

DE Garzeitentabelle

WMF Schnelltopf®



Schwein und Kalb

Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten.

Bei keinem Gericht wird ein spezieller Einsatz benötigt.

Geschnetzeltes Schwein

Gulasch Schwein

Schweinebraten

Geschnetzeltes Kalb

Gulasch Kalb

Kalbshaxe am Stück

Kalbszunge

Kalbsbraten

Hackbraten

Sauerbraten

Rinderzunge

Geschnetzeltes

Gulasch

Rouladen

Rinderbraten

Minuten

5 - 7

10 - 15

20 - 25

5 - 7

10 - 15

25 - 30

15 - 20

20 - 25

10 - 15

30 - 35

45 - 60

6 - 8

15 - 20

15 - 20

35 - 45

Garzeit abhängig von Größe und Form

mit Wasser bedecken

Garzeit abhängig von Größe und Form

Garzeit abhängig von Größe und Form

Rind

Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten.

Bei Rinderzunge wird ein gelochter Einsatz benötigt.

Huhn

Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l

Flüssigkeit beachten. Bei dem Suppenhuhn wird ein gelochter Einsatz benötigt.

Suppenhuhn

Hühnernteile

Putenkeule

Putenragout

Putenschnitzel

20 - 25

6 - 8

25 - 30

6 - 10

2 - 3

max. 1/2 Füllmenge

abhängig von Dicke der Keulen

Truthahn ist identisch

Wild

Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten.

Es wird kein spezieller Einsatz benötigt.

Hasenbraten

Hasenrücken

Hirschbraten

Hirschgulasch

15 - 20

10 - 12

25 - 30

15 - 20

Lamm

Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten.

Lammragout

Lammbraten

20 - 25

25 - 30

Hammel hat längere Garzeiten

Garzeit abhängig von Größe und Form

Fisch

Beim 1. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten.

Bei Ragout und Gulasch ist kein Einsatz erforderlich, ansonsten den ungelochten benutzen.

Fischfilets

ganze Fische

Ragout oder Gulasch

2 - 3

3 - 4

3 - 4

im eigenen Saft gedünstet

im eigenen Saft gedünstet

DE Garzeitentabelle

WMF Schnelltopf®



Suppen

Beim 2. Ring garen und die Füllmenge von min. 1/4 l bis max. 1/2 vom Topfinhalt beachten. Es wird kein spezieller Einsatz benötigt.

Erbsen-, Linsensuppe
Fleischbrühe
Gemüsesuppe
Gulaschsuppe
Hühnersuppe
Ochsenchwanzsuppe
Kartoffelsuppe

Minuten

12 - 15
25 - 30
5 - 8
10 - 15
20 - 25
35
5 - 6

eingeweichte Hülsenfrüchte
für alle Fleischarten gültig

Garzeit abhängig von der Größe

Gemüse

Beim 1. Ring garen und die Füllmenge von min. 1/4 l Flüssigkeit beachten. Bei Sauerkraut und Rote Bete wird kein Einsatz benötigt. Bei allen anderen Gerichten wird der gelochte Einsatz benötigt. Ab den Bohnen erhöht sich die Garzeitentemperatur (2.Ring).

Auberginen, Gurken, Tomaten
Blumenkohl, Paprika, Porree
Erbsen, Sellerie, Kohlrabi
Fenchel, Karotten, Wirsing
Bohnen, Grünkohl, Rotkohl
Sauerkraut
Rote Bete
Salzkartoffeln
Kartoffeln in der Schale

2 - 3
3 - 5
4 - 6
5 - 8
7 - 10
10 - 15
15 - 25
6 - 8
6 - 10

im Dampf gegartes Gemüse
wird nicht so schnell ausgelaugt

Pellkartoffeln platzen auf, wenn sie schnell abgedampft werden

Hülsenfrüchte/ Getreidee

Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l bis max. 1/2 vom Topfinhalt beachten. Auf 1 Teil Getreide kommen 2 Teile Wasser. Nicht eingeweichtes Getreide muß 20 - 30 min. länger garen. Milchreis beim 1. Ring zubereiten.

Erbsen, Bohnen, Linsen
Buchweizen, Hirse
Mais, Reis, Grünkern
Milchreis
Langkornreis
Vollkornreis
Weizen, Roggen

10 - 15
7 - 10
6 - 15
20 - 25
6 - 8
12 - 15
10 - 15

Dicke Bohnen 10 min länger garen
Garzeit für eingeweichtes Getreide
Garzeit für eingeweichtes Getreide
beim 1. Ring

Garzeit für eingeweichtes Getreide

Obst

Beim 1. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten.

Kirschen, Pflaumen
Äpfel, Birnen

2 - 5
2 - 5

gelochter Einsatz wird empfohlen
gelochter Einsatz wird empfohlen

Tipps und Tricks zum Garen

- Garzeit beginnt, sobald vorgeschriebener Ring am Kochsignal sichtbar wird
- Angegebene Garzeiten sind Richtwerte
- Lieber kürzere Garzeiten wählen, es kann jederzeit nachgegart werden
- Bei den angegebenen Garzeiten für Gemüse erhalten Sie bißfeste Speisen
- Die Gartemperatur beträgt beim 1. Ring 109°C und beim 2. Ring 117°C

GB Cooking time chart

WMF pressure cooker



Pork and Veale

Cooking temperature is at 2nd ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid. Special insert is not required with any dish.

Pork cut in strips
Ragout of pork
Joint of pork
Veal cut in strips
Ragout of veal
Knuckle of veal
Veal tongue
Joint of veal

minutes

5 - 7
10 - 15
20 - 25
5 - 7
10 - 15
25 - 30
15 - 20
20 - 25

Time depends on size and shape

Cover with water
Time depends on size and shape

Beef

Cooking temperature is at 2nd ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid. Perforated insert required for beef tongue.

Meat loaf
Marinated joint
Tongue
Strips of beef
Goulash
Roulades
Joint of beef

10 - 15
30 - 35
45 - 60
6 - 8
15 - 20
15 - 20
35 - 45

Time depends on size and shape

Chicken

Cooking temperature is at 2nd ring and amount of at least 1/4 l. remain the same. Perforated insert needed for boiling fowl.

Boiling fowl
Chicken pieces
Turkey leg
Turkey ragout
Turkey escalope

20 - 25
6 - 8
25 - 30
6 - 10
2 - 3

Max. 1/2 capacity

depending on size

Game

Cooking temperature is at 2nd ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid. No special insert needed.

Rabbit
Loin of rabbit
Venison
Venison stew

15 - 20
10 - 12
25 - 30
15 - 20

Lamb

Cooking temperature is at 2nd ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid.

Lamb stew
Joint of lamb

20 - 25
25 - 30

Mutton requires longer cooking time
Depends on size and shape

Fish

Cooking temperature is at 1st ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid. No insert needed for ragout or stew. Otherwise use solid insert.

Fillet of fish
Whole fish
Ragout or stew

2 - 3
3 - 4
3 - 4

Steamed in own juice
Steamed in own juice

GB Cooking time chart

WMF pressure cooker



Soups

Cooking temperature is at 2nd ring. Make sure there is at least 1/4 l to a maximum of 1/2 capacity of cooker. Special insert not required.

Peas, lentils
Beef broth
Vegetable soup
Goulash soup
Chicken soup
Oxtail soup
Potato soup

minutes

12 - 15
25 - 30
5 - 8
10 - 15
20 - 25
35
5 - 6

soaked pulses
correct for all meats

Cooking time dependent on size

Vegetables

Cooking temperature is at 1st ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid. For sauerkraut and beetroot, no insert required. For other dishes the perforated insert is required. From the beans onwards the cooking temperature increases (2nd ring).

Aubergines, cucumbers, tomatoes
Cauliflower, peppers, leek
Peas, celeriac, kohlrabi
Fennel, carrots,
Savoy cabbage
Beans, curly kale, red cabbage
Sauerkraut
Beetroot
Potatoes
Potatoes cooked

2 - 3
3 - 5
4 - 6
5 - 8
7 - 10
10 - 15
15 - 25
6 - 8
6 - 10

Steamed vegetables keep their colour better

Potatoes cooked in their skins burst if in their skins steam is released fast.

Pulses, Cereals

Make sure there is at least 1/4 l to a maximum of 1/2 capacity of cooker. Using 2 parts water to 1 part cereal. Cereal not soaked in advanced needs 20 - 30 min. longer.

Peas, beans lentils
Buckwheat, millet
Maize, spelt grain
Pudding rice
Long-grain rice
Brown rice
Wheat, rye

10 - 15
7 - 10
6 - 15
20 - 25
6 - 8
12 - 15
10 - 15

Cook large beans 10 min longer
Cooking time for soaked cereal
Cooking time for soaked cereal
Cooking temperature at 1st ring

Cooking time for soaked cereal

Fruit

Cooking temperature is at 2nd ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid.

Cherries, plums
Apples, pears

2 - 5
2 - 5

It is advisable to use the perforated insert
It is advisable to use the perforated insert

Cooking tips and tricks

- Cooking time begins as soon as the required cooking indicator ring is visible
- Times given are guides
- Choose preferably shorter times as food can always be cooked longer
- Times given result in firmly cooked vegetables
- The cooking temperature at 1st ring is 109°C and at 2nd ring is 117°C

ES Tablas de tiempos de cocción

WMF olla rápida



Cerdo y ternerae

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. Para platos pequeños se necesita un accesorio especial.

Cerdo troceado
Goulasch de cerdo
Carne de cerdo adobada
Ternera troceada
Goulasch de ternera
Pierna de ternera en pieza
Lengua de ternera
Asado de ternera Vasca

minutos

5 - 7
10 - 15
20 - 25
5 - 7
10 - 15
25 - 30
15 - 20
20 - 25

Tiempo de cocción según tamaño y forma

Cubrir de líquido

Tiempo de cocción según tamaño y forma

Vaca

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. Para la lengua de vaca se necesita un portacomidas calado.

Asado de carne picada
Carne adobada
Lengua de vaca
Troceada
Goulasch
Rulada
Asado de vaca

10 - 15
30 - 35
45 - 60
6 - 8
15 - 20
15 - 20
35 - 45

Tiempo de cocción según tamaño y forma

Polloe

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. Para la sopa de pollo se necesita un portacomidas calado.

Sopa de pollo
Piezas de pollo
Muslo de pavo
Ragout de pavo
Filete de pavo

20 - 25
6 - 8
25 - 30
6 - 10
2 - 3

Máx. 1/2 cantidad de llenado

Dependiendo del grosor del muslo

Caza

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l. No se necesita ningún accesorio especial.

Asado de liebre
Lomo de liebre
Asado de ciervo
Goulasch de ciervo

15 - 20
10 - 12
25 - 30
15 - 20

Cordero

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l.

Ragout de cordero
Asado de cordero

20 - 25
25 - 30

El carnero tiene tiempos de cocción más largos
Tiempo de cocción según tamaño y forma

Sopas

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l y la cantidad máxima de llenado de 1/2 contenido de la olla. No se necesita ningún accesorio especial.

Puré de guisantes, de lentejas
Caldo de carne
Puré de verduras
Sopa de goulasch

12 - 15
25 - 30
5 - 8
10 - 15

Legumbres secas reblandecidas
Válido para todo tipo de carnes

ES Tablas de tiempos de cocción

WMF olla rápida



Sopas

Sopa de pollo	20 - 25
Sopa de rabo de buey	35
Puré de patata	5 - 6

Tiempo dependiendo del tamaño

Hortalizas

Cocinar con el anillo 1 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l.	Berenjenas, pepinos, tomates	2 - 3
	Coliflor, pimienta, puerro	3 - 5
	Guisantes, apio, colinabo	4 - 6
Para la col fermentada y la remolacha roja no se necesita ningún accesorio.	hinojo, zanahoria, berza	5 - 8

Hortalizas cocidas al vapor no se disuelven tan rápidamente

Para los demás platos se precisa el portacomidas.	Judías, col común, lombarda	7 - 10
A partir de las judías se incrementa la temperatura del tiempo de cocción (Anillo 2).	Col fermentada	10 - 15
	Remolacha roja	15 - 25
	Patatas hervidas	6 - 8
	Patatas con piel	6 - 10

Las patatas con piel se abren si se escapa el vapor muy rápido

Pescado

Cocinar con el anillo 1 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l.	Filetes de pescado	2 - 3
Para el ragout y el goulasch no se precisa ningún accesorio, para lo demás emplear los portacomidas no calados.	Pescados enteros	3 - 4
	Ragout o goulasch	3 - 4

Rociados en su propio jugo
Rociados en su propio jugo

Legumbres secas-cereales

Cocinar con el anillo 2 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l y la cantidad máxima de llenado de 1/2 contenido de la olla, con dos partes de agua por cada parte de cereales. Los cereales no reblandecidos precisan una cocción de 20-30 min más larga.	Guisantes, judías, lentejas	10 - 15
	Trigo sarraceno, gachas de mijo	7 - 10
	Maíz, escanda verde	6 - 15
	Arroz con leche	20 - 25
	Arroz de grano largo	6 - 8
	Arroz integral	12 - 15
	Trigo, centeno	10 - 15

Las judías grandes 10 min. más de cocción
Tiempo de cocción para cereales reblandecidos
Tiempo de cocción para cereales reblandecidos
Cocción con el anillo 1
Tiempo de cocción para cereales reblandecidos

Fruta

Cocinar con el anillo 1 y tener en cuenta la cantidad mínima de llenado de 1/4 l.	Cerezas, ciruelas	2 - 5
	Manzanas, peras	2 - 5

Cocción con portacomidas calado.
Cocción con portacomidas calado.