

Das Kochen mit dem Sicomatic® classic

Kochstufe einstellen, entlüften und ankochen

Was heißt eigentlich 3 fest einstellbare Kochstufen?

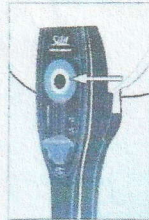
Druck und Temperatur stehen physikalisch miteinander in Bezug, d.h., je höher der Druck, desto höher die Temperatur. Beim Garen auf Kochstufe 0 wird ganz ohne Druck gekocht. Bei Einstellung der Kochstufe 1 öffnet das Arbeitsventil ab einem Druck von 0,2 bar/20 kPa. Dadurch wird im Topf die Temperatur auf ca. 105°C begrenzt. Zu starkes Abblasen ist also ein Zeichen für zu hohe Energiezufuhr. Die Kochstufe 2 arbeitet nach demselben Prinzip, jedoch mit einem Druck von 0,9 bar/90 kPa und ca. 119°C.

Kochstufe einstellen, entlüften und ankochen

- Stellen Sie Kochstufe 0, Kochstufe 1 oder Kochstufe 2 mit dem Schieberregler ein.
- Kochen Sie mit hoher Energiezufuhr an.

Das Entlüften erfolgt automatisch durch die strömungsabhängige Entlüftungsautomatik, so dass beim Ankochen kein manuelles Entlüften mehr notwendig ist. Strömt genügend Dampf durch die Überdrosselung, schließt dessen Entlüftungsautomatik selbstständig. Der Druckanzeiger beginnt zu steigen.

Erklärung der Kochstufen



Kochstufe 0, Garen ohne Dampfdruck (Dampfgarstufe)
Ihr Sicomatic® classic lässt sich zusätzlich zu den Kochstufen 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 Ansteigen des Druckanzeigers ist ein Zeichen für zu hohe Energiezufuhr.

Kochstufe 1 (ca. 105°C / 1. weißer Ring)

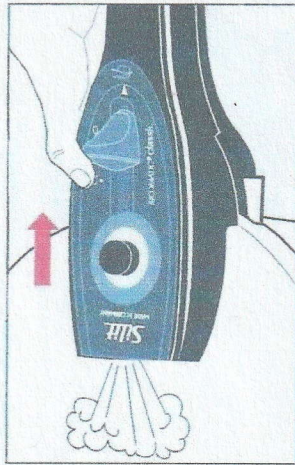
Sie wird angewandt beim Dampfen und Dünsten empfindlicher Lebensmittel mit kurzer Garzeit. Dabei liegt das Kochgut in Einsätzen, wird also vom Kochwasser nicht ausgeleugt, z.B. für zartes Gemüse und Fisch. Der 1. weiße Ring der Druckanzeige wird sichtbar. Sobald nun leichter Dampfaustritt, beginnt die angegebene Garzeit. Die Position des Druckanzeigers beim Anblasen sollte durch Regelung der Energiezufuhr am Herd gehalten werden, so dass nur noch sanft Dampf abgeblasen wird.

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

Sie ist wichtig zum Garen und Schmoren von Langzeitgerichten, zum Einkochen, Entsaften und Sterilisieren, z.B. für alles Robuste wie Fleisch, Suppen und Eintöpfe. Der 2. weiße Ring der Druckanzeige wird sichtbar. Sobald nun leichter Dampf austritt, beginnt die angegebene Garzeit. Die Position des Druckanzeigers beim Anblasen sollte durch Regelung der Energiezufuhr am Herd gehalten werden, so dass nur noch sanft Dampf abgeblasen wird.

Das Kochen mit dem Sicomatic® classic

- 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 oder kühlen Sie den Topf mit Wasser ab. So verhindern Sie Verbrennungen und Verbrühungen.
- Ziehen Sie den Schieberregler langsam bis in die Position 0 zurück, bis kein Dampf mehr austritt und der Druckanzeiger von selbst vollständig in den Deckelsteigriff zurückgegangen ist.



b) Abkühlen lassen

- Schalten Sie die Energiezufuhr aus.
- Warten Sie, bis der Druckanzeiger von selbst vollständig in den Deckelsteigriff zurückgegangen ist.



Tipp
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.

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

- Halten Sie diese Position bis zum Ende der Garzeit.
- Stellen Sie dazu die Energiezufuhr am Herd entsprechend ein. Wird dem Sicomatic® jetzt noch zu viel Energie zugeführt, wird mit einem langsam stärker werdenden Geräusch Dampf über die Abblasöffnung am Deckelsteigriff (in der Deckelmitte) abgeblasen.
- Nehmen Sie die Energiezufuhr zurück. Sie vermeiden dadurch unnötige Energieverschwendung und die Gefahr des „Trocknenkochens“.

Abdampfen/Abkühlen

Vor dem Öffnen des Sicomatic® muss der Druck im Topf gesenkt werden. Nehmen Sie deshalb nach Beendigung der Garzeit den Topf von der Kochstelle.

Für den Druckabbau bieten sich folgende drei Möglichkeiten an:



a) Schnelles Abdampfen

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.
- Beachten Sie dies insbesondere beim schnellen Abdampfen mittels Schieberregler.



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