./potatis
Rödkål	II	4	Tunna strimlor
Surkål	II	10	-

## 13.3 Kött

- Stekkött bryns i Sicomatic® econtrol. 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 läggas över varandra för färdigkokningen.
- Kokkött kokas med 1-1,5 l vätska på grytans botten.
- Koktiden beror mycket på köttets kvalitet, ålder, beskaftenhet och storlek.

Koktiden börjar så snart det gröna området II på tryckindikatorn blir synligt och gäller för en mängd på

**Viktigt: Kokkött ska principiellt skummas innan grytan stängs.**

**Låt grytan svalna före öppningen eller låt ångan komma ut mycket långsamt och stegvis.**

**Riktvärden för koktider:** Koktiderna gäller för 500 g.

	Koksteg	Koktid i minuter genomkokta	Kommentarer. stekning
<b>Nötkött</b>			
Steka	II	30	i bit
Filé	II	18	i bit
Grytor	II	20	stora tärningar
Rullader	II	17	i bit
Surstek	II	25	i bit
Sidfläsk	II	30	i bit
<b>Kalv</b>			
Steka	II	25	i bit
Filé	II	14	i bit
<b>Lamm</b>			
Steka	II	25	i bit
Rygg	II	5	i bit

	Koksteg	Koktid i minuter genomkokta	Kommentarer. stekning
<b>Fläskkött</b>			
Mage	II	15	i bit
Steka	II	25	i bit
Fläsklägg, färsk	II	30	i bit
Fläsklägg, rökt	II	45	i bit
Filé	II	17	i bit
<b>Köttfärs</b>			
Fylld paprika	II	15	med insats
Köttfärslimpa	II	15	
Kåldolmar	II	15	
Soppklimp	II	5	Ø 2 cm
<b>Kyckling</b>			
Bröst	II	8	i bit
klubba	II	10	i bit
Kokhöna	II	20	cirka 1 kg i bit
<b>Kalkon</b>			
Bröst	II	20	i bit
klubba	II	20	cirka 1 kg i bit
<b>Gås</b>			
Bröst/lår	II	30	i bit
<b>Anka</b>			
Bröst/lår	II	15	i bit

	Koksteg	Koktid i minuter genomkokta	Kommentarer. stekning
<b>Hare</b>			
Steka	II	20	i bit
klubba	II	30	i bit
Rygg	II	10	i bit
<b>Hjört</b>			
Crytor	II	15	stora tärningar
<b>Rådjur</b>			
Steka	II	20	i bit
klubba	II	25	i bit
Rygg	II	20	i bit
<b>Vildsvin</b>			
Steka	II	35	i bit
Crytor	II	20	stora tärningar
klubba	II	25	i bit
Rygg	II	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 genomkokta	Kommentarer
Torsk	I	4	hel filé
Uer	I	4	hel filé
Sejfilé	I	11	i portionsbitar
Marulk	I	5	hel filé
Tonfisk	I	10	i portionsbitar
Vild lax	I	11	i portionsbitar
Gös	I	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	I	7	Släpp inte ut ångan, utan låt sedan svälla 3 minuter.
Knödel	I	7	Släpp inte ut ångan, utan låt sedan svälla 12 minuter.
Nudlar	II	0	När det gröna området II syns i tryckindikatorn, ta bort Sicomatic® econtrol från kokplatsen. Släpp inte ut ångan, utan vänta 6 minuter innan du öppnar grytan.
Basmatiris	I	2	1 del ris, 2 delar vatten; Släpp inte ut ångan, utan låt sedan svälla 12 minuter med stängt lock.
Långkornigt ris	I	10	1 del ris, 2 delar vatten

<b>Frukt, desserter</b>	<b>Koksteg</b>	<b>Koktid i minuter</b>	<b>Kommentarer</b>
Äppelmos	I	5	i åttondelar
Äppelkompott	I	4	i sjättedelar
Aprikoskompott	I	2	i åttondelar
Päronkompott	I	3	i åttondelar
Körsbärskompott	I	2	–
Plommonkompott	I	2	halverade
Rabarberkompott	I	3	Bitar
Krusbärskompott	I	3	–



## 13.6 Tornkokning/menykokning

I Sicomatic® econtrol 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® econtrol 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 menytyps 1 och 2 krävs minst en Sicomatic® econtrol underdel på 6,5 liter.

## 13.7 Djupfryst mat och fullvärdig kost

### Djupfryst mat

Djupfrysta livsmedel går att tina upp snabbt och skoningsamt för vitaminer, aromämnen och mineraler i Sicomatic® econtrol.

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 I eller ångkokas direkt på grytans botten i hett fett och kokas sedan färdig på koksteg I 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 beaktat har de en väldigt lång koktid och måste dessutom ofta ligga i blöt i flera timmar dessförinnan. I Sicomatic® econtrol 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® econtrol är att vitaminerna och mineralerna i sädeskornen bevaras extra väl vid kokning med koksteg I 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	I	30
Råg	I	20
Nakenkorn	I	23
Grönkärna (Grünkern)	I	15
Dinkel	I	15
Råris	I	10
Nakenhavre	I	5
Hirs	I	10
Bovete	I	2

Dessutom tillkommer blötläggningstider på mellan 6 och 10 timmar och eftersvällningstider på 10 till 30 minuter.

## 14 | Tillbehör till Sicomatic® econtrol



**Operererad insats**  
Ø 22 cm  
till 4,5 | 6,5 | Sicomatic®  
8031.7011.01



**Insatskorg porslin**  
Ø 21 cm  
1529.4001.01



**Perforerad insats**  
Ø 18 cm  
till 2,5 | Sicomatic®  
8018.7011.01  
Ø 22 cm  
till 4,5 | 6,5 | Sicomatic®  
8032.7011.01



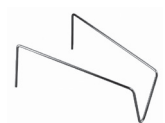
**Insatskorg rostfritt stål**  
Ø 19 cm  
1529.6022.01



**Perforerad insats, hög**  
Ø 22 cm  
till 4,5 | 6,5 | Sicomatic®  
8033.7011.01



**Korttidsmätare SicoControl**  
0068.0035.01



**Insatshållare**  
Ø 22 cm  
till 4,5 | 6,5 | Sicomatic®  
0066.6000.01



**Rengöringsmedel - flytande**  
0051.8888.01



**Bottensil**  
Ø 22 cm  
till 4,5 | 6,5 | Sicomatic®  
7022.6022.01

**Rengöringsmedel - pulver**  
0051.0010.01

## 15 | Reservdelar till Sicomatic® econtrol



### Grythandtag

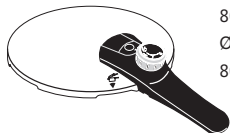
Ø 18 cm  
9532.9302.01  
Ø 22 cm  
9532.9304.01

### Sidohandtag på grytan

Ø 18 cm  
9532.9218.01  
Ø 22 cm  
9532.9222.01

### Lock

Ø 18 cm  
8013.6021.11  
Ø 22 cm  
8014.6021.11



### Lockhandtag, komplett

9532.9101.01



### Övertrycks säkring

9530.8801.01

### Slitdelar



Aromskyddskåpa  
3 stycken  
9532.8004.01



Sicomatic® Gummiring  
Ø 18 cm  
9067.8900.01  
Ø 22 cm  
9067.8901.01

# 16 | års garanti

## Vår garanti

Vi garanterar (vid normal, avsedd användning av kokkärlet i privata hushåll) den keramiska Silargan®-ytans hållbarhet i 30 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 Silargan®-yta föreligger inte om det endast finns vanliga spår av användning som skär- och repsspår 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 vårdslös 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® överensstämmelseförsäkringar

### 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 D-90431 Nürnberg ID 0000044918
<b>Norm:</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 Överensstämmelseförklaringar för utrustning som kommer i kontakt med livsmedel

SV

Dessa överensstämmelseförklaringar finns på följande länk:

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