

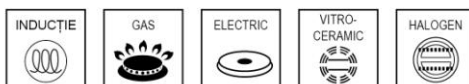


Oală sub presiune - Set de 5 piese

Oală de 6 l, oală sub presiune de 3 l, capac pentru oală sub presiune,
capac din sticlă, coș pentru gătit la aburi Ø ca. 22 cm

Anul fabricației: 2014

Instrucțiuni de utilizare



Vă mulțumim că ați ales oala noastră din oțel pentru gătit sub presiune, marca Chromolit. Designul atractiv, producția efectuată cu grijă și utilizarea materialelor de înaltă calitate asigură un nivel ridicat de siguranță, viață lungă și un aspect frumos al acestui produs.

Oala sub presiune Chromolit este fabricată din oțel inoxidabil și permite gătitul rapid, sănătos, economic și prin care sunt menținute vitaminele. Oala sub presiune Chromolit are un fund capsulat cu mai multe straturi asigurând astfel o conductivitate termică bună.

O folosire corespunzătoare poate prelungi considerabil durata de viață a oalei sub presiune, marca Chromolit. În aceste instrucțiuni găsiți informații cu privire la utilizarea corectă și întreținerea corespunzătoare a oalei.

Cuprins

1	Instrucțiuni de siguranță _	3
2	Descriere și detalii _	4
3	Instrucțiuni de utilizare _	5
4	Funcții _	7
5	Folosire _	8
6	Probleme și soluții _	11
7.	Curățare și îngrijire _	12
8.	Timpi de gătire _	14
9	Informații importante și garanția _____	16

Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare!

Citiți toate instrucțiunile înainte de utilizarea oalei sub presiune Chromolit.

Nu folosiți niciodată oala sub presiune Chromolit în apropierea copiilor.

Evitați folosirea oalei sub presiune Chromolit de către utilizatorii neexperimentați.

Nu lăsați oala sub presiune Chromolit fără supraveghere în timpul gătitului.

Nu folosiți oala sub presiune Chromolit în alte scopuri decât cel prevăzut în instrucțiunile de utilizare.

Nu puneți niciodată oala sub presiune Chromolit în cuptor sau într-un cuptor cu microunde.

Nu folosiți niciodată oala sub presiune Chromolit pentru a prăji alimente sub presiune.

Nu pregătiți compoturi și gem de mere în oala sub presiune Chromolit.

Manipulați oala sub presiune Chromolit cu grijă când aceasta se află sub presiune. Nu atingeți suprafața fierbinte a oalei sub presiune Chromolit. Folosiți mânerul și comenzile. Dacă e necesar, folosiți mănuși.

Bucatele sunt gătite sub presiune în oala sub presiune Chromolit. Puteți suferi arsuri cu aburi

în cazul unei utilizări neadecvate. Asigurați-vă că oală sub presiune este închisă corect înainte de încălzire. Mai multe informații găsiți în aceste instrucțiuni de utilizare.

Nu forțați capacul oalei sub presiune Chromolit pentru a-l deschide. Înainte de a-l deschide, asigurați-vă că presiunea interioară a scăzut complet. Mai multe informații găsiți în aceste instrucțiuni de utilizare.

Nu folosiți oala sub presiune Chromolit fără adaos de lichide, acest lucru poate duce la defectarea oalei.

Nu umpleți oala sub presiune Chromolit mai mult de 2/3 din capacitatea sa. Dacă gătiți mâncăruri care își măresc volumul, cum ar fi orezul sau legumele deshidratate, nu umpleți oala sub presiune Chromolit mai mult de 1/3 din capacitatea sa.

Folosiți surse de căldură adecvate conform acestor instrucțiuni de utilizare.

Dacă ați gătit carne cu piele (de ex. limbă de vită), care ar putea să se umfle sub presiune, nu străpungeți pielea atâta timp cât este umflată. Vă puteți arde.

1. Instrucțiuni de siguranță

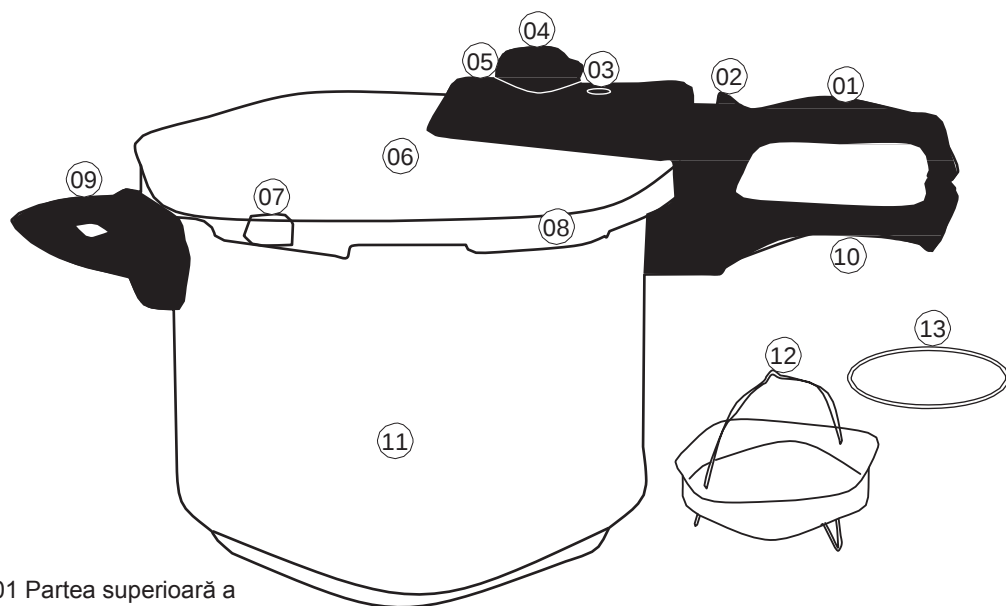
Când preparați alimente, clătinați ușor oala înainte de a deschide capacul pentru ca acestea să nu stropescă. Unele alimente fac spumă în timpul gătitului și pot bloca supapele. Gătiți cu băgare de seamă aceste alimente.

Înainte de fiecare utilizare asigurați-vă că toate supapele nu sunt blocate și funcționează. Nu folosiți oala sub presiune Chromolit dacă aceasta sau piesele ei de schimb sunt defecte.

Nu încercați să reparați sistemele de siguranță cu excepția reparației menționată în instrucțiunea de utilizare.

Folosiți doar piese de schimb originale ale aceluiași model. Capacul și corpul vasului trebuie să fie de la același producător.

2. Descriere și detalii



01 Partea superioară a mânerului
02. Buton de împingere
03. Supapă de deschidere sigură
04. Supapă de limitare a presiunii
05. Supapă de siguranță

06. Capacul vasului
07. Geam siguranță
08. Inel de etanșare (interior)
09. Toartă
10. Partea inferioară a mânerului

11. Corpul vasului
12. Sită pentru fiert la aburi din oțel inoxidabil cu trepied

Nu puneți sodă direct în oală și nici nu se permite fierberea ei (fig.1). Evitați cantități mari de ulei și alcool (fig. 2).

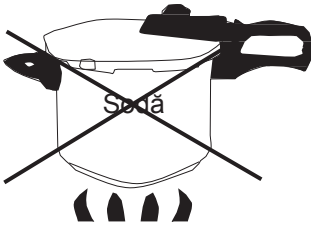


Fig. 1

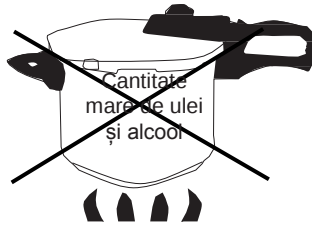


Fig. 2

Folosiți oala sub presiune pe o plită cu o suprafață stabilă.

La plita cu flacăra pe gaz, mărimea flăcării nu trebuie să depășească baza oalei (fig.3). La plita electrică diametrul plăcii de gătit nu trebuie să fie mai mare decât fundul oalei de presiune.

GREȘIT

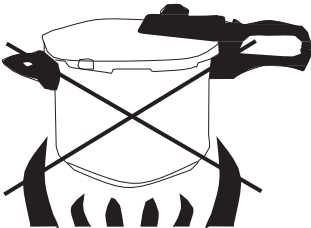


Fig. 3

CORECT

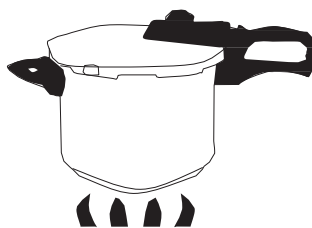


Fig. 4

Nu folosiți oala sub presiune Chromolit pentru a prăji alimente sub presiune. Nu încălziți oala fără să adăugați lichide. Altfel oala se poate deteriora și durata de viață se va scurta. Nu folosiți ulei foarte concentrat. Pentru a preveni deteriorarea și a prelungi durata vieții oalei, nu încălziți oala goală.



Fig. 5

3. Instrucțiuni de utilizare

Dacă aburii încep să iasă prin supapa de siguranță sau prin geamul de siguranță, opriți imediat sursa de căldură. Numai după înlăturarea defectului puteți să folosiți din nou oala.

Mișcați cu atenție oala sub presiune umplută cu lichid fierbinte. Puneți oala pe o suprafață netedă. Nu trageți, loviți sau lăsați să cadă oala.

Utilizatorul nu trebuie să atingă direct geamul de siguranță în timpul utilizării.

Nu lăsați niciun obiect pe supapa de limitare a presiunii.

Nu umpleți oala sub presiune Chromolit mai mult de 2/3 din capacitatea sa (fig. 6). Nu umpleți oala sub presiune mai mult de 1/3 din capacitatea sa atunci când gătiți astfel de ingrediente cum ar fi orezul, legumele sau fasolea (fig.7). Pentru acest scop folosiți marcajul din interiorul oalei.

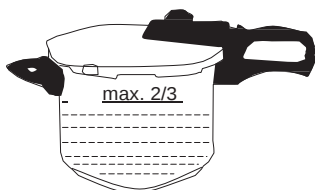


Fig. 6

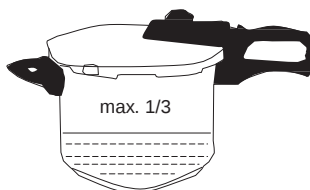


Fig. 7

Nu deschideți niciodată capacul dacă oala se mai află sub presiune. Nu încălziți oala dacă capacul nu este în poziția corectă sau dacă este închis.

Nu lăsați sare, oțet, zahăr sau apă clocotită în oala sub presiune pentru mult timp. Spălați și uscați bine oala după folosire (a se consulta Cap. 7 „Curățare & îngrijire“ de la pagina 12).

Oala sub presiune Chromolit a fost concepută special pentru uz casnic. Oala se potrivește pentru toate aragazele (incl. aragazele cu inducție)

Pentru a garanta siguranță, oala are mai multe sisteme de siguranță (fig. 8).

Supapa de limitare a presiunii

Supapa de limitare a presiunii are trei nivele de presiune: Două nivele de presiune de serviciu (nivelul I = 60kpa*; nivelul II = 100kpa) precum și un nivel de presiune pentru eliminarea aburilor. Pentru diferite alimente trebuie selectate nivele de presiune corespunzătoare (pentru aceasta vezi Cap. 8 „Timpuri de gătire“ de la pagina 14).

Supapa de siguranță

Cu ajutorul supapei de siguranță este controlată în mod automat presiunea internă. Dacă presiunea internă este prea înaltă, se va elimina excesul de aburi prin supapa de siguranță pentru a garanta siguranța.

Geamul de siguranță

Geamul de siguranță se află la marginea capacului. Când supapa de limitare a presiunii și supapa de siguranță nu mai funcționează sau când se formează prea mulți aburi în oală, atunci aceștia sunt eliminați prin geamul de siguranță.

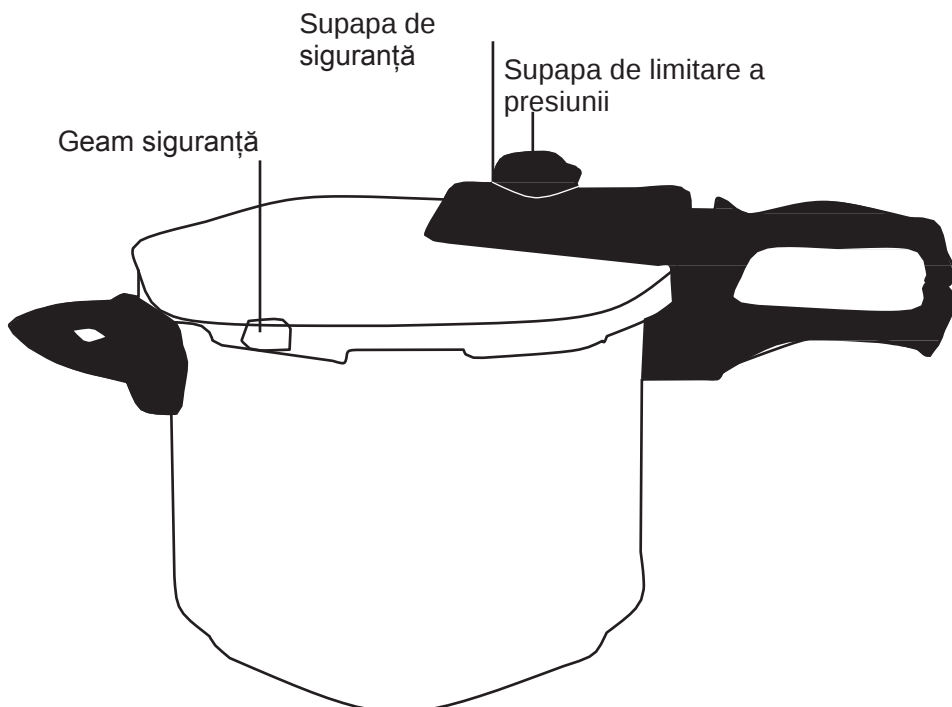


Fig. 8

* kpa = Kilopascal

Înainte de prima utilizare

Umpleți oala sub presiune Chromolit pe jumătate cu apă. Închideți corect capacul și încălziți oala până la ieșirea aburilor prin supapa de limitare a presiunii. Luați oala de pe aragaz și lăsați-o 10 minute să se răcească cu capacul închis.

Deschideți capacul după răcire. Vărsați apa. Spălați și uscați bine oala.

Utilizare normală

Asigurați-vă că orificiul de evacuare din supapa de siguranță nu este blocat. În cazul blocării eliminați rămășițele de alimente cu un bețișor. Asigurați-vă că supapa de siguranță este curată. Inelul de etanșare trebuie să fie pus corect.

Umpleți oala cu cel puțin 1/4 l de apă sau alt lichid pentru a produce o cantitate suficientă de aburi. Întregul conținut (lichid + alimente) nu trebuie să depășească 2/3 din volumul oalei. În cazul în care produsele alimentare se evaporă ușor, conținutul întreg (lichid + alimente) nu trebuie să depășească 1/3 din volumul oalei. Pentru acest scop folosiți marcajul din interiorul oalei.

Închiderea capacului: Poziționați săgeata de pe capac în dreptul punctului de pe partea inferioară a mânerului. Rotiți partea superioară a mânerului în sensul acelor de ceasornic până când mânerul se blochează și nu mai poate fi răsucit. Dacă este necesar, apăsați butonul de împingere cu mâna pentru a-l închide sau deschide (fig. 9).

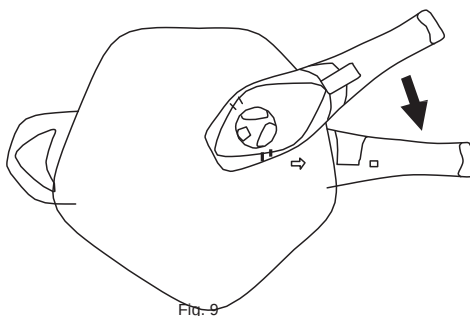


Fig. 9

Încălzire

Dacă mișcați oală sub presiune Chromolit, țineți concomitent strâns toarta și partea inferioară sau superioară a mânerului. Pentru a evita deteriorări, oala nu trebuie transportată fiind ținută de un singur mâner.

Oala sub presiune Chromolit trebuie pusă pe o suprafață netedă. Placa de gătit a unui aragaz electric nu trebuie să fie mai mare decât fundul oalei. Flacăra unui aragaz cu gaz nu trebuie să depășească baza oalei.

Pentru creșterea rapidă a temperaturii măriți sursa de căldură la nivelul cel mai înalt, astfel încât supapa de limitare a presiunii să se ridice. Dar flacăra nu trebuie să fie prea puternică. După un timp oarecare se evaporă aburi prin supapa de limitare a presiunii, ceea ce este normal. Dacă supapa de limitare a presiunii funcționează în condiții normale, nu ar trebui să iasă aburi. Dacă prin supapa de limitare a presiunii se evaporă aburi (din acest moment se calculează timpul de gătire), reglați temperatura de la sursa de căldură la nivelul cel mai scăzut pentru a economisi energie în modul cel mai rațional. Dacă în timpul gătirii nu mai ies aburi prin supapa de limitare a presiunii, măriți temperatura de la sursa de căldură. Reduceți temperatura de la sursa de căldură dacă aburii se evaporă rapid.

Opriți sursa de căldură după ce s-a scurs timpul de gătire. Supapa de siguranță va coborî după reducerea presiunii interne.

Răcire

Metoda de răcire rapidă

Pentru a reduce rapid temperatura și presiunea, puteți pune oala sub un jet de apă rece (fig.10) sau puteți împinge supapa de limitare a presiunii pentru a elimina aburii (fig.11). Aveți grijă la aburii fierbinți care se elimină din oală. Când supapa de limitare a presiunii a coborât, puteți deschide capacul.

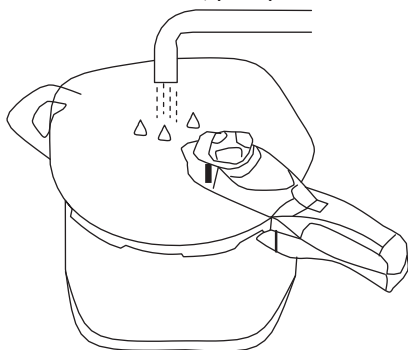


Fig. 10

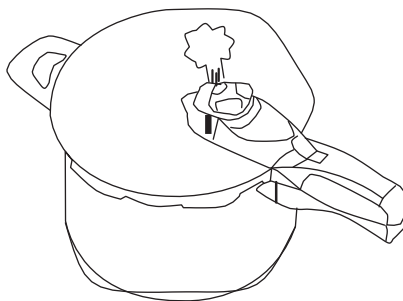


Fig. 11

Atenție:

Timpul de gătire a fost depășit. În acest caz trebuie să răciți rapid oala pentru a deschide capacul. Țineți oala un minut sub un jet de apă rece. Evitați pătrunderea apei prin supape în interiorul oalei.

Metoda de răcire normală

După ce s-a scurs timpul de gătire, lăsați oala să se răcească până la coborârea supapei de limitare a presiunii. După aceasta puteți deschide capacul.

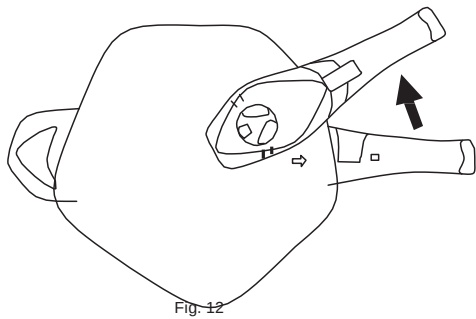
Deschidere capacului

Pentru a deschide capacul, țineți oala de mânăre și împingeți butonul de împingere cu degetul mare. Astfel se separă partea superioară de partea inferioară a mânerului. (Săgeata de pe capac se află pe aceeași linie cu punctul de pe mâner.) Acum poate fi deschis capacul (fig.12).

Manevrați oala cu prudență. Pentru siguranța Dumneavoastră purtați mănuși.

Scuturați ușor și cu grijă oala astfel încât conținutul să se distribuie uniform în oală. Acest lucru este valabil mai ales atunci când gătiți terci sau alte produse alimentare lipicioase.

Nu forțați deschiderea capacului.



Notă

Asigurați-vă înainte de folosire că orificiul de evacuare din supapa de siguranță nu este blocat.

Curățați supapa de siguranță conform instrucțiunilor de utilizare.

6. Probleme și soluții

Problemă	Cauza	Soluția
După încălzire se aude un zgomot de aburi din supapa de limitare a presiunii. Dar nu se degajă aburi.	1) Un corp străin este blocat în supapa de limitare a presiunii. 2) Orificiul de evacuare este blocat cu rămășițe de alimente. 3) Oala este încălzită fără lichide. 4) Plata de gătit a aragazului este înclinată.	1) Îndepărtați corpurile străine. 2) Îndepărtați cu un bețișor rămășițele de alimente. 3) Opriti imediat sursa de căldură. Luați oala de pe aragaz. Înclinați supapa de limitare a presiunii pentru depresurizare. Aduăgați apă. 4) Plata de gătit a aragazului trebuie să fie în poziție orizontală.

Prin supapa de siguranță se degajă aburi.	1) Orificiul de evacuare este blocat. 2) Prea multe alimente. 3) Temperatură prea înaltă.	1) Curățați orificiul de evacuare de rămășițele de alimente. 2) Reduceți alimentele. 3) Reglați temperatura sursei de căldură la nivel mijlociu.
Pe la marginea capacului se degajă aburi.	1) Supapa de limitare a presiunii și supapa de siguranță sunt defecte. 2) Inelul de etanșare nu este instalat corect. 3) Inelul de etanșare este defect. 4) Corpuri străine pe inelul de etanșare. 5) Capacul nu este închis corect.	1) Îndepărtați rămășițele de alimente cu un bețișor. 2) Puneți corect inelul de etanșare. 3) Schimbați inelul de etanșare. 4) Curățați inelul de etanșare. 5) Mai închideți încă o dată corect capacul.

Soluții la posibile probleme

Supapa de siguranță nu urcă.

- Capacul nu este închis corect. Supapa de siguranță este blocată. Mai închideți încă o dată corect capacul.
- Sursa de căldură este prea slabă pentru a aduce apa la fiert. Măriți temperatura de la sursa de căldură.
- Inelul de etanșare este murdar sau deformat. Curățați inelul de etanșare sau înlocuiți-l.
- Este prea puțin lichid în oală. Adăugați lichid.

Aburi se elimină pe la marginea capacului și supapa de limitare a presiunii nu funcționează.

- Capacul nu este închis corect. Verificați și închideți corect capacul.
- Inelul de etanșare nu este instalat bine sau este deteriorat. Puneți corect inelul de etanșare sau înlocuiți-l.

Capacul se deschide sau se închide cu greu.

- Asigurați-vă că inelul de etanșare se potrivește cu capacul oalei. Asigurați-vă că este utilizat un inel de etanșare original de tipul și dimensiunea corectă.
- Așteptați până la coborârea completă a supapei de siguranță.
- Inelul de etanșare este deformat prin deschiderea forțată a capacului. Nu forțați niciodată deschiderea capacului.

Oala

Înainte de a curăța oala sub presiune, lăsați-o să se răcească complet.

Curățați oala sub presiune după fiecare utilizare.

Spălați oala cu puțin detergent de vase și apă. După curățare uscați bine oala.

Evitați contactul direct al oalei sub presiune cu ustensile de bucătărie din metal sau obiecte ascuțite. Oala poate fi spălată fără capac și inel de etanșare în mașina de spălat vase.

Inelul de etanșare

Îndepărtați rămășițele de alimente și murdăria de pe inelul de etanșare cu puțin detergent de vase și apă.

Uscați bine inelul de etanșare.

Fixați corect inelul de etanșare în capac.

Rețineți, inelul de etanșare nu poate fi spălat în mașina de spălat vase.

Supapa de limitare a presiunii, orificiul de evacuare și supapa de siguranță

Dacă supapă de limitare a presiunii, orificiul de evacuare și supapa de siguranță sunt blocate cu rămășițe de alimente sau alte impurități, îndepărtați-le cu un bețișor. Apa trebuie să curgă bine prin ele. Verificați dacă piulița nu este fixată bine. Fixați prin strângere piulița.

Curățați supapa de limitare a presiunii după fiecare utilizare. Deșurubați piulița și scoateți supapa pentru curățare.

Curățați în mod regulat supapa de siguranță. Dezasamblați supapa din capac. Reasamblați corect supapa după curățare.

Îngrijirea

Curățați oala și capacul. Scoateți inelul de etanșare din capac pentru curățare.

Îndepărtați cu un bețișor rămășițele de alimente din supapa de limitare a presiunii, orificiul de evacuare și supapa de siguranță.

Puneți oala sub presiune Chromolit într-un loc uscat.

IMPORTANT

Depozitați oala și capacul separat unul de altul. Astfel veți prelungi durata de viață a inelului de etanșare.

Nu folosiți pentru curățare paste de frecat.

Nu spălați capacul oalei și inelul de etanșare în mașina de spălat vase. Ungeți inelul de etanșare cu ulei comestibil pentru a prelungi durata de viață și a îmbunătăți funcționarea.

Produsele alimentare înghețate trebuie mai întâi dezghețate, altfel se va prelungi timpul de gătit. Fasolele sau alte produse alimentare uscate trebuie puse la înmuiat înainte de a fi gătite.

Dacă în timpul gătitului se formează spumă, gătiți la început fără capac. Abia după absorbția spumei gătiți cu capac.

Opriți imediat sursa de căldură dacă alimentele se reverasă din oală.

Înlocuirea inelului de etanșare

Inelul de etanșare trebuie înlocuit după aprox. doi ani. Dacă ați constatat deteriorări, fisuri sau cute, înlocuiți imediat inelul de etanșare. Înlocuiți inelul de etanșare cu inelul de etanșare de rezervă inclus.

8. Timpuri de gătire

Rețineți, timpurile de gătire specificate aici sunt valori orientative. Timpul individual de pregătire depinde de cantitatea, forma, mărimea și compoziția mâncării de gătit. Folosind tabelul de mai jos, puteți determina rapid timpurile Dumneavoastră personale de gătit.

SFAT: Mai întâi alegeți un timp de gătit mai scurt. Puteți oricând să continuați gătitul.

Supă

Supă de fasole	ca. 20 min.	Nivel presiune II
Supă de mazăre	ca. 20-25 min.	Nivel presiune II
Supă de legume	ca. 4-6 min.	Nivel presiune II
Supă gulaș	ca. 10-15 min.	Nivel presiune II
Supă de pui	ca. 15-20 min.	Nivel presiune II
Supă de cartofi	ca. 6-8 min.	Nivel presiune II
Supă Minestrone	ca. 8-10 min.	Nivel presiune II

Legume

Conopidă	ca. 3-7 min.	Nivel presiune I
Fasole	ca. 5-10 min.	Nivel presiune I
Mazăre	ca. 3-5 min.	Nivel presiune I
Varză (diferite feluri)	ca. 5-15 min.	Nivel presiune I
Porumb	ca. 5-8 min.	Nivel presiune I
Morcovi	ca. 3-7 min.	Nivel presiune I
Ciuperci	ca. 6-8 min.	Nivel presiune I
Sparanghel	ca. 5-7 min.	Nivel presiune I
Spanac	ca. 3-4 min.	Nivel presiune I

Carne

De porc	ca. 30-40 min.	Nivel presiune II
Tocătură	ca. 5-10 min.	Nivel presiune I
Piept de pui	ca. 10-20 min.	Nivel presiune I
Friptură de vițel	ca. 15-20 min.	Nivel presiune I
Friptură de miel	ca. 15-25 min.	Nivel presiune I
Piept de curcă	ca. 20-25 min.	Nivel presiune I
Friptură de caprioară	ca. 20-30 min.	Nivel presiune I

Friptură de vită	ca. 30-45 min.	Nivel presiune II
Gulaș de vită	ca. 15-20 min.	Nivel presiune I
Rulade	ca. 15-25 min.	Nivel presiune I
Friptură cu sos marinat	ca. 25-35 min.	Nivel presiune I
Costițe de porc	ca. 8-10 min.	Nivel presiune I
Ciolan de porc	ca. 25-35 min.	Nivel presiune I
Găină pentru supă	ca. 20-30 min.	Nivel presiune I
Mistreț	ca. 15-25 min.	Nivel presiune II

Garnituri

Orez	ca. 4-8 min.	Nivel presiune I
Orez cu lapte	ca. 8-12 min.	Nivel presiune I
Cartofi	ca. 6-10 min.	Nivel presiune II

Pește

Halibut	ca. 5-7 min.	Nivel presiune I
Cod	ca. 5-7 min.	Nivel presiune I
Somon	ca. 5-10 min.	Nivel presiune I
Sebastă	ca. 5-8 min.	Nivel presiune I
Eglefin	ca. 5-7 min.	Nivel presiune I

**Vă mulțumim pentru atenție și distracție plăcută cu oala Dumneavoastră nouă,
marca Chromolit**

GARANȚIA

Pentru oala Dumneavoastră sub presiune, marca Chromolit, preluăm o garanție de 3 ani de la data cumpărării pentru orice defecte la structura metalică a oalei, precum și uzura prematură a metalului de bază, cu condiția că oala sub presiune a fost utilizată în conformitate cu aceste instrucțiuni. Pentru aceasta păstrați cu grijă dovada de cumpărare.

Pentru celelalte piese preluăm o garanție de 1 an pentru defecte de material sau fabricație, precum și piese de uzură (de ex. mânere, inel de etanșare etc.), în măsura în care în țara Dumneavoastră nu este valabilă o altă legislație.

Garanția nu este valabilă pentru defecțiunile datorate folosirii incorecte sau nerespectării măsurilor de precauție importante, cum ar fi: lovituri, căderi, punerea oalei într-un cuptor fierbinte, spălarea capacului în mașina de spălat vase.

Dacă, în pofida utilizării corecte, este totuși necesară repararea oalei, adresați-vă la serviciul clienți de mai jos.

IMPORTANT

Reparațiile pot fi efectuate doar de către persoanele autorizate. Pentru înlocuirea pieselor de schimb folosiți numai piese de schimb ORIGINALE prevăzute pentru această oală sub presiune.

SERVICIUL CLIENȚI

SILAG handel AG

Liebigstr. 1-9

40764 Langenfeld

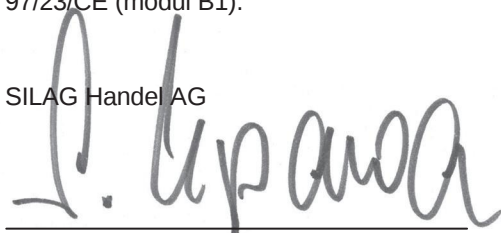
Tel: +49 (2173) 3999-400

Web: www.silag.de

E-mail: support@silag.de

Pentru a garanta conformitatea CE a oalei sub presiune, marca Chromolit, 6 litri, pentru piața europeană, produsul este fabricat conform cerințelor EN12778:2002/ A1:2005 și 97/23/CE (modul B1).

SILAG Handel AG



Siegfried Lapawa, Președintele Consiliului