

Schwein EN - Pork // FR - Porc // ES - Cerdo // IT - Maiale

- 35-40 mn.** **2** **8-10 mn.** **2** **10-15 mn.** **2**
- DE - Schweinshaxe
EN - Pork knuckle
FR - Jaret de porc
ES - Codillo de cerdo
IT - Stinco di maiale
- DE - Schweinelende
EN - Longe de porc
FR - Truite entière
ES - Lomo de cerdo
IT - Lombo di maiale
- DE - Eintopf mit Schweinefleisch
EN - Pork stew
FR - Ragoût de porc
ES - Estofado de cerdo
IT - Stufato di maiale

Rind und Kalb EN - Veale and beef // FR - Veau et bœuf // ES - Ternera y vaca // IT - Vitello e mucca

- 5-7 mn.** **2** **15-20 mn.** **2** **40-50 mn.** **2**
- DE - Gehacktes Kalbfleisch
EN - Chopped veal
FR - Veau émincé
ES - Ternera troceada
IT - Manzo tritato
- DE - Gulasch
EN - Beef stew
FR - Goulash
ES - Estofado de ternera
IT - Stufato di vitello
- DE - Kuhzunge
EN - Beef tongue
FR - Langue de bœuf
ES - Lengua de vaca
IT - Lingua di mucca

Gemüse EN - Vegetables // FR - Légumes // ES - Verduras // IT - Verdure

- 2-3 mn.** **1** **3-5 mn.** **1** **6-8 mn.** **1**
- DE - Mangold, Brokkoli, Erbsen, Auberginen, Gurken, Tomaten
EN - Swiss chard, broccoli, peas, Eggplants, cucumbers, tomatoes
FR - Bettas, brocolis, pois, aubergines, courgettes, tomates
ES - Acelgas, brócoli, guisantes, Berenjenas, pepinos, tomates
IT - Bietole, broccoli, piselli, Melanzane, cetrioli, pomodori
- DE - Blumenkohl, Paprika, Lauch
EN - Cauliflower, bell pepper, leek
FR - Chou-fleur, poivron, poireau
ES - Coliflor, pimiento, puerro
IT - Cavolfiore, pepe, porro
- DE - Gekochte Kartoffeln
EN - Boiled potatoes
FR - Pommes de terre à l'eau
ES - Patatas hervidas
IT - Patate bollite

EN - Legumes // FR - Légumineuses // ES - Legumbres // IT - Legumi secchi

- 20-25 mn.** **2** **20-25 mn.** **1** **10-15 mn.** **2**
- DE - Kichererbsen
EN - Chickpeas
FR - Pois chiches
ES - Garbanzos
IT - Ceci
- DE - Weiße Bohnen
EN - White beans
FR - Haricots blancs
ES - Fabada y alubias blancas
IT - Fabada e fagioli bianchi
- DE - Bohnen und Linsen
EN - Beans and lentils
FR - Haricots et lentilles
ES - Judías y lentejas
IT - Fagioli e lenticchie

Geflügel EN - Chicken // FR - Volaille // ES - Pollo y pavo // IT - Pollo e tacchino

- 10-15 mn.** **2** **10-15 mn.** **2**
- DE - Geschmortes Hähnchen
EN - Braised chicken
FR - Poulet braisé
ES - Pollo estofado
IT - Pollo in umido
- DE - Puteneintopf
EN - Turkey stew
FR - Ragoût de dinde
ES - Estofado de pavo
IT - Stufato di tacchino

Fisch EN - Fish // FR - Poisson // ES - Pescado // IT - Pesce

- 2-3 mn.** **1** **3-4 mn.** **1** **8-12 mn.** **1**
- DE - Kabeljaufillets
EN - Cod filets
FR - Filets de cabillaud
ES - Filetes de bacalao
IT - Filetti di merluzzo
- DE - Ganze Forelle
EN - Whole trout
FR - Truite entière
ES - Tucha entera
IT - Tutto il lotto
- DE - Tintenfisch
EN - Squid
FR - Calamares
ES - Calamares
IT - Calamaro

Suppen EN - Soups // FR - Soupes // ES - Sopas // IT - Zuppe

- 12-15 mn.** **2** **30-35 mn.** **2** **15-18 mn.** **2**
- DE - Erbsenpüree
EN - Pea puree
FR - Purée de pois
ES - Puré de guisantes
IT - Purea di piselli
- DE - Fleischbrühe
EN - Meat broth
FR - Bouillon de viande
ES - Caldo de carne
IT - Brodo di carne
- DE - Fischsuppe
EN - Fish soup
FR - Soupe de poissons
ES - Caldo de pescado
IT - Zuppa di pesce

Obst EN - Fruit // FR - Fruits // ES - Fruta // IT - Frutta

- 2-5 mn.** **1** **2-5 mn.** **1** **2-5 mn.** **1**
- DE - Kirschen, Pflaumen
EN - Cherries, plums
FR - Cerises, prunes
ES - Cerezas, ciruelas
IT - Ciliegie, prugne
- DE - Äpfel, Birnen
EN - Apples, pears
FR - Pommes, poires
ES - Manzanas, peras
IT - Mele, pere
- DE - Aprikosen, Pfirsiche
EN - Apricots, peaches
FR - Abricots, pêches
ES - Albaricoques, melocotones
IT - Albicocche, pesche

Schnellkochtopf 6L

EN - Pressure Cooker 6L // FR - Autocuiseur 6L
ES - Olla a presión 6L // IT - Pentola a pressione 6L

Deine Vorteile Your advantages // Vos avantages // Tus ventajas // I tuoi vantaggi



DE - Schnellkochtopf aus matted Edelstahl mit einer Füllkapazität von 6L.
EN - Pressure cooker made of matt stainless steel with a filling capacity of 6L.
FR - Autocuiseur en acier inoxydable mat avec une capacité de remplissage de 6L.
ES - Olla a presión de acero inoxidable mate con una capacidad de llenado de 6L.
IT - Pentola a pressione in acciaio inox opaco con capacità di riempimento di 6L.



DE - Stufenlos einstellbares Druckregelventil von 70-100kPa für gleichmäßige Kochergebnisse je nach Gericht mit Garzeitentabelle.
EN - Stepless adjustable pressure regulating valve from 70-100kPa for even cooking results depending on the dish with cooking time table.
FR - Vanne de régulation de pression réglable en continu de 70 à 100 kPa pour des résultats de cuisson uniformes selon le plat avec tableau des temps de cuisson.
ES - Válvula reguladora de presión ajustable entre 70-100kPa para resultados de cocción uniformes dependiendo del plato.
IT - Valvola di regolazione della pressione regolabile tra 70-100kPa per risultati di cottura uniformi a seconda del piatto.



DE - Bis zu 70% schnelleres Kochen und 50% Energieersparnis im Vergleich zu herkömmlichen Kochtöpfen.
EN - Up to 70% faster cooking and 50% energy savings compared to conventional pots.
FR - Jusqu'à 70% de cuisson plus rapide et 50% d'économie d'énergie par rapport aux casseroles et poêles traditionnelles.
ES - Hasta un 70% más rápido de cocción y un 50% de ahorro de energía en comparación con las cazuelas convencionales.
IT - Fino al 70% di cottura più veloce e 50% di risparmio energetico rispetto alle pentole convenzionali.



DE - Einfach und sicher zu bedienen: Mit Klick-Mechanismus zum Öffnen und Schließen des Deckels sowie minimaler und maximaler Füllkapazität im Inneren.
EN - Easy and safe to use: With click mechanism for opening and closing the lid as well as minimum and maximum filling capacity inside.
FR - Facile et sûr à utiliser: Avec un mécanisme de clic pour ouvrir et fermer le couvercle et une capacité de remplissage minimale et maximale à l'intérieur.
ES - Fácil y seguro de usar: Con un mecanismo de clic para abrir y cerrar la tapa y una capacidad de llenado mínima y máxima en el interior.
IT - Facile e sicuro da usare: Con un meccanismo a scatto per aprire e chiudere il coperchio e una capacità di riempimento minima e massima all'interno.



DE - Etagenkochen: Zwei Einsätze ermöglichen das gleichzeitige Garen verschiedener Gerichte.
EN - Multi-level-cooking: Two steaming baskets enable different dishes to be cooked at the same time.
FR - Cuisson à étage: Deux paniers permettent la cuisson simultanée de différents plats.
ES - Cocina a varios niveles: Dos cestillos que te permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo.
IT - Cucina a più livelli: due cestelli che permettono di cucinare contemporaneamente piatti diversi.



DE - Kompatibel mit Elektro-, Gas-, Glaskeramik- und Induktionskochfeldern.
EN - Compatible with electric, gas, glass-ceramic and induction hobs.
FR - Compatible avec les plaques de cuisson électriques, à gaz, en vitrocéramique et à induction.
ES - Compatible con placas eléctricas, de gas, vitrocerámicas y de inducción.
IT - Compatibile con piastre elettriche, a gas, vetroceramica e ad induzione.



DE - Lecker und gesund: Durch das geschlossene Dampfgarsystem bleiben mehr Vitamine, Mineralien und Aromen erhalten.
EN - Delicious and healthy: The closed steam cooking system preserves more vitamins, minerals and flavors.
FR - Délicieux et sain : Le système fermé de cuisson à la vapeur préserve davantage de vitamines, de minéraux et d'arômes.
ES - Delicioso y saludable: Se conservan más vitaminas, minerales y sabores gracias al sistema de cocción cerrada a vapor.
IT - Delizioso e sano: più vitamine, minerali e sapori sono conservati grazie al sistema di cottura a vapore chiuso.

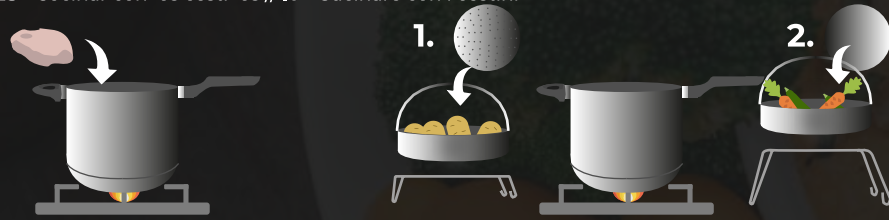


DE - Vielseitig: Zubereiten von Fleisch, Fisch, Suppen, Hülsenfrüchten oder weiteren Lebensmitteln.
EN - Versatile: Preparing meat, fish, soups, legumes or other foods.
FR - Polyvalent : Préparation de viande, de poisson, de soupes, de légumineuses etc.
ES - Versátil: Preparación de carnes, pescados, sopas, legumbres u otros alimentos.
IT - Versatile: Preparazione di carne, pesce, zuppe, minestre, verdure o altri alimenti.

Kochen mit den Einsätzen



EN - Cooking with inserts // FR - Cuisiner avec les inserts
ES - Cocinar con los cestillos // IT - Cucinare con i cestini



DE - Für die Zubereitung von Eintöpfen mit Gemüse und Kartoffeln die Einsätze verwenden. Dauert etwa 20 Minuten.

EN - For preparing stews with vegetables and potatoes using the baskets. In total 20 minutes.

FR - Pour préparer des ragoûts de légumes et pommes de terre en utilisant les inserts. 20 minutes de cuisson.

ES - Para preparar estofado con verduras y patatas usando los cestillos. En total 20 minutos.

IT - Per preparare stufati con verdure e patate utilizzando i cestini. In totale 20 minuti.

DE - Brate das Fleisch im Topf ohne Deckel an. Füge die Flüssigkeit hinzu. Den Topf schließen und 12 Minuten kochen lassen.

EN - Brown the meat in the pot with the lid open. Add the liquid. Close the lid and wait 12 minutes.

FR - Faites revenir la viande dans l'autocuiseur avec le couvercle ouvert. Ajoutez le liquide. Fermez le couvercle et attendez 12 minutes.

ES - Dorar la carne en el la olla con la tapa abierta. Añadir el líquido. Cerrar la tapa y esperar 12 minutos.

IT - Far rosolare la carne nella pentola con il coperchio aperto. Aggiungere il liquido. Chiudere il coperchio e attendere 12 minuti.

DE - Öffne den Deckel. Setze den 3cm Steg mit dem gelochten Einsatz und den Kartoffeln ein. Dann füge den 7cm Steg mit dem ungelochten Einsatz mit dem Gemüse in den Topf ein. Schließen und 8 Minuten kochen lassen.

EN - Open the lid. Add the 3cm support with the perforated basket and the potatoes, then add the 7cm support with the unperforated basket and the vegetables. Close and wait 8 minutes.

FR - Ouvrez le couvercle. Ajoutez le support de 3cm avec l'insert perforé et les pommes de terre. Puis, ajoutez le support de 7cm avec l'insert non-perforé et les légumes. Fermez et attendez 8 minutes.

ES - Abrir la tapa. Añadir el soporte de 3cm con el cestillo perforado y las patatas, encima el soporte de 7cm con el cestillo no perforado y las verduras. Cierra la tapa y espera 8 minutos.

IT - Aprire il coperchio. Aggiungere il supporto da 3 cm con il cestino forato e le patate, e aggiungere il supporto da 7 cm con il cestino non forato e le verdure. Chiudere e aspettare 8 minuti.

DE - Gelochter Einsatz: Für Gemüse, Kartoffeln, Früchte oder Konserven. Ungelochter Einsatz: Reis oder Gemüse.

EN - Perforated basket: for vegetables, potatoes, fruits or conserves. Non-perforated basket: for rice or vegetables.

FR - Panier perforé: légumes, pommes de terre, fruits ou conserves. Panier non-perforé: riz ou légumes.

ES - Cestillo perforado: para verduras, patatas, frutas o conservas. Cestillo no perforado: para arroz o verduras.

IT - Cestino forato: per verdure, patate, frutta o conserve. Cestino non perforato: per riso o verdure.

DE - Wenn du die beiden Einsätze einsetzt, befolge die Reihenfolge. Befolge die in der Bedienungsanleitung angegebenen Zeiten und Vorgehensweisen.

EN - If you are going to put the two baskets in, follow that order, first perforated, second unperforated. Follow the time and procedure recommendations in the instruction manual.

FR - Si vous utilisez les deux inserts, suivez cet ordre: 1. insert perforé puis 2. insert non-perforé. Suivez le temps et la procédure recommandée dans le manuel d'instructions.

ES - Si vas a meter los dos cestillos, sigue ese orden, primero perforado, segundo no perforado. Sigue las recomendaciones de tiempo y de procedimiento del manual de instrucciones.

IT - Se avete intenzione di mettere i due cestini, seguite quest'ordine, il primo perforato, il secondo non perforato. Seguire le raccomandazioni relative ai tempi e alle procedure riportate nel manuale di istruzioni.

DE - Alle Informationen sind in der Bedienungsanleitung ausführlich erläutert z.B. Sicherheitshinweise, Tipps und Anleitungen zum Gebrauch und Rezepte.

EN - All information is explained in detail in the instruction manual e.g. safety instructions, tips and instructions for use and recipes.

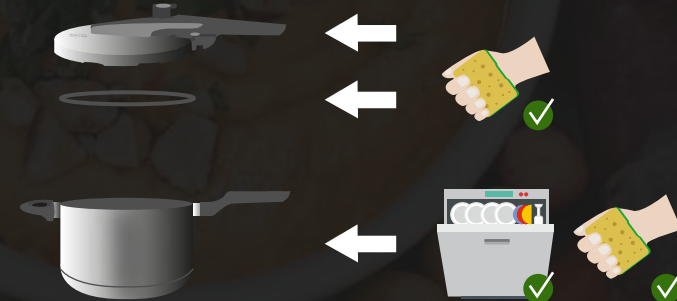
FR - Retrouvez toutes les informations dans le manuel d'instructions: des consignes de sécurité, des conseils et des instructions sur le mode d'emploi et des recettes.

ES - Toda la información se explica detalladamente en el manual de instrucciones como, por ejemplo, las instrucciones de seguridad, consejos e instrucciones de uso y recetas.

IT - Tutte le informazioni sono spiegate in dettaglio nelle istruzioni d'uso, per es. istruzioni di sicurezza, consigli e istruzioni per l'uso e ricette.

Reinigung

EN - Cleaning // FR - Nettoyage
ES - Limpieza // IT - Pulizia



DE - Verwende zur Reinigung keine ätzenden Reinigungsmittel wie Bleichmittel.

EN - Do not use corrosive detergents like bleach for cleaning.

FR - N'utilisez pas de produits de nettoyage caustiques tels que l'eau de Javel pour le nettoyage.

ES - No utilices detergentes corrosivos como la lejía para limpiarla.

IT - Non utilizzare detergenti corrosivi come la candeggina per la pulizia.

DE - Entferne Speisereste nicht mit schleifenden Schwämmen oder Messern. Weiche für hartnäckige Reste den Topf mit warmem Wasser ein.

EN - Do not use abrasive sponges or knives to remove food scraps. For persistent leftovers, soak the pot with warm water.

FR - N'utilisez pas d'éponges ou de couteaux abrasifs pour enlever les restes de nourriture. Pour les restes persistants, faites tremper le pot dans de l'eau chaude.

ES - No quites los restos de comida con cuchillos o esponjas abrasivas. Para los residuos más resistentes, pon a remojo esa área con agua tibia.

IT - Non rimuovere i residui di cibo con coltelli o spugne abrasive. Per i residui più resistenti, immergere l'area con acqua tiepida.

Verwendungen

EN - Uses // FR - Usages
ES - Usos // IT - Usi



DE - Gefrorene Lebensmittel ohne Auftauen.

EN - Frozen food without defrosting.

FR - Aliments congelés sans décongélation préalable.

ES - Alimentos congelados sin que haga falta previamente descongelarlos.

IT - Cibo congelato senza scongelamento.



DE - Fisch- und Fleischgerichte.

EN - Fish and meat dishes.

FR - Viandes et poissons.

ES - Platos de pescado y carne.

IT - Piatti di pesce e carne.



DE - Suppen und Eintöpfe.

EN - Soups and stews.

FR - Soupes et ragoûts.

ES - Sopas y guisos.

IT - Zuppe e stufati.



DE - Schon- oder Vollkost.

EN - Light or wholemeal diet.

FR - Régime léger ou complet.

ES - Dieta ligera o integral.

IT - Dieta leggera o integrale.



DE - Entsaften oder Einkochen von Gemüse, Obst und Fleisch.

EN - Juicing or boiling vegetables and fruit.

FR - Extraire le jus ou faire bouillir des légumes, des fruits et de la viande.

ES - Hacer jugos o hervir verduras y frutas.

IT - Spremuta o bollitura di verdure e frutta.



DE - Sterilisation und Konservieren.

EN - Sterilization and conserves.

FR - Stérilisation et conservation.

ES - Esterilización y conservas.

IT - Sterilizzazione e conserve.

Visit our homepage and discover more products: www.silberthal.net

✉ info@silberthal.net

☎ +49 (0) 711 / 54 091 005

🌐 www.silberthal.net

© SILBERTHAL