

SEIT 1932
chromolit[®]

3ⁱⁿ1

**HYBRID
KOCHSYSTEM**

- 1 Kochen**
- 2 Dampfgaren**
- 3 Schnellkochen**



Fertigung
überwacht
Qualität
Sicherheit
www.lga.info
ID 1111209332



GEBRAUCHSANWEISUNG

1	Sicherer Einsatz Ihres Chromolit Hybrid Kochsystems	5
1.1	(Sicherheits-)Hinweise für den ersten Gebrauch als Schnellkochtopf	5
1.2	Sicherheitshinweise	5
1.3	(Sicherheits-)Hinweise für jeden Gebrauch als Schnellkochtopf	5
2	Technische Angaben	8
2.1	Herdeignung	8
2.2	Technische Angaben	8
2.3	Lieferumfang	8
2.4	Sicherungsstufen	8
2.5	Definitionen	8
3	Darstellung und Beschreibung der wesentlichen Komponenten	9
3.1	Einsatzvarianten des Chromolit Hybrid Kochsystems	9
3.2	Information zu Bauteilen und Funktion	10
3.3	Wesentliche Teile und Funktionen	11
4	Koch- und Garzeiten	12
4.1	Kochstufen	12
4.2	Garzeitentabelle	13
5	Bedienung	16
5.1	Schnellkochen	16
5.1.1	Dichtungsring einsetzen	16
5.1.2	Zusammenfügen/Trennen von Verschlusseinheit und Deckeleinheit	16
5.1.3	Vorbereitung zum Schnellkochen	17
5.1.4	Schnellkochen mit dem Chromolit Hybrid Kochsystem	18
5.1.5	Schrittweises Abdampfen	18
5.2	Dampfgaren	21
5.2.1	Dichtungsring einsetzen	21
5.2.2	Zusammenfügen/Trennen von Deckelknopf und Deckeleinheit	21
5.2.3	Dampfgaren mit dem Kochsystem	21
5.2.4	Abdampfen	21
6	Reinigung und Pflege	22
6.1	Reinigung in der Spülmaschine	22

6.2 Reinigung des Schnellkochsystems nach dem Schnellkochen 22

6.3 Reinigung des Garsystems nach dem Dampfwaren
bzw. wasserarmen Garen 22

6.4 Prüfung und Reinigung des Sicherheitsventils 23

6.5 Prüfung und Reinigung des Druckregelventils 24

6.6 Reinigung und Aufbewahrung des Dichtungsringes 24

7 Wartung 25

7.1 Wartung nach Gebrauch 25

7.2 Ersatz- und Verschleißteile 26

8 „Was tun, wenn“ – mögliche Fehlfunktionen 27

9 Anwendungsmöglichkeiten 28

9.1 Generelle Tipps 28

10 Anhang 29

10.1 Minimum-/Maximum-Füllmengen beim Schnellkochen 29

10.2 Garantie 30

11 Nachwort 32

11.1 Die Vorteile des Chromolit Hybrid Kochsystems im Überblick 32

12 EG-Konformitätserklärung 34

13 Begriffe und Abkürzungen 35

13.1 Begriffe 35

13.2 Abkürzungen 36

14 Sortiment – Chromolit Hybrid Kochsystem..... 38

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Aufkleber vom Chromolit Hybrid Kochsystem und waschen Sie alle Teile Ihres Chromolit Hybrid Kochsystems ab (s. Abschnitt „Reinigung und Pflege“, Ziffer 6, S. 22 ff.).

1.1 (Sicherheits-)Hinweise für den ersten Gebrauch als Schnellkochtopf

Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise, die

- entweder gesetzlich vorgegeben sind oder
- eine störungsfreie Nutzung Ihres Chromolit Hybrid Kochsystems gewährleisten.

1.2 Sicherheitshinweise

Sie müssen diese Sicherheitshinweise konsequent beachten:

1. Lesen Sie unbedingt diese Gebrauchsanleitung aufmerksam und vollständig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf.
2. Geben Sie das Chromolit Hybrid Kochsystem nur mit dieser Gebrauchsanweisung an Dritte weiter. Bei Bedarf sollten Sie diese Gebrauchsanweisung beim Hersteller für Ihr Modell (Topf/Deckel) nachbestellen.
3. Kontrollieren Sie vor jedem Schnellkochen, dass sich der rote Kochstift und das Sicherheitsventil frei nach oben und unten bewegen lassen (s. Abschnitt „Reinigung und Pflege“, Ziffer 6 und „Wartung“, Ziffer 7).
4. Füllen Sie eine Mindestmenge (z.B. Wasserfüllhöhe etwa 1 cm über Topfboden) an Flüssigkeit (s. Anhang, S. 29) in den Topf. Schließen Sie das Chromolit Hybrid Kochsystem nach Zugabe des Kochguts sorgfältig mit der Verschlusseinheit. Garen Sie gemäß Garzeitenvorgaben (s. S. 13 ff.) und öffnen Sie nach dem Garvorgang das verschlossene System mit Hilfe der Vorgaben zum Abdampfen (s. Ziffer 5.1.5, S. 18 ff.).



1. Stellen Sie sicher, dass Sie bei Bedarf schnell in der Gebrauchsanweisung nachlesen können. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen.
2. Überlassen Sie das Chromolit Hybrid Kochsystem niemandem, der sich nicht zuvor mit dieser Gebrauchsanweisung vertraut gemacht hat.
3. Halten Sie Kinder vom Chromolit Hybrid Kochsystem fern, wenn es benutzt wird.
4. Sie sollten das Chromolit Hybrid Kochsystem beim Betrieb niemals ohne Aufsicht lassen.
5. Setzen Sie das Chromolit Hybrid Kochsystem nur für die vorgesehenen Zwecke ein.



6. Benutzen Sie das Chromolit Hybrid Kochsystem niemals im Backofen: Topfgriffe, Ventile und Sicherheitseinrichtungen werden durch hohe Temperaturen im Backofen zerstört.
7. Im Chromolit Hybrid Kochsystem werden Speisen unter Druck zubereitet. Sie können sich durch falschen Gebrauch des Dampfdruckkochtopfes Verbrennungen zuziehen. Bitte achten Sie darauf, dass vor jeder Verwendung das Chromolit Hybrid Kochsystem ordnungsgemäß verschlossen und verriegelt ist (s. S. 17, Ziffer 5.1.3, ff.).



1.3 (Sicherheits-) Hinweise für jeden Gebrauch als Schnellkochtopf

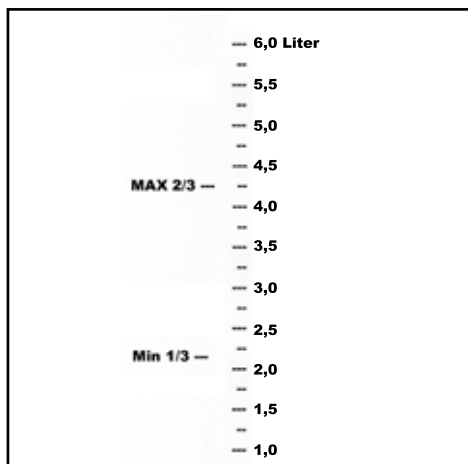


Abb. 6-1: Beispiel: Skalierung des 6,5 l-Topfes



8. Verwenden Sie das Chromolit Hybrid Kochsystem nicht, um Nahrungsmittel unter Druck in Öl zu frittieren. Frittieren Sie immer ohne Deckel. Fett / Öl mit äußerster Vorsicht verwenden um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden. Beim normalen Kochen unter Verwendung von Fett achten Sie bitte darauf, das Fett nicht zu überhitzen.
Achtung – Brandgefahr / Selbstentzündung. Im Falle einer Flammenbildung in keinem Fall versuchen, mit Wasser zu löschen. Flamme / Brand mit Decke oder passendem Deckel ersticken.
9. **WICHTIG:** Erhitzen Sie das Chromolit Hybrid Kochsystem niemals ohne Flüssigkeit, da durch Überhitzung Beschädigungen entstehen können. Flüssigkeiten dürfen nie ganz verdampfen, da dies zum Anbrennen des Kochguts, zur Beschädigung des Topfes durch schmelzende Kunststoffteile oder zur Beschädigung der Kochstelle durch Schmelzen des Aluminiums im Boden führen kann. Sollte dieser Fall eintreten, schalten Sie unverzüglich die Wärmequelle aus und bewegen Sie den Topf erst, wenn er vollständig abgekühlt ist.
Benutzen Sie das Chromolit Hybrid Kochsystem auf einer stabilen Kochplatte. Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Topfbodens entsprechen oder kleiner sein. Das Kochgeschirr mittig aufstellen. Dies führt zu einer besseren Ausnutzung der Energie.
Bei einem Gasherd Flammenüberschlag vermeiden.
Beim Gebrauch auf Induktionskochfeldern können ungewohnte Geräusche entstehen, die auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Kochfeldstelle zurückzuführen sind. Heizen Sie das Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt leer auf.
10. Füllen Sie das Chromolit Hybrid Kochsystem nur bis zu „MAX“ (s. Skalierung in Ihrem Topf, Abb. 6-1).
11. Wenn Sie Nahrungsmittel zubereiten, die während des Kochvorgangs quellen (z. B. Reis, getrocknetes Gemüse), füllen Sie das Chromolit Hybrid Kochsystem höchstens bis zur Hälfte seines Füllvolumens.
12. Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben (z. B. Ochsenzunge), beachten Sie, dass die Haut unter Druckeinfluss anschwellen kann. Solange die Haut angeschwollen ist, stechen Sie nicht in das Fleisch: Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen. Bei solchen Gargütern ist es ratsam, die Haut vor dem Kochen anzustechen.
13. Bewegen Sie das Chromolit Hybrid Kochsystem sehr vorsichtig, wenn dieses unter Druck steht. Berühren Sie heiße Flächen nicht, sondern benutzen Sie die beiden Topfgriffe. Verwenden Sie ggf. Handschuhe bzw. Topflappen.
14. Das Chromolit 3in1 Hybrid Kochsystem ist NICHT backofengeeignet.
15. Wichtig: Öffnen Sie das Chromolit Hybrid Kochsystem niemals gewaltsam. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass der Innendruck vollständig abgebaut ist. Weitere Informationen hierzu finden Sie in dieser Gebrauchsanweisung (z. B. zum Abdampfen s. Ziffer 5.1.5, S. 18).
16. Wenn Sie dickflüssige Nahrungsmittel (z. B. Eintopf) zubereiten, rütteln Sie das Chromolit Hybrid Kochsystem sanft, um bei der Öffnung des Deckels herausspritzende Speisereste zu vermeiden.

17. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die beiden Ventile nicht verstopft sind. Informationen hierzu finden Sie in dieser Gebrauchsanweisung (s. Ziffer 6.4 und 6.5, S. 23 ff.).
18. Überprüfen Sie vor jeder Benutzung die Funktionsfähigkeit/Gängigkeit der Sicherheitsvorrichtungen (beide Ventile und Dichtungsring). Nur so kann eine sichere Funktionsweise gewährleistet werden. Informationen hierzu finden Sie in dieser Gebrauchsanweisung (s. Ziffer 6.4, 6.5, 6.6).
19. Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen (Druckregelventil und Sicherheitsventil) keinerlei Eingriffe vor. Ausnahme: Wartung und Reinigung, soweit sie in dieser Gebrauchsanweisung (s. Ziffer 6 und 7, S. 22 ff.) erklärt sind.
20. Verwenden Sie nur solche Wärmequellen, die in dieser Gebrauchsanweisung (s. S. 8, Abb. 8-1) aufgeführt sind.
21. Wichtig: Rütteln Sie das Chromolit Hybrid Kochsystem grundsätzlich vor jedem Öffnen, damit keine Dampfblasen aufspritzen und Sie sich nicht verbrühen. Besonders wichtig ist dies beim Schnellabdampfen oder beim Abkühlen unter fließendem Wasser (Siedeverzug!).
22. Halten Sie beim Schnellabdampfen oder Abdampfen unter fließendem Wasser immer die Hände, den Kopf und Körper aus dem Gefahrenbereich. D.h.: Sie müssen den Kochstift und den auf dem Deckel eingravierten Pfeil immer vom Körper weg positionieren: Sie könnten sich ansonsten durch den austretenden Dampf verbrühen (s. Abb. 7-1).
23. Bei regelmäßiger Nutzung tauschen Sie die Verschleißteile (s. Abschnitt „Wartung“ Ziffer 7, S. 25 ff.) jährlich aus. Der Dichtungsring sollte jedoch etwa jährlich ausgetauscht werden¹. Teile, die erkennbare Verfärbungen, Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, sowie Verschleißteile müssen gegen SILAG-Originalersatzteile (s. S. 26 ff.) ausgetauscht werden. Nehmen Sie keinen Umbau und keine technischen Veränderungen am Chromolit Hybrid Kochsystem vor, damit Funktion und Sicherheit im Einsatz bestehen bleiben.
24. Verwenden Sie nur Originalersatzteile für das betreffende Modell. Verwenden Sie insbesondere den Körper und den Deckel vom gleichen Hersteller und achten Sie darauf, dass diese kompatibel sind.
25. Die Kochmützen-Piktogramme auf der Deckelinnenseite und auf dem Topfboden erleichtern die Zuordnung der Töpfe zum jeweils kompatiblen Deckel (s. unten und Rückseite der Gebrauchsanweisung).
26. Benutzen Sie das Chromolit Hybrid Kochsystem nicht, wenn dieses (oder Teile davon) beschädigt oder deformiert ist (sind) bzw. die Funktion der Teile nicht der Beschreibung dieser Gebrauchsanweisung entspricht. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihr Fachgeschäft oder die Kundendienstabteilung der SILAG Handel AG (s. Rückseite der Gebrauchsanweisung).



Abb. 7-1

**Kochsystem****Topfeinheit
(Bodenunterseite)****Deckeleinheit
(Deckelinnenseite)**

Siehe Piktogramme
auf der Rückseite der
Gebrauchsanweisung.

¹ Vorschläge für Austauschzeiten für die wesentlichen Ersatzteile finden Sie auf den Seiten 25 ff..

2.1
Herdeignung

Das Chromolit Hybrid Kochsystem ist für alle Herdarten geeignet. Der Topf gewährleistet die optimale Energieaufnahme von der jeweiligen Wärmequelle, gleichmäßige Hitzeverteilung und Speicherung der Hitze auf allen Herdarten.



Abb. 8-1: Wärmequellen

2.2
Technische Angaben

Material	Edelstahl/technische Kunststoffe
Maximaler Kochbetriebsdruck	$P_{Kmax} = 100 \text{ kPa}$ (Kilopascal)
Maximaler Sicherheitsdruck	$P_s = 270 \text{ kPa}$ (Kilopascal)

2.3
Lieferumfang

- 1x Gebrauchsanweisung
- 1x Deckeleinheit
- 1x Verschlusseinheit
- 1x Dichtungsring
- 1x Topf
- 1x Deckelknopf
- 1x Dünsteinsatz (optional)

2.4
Sicherungsstufen

Das Chromolit Hybrid Kochsystem hat verschiedene Sicherheitseinrichtungen. Zur Sicherheit gegen Überdruck ist im Chromolit Hybrid Kochsystem ein Sicherheitsventil eingebaut. Dieses sorgt dafür, dass zu hoher Druck abgebaut wird. Zusätzlich gibt es weitere Sicherungen gegen das unbeabsichtigte Öffnen unter Druck:

- Unter Druck verhindert das Sicherheitsventil die Drehung des Knopfes und somit das Öffnen des Deckels.
- Zusätzlich verriegelt die umlaufende Mulde im Deckel gegen das Öffnen unter Druck.

Diese Maßnahmen sorgen für Ihre Sicherheit bei der Benutzung des Chromolit Hybrid Kochsystems, dennoch lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise (s. Ziffer 1, S. 5 ff.) genau durch.

2.5
Definitionen

Hersteller:	SILAG Handel AG
Markenname:	Chromolit (Hybrid Schnellkochtopf)
Produkt/Typenbezeichnung:	Hybrid Kochsystem
	Dieses System besteht aus Töpfen mit unterschiedlichen Nennvolumen.

Sie können je nach Menge, Art und Größe des Kochguts folgende Einsatzvarianten für das Kochen auswählen, nämlich:

- Kochen,
- Dampfgaren²,
- Schnellkochen³
- Schmoren,
- Braten,
- Dünsten,
- Auftauen,
- Einkochen,
- Aufwärmen,
- Entsaften
(z. B. mit Lochsiebeinsatz).

Die drei wesentlichen Einsatzvarianten für Ihr Chromolit Hybrid Kochsystem sind für Sie hier in einer Übersicht dargestellt.

Beim Schnellkochen können Sie außerdem durch entsprechende Positionierung des Kochstufenreglers die für Ihre jeweiligen Erfordernisse optimierte Nutzung des Chromolit Hybrid Kochsystems einstellen. (s. Ziffer 4.1, S.12).

1. **Einfaches Kochen**, indem die Deckeleinheit mit Deckelknopf ohne Dichtungsring verwendet wird (Abb. 9-1).
2. **Schonendes Dampfgaren**, indem die Deckeleinheit mit Deckelknopf und Dichtungsring verwendet wird (Abb. 9-2).
Beispiel: Gemüse oder Fisch mit wenig Wasser dünsten.
3. **Schnellkochen**, indem die Deckeleinheit ohne Deckelknopf mit Dichtungsring und Verschlusssystem verwendet wird (Abb. 9-3).
Beispiel: Gulasch kochen.



Abb. 9-1



Abb. 9-2



Abb. 9-3

² Dampfgaren ist druckloses Garen im Wasserdampf.

³ Schnellkochen ist Kochen unter hohem Druck im Wasserdampf.

3.1 Einsatzvarianten des Chromolit Hybrid Kochsystems

3.2

Information zu Bauteilen und Funktion

1 Deckelknopf

A Riegel

2 Verschlusseinheit

A Riegel

B Kochstift

C Drehknopf

D Kochstufenregler

E Verbindungsstege

F Verschlussklammern

3 Deckeleinheit

G Sicherheitsventil

H Druckregelventil

I Deckel

4 Dichtungring

Topfeinheit

5 Gar- und Dünsteinsatz (optional)

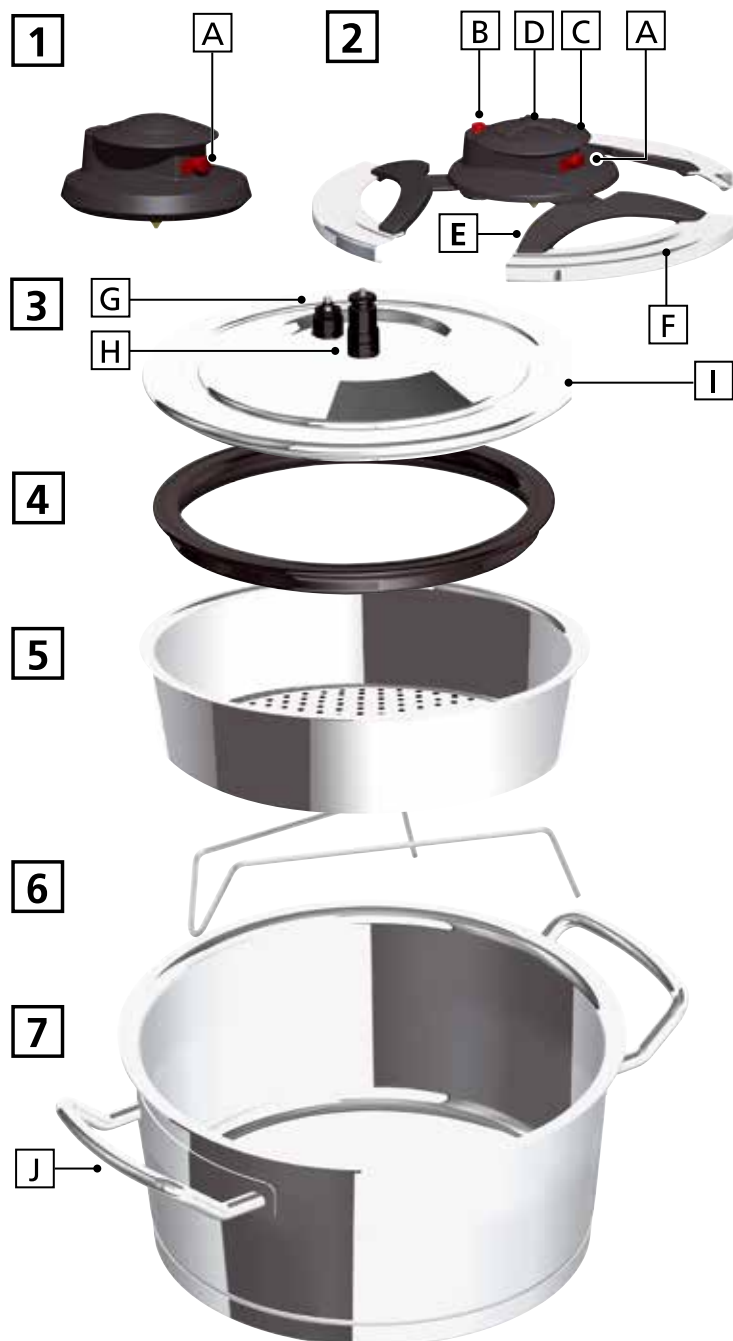
6 Standfuß (optional)

7 Topf

J Topfgriffe

**Achtung:**

Topf immer an den Topfgriffen tragen.
Bei heißen Topfgriffen Topflappen benutzen!



Deckelknopf **1**

wird mit der Deckeleinheit **3** zum normalen Kochen (ohne Dichtungsring) und Dampfgaren (mit Dichtungsring) benutzt (s. S. 9, Abb. 9-1/Abb. 9-2).

Riegel **A**

dient zum Befestigen des Deckelknopfes **1** oder der Verschlusseinheit **2** auf der Deckeleinheit **3** (s. S. 9, Abb. 9-1 – Abb. 9-3).

Drehknopf **C**

bewegt durch Drehung die Verbindungsstege **E** und Verschlussklammern **F** zum Öffnen und Verschließen von Topf und Deckel.

Kochstufenregler **D**

ermöglicht das Einstellen der Kochstufen (d. h. Druck und Temperatur im Topf) (s. S. 12).

Verbindungsstege **E**

führen die Verschlussklammern je nach Drehrichtung des Drehknopfes.

Verschlussklammern **F**

greifen unter den Deckelrand und verriegeln Deckel und Topf beim Schnellkochen unter Druck.

Deckeleinheit **3**

trägt das Sicherheits-, das Druckregelventil und den Dichtring.

Sicherheitsventil **G**

begrenzt den im Topfinneren entstehenden maximal zulässigen Innendruck, falls z. B. das Druckregelventil ausfällt.

Druckregelventil **H**

begrenzt den im Topfinneren entstehenden Innendruck für jede der drei Kochstufen.

Dichtungsring **4**

ermöglicht, die Topfeinheit mit der Deckeleinheit abzudichten und damit die Voraussetzungen für den Druckaufbau zu schaffen.

Gar- und Dünsteinsatz (optional) **5**

dient als Füllelement für Rohspeisen beim Schnellkochen und Dünsten.

Standfuß (optional) **6**

dient als Abstandhalter zwischen Topfboden und Dünsteinsatz.

4.1 Kochstufen

Beim Chromolit Hybrid Kochsystem sind die jeweils notwendigen Koch- und Garzeiten zur verzehrfähigen Zubereitung abhängig von

- der Größe und Form des Kochguts,
- der Qualität des Kochguts,
- dem persönlichen Geschmack und
- der Temperatureinstellung bei der Wärmequelle (Elektro, Gas, Glaskeramik, Induktion, Halogen).

Die im folgenden Text angegebenen Koch- und Garzeiten für das Chromolit Hybrid Kochsystem sind daher nur Anhaltswerte. Sie werden bald Ihre eigenen Erfahrungen in Bezug auf die jeweilige Koch- bzw. Garzeit gewinnen.

Grundsätzlich haben Sie mit dem Chromolit Hybrid Kochsystem durchaus die Möglichkeit nachzugaren, indem Sie z. B. ein zeitlich verkürztes Schnellkochen nach dem Abdampfen neu einleiten (Vorgehensweise analog zu Ziffer 5.1.4 und 5.1.5, S. 18 ff.).

Sie können beim Schnellkochen und Garen mit dem Kochstufenregler drei Kochstufen wählen:

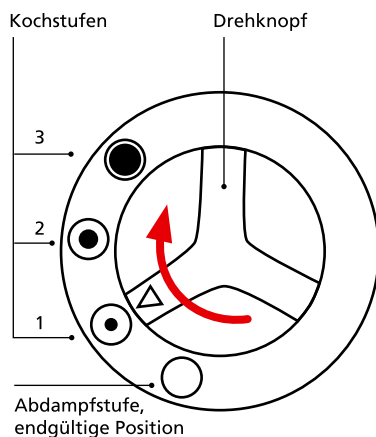


Abb. 12-1 Kochstufenregler

- Kochstufe 1:  Minimaler Kochbetriebsdruck, zum Dämpfen und Dünsten von empfindlichem Gemüse (z. B. Blumenkohl) und Fisch
- Kochstufe 2:  Mittlerer Kochbetriebsdruck, zum Kochen von z.B. Eintopf, Suppe und Gemüse
- Kochstufe 3:  Kochbetriebsdruck P_{Kmax} : 100 kPa
Normaler Kochbetriebsdruck, zum Zubereiten von z. B. Fleisch und Hülsenfrüchten

Es gilt:

1. Je höher der Kochdruck ist, desto kürzer ist die Koch- bzw. Garzeit.
2. Sobald der (rote) Kochstift nach Einstellung der Kochstufe sichtbar ist, beginnt die angegebene Garzeit.

Gericht/Zutaten	Zeit	Kochstufe	4.2 Garzeitentabelle Fleisch
Gulasch	15–20 min	●	
Hackbraten	20–25 min	●	
Huhn	25–30 min	●	
Kalbfleisch, geschnetzelt	6 min	●	
Kalbsbraten, Kaninchen	15–20 min	●	
Putenkeule	25–35 min	●	
Rinderbraten	35–45 min	●	
Rippchen mit Sauerkraut und Kartoffeln	8–10 min	●	
Roastbeef	20–25 min	●	
Rouladen	15–25 min	●	
Sauerbraten	30–35 min	●	
Schinken, gebraten	20–25 min	●	
Schinken, gekocht	30–35 min	●	
Schweinebraten	25–30 min	●	
Schweinshaxe	35–45 min	●	
Bouillabaisse	16 min	○	Fisch
Dünstfisch mit Kartoffeln	6–8 min	○	
Fisch in Weißweintunke mit Kartoffeln	6 min	○	
Gemüse Eintopf	6–7 min	○	Eintopf und Suppe
Gemüse, frisch	4–8 min	○	
Gulaschsuppe	15–20 min	●	
Haferflockensuppe	3–4 min	○	
Kartoffelsuppe	4–6 min	○	
Linzen (eingeweicht) mit Speck und Kartoffeln	10 min	○	
Minestrone	8–10 min	●	
Reissuppe	6–10 min	●	
Rindfleischbrühe (je nach Fleischgewicht)	35–40 min	●	
Serbisches Rindfleisch	8 min	●	
Suppenhuhn (je nach Größe und Alter)	25–35 min	●	
Teigwarensuppe	3–5 min	○	
Tomatensuppe mit Reis	8–10 min	●	
Zwiebelsuppe	2–3 min	●	

Gemüse

Gericht/Zutaten	Zeit	Kochstufe
Blumenkohl, ganz (je nach Sorte)	6–8 min	⦿
Blumenkohl (je nach Sorte)	2–6 min	⦿
Bohnen, grün	5–7 min	⦿
Chicorée	6–8 min	⦿
Erbsen, frisch	2–3 min	⦿
Kartoffeln, ganz, ungeschält	10–15 min	⦿
Kartoffeln, geschnitten, geschält	7 min	⦿
Kohlrabi	4–6 min	⦿
Möhren, ganz	10–12 min	⦿
Möhren, geschnitten	4–6 min	⦿
Paprikaschoten, gefüllt	6–8 min	⦿
Pilze	5–8 min	⦿
Rosenkohl, frisch	4–6 min	⦿
Rosenkohl, tiefgefroren	8 min	⦿
Rote Rüben	15–25 min	⦿
Rotkraut, Weißkraut, Wirsing	5–7 min	⦿
Sauerkraut	8–10 min	⦿
Sellerie	15–25 min	⦿
Spargel	7–8 min	⦿
Tomaten, gefüllt	2–3 min	⦿

Hülsenfrüchte und Nahrungsmittel

Bohnenkerne, eingeweicht	15–20 min	⦿
Erbsen, vorgeweicht	10–15 min	⦿
Kartoffelklöße, roh	8–10 min	⦿
Linsen, vorgeweicht	8–10 min	⦿
Milchreis	10–15 min	⦿
Naturreis	15–20 min	⦿
Teigwaren	3–5 min	⦿

Gericht/Zutaten	Zeit	Kochstufe	
Apfelmus	1–3 min	⊙	Kompott
Aprikosen, Pfirsiche	3 min	⊙	
Birnen	3–6 min	⊙	
Dörrobst, ganz, eingeweicht	4–5 min	⊙	
Kirschen	2–3 min	⊙	
Zwetschgen	2–3 min	⊙	
Brombeeren	15–20 min	⊙	Entsaften
Erdbeeren	5–10 min	⊙	
Heidelbeeren	5–10 min	⊙	
Himbeeren	5–10 min	⊙	
Holunderbeeren	5–10 min	⊙	
Johannisbeeren	5–10 min	⊙	
Pflaumen	5–10 min	⊙	
Rhabarber	10–15 min	⊙	
Trauben	15–20 min	⊙	
Zwetschgen	10–15 min	⊙	

5.1 Schnellkochen (= Kochen mit Überdruck)

5.1.1 Dichtungsring einsetzen

Dichtungsring mit der Lippe nach oben in die Deckelkante einlegen (Abb. 16-1).



Abb. 16-1

5.1.2 Zusammenfügen und Trennen von Verschlusseinheit und Deckeleinheit

1. Die Verschlusseinheit im geöffneten Zustand (Abb. 16-2) so auf die Deckeleinheit setzen, dass die Nase an der Platte des Drehknopfs und der Pfeil auf der Deckeleinheit in die gleiche Richtung weisen (Abb. 16-3).

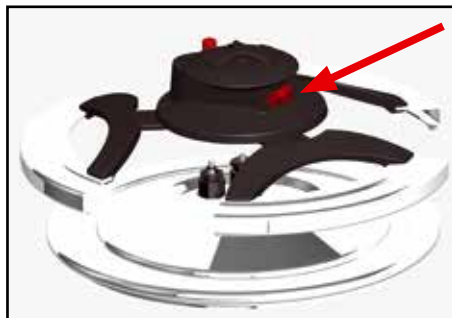


Abb. 16-2

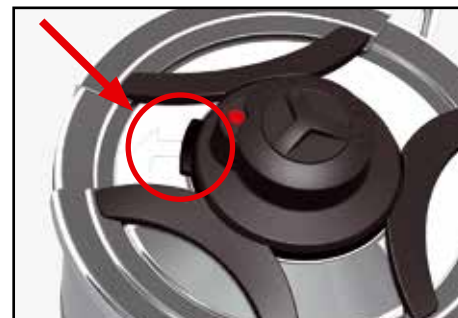


Abb. 16-3

2. Den roten Riegel (Abb. 16-4) am Drehknopf eindrücken und gleichzeitig den Drehknopf nach unten drücken (Abb. 16-4), Riegel loslassen, die Verschlusseinheit sitzt fest auf der Deckeleinheit.

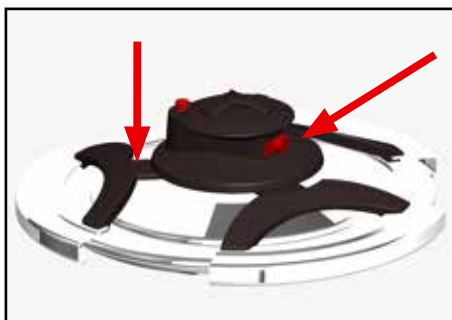


Abb. 16-4



Abb. 16-5

3. Zum Abnehmen der Verschlusseinheit den Drehknopf drehen, bis die Verschlusseinheit geöffnet ist, dann den Riegel drücken und gleichzeitig den Drehknopf nach oben ziehen (Abb. 16-5).

Die gemäß Ziffer 5.1.2 zusammengefügte Deckel- und Verschlusseinheit bildet mit dem Dichtungsring die Basis für das Schnellkochen.

1. Vor jedem Kochgang sollten Sie das Sicherheitsventil und das Druckregelventil auf Leichtgängigkeit prüfen.
2. Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (Abb. 17-1).
3. Die Verschlussklammern der Verschlusseinheit spreizen sich nach außen (Abb. 17-2).



5.1.3 Vorbereitung zum Schnellkochen



Abb. 17-1



Abb. 17-2

4. Setzen Sie das Verschlusssystem (bestehend aus der Verschlusseinheit und dem Deckel einschl. Dichtungsring) auf den Topf und drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (Abb. 17-3).
5. Die Verschlussklammern haben den Topftrand untergriffen, der Topfraum ist verschlossen (Abb. 17-4).



Abb. 17-3



Abb. 17-4

Sollten Sie als Wärmequelle einen Gasherd nutzen:

Vorsicht! Wenn der Topfboden kleiner als der Flammenbereich ist, kann das brennende Gas direkt an die beiden Topfgriffe gelangen.



5.1.4 Schnellkochen⁴ mit dem Chromolit Hybrid Kochsystem

1. Zutaten in den Topf füllen. Die maximale Füllmenge des Topfes beträgt $\frac{2}{3}$ seines Fassungsvermögens (gemäß Skalierung „MAX“ (s. S. 6, Abb. 6-1) an der Topfinnenwand). Bei Lebensmitteln, die während des Kochens quellen (z.B. Reis, Hülsenfrüchte), den Topf nur zur Hälfte füllen (s. Skalierung).
2. Auswahl der Kochstufe unter Berücksichtigung des Kochstufenvorschlags aus Ziffer 4, S. 13 ff. Durch die Auswahl der Kochstufe stellen Sie den für Ihr Kochgut passenden Kochdruck (Temperatur) ein.
3. Das mit den Zutaten gefüllte und verschlossene Kochsystem heizen Sie mit der höchsten Energiestufe der Wärmequelle an (= Ankochen).
4. Nach dem Ankochen sehen Sie so lange Dampf aus der Ausströmöffnung am Drehknopf entweichen, bis der Kolben des Sicherheitsventils die Ausströmöffnung verschließt. Der durch den Dampfdruck hochsteigende Kochstift zeigt Ihnen den Druckaufbau im Topf an. Wenn der eingestellte Kochdruck erreicht ist, wird aus der Ausströmöffnung zunehmend stärker werdend Dampf abgeblasen. Nun schalten Sie die Wärmequelle auf eine kleinere Energiestufe zurück.
Beachten Sie, dass sich beim Reduzieren der Energiezufuhr der Kochstift nicht absenkt. Sollte dies doch der Fall sein, erhöhen Sie wieder die Energiezufuhr, bis der Kochstift wieder stabil in der höchsten Position verbleibt. Der Schnellkochvorgang beginnt nun.
Mit Beginn des Schnellkochvorgangs gilt die Garzeitentabelle (Ziffer 4).
5. Am Ende der Garzeit schalten Sie die Wärmequelle aus.
6. Nach dem Schnellkochen ist schrittweises Abdampfen zwingend erforderlich, um den Druck im Topf abzubauen und um den Topf anschließend öffnen zu können. Ihr Chromolit Hybrid Kochsystem hat drei Methoden⁵ zum Abdampfen (s. Ziffer 5.1.5, S. 18 ff.).

5.1.5 Schrittweises Abdampfen (nach Abschluss des Schnellkochens)



Nach Beendigung des Kochens muss zunächst die Wärmequelle abgeschaltet werden und dann der Druck im Chromolit Hybrid Kochsystem reduziert werden. Dazu stellen Sie das Chromolit Hybrid Kochsystem möglichst auf eine nicht beheizte Platte.

Beim Abdampfen sollten Sie berücksichtigen, dass bei einem schnellen Druckabbau/Abdampfen ggf. Kochgut aufplatzen kann (z.B. Kartoffeln) bzw. flüssige Nahrungsmittel beim Druckablass spritzen (Gefahr – unnötige Verschmutzung).
Sie sollten auf keinen Fall versuchen, den Deckel gewaltsam zu öffnen.

⁴ Schnellkochen ist Kochen unter hohem Druck im Wasserdampf.

⁵ SILAG empfiehlt jedoch nur zwei Methoden, nämlich die Methoden 1 und 2. Methode 3 kann durch Kondenswasserbildung innerhalb des Kochsystems zu einer Geschmacksveränderung Ihrer Speisen führen.

Methode 1 (langsamer Druckabbau) – empfohlen

- Beim Abdampfen tritt heißer Dampf an der Ausströmöffnung am Drehknopf nach vorne aus. Achten Sie daher darauf, dass Sie den roten Kochstift vom Körper weg positionieren, damit der Dampf von Ihnen wegströmt.
- Drehen Sie den Kochstufenregler von der jeweiligen Druckstufenposition hierzu langsam etwas gegen den Uhrzeigersinn (Abb. 19-1). Dampf beginnt aus der Ausströmöffnung auszuströmen (Abb. 19-2).



Abb. 19-1



Abb. 19-2

- Fahren Sie mit der langsamen Drehung des Kochstufenreglers so lange fort, bis der rote Kochstift nach unten abgesunken ist (Abb. 19-3).
- Wenn kein Dampf ausströmt, der (rote) Kochstift nicht von alleine absinkt, drücken Sie leicht auf den Kochstift. Wenn er dann unten bleibt, ist der Kochdruck abgebaut. Schütteln Sie den Topf vor dem Öffnen vorsichtig, um ein eventuelles „Nachsieden“ zu verhindern.
- Jetzt kann der Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag gedreht und der Topf geöffnet werden (Abb. 19-4).



Abb. 19-3



Abb. 19-4



5.1.5
Schrittweises
Abdampfen
(nach Abschluss
des Schnellkochens)

Mit Kochdruck



Ohne Kochdruck



Methode 2 (langsamer Druckabbau – abkühlen lassen)

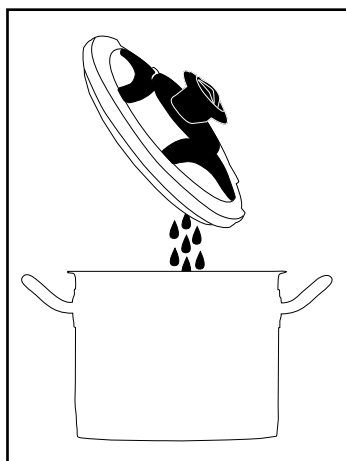
- Nehmen Sie das Chromolit Hybrid Kochsystem einige Minuten vor Ende der Kochzeit von der Wärmequelle und lassen Sie es so lange abkühlen, bis sich der rote Kochstift abgesenkt hat. Schütteln Sie den Topf vorsichtig, um ein eventuelles „Nachsieden“ zu verhindern.

Methode 3 (Schnellabdampfen unter fließendem Wasser)

- Halten Sie das Chromolit Hybrid Kochsystem unter fließend kaltes Wasser oder stellen Sie Ihr Chromolit Hybrid Kochsystem in ein kaltes Wasserbad; Kühlung ist so lange erforderlich, bis sich der rote Kochstift abgesenkt hat. Schütteln Sie den Topf vor dem Öffnen vorsichtig, um ein eventuelles „Nachsieden“ zu verhindern.

Merke: Bei der Zubereitung von Apfelmus und Kompotten sollten Sie vorsichtig vorgehen, weil sich im Topf Dampfblasen bilden können, die beim Öffnen des Deckels (nach Abdampfen) aufspritzen können.

Tipp: Das Öffnen und Abheben des Deckels sollte so erfolgen, dass die Flüssigkeit, die sich unter dem Deckel angesammelt hat, in den Topf abfließen kann.



Dichtungsring mit der Lippe nach oben in die Deckelkante einlegen
(s. Ziffer 5.1.1, S. 16).

1. Den roten Riegel (Abb. 21-1) am Deckelknopf drücken und gleichzeitig den Deckelknopf nach unten drücken, Riegel loslassen, der Deckelknopf sitzt fest auf der Deckeleinheit (Abb. 21-2).
2. Zum Abnehmen den roten Riegel am Deckelknopf drücken und gleichzeitig den Deckelknopf nach oben ziehen.



Abb. 21-1

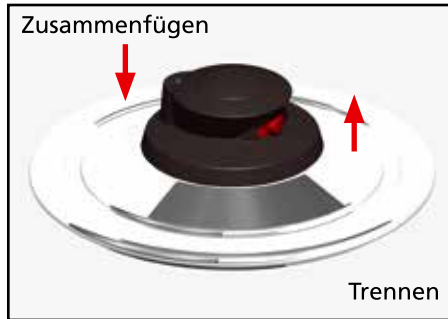


Abb. 21-2

3. Zutaten einfüllen. Die maximale Füllmenge des Topfes entspricht der maximal angezeigten Füllmenge (gemäß Skalierung an der Topfinnenwand). Gemüse waschen, tropfnass in den Topf geben und nur geringfügig Wasser hinzugeben.
4. Das mit den Zutaten gefüllte und verschlossene Kochsystem heizen Sie auf höchster Energiestufe der Wärmequelle an.
Anm.: Garzeiten können Sie beschleunigen
 - durch Größe und Form des Kochguts und
 - durch Verwendung von warmem Wasser.
5. Sobald Dampf aus der Ausströmöffnung des Deckelknopfes austritt, reduzieren Sie die Heizleistung an Ihrer Wärmequelle so weit, bis nur noch eine geringe Dampfmenge während des Garens austritt. Sollte sich der Deckel während des Garens leicht anheben, reduzieren Sie die Heizleistung weiter.

Nach Beendigung des Dampfgarens kann der Deckel wie gewohnt vom Kochtopf entfernt werden. Bitte verwenden Sie hierfür ggf. hitzebeständige Topflappen oder Kochhandschuhe.

5.2 Dampfgaren

5.2.1 Dichtungsring einsetzen

5.2.2 Zusammenfügen bzw. Trennen von Deckelknopf und Deckeleinheit

5.2.3 Dampfgaren⁶ mit dem Kochsystem

5.2.4 Abdampfen (nach Abschluss des Dampfgarens)

⁶ Dampfgaren ist druckloses Garen im Wasserdampf.

Es ist ratsam, dass Sie die Deckeleinheit nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und ggf. flüssigem Spülmittel reinigen. Sie sollten keine kratzenden, scheuernden, laugen- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel einsetzen.

Reinigen Sie möglichst das Chromolit Hybrid Kochsystem unmittelbar nach dem Gebrauch, damit angetrocknete Speisereste die Reinigung nicht erschweren.

6.1 Reinigung in der Spülmaschine

Sie können fast alle Teile des Chromolit Hybrid Kochsystems in der Spülmaschine reinigen, außer Verschlusseinheit, Dichtungsring und Ventile (s. unten).

6.2 Reinigung des Schnellkochsystems nach dem Schnellkochen

1. Falls Speisereste in die beiden am Deckel befestigten Ventile (Druckregelventil, Sicherheitsventil) eingedrungen sind, sollte man diese auseinandernehmen, sorgfältig mit klarem Wasser und ggf. mit Spülmittel reinigen, auf Funktionsfähigkeit prüfen, zusammensetzen und am Deckel montieren (zur Reinigung der Ventile – s. Ziffer 6.4 und 6.5, S. 23 ff.).
2. Verschlusseinheit abnehmen (s. Ziffer 5.1.2, S. 16) und unter fließendem Wasser (ggf. mit Spülmittel) abwaschen.
3. Dichtungsring, Druckregel- und Sicherheitsventil aus dem Deckel entfernen und von Hand spülen. Topf, Deckel und Dünsteinsatz/Lochsieb können in einer Spülmaschine gereinigt werden.
4. Topfboden regelmäßig reinigen. Rückstände am Deckel, im Topf oder am Boden nie abkratzen, sondern einweichen, ggf. Spülmittel einsetzen. Bei Kalkansatz den Topf mit Essigwasser auskochen.
5. Vor dem Wegräumen der komplett montierten Deckeleinheit die Vollständigkeit der Bauteile überprüfen.
6. Das gereinigte und abgetrocknete Chromolit Hybrid Kochsystem sollte in sauberer, trockener und geschützter Umgebung aufbewahrt werden.
7. Es wird empfohlen, die nassen Kunststoffteile mit einem Handtuch abzutrocknen.

6.3 Reinigung des Garsystems nach dem Dampfaren bzw. wasserarmen Garen

1. Falls Speisereste in die beiden am Deckel befestigten Ventile (Druckregelventil, Sicherheitsventil) eingedrungen sind, sollte man diese auseinandernehmen, sorgfältig mit klarem Wasser und ggf. mit Spülmittel reinigen, auf Funktionsfähigkeit prüfen, zusammensetzen und am Deckel montieren (zur Reinigung der Ventile – s. Ziffer 6.4 und 6.5, S. 23 ff.).
2. Den Deckelknopf abnehmen (s. Ziffer 5.2.2, S. 21) und unter fließendem Wasser (ggf. mit Spülmittel) abwaschen.
3. Den Dichtungsring, Druckregel- und Sicherheitsventil aus dem Deckel entfernen und von Hand spülen. Topf, Deckel und Dünsteinsatz/Lochsieb können in einer Spülmaschine gereinigt werden.
4. Den Topfboden regelmäßig reinigen. Rückstände am Deckel, im Topf oder am Boden nie abkratzen, sondern einweichen, ggf. Spülmittel einsetzen. Bei Kalkansatz den Topf mit Essigwasser auskochen.

5. Vor dem Wegräumen sollte die komplett montierte Deckeeinheit auf die Vollständigkeit der Bauteile überprüft werden.
6. Das gereinigte und abgetrocknete Chromolit Hybrid Kochsystem sollte in sauberer, trockener und geschützter Umgebung aufbewahrt werden.

Mit Prüfung der Gängigkeit des Sicherheitsventils stellen Sie sicher, dass im Kochsystem ein unzulässiger Überdruck verhindert wird. Dazu tippen Sie den beweglichen Kunststoffkolben an der Unterseite des Deckels mit dem Finger mehrfach an: Der Kunststoffkolben muss sich leicht auf und ab bewegen lassen (Abb. 23-1). Überprüfen Sie auch die Gängigkeit der Ventilkugel (Abb. 23-2), indem Sie mit einem schmalen Stäbchen (z. B.



6.4 Prüfung und Reinigung des Sicherheitsventils



Abb. 23-1: Sicherheitsventil (Unterseite des Deckels)

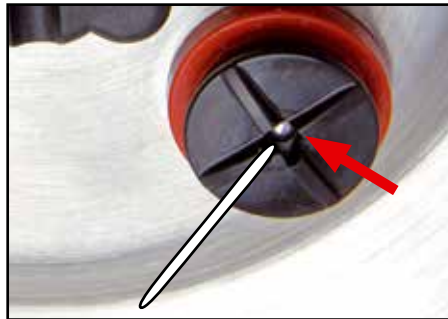


Abb. 23-2: Prüfen der Ventilkugel

Zahnstocher) vorsichtig auf die Kugel drücken. Wenn die Gängigkeit des Sicherheitsventils nicht mehr gegeben ist (z. B. wegen Speiseresten am Ventilkolben), sollten Sie den Ventilkolben ausbauen und reinigen. Dazu nehmen Sie den am oberen Ende des Ventilkolbens befindlichen O-Ring ab (Abb. 23-3, Abb. 23-4). Vorsicht: Der O-Ring ist ein sehr kleines Bauteil!



Abb. 23-3: Sicherheitsventil (Oberseite des Deckel)



Abb. 23-4

Den Ventilkolben reinigen Sie unter fließendem Wasser, danach setzen Sie den Ventilkolben in das Ventilgehäuse am Deckel ein und stülpen den O-Ring über, so dass der Ventilkolben gehalten wird.

6.5 Prüfung und Reinigung des Druckregelventils



Zur Prüfung der Gängigkeit tippen Sie den Kunststoffkolben des Druckregelventils an der Ober- und Unterseite des Deckels mehrfach an (Abb. 24-1). Wenn die Gängigkeit nicht mehr gegeben ist, muss das Druckregelventil gereinigt werden.



Abb. 24-1: Druckregelventil (Oberseite des Deckels)

Dazu lösen Sie die Ventilmutter an der Deckelunterseite (Abb. 24-2) und nehmen Sie die beweglichen Ventileile heraus (Abb. 24-3).

Reinigen Sie alle Ventileile des Druckregelventils gründlich mit Wasser, fügen Sie diese wieder ein und schließen Sie die Ventilmutter.



Abb. 24-2



Abb. 24-3



Abb. 24-4

6.6 Reinigung und Aufbewahrung des Dichtungsring



Den Dichtungsring unter klarem warmen Wasser abspülen und abtrocknen. Der Dichtungsring ist nach Reinigung separat aufzubewahren, um ihn zu schonen.

Hinweis:

Eine Nichtbeachtung der o.a. Reinigungsprozedur kann zu Funktionsverlust bzw. zu Funktionseinschränkungen des Chromolit Hybrid Kochsystems führen.

Das Chromolit Hybrid Kochsystem ist ein technischer Gebrauchsgegenstand, seine Einzelteile unterliegen einem natürlichen Verschleiß. Sie sollten deshalb nach längerem Gebrauch alle Einzelteile (Ersatz- und Verschleißteile) entsprechend der „Ersatzteilliste“ (S. 26) überprüfen und planmäßig austauschen. Ventile sollten nach zwei Jahren ausgetauscht werden.

Bei offensichtlichen Veränderungen oder Beschädigungen (z.B. Dellen im Topf oder Deckel, Beschädigung der Topfgriffe, Farbveränderungen der Ersatzteile, Beschädigung oder Defekte der Verschlusseinheit) müssen Sie die betreffenden Teile sofort ersetzen. Verwenden Sie hierbei nur die Originalersatzteile der SILAG Handel AG.

Ein beschädigtes Chromolit Hybrid Kochsystem dürfen Sie auf keinen Fall zum Kochen einsetzen. Sollten Sie bei einer Fehlersuche nicht erfolgreich sein, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice (s. Ziffer 7.2).



7.1 Wartung nach Gebrauch

1. Kundenservice

Alle Ersatz- und Verschleißteile des Chromolit Hybrid Kochsystems können Sie über folgende Anschrift schriftlich oder telefonisch bestellen:

SILAG Handel AG

Liebigstraße 1–9

D-40764 Langenfeld

Tel.: +49 2173 3999-400

E-Mail: support@silag.de

2. Liste der wesentlichen Ersatzteile

Bei regelmäßiger Nutzung sollte der Dichtungsring jährlich ausgetauscht werden.

Die Liste der wesentlichen Ersatzteile ist auf S. 26 beigelegt.

7.2 Ersatz- und Verschleißteile

7.2
Ersatz- und Verschleißteile

Nr.	Bezeichnung Ersatzteil	Art.-Nr.	Abbildung
1.	Deckeleinheit 20,4 cm 24,4 cm 28,4 cm	139409 143365 143366	
2.	Verschlusseinheit 20,4 cm 24,4 cm 28,4 cm	139577 143369 143370	
3.	Dichtungsring 20,4 cm 24,4 cm 28,4 cm	19091961 141647 141648	
4.	Mittenplattendichtung	139414	
5.	Sicherheitsventil + Dichtring (O-Ring)	141892	
6.	Druckregelventil 20,4 cm 24,4 cm 28,4 cm	141893 143367 143368	
7.	Deckelknopf	139576	
8.	Topf 20,4 cm 24,4 cm 28,4 cm	s. S. 38	

Im Fall von Fehlfunktionen Ihres Chromolit Hybrid Kochsystems lesen Sie zunächst die folgenden fünf Fragen und entsprechenden Antworten durch und wenden Sie sich dann ggf. an Ihren Fachberater, bei dem Sie das Chromolit Hybrid Kochsystem gekauft haben oder an die Bestelladresse (s. Ziffer 7.2).

1. Wenn der Kochstift nicht nach oben steigt, obwohl das Sicherheitsventil gereinigt und auf Leichtgängigkeit geprüft wurde (gemäß S. 23 dieser Gebrauchsanleitung):

- Die Energiezufuhr ist zu gering – Heizquelle auf höchste Stufe stellen.
- Prüfen Sie, ob der Kochstufenregler auf die zu wählende Kochstufe eingestellt wurde.
- Prüfen Sie, ob die Flüssigkeitsmenge im Topf ausreichend ist.
- Prüfen Sie, ob der Topf richtig verschlossen ist und der Dichtungsring richtig sitzt.

2. Wenn der Dampf um den Deckel herum entweicht, prüfen Sie:

- den korrekten Verschluss des Chromolit Hybrid Kochsystems,
- den Zustand des Dichtungsringes,
- die Sauberkeit des Deckels und des Topfinnenrandes und
- den ordnungsgemäßen Zustand des Deckelrandes (auf Verformungen oder Beschädigungen).

3. Wenn sich der Deckel nur schwer schließen lässt, prüfen Sie:

- ob der Dichtring korrekt eingelegt ist,
- ob alle drei Verschlussklammern unter den Topfrand greifen und
- ob die Drehmechanik defekt ist (dies lässt sich prüfen, bevor der Deckel auf den Topf aufgesetzt wurde).

4. Wenn während des Kochprozesses der Dampf mit Speiseresten aus der Dampfaustrittsöffnung am Drehknopf austritt:

- Füllgut des Topfes übersteigt wahrscheinlich das maximale Füllvolumen (s. Skalierung am Innenrand des Topfes).
- Schalten Sie die Wärmequelle aus und nehmen Sie den Topf von der Heizquelle.
- Lassen Sie den Topf vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie den Topf vorsichtig.
- Entleeren Sie den Topf und reinigen Sie die Ventile und den Topf gründlich.



5. Wenn bei Eintöpfen bzw. eingedickten Nahrungsmitteln die Speisen anbrennen:

- Kochen Sie die Eintöpfe vor dem Verschließen des Deckels kurz auf und rühren Sie diese um.
- Sofern Sie Gerichte kochen, bei denen die Flüssigkeit reduziert werden soll, sollten Sie diese erst gegen Ende der Garzeit eindicken.

9.1

Generelle Tipps

Sie müssen vor dem Einsatz des Chromolit Hybrid Kochsystems überlegen,

- welche Prozesse des Kochvorgangs innerhalb oder außerhalb des Chromolit Hybrid Kochsystems erfolgen sollen (z. B. Anbraten einer Rinderroulade vor dem Schnellkochen),
- ob der optionale Einsatz des Dünsters erfolgt und
- welche Koch- bzw. Garzeit notwendig ist.

Merkposten:

- (a) Planen Sie eher kurze Garzeiten für die Lebensmittel ein. Sollte der Garpunkt noch nicht erreicht sein, können Sie mit dem Chromolit Hybrid Kochsystem schnell nachgaren.
- (b) Durch Befüllung des Topfes mit Warmwasser und entsprechende Zerkleinerung der Lebensmittel können Sie die Kochzeit weiter verkürzen.
- (c) Die Nutzung des Kochvolumens (Innenraums) sollten Sie vor dem Befüllen planen.

Anmerkung: Bei der Auswahl der Größe Ihres Kochtopfes sollten Sie sich an der Personenzahl im Haushalt orientieren.

10.1 Minimum-/Maximum-Füllmengen beim Schnellkochen

Füllmengen beim Schnellkochen

Chromolit Hybrid Kochsystem Topfgröße Ø = 20,4 cm	Minimum- Füllmenge $\frac{1}{3}$ des gesamten Topfvolumens	Maximum- Füllmenge $\frac{2}{3}$ des gesamten Topfvolumens	Maximum Füllmenge bei quellendem Kochgut $\frac{1}{2}$ des gesamten Topfvolumens
3 l	Ca. 1,0 l	Ca. 2,0 l	Ca. 1,5 l
4,5 l	Ca. 1,5 l	Ca. 3,0 l	Ca. 2,2 l
5,5 l	Ca. 1,8 l	Ca. 3,6 l	Ca. 2,7 l
6,5 l	Ca. 2,1 l	Ca. 4,3 l	Ca. 3,2 l

Chromolit Hybrid Kochsystem Topfgröße Ø = 24,4 cm	Minimum- Füllmenge $\frac{1}{3}$ des gesamten Topfvolumens	Maximum- Füllmenge $\frac{2}{3}$ des gesamten Topfvolumens	Maximum Füllmenge bei quellendem Kochgut $\frac{1}{2}$ des gesamten Topfvolumens
4,5 l	Ca. 1,5 l	Ca. 3,0 l	Ca. 2,2 l
6,5 l	Ca. 2,2 l	Ca. 4,3 l	Ca. 3,2 l
8,5 l	Ca. 2,8 l	Ca. 5,7 l	Ca. 4,2 l
10,5 l	Ca. 3,5 l	Ca. 7,0 l	Ca. 5,2 l

Chromolit Hybrid Kochsystem Topfgröße Ø = 28,4 cm	Minimum- Füllmenge $\frac{1}{3}$ des gesamten Topfvolumens	Maximum- Füllmenge $\frac{2}{3}$ des gesamten Topfvolumens	Maximum Füllmenge bei quellendem Kochgut $\frac{1}{2}$ des gesamten Topfvolumens
6,5 l	Ca. 2,2 l	Ca. 4,3 l	Ca. 3,2 l
12,5 l	Ca. 4,2 l	Ca. 8,3 l	Ca. 6,2 l
14,5 l	Ca. 4,8 l	Ca. 9,7 l	Ca. 7,2 l
16,5 l	Ca. 5,5 l	Ca. 11,0 l	Ca. 8,2 l

10.2 Garantie

Während der Garantiezeit garantiert SILAG Handel AG die einwandfreie Funktion des Produkts und seiner sämtlichen Teile.

Die Garantiezeit beträgt drei Jahre und beginnt mit dem Erwerbsdatum des Produktes vom Fachhändler. Sie ist zu dokumentieren durch einen vom Verkäufer vollständig ausgefüllten und unterzeichneten Garantieabschnitt (einschließlich Firmenstempel).

Kommt es während der Garantiezeit trotz sachgemäßer Anwendung und Nutzung zu Mängeln am Produkt, die nicht durch Verschleiß oder Nutzung entstanden sind, so wird SILAG Handel AG den Mangel kostenlos durch Austausch der mangelhaften Teile gegen einwandfreie beseitigen. Mangelhafte Teile können nur durch Ihren Fachhändler oder die Kundendienstabteilung der SILAG Handel AG in Langenfeld ersetzt werden.

Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf diesen Anspruch. Weitergehende Ansprüche aus der Garantie sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist der Garantieabschnitt vorzulegen. Er ist dem Käufer beim Erwerb (autorisierter Fachhändler) gleichzeitig mit dem Chromolit Hybrid Kochsystem auszuhändigen. Der Garantieanspruch besteht nur bei Vorlage des vollständig ausgefüllten Abschnitts.

Selbstverständlich werden durch diese Garantieerklärung Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz im gesetzlichen Umfang zu.

Von der Garantiezeit (drei Jahre) ausgeschlossen sind folgende Verschleißteile:

- Dichtungsring,
- Mittenplattendichtung,
- Dichtung am Sicherheitsventil und
- Dichtung am Druckregelventil

Für diese Verschleißteile (außer Dichtungsring) gilt eine Garantiezeit von einem Jahr.

Es wird keine Garantie übernommen für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind:

- ungeeignete und unsachgemäße Verwendung,
- fehlerhafte oder nachlässige Behandlung,
- nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen,
- Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen,
- chemische oder physikalische Einflüsse auf Topfoberflächen und
- Nichtbefolgen dieser Gebrauchsanweisung.

Name und Anschrift des Garantiegebers:

SILAG Handel AG

Liebigstraße 1–9

D-40764 Langenfeld

Tel.: +49 2173 3999-400

E-Mail: vertrieb@silag.de

10.2 Garantie

Der Garantieanspruch ist entweder direkt beim Garantiegeber oder bei einem autorisierten Fachhändler geltend zu machen.

Für sämtliche Artikel besteht eine Nachkaufgarantie von zehn Jahren.

Wir danken für Ihr Vertrauen und freuen uns, dass Sie sich für das innovative Chromolit Hybrid Kochsystem aus Edelstahl entschieden haben.

Mit diesem durchdachten Chromolit Hybrid Kochsystem profitieren Sie von einer ausgereiften Technik und einem hohen Bedienkomfort.

Das Chromolit Hybrid Kochsystem basiert auf folgendem Prinzip: In dem fest verschlossenen Topf wird unter Druck bei Temperaturen über 100 °C gekocht, denn der im Topfinneren vorhandene Überdruck setzt den Siedepunkt des Wassers herauf. Durch dieses Prinzip verkürzen sich in der Regel Ihre Kochzeiten und damit verringert sich der Energieaufwand.

Dieses patentierte Chromolit Hybrid Kochsystem ist multifunktionell einsetzbar – egal ob Sie kochen, schnell kochen, schmoren, braten, dünsten, auftauen, dämpfen, einkochen, aufwärmen, entsaften oder auch sterilisieren.

Die Deckeleinheit passt nur auf die Töpfe der Chromolit Hybrid Kochsystem Serie mit dem entsprechenden Durchmesser.

Um lange Zeit viel Freude an Ihrem Chromolit Hybrid Kochsystem zu haben, empfehlen wir die Lektüre der vorangegangenen Hinweise.

11.1

Die Vorteile des Chromolit Hybrid Kochsystems im Überblick

Ein System für viele Anwendungen:

- Einhandbedienung des Hybrid-Deckels mit maximaler Sicherheit und hohem Komfort
- Garen der Speisen mit Druck, d. h. mit Temperaturen über 100 °C, dadurch: eine Verkürzung der Garzeiten von bis zu 70 % und eine Energieersparnis von bis zu 50 %
- Durch Dampfgaren weitgehender Erhalt von Vitaminen, Mineralstoffen, Aroma und Geschmack
- Durch Luftabschluss und kurze Kochdauer besserer Erhalt der natürlichen Farben
- Kaum Gerüche während des Koch- und Garvorgangs im geschlossenen System
- Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln
- Nutzung zum Einkochen von Marmelade, Obst oder Gemüse

Die folgenden Nährstoffveränderungen beim Kochen können Sie beim Einsatz des Chromolit Hybrid Kochsystems berücksichtigen:

1. Je kürzer die Garzeit, desto geringer ist der Verlust an Vitaminen.
2. Je weniger Wasser Sie zum Kochen einsetzen, desto weniger Vitamine können sich in der Koch-/Garflüssigkeit absetzen.

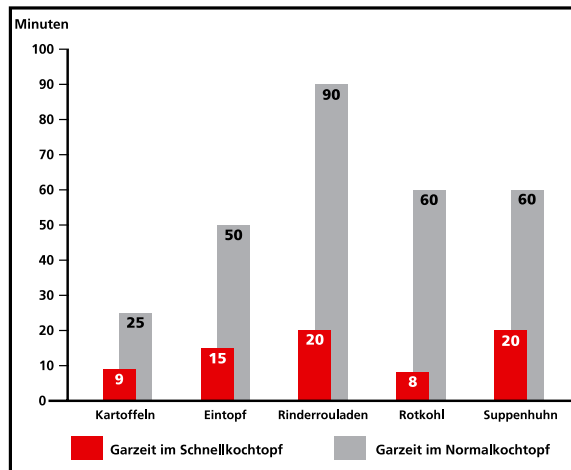


Abb. 34-1:
Zeiterparnis gegenüber herkömmlichem Topf

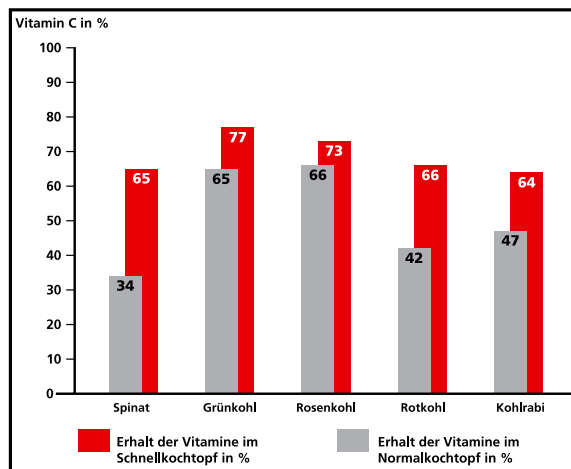


Abb. 34-2:
Erhalt des Vitamin-C-Gehalts gegenüber herkömmlichem Topf

Die SILAG Handel AG bestätigt, dass das Chromolit Hybrid Kochsystem mit der Verschlusseinheit, der Deckeleinheit und den zugelassenen Töpfen für den Hausgebrauch die folgenden harmonisierten EG-Richtlinien und Normen erfüllt:

EG-Richtlinie: 97/23/EG
Norm: DIN EN 12778

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

SILAG Handel AG



Siegfried Lapawa, Vorstandsvorsitzender

13.1
Begriffe

Abdampfen	Beschreibt die Methodik, den Druck im Chromolit Hybrid Kochsystem abzubauen.
Ankochen	Beschreibt, wie das verschlossene Kochsystem durch größtmögliche Zufuhr von Wärmeenergie unter Druck gebracht wird. Dadurch erfolgt die Initialisierung des Schnellkochens.
Druckregelventil	Begrenzt den im Topfinnenen entstehenden Innendruck für jede der drei Kochstufen.
Garantie	Beträgt drei Jahre ab Abschluss des Kaufvertrags.
Garzeit	Beginnt nach Hochfahren des Kochstifts; Garzeiten sind Richtwerte, die abhängig von der Beschaffenheit des Kochguts sind.
Kochstufe	Legt den Topfinnendruck (des verschlossenen Chromolit Hybrid Kochsystems) und damit die Kochtemperatur fest.
Nachkaufgarantie	Beträgt 10 Jahre ab Abschluss des Kaufvertrags.
Pflege	Regelmäßige Reinigung ist erforderlich.
Reinigung	Sämtliche Teile des Chromolit Hybrid Kochsystems sind tauglich für Spülmaschinen (ausgenommen: Verschlusseinheit, Dichtungsring und Ventile).
Schnellkochtopf	Kochsystem, bei dem über einen (Wasser-)Überdruck im Innenraum die Siedetemperatur erhöht wird.
Sicherheitsventil	Begrenzt den im Topfinnenen entstehenden maximal zulässigen Innendruck. Dient u. a. der Verriegelung der Verschluss- und Deckeleinheit und verhindert die Öffnung des Chromolit Hybrid Kochsystems bei Druck.
Temperaturbereich	Beträgt im Chromolit Hybrid Kochsystem während des Schnellkochens 100 °C bis 119 °C.
Wärmequellen	Alle für das Chromolit Hybrid Kochsystem geeigneten Wärmequellen sind auf dem Bodenstempel des Topfes eingeprägt.
Zubehör	Dient - zur gleichzeitigen Vorbereitung mehrerer Kochgüter, - zum Dünsten, - zum Auftauen von Tiefkühlprodukten, - zum Entsaften von Obst (nicht Bestandteil des Chromolit Hybrid Kochsystems [Verpackung]).

13.2
Abkürzungen

Abb.	Abbildung
AG	Aktiengesellschaft
Art.-Nr.	Artikelnummer
°C	Grad Celsius
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EC	Prüfzeichen (Nachweis, dass das Chromolit Hybrid Kochsystem geprüft ist und den gesetzlichen Vorgaben der EU zur Gewährleistung von Gesundheitsschutz, Sicherheit und Umweltschutz entspricht)
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Normen
GS	Geprüfte Sicherheit
l	Liter
LGA	Landesgewerbeanstalt
ml	Milliliter (1/1000 Liter)
TÜV	Technischer Überwachungsverein



Art.-Nr.: 140979

20,4 cm Ø innen, 6,5 l mit
Hybrid-Verschlussystem
oder Glasdeckel



Art.-Nr.: 141704



Art.-Nr.: 141789

20,4 cm Ø innen, 5,5 l mit
Hybrid-Verschlussystem
oder Glasdeckel



Art.-Nr.: 140978



Art.-Nr.: 140977

20,4 cm Ø innen, 4,5 l mit
Hybrid-Verschlussystem
oder Glasdeckel



Art.-Nr.: 141703



Art.-Nr.: 140976

20,4 cm Ø innen, 3 l mit
Hybrid-Verschlussystem
oder Glasdeckel



Art.-Nr.: 141702

Einzel-Zubehör



Hybrid-Verschlussystem
für Topf Ø innen 20,4 cm
Art.-Nr.: 141796



Glasdeckel für Topf
Ø innen 20,4 cm
Art.-Nr.: 141795



Deckelknopf für Topf
Art.-Nr.: 139576



Dichtungsring
für Deckel Ø 20,4 cm
Art.-Nr.: 19091961



Gar- und Dünsteinsatz für
Topf Ø innen 20,4 cm
Art.-Nr.: 140980



Art.-Nr.: 140984

24,4 cm Ø innen, 10,5 l mit
Hybrid-Verschlussystem
oder Glasdeckel



Art.-Nr.: 141708



Art.-Nr.: 140983

24,4 cm Ø innen, 8,5 l mit
Hybrid-Verschlussystem
oder Glasdeckel



Art.-Nr.: 141707



Art.-Nr.: 140982

24,4 cm Ø innen, 6,5 l mit
Hybrid-Verschlussystem
oder Glasdeckel



Art.-Nr.: 141706



Art.-Nr.: 140981

24,4 cm Ø innen, 4,5 l mit
Hybrid-Verschlussystem
oder Glasdeckel



Art.-Nr.: 141705

Einzel-Zubehör



Hybrid-Verschlussystem
für Topf Ø innen 24,4 cm
Art.-Nr.: 143296



Glasdeckel für Topf
Ø innen 24,4 cm
Art.-Nr.: 143332



Deckelknopf für Topf
Art.-Nr.: 139576



Dichtungsring
für Deckel Ø 24,4 cm
Art.-Nr.: 141647



Gar- und Dünsteinsatz für
Topf Ø innen 24,4 cm
Art.-Nr.: 140985

Die SILAG Handel AG bestätigt, dass das Dampfdruckkochtopfsystem für den Hausgebrauch mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien übereinstimmt: 97/23/EG; Norm: DIN EN 12778

HINWEIS: Bei einem Austausch von Ersatzteilen dürfen nur ORIGINAL-ERSATZTEILE eingesetzt werden, die für das entsprechende Chromolit 3in1 Hybrid Kochsystem vorgesehen sind. Im Falle einer Reparatur wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Personen durchgeführt werden.

Kundenservice:
SILAG Handel AG
Liebigstraße 1 – 9
D-40764 Langenfeld
Tel.: +49 2173 3999-400
E-Mail: support@silag.de

Bitte beachten Sie, dass Töpfe und Deckelsysteme des Chromolit 3in1 Hybrid Kochsystems nicht mit Töpfen und Deckeln anderer Kochtopfserien kombiniert werden dürfen.

Das Chromolit 3in1 Hybrid Kochsystem funktioniert nur bei gleicher Mützenzahl jeweils für Topfeinheit und Deckeleinheit. Beispiele:

Kochsystem	Topfeinheit (Bodenunterseite)	Deckeleinheit (Deckelinnenseite)
		
		
		
		
		