



vitavit® premium



vitavit® premium



Fissler vitavit® premium



Fissler vitavit® premium

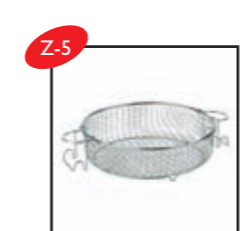
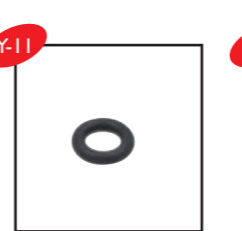
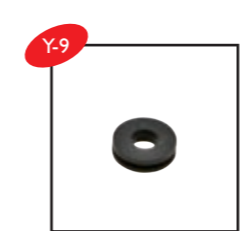
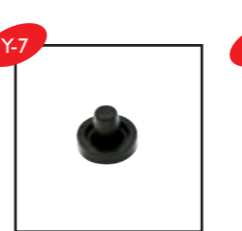
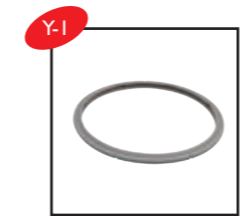
ⓓ	Gebrauchsanleitung	Seite	01-26
ⓖⓑ	Instructions for Use	Page	27-52
ⓕ	Mode d'emploi	Page	53-78
ⓃⓁ	Handleiding	Pagina	79-104
Ⓦ	Istruzioni per l'uso	Pagina	105-130
ⓔ	Instrucciones de uso	Página	131-156
Ⓟ	Manual de utilização	Página	157-182
ⓖⓚ	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	183-208
Ⓣⓚ	Kullanım kılavuzu	Sayfa	209-234
Ⓡⓞⓢ	Руководство по эксплуатации	страница	235-260
Ⓢ	Bruksanvisning	Sidan	261-286
ⓅⓁ	Instrukcja obsługi	Strona	287-312
ⓈⓃ	Návod k použití	Seznam	313-338
ⓐⓚⓐ	دليل الاستخدام	صفحة	368-339 ١ - ٢٩





Fissler vitavit® premium

Fissler vitavit® premium



EG-Konformitätserklärung / EC-Declaration of Conformity/ Déclaration de conformité de l'UE / EG-Conformiteitsverklaring / Dichiarazione di conformità CE / Declaración CE de Conformidad / Declaração de conformidade CE / Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας / Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası / EU-konformitetsintyg / Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej / Prohlášení o shodě EG / التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج للترتيبات المجموعة الأوروبية

Fissler GmbH · Harald-Fissler-Straße 1 · 55743 Idar-Oberstein

bestätigt, dass die Dampfdrucktöpfe / certifies that the pressure cookers / certifie que les autocuiseurs / verklaart dat de snelkookpannen / Si certifica che le pentole a pressione / certifica que las ollas a presión / declara que as panelas de pressão / πιστοποιεί, ότι οι χύτρες ταχύτητας με ατμό / şu düdüklü tencerelerin / bekräftar härmed, att ångtryckkokarna / oświadcza, że szybkowary ciśnieniowe / potvrzuje, že tlakové hrnce / تقر بأن أواني الطبخ الواقعة تحت الضغط الحاراري:

vitavit® premium

mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien übereinstimmen: conform to the following harmonized EC guidelines: sont conformes aux directives suivantes de l'Union Européenne: met de volgende geharmoniseerde EG-richtlijnen overeenkomen: sono conformi alle seguenti Direttive CE armonizzate: responden a las siguientes directivas CE armonizadas: estão em conformidade com as seguintes directivas CE harmonizadas: συμπίπτουν με τις παρακάτω εναρμονισμένες κατευθυντήριες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας: gösterilen Avrupa Topluluğu yönetmeliklerine uygun olduğunu tasdik eder: överensstämmer med följande EU-direktiv: spelna ija nastepujace harmonizujace normy Unii Europejskiej: splnuji požadavky harmonizované směrnicí EG: تتوافق مع متطلبات التوجيهات الموحدة التالية للمجموعة الأوروبية:

97/23/EG (Modul A, B) DIN EN 12778

Idar-Oberstein, 29.05.09

Georg Thaller (Sprecher) / Dipl.-Ing. Heribert Bollinger (Geschäftsführer)

Ort und Datum der Ausstellung Place and date of issue Lieu et date: Plaats en datum van de verklaring Luogo e data del rilascio Lugar y fecha de emisión Local e data de emissão Τόπος και ημερομηνία της έκδοσης Yer ve tarih Ort och datum för utfärdande Miejsce i data wystawienia Místo a datum vystavení اسم، وظيفة وتوقيع الموظف المختص

Name, Funktion und Unterschrift der Befugten Name, job function and signature of authorized person Nom, fonction et signature du responsable Naam, functie en handtekening van de bevoegde persoon Nome, qualifica e firma dell'incaricato Nombre, función y firma de la persona autorizada Nome, função e assinatura do responsável Όνομα, αρμοδιότητα και υπογραφή του εξουσιοδοτημένου Yetkilinin adı, görevi ve imzası Namn, befattning och underskrift av behörig medarbetare nazwisko, funkcja i podpis upoważnionego Jméno, funkce a podpis oprávněné osoby مكان وتاريخ الاصدار





reddot design award
winner 2009



NL Handleiding

Hartelijk dank voor uw vertrouwen

en gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe vitavit® snelkookpan. Achter de ontwikkeling van deze nieuwe generatie snelkookpannen van Fissler gaat meer dan 55 jaar ervaring schuil. Voor een snelle, lekkere en vitamine-rijke bereiding van maaltijden zijn snelkookpannen tegenwoordig nog net zo nuttig als vroeger; maar wat betreft het bedieningsgemak en het design opent de vitavit® nieuwe werelden.

Om lang plezier te kunnen hebben van deze met zorg in Duitsland geproduceerde snelkookpan en om een zo lang mogelijke levensduur te bereiken, adviseren wij u om deze handleiding aandachtig te lezen en de aanwijzingen te volgen. Veel plezier en succes bij het uitproberen van de vele mogelijkheden die de vitavit® u biedt!

Inhoud

1. Snelkoken kort uitgelegd
2. Aanwijzingen voor veilig gebruik
3. Beschrijving en voordelen van de vitavit®
4. Voor het eerste gebruik
5. Aanwijzingen voor het gebruik van de pan
6. Koken met de vitavit®
7. Ontluchten van de vitavit®
8. Toepassingsmogelijkheden
9. Kooktijden
10. Reiniging & onderhoud
11. Vragen & antwoorden
12. Onderhoud & reserveonderdelen
13. Garantie & service

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

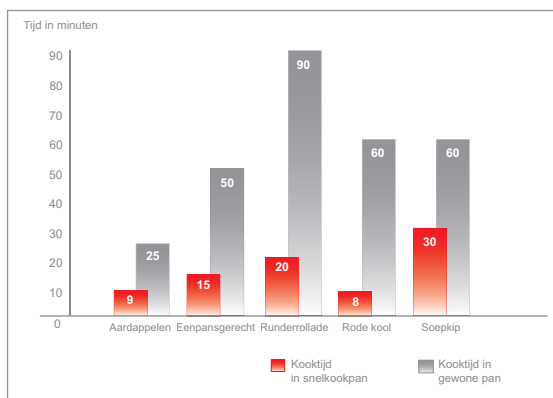
PL

CZ

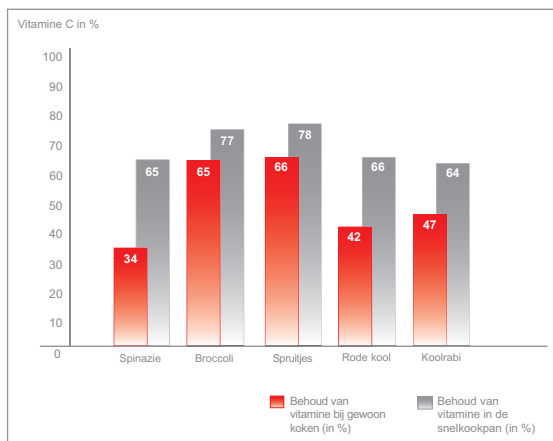
ARA

1. Snelkoken kort uitgelegd

Het basisprincipe van het snelkoken is sinds het invoeren van de eerste snelkookpan niet veranderd. In een goed afgesloten pan wordt het voedsel onder druk bij temperaturen van meer dan 100 °C gaar gekookt omdat de overdruk die in de pan ontstaat ervoor zorgt dat het kookpunt van het water hoger wordt. Daardoor worden de kooktijden aanzienlijk korter. Koken met de snelkookpan bespaart daarom zeer veel (kook-)tijd; gemiddeld zelfs ongeveer 70 procent.



Omdat de schadelijke luchtzuurstof buiten de pan blijft en de kooktijden zeer kort zijn, wordt het voedsel op een zeer vriendelijke manier gaar. Vergeleken met het normale koken blijven vitamines, mineralen en aroma's aanzienlijk beter bewaard. En dat proef je ook: het voedsel behoudt zijn verrassend krachtige, eigen smaak.



2. Aanwijzingen voor veilig gebruik

Handleiding

- Voordat u met de vitavit® snelkookpan gaat werken, moet u de handleiding en alle aanwijzingen helemaal doorlezen. Ondeskundig gebruik kan schade veroorzaken.
- Laat geen personen met de snelkookpan werken die de handleiding vooraf niet gelezen hebben.
- U moet uw snelkookpan altijd samen met de handleiding aan derden overdragen.

Toezicht

- Gebruik de snelkookpan nooit in de buurt van kinderen.

Het gebruik van de snelkookpan

- Gebruik de snelkookpan alleen voor de gebruiksdoelen die in de handleiding worden genoemd (zie hoofdstuk 8).
- Gebruik uw snelkookpan of uw snelbraadpan nooit in de bakoven. De handgrepen, ventielen en veiligheidsvoorzieningen zullen door de hoge temperaturen worden beschadigd.
- In de snelkookpan mag u alleen zonder deksel frituren en de pan mag daarbij maximaal tot de helft met vet worden gevuld. Het frituren mag nooit onder druk gebeuren! (zie hoofdstuk 8).
- Snelkookpannen mogen nooit voor medische toepassingen worden gebruikt. Vooral niet als sterilisator, omdat snelkookpannen niet voor de vereiste sterilisatietemperatuur zijn toegerust.
- Appelmoes en compotes mogen niet in de snelkookpan worden bereid, omdat deze vaak stoombellen vormen die bij het openen open spatten en brandwonden kunnen veroorzaken.
- Als u vlees met een vel heeft gekookt die door de druk kan opzwellen, mag u niet in het vlees prikken, zolang het vel is opgezwollen: ook dan loopt u kans op brandwonden.

Veiligheid en onderhoud

- Controleer voor ieder gebruik of alle ventielen en veiligheidsvoorzieningen niet beschadigd zijn en of deze nog goed functioneren en niet vuil zijn. Alleen op die manier is het zeker dat de snelkookpan goed blijft functioneren. Meer informatie hierover leest u in hoofdstuk 5.
- Aan de snelkookpan mag geen enkele technische verandering worden uitgevoerd. Verander vooral niets aan de veiligheidsvoorzieningen; u mag uitsluitend handelingen uitvoeren die voor het onderhoud in de handleiding zijn genoemd. De ventielen mogen niet worden geolied!
- Onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn (zoals afdichtringen en andere rubberen onderdelen) moeten regelmatig na ongeveer 400 kookbeurten of ten minste na twee jaar door originele Fissler onderdelen worden vervangen. Onderdelen die duidelijk zichtbare beschadigingen vertonen (bijvoorbeeld scheuren, verkleuringen of vervormingen) of niet correct op hun plaats zitten, moeten direct worden vervangen. Als deze aanwijzing niet wordt nageleefd, zal uw snelkookpan niet naar behoren functioneren en wordt ook de veiligheid in gevaar gebracht.
- Gebruik alleen de originele onderdelen van Fissler. Gebruik vooral alleen pannen en deksels van hetzelfde model en andere reserveonderdelen in de voor uw apparaat bestemde uitvoering (zie hoofdstuk 12).

Koken met de snelkookpan

- Deze pan kookt onder hoge druk. Ondeskundig gebruik kan brandwonden veroorzaken. Let erop dat de pan voor het opwarmen op de juiste manier wordt afgesloten. De informatie over dit onderwerp vindt u in hoofdstuk 4. Gebruik de snelkookpan nooit met een deksel dat er los op ligt.
- Gebruik alleen de warmtebronnen die in hoofdstuk 5 worden genoemd.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Aanwijzingen voor veilig gebruik / Beschrijving en voordelen van de vitavit®

- Verwarm de snelkookpan nooit zonder vocht, omdat er door oververhitting beschadigingen aan de pan en het kooktoestel kunnen ontstaan.
Minimale vulniveau: 200-300 ml water; afhankelijk van de diameter van uw pan (zie de „min“-markering).
In extreme gevallen van oververhitting kunnen kunststofonderdelen van de pan of het aluminium in de bodem smelten en vloeibaar worden. Als dit het geval is moet u de warmtebron uitschakelen en mag u de pan niet meer bewegen totdat deze helemaal is afgekoeld. Ook moet u de ruimte ventileren.
- Vul de snelkookpan nooit met meer dan tweederde van het totale volume van de pan (zie de „max“-markering).
Bij voedsel dat schuimt of tijdens het koken uitzet, zoals rijst, peulvruchten, bouillons of gedroogde groenten, mag u de snelkookpan maximaal tot de helft van het totale volume vullen (zie de „½“-markering).
- Gebruik de snelkookpan nooit zonder toezicht. Reguleer de warmtebron zodanig dat de kookindicator niet tot in het rode gebied stijgt. Als de warmtetoevoer niet wordt verminderd zal er stoom door het ventiel ontsnappen en verliest de pan vloeistof. Als de vloeistof helemaal verdwijnt, zal het voedsel aanbranden en kunnen de pan en het kooktoestel beschadigd raken.
- Beweeg de snelkookpan altijd voorzichtig als deze onder druk staat. Raak geen hete oppervlakken of onderdelen aan. Maak gebruik van de handgrepen en de bedieningsonderdelen. Gebruik indien nodig een pannenlap.

Het openen van de pan

- U mag de snelkookpan nooit met geweld openen. U mag de pan alleen openen nadat u heeft gecontroleerd of de binnendruk helemaal is afgebouwd. Meer informatie hierover leest u in hoofdstuk 7.
- Voor het openen moet u de snelkookpan altijd schudden om te voorkomen dat stoombellen openspringen en u brandwonden oploopt. Dit is vooral belangrijk bij het snel ontluchten en na het afkoelen onder stromend water.
- Bij het ontluchten moet u uw handen, hoofd en lichaam steeds buiten het gevarengedied houden. Als u dit niet doet, kunt u door de ontsnappende stoom gewond raken. Hierop moet u vooral letten bij het snel ontluchten via de bedieningsknop of de kookkroon.

Belangrijke opmerking

- Gebruik de snelkookpan niet wanneer deze of delen daarvan beschadigd of vervormd zijn, respectievelijk wanneer deze niet meer functioneren zoals in deze handleiding staat beschreven. Neem in dat geval contact op met de dichtstbijzijnde speciaalzaak waarin de producten van Fissler worden verkocht of met de afdeling klantenservice van Fissler GmbH (het adres vindt u in hoofdstuk 13).

Bewaar deze handleiding zorgvuldig.

3. Beschrijving en voordelen van de vitavit®

Zie afbeelding A

1. Dekselsteel

- afneembaar voor gemakkelijk reinigen

2. Bedieningsknop

- om de pan te openen en te ontluchten

3. Afsluitindicator

- laat zien of de pan goed is afgesloten

4. Openingen voor het ontlichten

- bij het aan de kook brengen
- bij gebruik van de Euromatic
- bij het ontlichten via de bedieningsknop
- bij stoomkoken zonder druk

5. Kookkroon

- om de kookstanden in te stellen
- met kookindicator
- met ventiel voor de automatische drukbegrenzing (drukregelsysteem)
- afneembaar om het reinigen gemakkelijk te maken
- om het ontlichten fijn gedoseerd te regelen

6. Kookindicator met signaalkleuren

- helpt bij het instellen van de warmtebron

7. Openingen voor het ontlichten

- als de gekozen kookstand wordt overschreden
- bij het ontlichten via de kookkroon
- bij stoomkoken zonder druk

8. Afsluitsysteem

- om het deksel snel en gemakkelijk te sluiten

9. Groef voor het afsluitsysteem

- om het afsluitsysteem in te leggen

10. Pannensteel met slipstop

11. Vlambescherming

- beschermt de handgrepen op een gasfornuis

12. Markeringen voor de vulniveaus

- met „min“-markering voor het minimale vulniveau van de vloeistof
- met „½“-markering voor het maximale vulniveau bij uitzettend voedsel
- met „max“-markering voor het maximale vulniveau bij normaal voedsel

13. Maatverdeling

- om vloeistoffen gemakkelijk en zonder maatbeker te kunnen doseren

14. Conische panvorm

- om ook pannen met dezelfde diameter te kunnen stapelen

15. CookStar universele bodem

- voor optimale warmte-eigenschappen op alle warmtebronnen, inclusief inductie

16. Tegenhandgreep

- met diepe uitholling voor veilig dragen

17. Veiligheidsnok (veiligheidsvoorziening)

- voorkomt drukopbouw als de pan niet correct is afgesloten

18. Fissler Euromatic (veiligheidsvoorziening)

- voor het automatisch aan de kook brengen
- voorkomt drukopbouw als de pan niet correct is afgesloten
- beperkt de druk automatisch
- voorkomt dat de pan wordt geopend zolang deze nog onder druk staat

19. Bevestigingsschroef voor de dekselsteel

- geen gereedschap nodig
- met platte afdichting in het deksel gefixeerd

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Beschrijving en voordelen van de vitavit® /Voor het eerste gebruik

20. Afdichtring (veiligheidsvoorzieningen)

- van hoogwaardig silicone
- met veiligheidsgleuf voor de drukkbegrenzing

21. Afsluitmoer om de kookkroon te bevestigen

- met uitsparingen voor een goede grip; zonder gereedschap los te maken

22. Rolmembraan

- om de kookindicator af te dichten

23. Afdichting kookventiel

- om de kookkroon af te dichten

24. Ventielring

- om het kookventiel af te dichten

25. Inzetgarnituur voor stomen (afhankelijk van het model)

- met lengtegaten voor een optimale doorlating van de stoom
- met bruggen voor vrije doorstroming van de stoom, ook bij grote voedselstukken
- met driepoot als standaard

Zie afbeelding B

- CE-kenmerk (dit geeft aan dat de pan voldoet aan de EU-richtlijn voor hogedrukpannen)
- Nominale inhoud (is niet hetzelfde als de nuttige inhoud)
- Maximale kookdruk (maximaal toegestane afstoomdruk van het kookventiel)
- Productiedatum (week/jaar)

4. Voor het eerste gebruik

Voordat u de pan in gebruik neemt, moet u zich vertrouwd maken met de manier waarop u de pan moet hantieren.

De pan openen

zie afbeelding C

Druk op de bedieningsknop (afb. A-2) op de dekselsteel in de richting van de pijl en draai het deksel tot de aanslag naar rechts. Nu kunt u het deksel van de pan nemen.

Afsluitsysteem

Op het deksel bevindt zich een metalen lip met het opschrift „Close“ (afb. A-8). Tegenover de lip bevindt zich in de steel een gleuf (afb. A-9). Met dit systeem kan het deksel gemakkelijk worden afgesloten.

De pan sluiten

zie afbeelding D

Zet nu het deksel op de pan. Daarbij moet u het deksel enigszins schuin houden, waarna u de metalen lip in de gleuf op de steel schuift en vervolgens laat zakken. De juiste afsluitpositie van het deksel wordt ook nog gemarkeerd met een rode punt op de lip en de steel. Als deze punten precies tegenover elkaar liggen, kan het deksel worden afgesloten.

zie afbeelding E

Om het deksel af te sluiten, draait u deze tot de aanslag naar links totdat de pan met een hoorbare „klik“ wordt vergrendeld.

Vergrendelingsindicator

zie afbeelding F

Aan de vergrendelingsindicator in de steel van de pan (afb.A-3) kunt u zien of de pan nu correct is afgesloten en klaar is voor gebruik:

Groen = pan is correct afgesloten en klaar voor gebruik

Rood = pan is niet correct afgesloten en er kan geen druk worden opgebouwd

Reinigen

Voor het eerste gebruik de pan, deksel en ring grondig reinigen. Daardoor worden polijststof en andere kleine verontreinigingen verwijderd.

Wij adviseren om de pan en het deksel te behandelen met Fissler edelstaalreiniger (of een ander onderhoudsmiddel voor roestvrijstalen kookgerei). Dit zorgt ervoor dat het roestvrijstaal beter bestand is tegen zout en zuur.

Eventuele resten van het reinigingsmiddel grondig afspoelen. Gebruik de roestvrijstaalreiniger naar behoefte, b.v. bij optische veranderingen in het roestvrijstaal.

5. Aanwijzingen voor het gebruik van de pan

Veiligheidsvoorzieningen

Uw vitavit® snelkookpan heeft verschillende voorzieningen die er helemaal automatisch voor zorgen dat uw snelkookpan veilig gebruikt kan worden. **Iedere keer dat u de pan gebruikt, moet u controleren of de onderstaande veiligheidsvoorzieningen nog goed functioneren, en u mag daaraan niets veranderen.** Controleer voordat u met het koken begint of de kookkroon en de steel van het deksel correct zijn gemonteerd en nog goed vastzitten. Meer informatie hierover leest u in hoofdstuk 10.

1. Kookkroon (afb.A-5)

zie afbeelding G

Neem de kookkroon van het deksel en stel kookstand 2 in. Controleer met een vingerdruk of de kookindicatie (1) en de body van het ventiel (2) vrij kunnen bewegen en terugveren.

2. Euromatic (afb.A-18)

zie afbeelding H + I

Controleer of de Euromatic schoon is en vrij beweegbaar in het deksel zit.

De O-ring van de afdichting moet helemaal in de daarvoor bestemde inkeping liggen.

zie afbeelding J

Controleer met een vingerdruk of de witte kogel in de Euromatic niet vastgekleefd zit, vrij kan worden bewegen en terugveert.

3. Afdichtring (afb.A-20) en veiligheidsnok (afb.A-17)

zie afbeelding K

Controleer of de afdichtring en de dekselrand schoon zijn en of de afdichtring niet is beschadigd en de veiligheidsnok vrij kan worden bewegen.

Leg de afdichtring zodanig in de rand dat deze helemaal plat ligt en onder de naar binnen gebogen randsegmenten tegen de binnenzijde van het deksel aanligt. De afdichtring moet voor de veiligheidsnok aanliggen, dat wil zeggen van de dekselrand weggedrukt te zijn.

Aanwijzingen voor het gebruik van de pan

Vulniveaus

zie afbeelding L

Bij het snelkoken moet u de volgende informatie over de vulniveaus in acht nemen.

Om het doseren gemakkelijker te maken is aan de binnenzijde van de pan een maatverdeling aangebracht.

„min“

Om stoom te verkrijgen is afhankelijk van de diameter van de pan minimaal 200-300 ml vocht nodig. Dit hangt ook af van de vraag of u met of zonder inzetmand wilt koken. Gebruik de snelkookpan nooit zonder de minimumhoeveelheid vloeistof (zie de „min“-markering).

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

„max“

Om een veilig gebruik te garanderen mag de snelkookpan maximaal tot $\frac{2}{3}$ van het totale volume gevuld zijn (zie de „max“-markering).

„ $\frac{1}{2}$ “

Bij voedsel dat schuimt of tijdens het koken uitzet, zoals rijst, peulvruchten, bouillons of gedroogde groenten, mag u de snelkookpan maximaal tot de helft van het totale volume vullen (zie de „ $\frac{1}{2}$ “-markering).

Let op!:

Breng de pan nooit onder druk als er onvoldoende vocht in de pan aanwezig is en let erop dat het vocht in de snelkookpan niet volledig verdampt. Als u deze aanwijzingen negeert kan het voedsel aanbranden en kunnen de pan, de handgrepen en het fornuis beschadigd raken (zie de aanwijzingen voor de veiligheid).

Geschiktheid voor fornuizen

De volledig geprepareerde, universele CookStar bodem zorgt voor een optimale warmteopname en -verdeling en houdt de warmte goed vast. De bodem is geschikt voor alle fornuizen (warmtebronnen), inclusief inductie. De geïntegreerde expansievoegen (te herkennen aan de ster aan de onderzijde) zorgen ervoor dat de bodem perfect stabiel blijft. Dit zorgt ervoor dat de bodem altijd het juiste contact heeft met het fornuis, waardoor u de beste kookresultaten bereikt.



Reguleren van de standen op het fornuis

	Kookstanden op het fornuis			
	1-12 standen	1-9 standen	1-6 standen	1-3 standen
Aanbranden (geopende pan)	9-12	6-9	4-6	2-3
Aan kook brengen, ontluften	12	9	6	3
Sudderend, stoomkoken, opwarmen, ontdooien	1-6	1-4	1-3	$\frac{1}{2}$ - 1 $\frac{1}{2}$

De genoemde standen zijn richtwaarden. Bij inductie kunnen afhankelijk van het vermogen lagere standen worden gekozen. Lees hierover ook de informatie in de handleiding van uw fornuis.

De geopende snelkookpan mag leeg of met vet nooit langer dan 2 minuten op het hoogste energieniveau worden opgewarmd. Bij oververhitting kan de bodem een goudachtige verkleuring krijgen. Deze verkleuring heeft geen nadelig effect op de werking van de pan.

Elektrisch / glas-keramiek (straling / halogeen): de kookplaat moet even groot zijn als de diameter van de bodem van de pan, of kleiner.

Gasfornuis: zet de pan in het midden en voorkom dat de vlam onder de bodem van de pan uitslaat.

Inductie: zet de pan op het midden van de kookplaat. De afmeting van de bodem moet even groot of groter zijn dan de afmeting van het kookveld, omdat anders de kans bestaat dat het kookveld de bodem niet verwarmt.

Speciale aanwijzing voor inductiefornuizen: om te voorkomen dat de kookpan door het hoge vermogen oververhit en beschadigd raakt, mag u deze nooit leeg en zonder toezicht opwarmen. Houd u aan de instructies van de fornuisfabrikant.

Tijdens het koken kan een zoemend geluid ontstaan. Dit geluid heeft een technische oorzaak en betekent niet dat uw fornuis of pan defect is.

Tips om energie te besparen

- Tijdens het koken op de langzame (groentevriendelijke) of snelle kookstand moet u het fornuis zo instellen dat de kookindicator niet in het rode gebied komt en het kookventiel niet begint te ontlichten.
- Bij het koken op de stoomstand de warmtebron zo instellen dat bij de dekselsteel respectievelijk de kookkroon slechts een kleine stoomsluier naar buiten treedt.
- Gebruik een kookplaat / kookpit met de juiste afmeting (zie bovenstaande informatie).
- Kies een pan die past bij de hoeveelheid die gekookt moet worden
- Benut de eigenschap van de bodem om warmte vast te houden. Zet de kookplaat / kookpit al voor het einde van de kooktijd uit om de afkoeltijd te benutten.

6. Koken met de vitavit®

In de snelkookpan kunt u op diverse manieren koken:

koken of smoren (sudder), stoomkoken met inzetmandje, braden en frituren (zonder deksel), maar ook ontdoeien, wekken of ontsappen. Meer informatie over de gebruiksmogelijkheden van uw snelkookpan en het gebruik van de inzetmanden vindt u in hoofdstuk 8.

Vorbereitung

Doe de ingrediënten volgens het recept in de snelkookpan.

Let daarbij op de voorgeschreven vulniveaus (zie hoofdstuk 5).

Leg vervolgens het deksel op de pan en sluit deze.

Als de vergrendelingsindicator (afb. A-3) in de steel van het deksel groen is, is de pan klaar voor het koken (zie hoofdstuk 4).

Kookstand kiezen

zie afbeelding M

Stel met de kookkroon (afb. A-5) de gewenste kookstand in. In de tabel met de kooktijden (hoofdstuk 9) staan de aanbevolen kookstanden.

Kookstand 1, ca. 110°C (spaarstand)
(45 kPa kookdruk)

Voor kwetsbaar voedsel zoals vis en groenten

Kookstand 2, ca. 116°C (snelkookstand)
(75 kPa kookdruk)

Voor alle andere gerechten zoals vleesgerechten of eenpansgerechten

Stoomstand

Behalve de langzamere (voedselvriendelijke) en de snelle kookstand kunt u ook een kookstand kiezen waarmee u zonder druk kunt stoomkoken respectievelijk op de normale manier kunt koken. Omdat deze stand ook zonder druk werkt, geldt de aanvullende informatie in de hoofdstukken 6 en 7 niet voor deze stand. Meer informatie over de stand voor het stoomkoken vindt u in hoofdstuk 8.

Aan de kook brengen en ontlichten

Verwarm de snelkookpan op de hoogste energiestand van de warmtebron.

Onder de steel van het deksel (afb. A-4) ontsnapt stoom en daarmee de luchtzuurstof die schadelijk is voor het vitaminegehalte. Dit proces kan enkele minuten duren. Zodra de Euromatic sluit en er geen stoom meer ontsnapt, begint de drukopbouw. Even daarna begint de kookindicator (afb. A-6) omhoog te gaan.

Kookindicator met signaalkleuren

zie afbeelding N

De kookindicator laat u altijd onafhankelijk van de gekozen kookstand (stand 1 of 2) een serie van drie achtereenvolgende gekleurde ringen zien. De kleuren geven als een soort verkeerslicht met kleuren signalen over het verloop van de temperatuur in de pan en helpen u om de energietoevoer op het fornuis goed te regelen:

Gele ring:

„De ingestelde kookstand is bijna bereikt. Het fornuis kan op een lagere stand worden gezet.“

Afhankelijk van het soort fornuis en de inhoud in de pan kunt u eerder of later naar een lagere stand overschakelen. Bij elektrisch / keramisch aan het begin van het gele niveau, bij inductie / gas aan het einde van het gele niveau.

Groene ring:

„De ingestelde kookstand is bereikt. De kooktijd wordt vanaf nu gemeten.“

De energietoevoer van de warmtebron zou u zo moeten regelen, dat de kookindicator tijdens de hele kooktijd in het groene gebied blijft.

Rode ring:

„De temperatuur in de pan is te hoog. De pan begint automatisch te ontluchten om de temperatuur te regelen. U moet het fornuis op een lagere stand zetten.“

De energietoevoer zou nu zo moeten worden geregeld dat de kookindicator niet tot in het rode gebied stijgt. Anders verliest de pan vocht door het ontluchten.

Belangrijke opmerking:

Let erop dat het vocht in de snelkookpan nooit helemaal mag verdampen! (zie de aanwijzingen in hoofdstuk 5)

Kooktijden

Nadat de gekozen kookstand is bereikt (groene ring) worden de kooktijden gemeten. Informatie over de kooktijden van verschillende levensmiddelen vindt u in hoofdstuk 9.

Basisregels:

1. De kooktijd op stand 2 komt overeen met ongeveer de helft tot een derde deel van de normale kooktijd.
2. De kooktijd op stand 1 is ongeveer 50% langer dan op stand 2.
3. De kooktijden kunnen bij dezelfde ingrediënten variëren, omdat de hoeveelheid, de vorm, de omvang en de samenstelling van de levensmiddelen van invloed zijn op de kooktijd.

Voorbeeld van aardappelen die in de schil worden gekookt:

Normale kooktijd	Kooktijd op stand 2	Kooktijd op stand 1
ca. 30 min	ca. 12 min	ca. 18 min

Als de kooktijd is afgelopen moet u de snelkookpan van de kookplaat/kookpit nemen en de pan drukloos maken door de druk uit pan te laten ontsnappen (zie de aanwijzingen in het volgende hoofdstuk). Pas daarna mag u de pan openen.

7. Ontluchten van de vitavit®

Belangrijke opmerking:

U mag de snelkookpan nooit met geweld openen. De pan mag pas geopend worden als de kookindicator volledig is gedaald en er geen stoom meer ontsnapt als u op de bedieningsknop drukt. Als de pan drukloos is kan de bedieningsknop gemakkelijk worden ingedrukt om de pan te openen.

Voordat u de pan opent, moet u deze altijd zacht schudden om eventuele stoombellen in het voedsel te laten verdwijnen. Anders bestaat de kans op brandwonden door wegsputend voedsel en stoom.

U kunt uw vitavit® op 4 manieren drukloos maken.

Afhankelijk van het gekookte gerecht, moet u kiezen op welke manier u de pan ontlucht. Bij licht schuimende of uitzettende gerechten zoals peulvruchten, soepen of eenpansgerechten, maar ook bij gerechten met een kwetsbare schil zoals in de schil gekookte aardappelen moet u nooit kiezen voor een methode met een snelle vermindering van de druk, omdat het gerecht anders uitzet of de schil kan openbarsten.





Ontluchten

Methode 1

„Snel ontluchten met de bedieningsknop“

zie afbeelding O

Door zacht op de bedieningsknop te drukken (afb A-2) in de richting van de pijl ontsnapt stoom onder de steel van het deksel (afb A-4). Houd deze knop ingedrukt totdat de kookindicator helemaal omlaag is gegaan en er geen stoom meer ontsnapt.

Laat de knop daarna los, schudt even met de pan en druk nog een keer op de bedieningsknop. Herhaal deze handeling totdat er geen stoom meer uit de pan ontsnapt. Als de pan niet meer onder druk staat, gaat de Euromatic naar beneden. De bedieningsknop kan nu helemaal worden doorgedrukt om de pan te openen.

Opmerking:

Zolang er druk in de pan is, kan de bedieningsknop niet helemaal worden doorgedrukt. Dat is normaal en heeft tot doel dat de pan niet per ongeluk kan worden geopend terwijl deze nog onder druk staat. Probeer dus niet om de bedieningsknop met geweld verder door te drukken!

Methode 2

„Regelbaar ontluchten met de kookkroon“

zie afbeelding P

Door de kookkroon stapsgewijs in de richting van de ontluichtingsstand te draaien ontsnapt er stoom onder de kookkroon (afb. A-7). Naar keuze kunt u langzaam of iets sneller ontluchten. Hoe groter de stappen waarmee u de kookkroon draait, hoe groter de hoeveelheid stoom die ontsnapt. Zet de kookkroon tenslotte op de ontluichtingsstand en wacht totdat de stoom niet meer ontsnapt. Schud de pan dan weer zachtjes en herhaal deze handeling totdat er geen stoom meer ontsnapt. Als de pan niet meer onder druk staat, gaat de Euromatic naar beneden. De bedieningsknop kan nu helemaal worden doorgedrukt om de pan te openen.

Opmerking:

Draai de kookkroon nooit direct van kookstand 1 of 2 op de ontluichtingsstand, omdat er dan teveel stoom in een keer ontsnapt en delen van het gerecht naar buiten kunnen treden. Draai de kookkroon altijd met kleine stapjes naar de ontluichtingsstand.

Methode 3

„Laten afkoelen“

Als u de overblijvende energie in de pan wilt benutten, moet u deze methode kiezen.

Hierbij kunt u de pan al kort voor het einde van de kooktijd van het fornuis nemen en langzaam laten afkoelen totdat de kookindicator helemaal is gedaald.

Druk daarna zacht op de bedieningsknop om eventueel resterende druk te laten ontsnappen. Laat de knoop los als er geen stoom meer naar buiten komt, schud even met de pan en druk nog een keer op de bedieningsknop. Herhaal deze handeling totdat er geen stoom meer uit de pan ontsnapt. Als de pan niet meer onder druk staat, gaat de Euromatic naar beneden. De bedieningsknop kan nu helemaal worden doorgedrukt om de pan te openen.

Deze methode is vooral geschikt voor gerechten met een lange kooktijd.

Methode 4

„Snel ontluchten onder stromend water“

zie afbeelding Q

Als u het niet prettig vindt om met ontsnappend stoom te werken, kunt u de druk ook wegnemen door de pan onder stromend water te houden. Zet de pan in dat geval in de spoelbak en laat het water zijdelings over het deksel lopen (nooit over de steel en de kookkroon!) totdat de kookindicator helemaal naar beneden is gegaan.

Druk daarna zacht op de bedieningsknop om eventueel resterende druk te laten ontsnappen. Laat de knop los als er geen stoom meer naar buiten komt, schud even met de pan en druk nog een keer op de bedieningsknop. Herhaal deze handeling totdat er geen stoom meer uit de pan ontsnapt. Als de pan niet meer onder druk staat, gaat de Euro-matic naar beneden. De bedieningsknop kan nu helemaal worden doorgedrukt om de pan te openen.

8. Toepassingsmogelijkheden

Smoren van vlees

Smoren (suddereren) combineert aanbraden (dichtschrœien) en stoven. Eerst wordt het vlees goed aangebraden en daarna met vocht geblust.

- Verhit de snelkookpan of de snelbraadpan zonder vet op de middelste stand ($\frac{2}{3}$ van het vermogen van het warmtebron).
- Doe enkele koude druppels water in de pan. Als deze een glasheldere parelvorm hebben en in de pan „dansen“, is de juiste temperatuur bereikt om het vlees met of zonder vet te braden. Voordat u het vet of het braadstuk in de pan doet, moet u het water voorzichtig (bijvoorbeeld met een keukendoek) uit de pan vegen.
- Druk het braadstuk stevig aan. Na enkele minuten zal het weer van de bodem losraken en kan het worden omgedraaid. Eventueel kunt u de ingrediënten toevoegen die u altijd gebruikt.
- Voeg daarna vocht toe zoals in het recept staat beschreven, maar in ieder geval minimaal 200-300 ml (zie hoofdstuk 5).
- Sluit de pan.
- Kies de kookstand en breng het geheel aan de kook (zie hoofdstuk 6).

Opmerking: vlees wordt meestal op stand 2 bereid (zie hoofdstuk 9).

Soepen en eenpansgerechten

Soepen en eenpansgerechten worden altijd zonder inzetmandje gekookt.

- Vul de pan maximaal tot tweederde („max“-markering). Bij sterk schuimende of uitzettende gerechten: de pan slechts voor de helft vullen („ $\frac{1}{2}$ “-markering).
- Breng soepen eerst in een open pan aan de kook en haal het schuim er grondig af.
- Roer het gerecht.
- Sluit de pan.
- Kies de kookstand en breng het geheel aan de kook (zie hoofdstuk 6).

Opmerking: soepen en eenpansgerechten worden meestal op stand 2 gekookt (zie hoofdstuk 9).

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Groenten en aardappelen

Groenten en andere kwetsbare gerechten kunnen in het inzetmandje met de perforaties op een zeer zachte manier in stoom gaar worden gemaakt. De inzetmandjes zijn afhankelijk van het model bijgevoegd of afzonderlijk in de handel verkrijgbaar:

- Doe tenminste 200-300 ml vocht in de snelkookpan (zie „min“-markering), eventueel met toevoeging van kruiden, aroma's, specerijen of wijn.
- Leg de gewassen groente in het inzetmandje en zet deze op de driepoot in de pan.
- Sluit de pan.
- Kies de kookstand en breng het gerecht aan de kook (zie hoofdstuk 6).

Opmerking: groente wordt meestal op stand 1 gaar gemaakt. (zie hoofdstuk 9).

Het koken van rijst

Rijst kan zonder inzetmandje op de bodem van de snelkookpan worden gekookt.

Koken van natuurrijst:

- Doe de rijst en het water in de snelkookpan met een verhouding van 1:2.
- Voeg zout naar smaak toe.
- Let op de minimale hoeveelheid vocht.
- Sluit de pan.
- Kies kookstand 2 en breng het gerecht aan de kook totdat de temperatuur is bereikt (groene ring).
- Kook de rijst in ongeveer 7 tot 9 minuten op stand 2. Daarna moet u eerst de pan ontluichten en kunt u deze vervolgens openen.
- Of: neem de pan van het fornuis, zet deze opzij en laat de rijst langzaam nog 15 minuten met het deksel erop in de pan staan. Daarna kunt u de pan openen.

Opmerking: rijst kan ook in het mandje zonder gaten worden gekookt. Vul in dat geval de pan met de minimale hoeveelheid vocht. Zet daarna het mandje zonder gaten met de rijst en het water (verhouding ongeveer 1:1) in de pan.

Het koken van vlees

Vis kan met toevoeging van het minimale vocht in het eigen kookvocht op de bodem van de pan gekookt worden of in het inzetmandje met gaten gestoomd worden.

Opmerking: vis wordt op stand 1 gekookt (zie hoofdstuk 9).

Frituren

In de snelkookpan mag alleen zonder deksel worden gefrituurd!

Houd altijd rekening met de hoogte van de pan om verbranding door overschuimend vet of vetspatten te vermijden.

- Vul de pan maximaal tot de helft („½“-markering) met vet.
- Verwarm het vet op de middelste stand en voorkom oververhitting.
- De juiste frituurtemperatuur is bereikt als zich na het onderdompelen van een houten lepelsteel onmiddellijk een krans van bellen om de steel vormt.
- Leg nooit een deksel op de pan!

Stoomkoken

Stoomkoken is koken in waterdamp bij temperaturen rond 100 °C.

Hete waterdamp omhult het voedsel (stoomgerecht) en condenseert aan het oppervlak. Het stoomgerecht ligt tijdens het koken niet in het water. Daarom moet u bij het stoomkoken het inzetmandje met de perforatie gebruiken. De inzetmandjes zijn per model bijgevoegd of afzonderlijk in de handel verkrijgbaar:

- Doe tenminste 200-300 ml vocht in de snelkookpan (zie „min“-markering), eventueel met toevoeging van kruiden, smaakversterkers of wijn.
- Leg de gewassen groente in het inzetmandje en zet deze op de driepoot in de pan.
- Sluit de pan.
- Kies de stand voor het stoomkoken en breng het gerecht aan de kook.
- Er zal zich geen druk worden opgebouwd; de kookindicator gaat niet omhoog.
- Aan de ontsnappende stoom bij de dekselsteel en / of de kookkroon kunt u zien dat het water kookt en de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Zet de energietoevoer op een lagere stand.
- Als er tijdens het koken nog wat stoom uit de pan komt, is dat normaal.
- Let erop dat de pan niet droog kookt!
- De kooktijd bij stomen en conventioneel koken is over het algemeen gelijk.

De stand voor het stoomkoken kan ook zonder inzetmandje worden gebruikt om op de normale manier zonder druk te koken.

Opmerking:

Bij het koken op de stand voor het stoomkoken kan de pan op ieder moment worden geopend om kruiden en dergelijke toe te voegen of te roeren. Bij een te hoge energietoevoer kan het gebeuren, dat de pan zich om veiligheidsredenen vergrendelt en de bedieningsknop voor het openen van de pan niet meer verder kan worden ingedrukt. In dat geval moet u de pan van het fornuis nemen en na een korte tijd kan de pan al weer worden geopend.

Diepvriesproducten bereiden

Diepvriesproducten kunnen in de snelkookpan heel gemakkelijk worden bereid.

- Vlees: voor het aanbraden iets laten ontdooien.
- Levensmiddelen zonder saus: in het inzetmandje met perforatie in de pan leggen.
- Gerechten met saus: in het inzetmandje zonder perforatie in de pan leggen.
- Doe minimaal 200-300 ml vocht (zie „min“-markering) in de snelkookpan.
- Sluit de pan.
- Kies de kookstand en breng het gerecht aan de kook (zie hoofdstuk 6).

Wecken

De snelkookpan kan ook worden gebruikt om gerechten te wecken. Afhankelijk van de grootte van de weckpotten moet het model van 4,5 liter of groter worden gebruikt.

- Vul de potten tot een vingerbreedte onder de rand en sluit de potten.
- Doe minimaal 200-300 ml vocht (zie „min“-markering) in de snelkookpan.
- Zet de weckpotten in het inzetmandje met de gaten in de pan.
- Sluit de pan.
- Kies de kookstand en breng het gerecht aan de kook (zie hoofdstuk 6).



Toepassingsmogelijkheden

Aanwijzingen voor de wecktijden:		
Jam	Stand 1	1-2 min
Fruit/ azijngroenten	Stand 1	8-10 min
Groente / vlees	Stand 2	20-25 min

Laat de pan niet te snel ontluchten maar langzaam afkoelen omdat de potten anders kunnen knappen!

Ontsappen

Om kleine hoeveelheden fruit te kunnen ontsappen, kunt u de inzetmandjes met en zonder perforatie gebruiken.

- Bereid het fruit voor.
- Doe minimaal 200-300 ml vocht (zie „min“-markering) in de snelkookpan.
- Leg het fruit in het inzetmandje met perforatie.
- Zet het inzetmandje met perforatie in het inzetmandje zonder perforatie en zet deze in de pan.
- Sluit de pan.
- Kies de kookstand en breng het gerecht aan de kook (zie hoofdstuk 6).

Aanwijzingen voor de tijden bij het ontsappen:		
Bessen	Stand 2	12 min
Steenvruchten	Stand 2	18 min
Pitvruchten	Stand 2	25 min

Laat de pan niet te snel ontluchten, maar langzaam afkoelen!

Steriliseren

Babyflesjes of andere dingen voor huishoudelijk gebruik (niet voor medische doeleinden) kunnen in de snelkookpan gesteriliseerd worden.

- Doe minimaal 200-300 ml vocht (zie „min“-markering) in de snelkookpan.
- Zet de flessen met de opening naar beneden in het inzetmandje met perforatie.
- Sluit de pan.
- Kies stand 2, breng het vocht aan de kook en steriliseer de fles 20 minuten.

Laat de pan niet te snel ontluchten, maar langzaam afkoelen!

Menu's koken

Met de inzetmandjes kunt u verschillende gerechten tegelijkertijd boven elkaar bereiden.

Vuistregels:

- Vis boven groente koken.
- Groente boven vlees koken.
- Gerechten met overeenkomstige kooktijden gelijktijdig in de pan doen en koken.
- Bij gerechten met verschillende kooktijden: eerst het gerecht met de langste kooktijd in de pan doen en koken. Zodra de resterende kooktijd voor dit gerecht overeenkomt met de kooktijd van het andere gerecht, neemt u de pan van het fornuis, laat u de pan ontluchten en opent u deze. Daarna legt u het andere gerecht in de pan en gaat u verder met het koken tot de eindtijd is bereikt.
- Omdat door het tussentijdse openen stoom ontsnapt, moet aan het begin minimaal 300 ml vocht in de pan worden gedaan.

Voorbeeld:

Rollade (20 min) met gekookte aardappelen (8 min).

Leg eerst de rollade in de pan en bereid deze gedurende 12 minuten op stand 2. Neem vervolgens de pan van de kookplaat, ontlucht de pan en open deze. Leg de aardappelen in het inzetmandje met perforatie en zet deze op de driepoot boven de rollade in de pan. Sluit de pan, breng het geheel weer aan de kook, en kook de gerechten nog 8 minuten op stand 2.

9. Kooktijden

De hieronder genoemde kooktijden zijn richtwaarden voor hoeveelheden voor ongeveer 2 tot 3 personen.

De basisregels zijn:

- De kooktijd op stand 2 komt overeen met ongeveer de helft tot een derde deel van de normale kooktijd.
- De kooktijd op stand 1 is ongeveer 50% langer dan op stand 2.
- Kooktijden kunnen bij hetzelfde gerecht variëren; dat hangt namelijk af van de hoeveelheid, de vorm, de omvang en de samenstelling.
- Hoe groter de hoeveelheid die in de pan is gedaan, hoe langer de kooktijd.
- Hoe fijner het gerecht is gesneden, hoe korter de kooktijd.

Voorbeeld:

Aardappelen in de schil (heel) ca. 12 minuten; gekookte aardappelen (in stukken) ca. 8 minuten.

Met behulp van de genoemde kooktijden kunt u snel uw persoonlijke tijden berekenen.

Als u niet zeker bent over een kooktijd, kunt u het beste eerst een kortere tijd kiezen. Nakoken kan altijd.

Kooktijden / Reiniging & onderhoud

Varkensvlees			Schelvis	6-7 min	Stand 1
Varkenshachee/ -goulash	15-20 min	Stand 2	Roodbaars	7-8 min	Stand 1
Gebraden varkensvlees	25-30 min	Stand 2			
Varkensschenkel	30-35 min	Stand 2	Soepen & eenpansgerechten		
Varkenspoot, vers	30-40 min	Stand 2	Groentesoep	4-6 min	Stand 2
			Aardappelsoep	6-8 min	Stand 2
			Goulashsoep	10-15 min	Stand 2
			Rundvleesbouillon	35-40 min	Stand 2
Kalfs- & rundvlees			Groenten		
Kalfsvlees (in reepjes)	5-6 min	Stand 2	Artisjokken (heel)	15-20 min	Stand 1
Gebraden kalfsvlees	15-20 min	Stand 2	Bloemkool/broccoli (reesjes)	2-3 min	Stand 1
Kalfsschenkel	15-20 min	Stand 2	Bloemkool (heel)	8-10 min	Stand 1
			Sperziebonen (vers)	5-7 min	Stand 1
Rundergoulash	15-20 min	Stand 2	Koolrabi (stukken)	5-8 min	Stand 1
Beenstuk (voor soep)	20-25 min	Stand 2	Maïskolven	5-6 min	Stand 1
Rollade / filetbraadstuk	20-25 min	Stand 2	Gemengde groenten	5-6 min	Stand 1
Gemarineerd rundvlees / gebraden lendenstuk	25-30 min	Stand 2	Wortelen	4-6 min	Stand 1
Gebraden rundvlees	30-40 min	Stand 2	Paprika	1-2 min	Stand 1
Runderlap	40-60 min	Stand 2	Rodekool, wittekool (reepjes)	7-10 min	Stand 1
			Asperges wit (heel)	5-7 min	Stand 1
Gevogelte			Savooiekool (reepjes)	7-10 min	Stand 1
Kippenborst/ -bout	10-15 min	Stand 2			
Kalkoenborst/ -bout	20-25 min	Stand 2	Gekookte aardappelen (kwart stukjes)	8-10 min	Stand 2
Soepkip	25-35 min	Stand 2	Aardappelen in schil (heel)	12-15 min	Stand 2
(afhankelijk van de grootte en leeftijd)					
Wild & Lamsvlees			Peulvruchten & granen		
Reerug	ca. 15 min	Stand 2	Linzen (ongeweekt)	10-15 min	Stand 2
Gebraden ree	ca. 20 min	Stand 2	Erwten (gepeld, ongeweekt)	12-15 min	Stand 2
Hertengoulash	15-20 min	Stand 2	Grutten	15-20 min	Stand 2
Gebraden hertenvlees	ca. 25 min	Stand 2			
Goulash van wild zwijn	15-20 min	Stand 2	Gierst, boekweit (niet nawellen)	6-7 min	Stand 2
Gebraden wild zwijn	ca. 25 min	Stand 2	Natuurrijst (niet nawellen)	7-9 min	Stand 2
Gebraden haas	15-20 min	Stand 2			
Lamsragout	10-15 min	Stand 2	Haver, tarwe, gerst, rogge, Spelt (nawellen)	8-9 min	Stand 2
Gebraden lamsvlees	15-20 min	Stand 2			
Vis					
Visragout	3-4 min	Stand 1			
Zalm	5-6 min	Stand 1			
Heilbot	6-7 min	Stand 1			

Neem de druk van de pan en laat de inhoud met een gesloten deksel ongeveer 15 minuten nawellen.

10. Reiniging & onderhoud

Reiniging

Maak de snelkookpan na iedere kookbeurt weer schoon.

- Haal de afdichting uit het deksel en spoel deze met de hand schoon.

- Neem de kookkroon van het deksel en veeg deze met een vochtige doek af.
- Neem indien nodig de dekselsteel (in ieder geval als deze duidelijk verontreinigd is) van de pan en spoel de steel onder stromend water af.
- De pan, het deksel (zonder afdichtring, kookkroon en dekselsteel) en de inzetmandjes kunnen ook in de vaatwasser gereinigd worden.

Let op!:

- Gebruik voor het reinigen heet afwaswater met normale afwasmiddelen en een schuursponsje of een zachte borstel. Gebruik geen scherpe, ruwe of puntige voorwerpen. Als de binnenzijde en de bodem sterk zijn verontreinigd kunt u ook de ruwe kant van de spons gebruiken.
- Laat etensresten niet opdrogen en bewaar geen gerechten gedurende langere tijd in de pan omdat deze vlekken en veranderingen aan het oppervlak van het roestvrije staal kunnen veroorzaken.
- Om het RVS-oppervlak goed te houden, moet u regelmatig het RVS-poetsmiddel van Fissler gebruiken. Deze is zeer geschikt om witte of regenboogachtige verkleuringen of aanslag te verwijderen.
- Gebruik bij het reinigen in de vaatwasser alleen de normale huishoudelijke producten met de dosering die door de fabrikant wordt aanbevolen. Gebruik dus geen industriële afwasmiddelen of reinigingsmiddelen met een hoge concentratie.

Monteren van de kookkroon en de dekselsteel**Kookkroon** (afb. A-5)

Demonteren: [zie afbeelding R](#)

Maak de afsluitmoer (afb. A-21) los door deze tegen de richting van de klok in te draaien en neem de kookkroon en de moer van het deksel.

Monteren: [zie afbeelding S](#)

Zet de kookkroon in de aangegeven positie van bovenaf in het deksel, schroef de afsluitmoer van onderen weer vast in de richting van de wijzers van de klok.

Dekselsteel (afb. A-1)

Demonteren: [zie afbeelding T](#)

Maak de dekselsteel los door de bevestigingsschroef (afb. A-19) aan de binnenzijde van het deksel tegen de wijzers van de klok in los te draaien.

Monteren: [zie afbeelding U](#)

Neem de dekselsteel in de hand en leg het deksel in de aangegeven positie op de steel. Draai de bevestigingsschroef weer vast in de richting van de klok.

Bewaren

De afdichtring moet in een donkere ruimte (beschermd tegen zonlicht en UV-straling) droog en schoon worden bewaard. Om de afdichtring te sparen moet u het deksel na het reinigen omgekeerd op de pan leggen om te voorkomen dat de ring bekneld raakt.

Onderhoud

De onderdelen van de snelkookpan die aan slijtage onderhevig zijn moeten regelmatig door nieuwe worden vervangen. Meer informatie hierover leest u in hoofdstuk 12.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

11. Vragen en antwoorden

Belangrijke opmerking:

schakel de warmtebron altijd eerst uit voordat u probeert een probleem of een defect te verhelpen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleem verhelpen
Bij het aan de kook brengen ontsnapt er langer dan normaal stoom onder de dekselsteel (bij de Euromatic).	<p>U heeft een stand voor stoomkoken gekozen of de stand niet juist ingesteld.</p> <p>De pan is niet correct afgesloten. (de indicator in de dekselsteel is rood)</p> <p>De energietoevoer voor de warmtebron is te gering.</p> <p>De diameter van het kookveld past niet bij de diameter van de snelkookpan.</p> <p>De dekselsteel zit los.</p> <p>De Fissler Euromatic of de bijbehorende ring is vuil of beschadigd.</p>	<p>Bij het drukloze stoomkoken is het normaal dat een beetje stoom ontsnapt. Wilt u bij een gesloten systeem onder druk koken, dan moet u stand 1 of 2 kiezen (zie hoofdstuk 6 en 8).</p> <p>Sluit de pan op de juiste manier af (zie hoofdstuk 4). (de indicator in de dekselsteel is groen)</p> <p>Zet de warmtebron op het maximale vermogen.</p> <p>Zet de snelkookpan op een kookveld met de juiste afmetingen (zie hoofdstuk 5).</p> <p>Draai de bevestigingsschroef van de dekselsteel aan de binnenzijde van het deksel weer vast.</p> <p>Reinig of vervang de onderdelen (zie hoofdstuk 13).</p>
Bij het aan de kook brengen ontsnapt geen stoom.	<p>Er is te weinig vocht in de pan gedaan.</p> <p>De energietoevoer voor de warmtebron is te laag.</p>	<p>Doe de minimale hoeveelheid vocht (200-300 ml) in de pan (zie hoofdstuk 5).</p> <p>Stel de warmtebron op het maximale vermogen.</p>
Bij de dekselrand ontsnappen waterdruppels en/of stoom voordat de kookindicator begint te stijgen.	<p>De afdichtring is niet correct in het deksel gelegd.</p> <p>De afdichtring is vuil of beschadigd.</p> <p>De pan is niet correct afgesloten. (de indicator in de dekselsteel is rood)</p>	<p>Leg de afdichtring goed in het deksel (zie hoofdstuk 5).</p> <p>Maak de afdichtring schoon of vervang deze.</p> <p>Sluit de pan op de juiste manier af (zie hoofdstuk 4). (de indicator in de dekselsteel is groen)</p>

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleem verhelpen
De kookindicator gaat niet omhoog.	<p>Er ontsnapt stoom bij de dekselsteel.</p> <p>Er ontsnapt stoom bij de dekselrand.</p> <p>Er is te weinig vocht in de pan gedaan.</p> <p>De kookkroon is niet goed en stevig vastgeschroefd.</p> <p>De afdichting van het kookventiel, de ventielvatting of het rolmembraan ontbreekt, is defect of verkeerd gemonteerd.</p>	<p>Zie boven.</p> <p>Zie boven.</p> <p>Doe de minimale hoeveelheid vocht (200-300 ml) in de pan (zie hoofdstuk 5).</p> <p>Zet de kookkroon op de juiste manier op het deksel en draai de afsluitmoer goed vast (zie hoofdstuk 10).</p> <p>Vervang de betreffende afdichting of monteer deze correct (zie hoofdstuk 12).</p>
Stoom ontsnapt bij de kookkroon	<p>De temperatuur is te hoog voor de ingestelde kookstand.</p> <p>U heeft de stoomkookstand gekozen of de stand niet juist ingesteld.</p> <p>De kookkroon is niet goed en stevig vastgeschroefd.</p> <p>De afdichting van het kookventiel, de ventielvatting of het rolmembraan ontbreekt, is defect of verkeerd gemonteerd.</p>	<p>Zet de energietoevoer op een lagere stand. Let erop dat u de energietoevoer zodanig regelt, dat de kookindicator gedurende de hele kooktijd op groen staat (zie hoofdstuk 6).</p> <p>Bij het drukloze stoomkoken is het normaal dat een beetje stoom ontsnapt. Wilt u bij een gesloten systeem onder druk koken, dan moet u stand 1 of 2 kiezen (zie hoofdstuk 6 en 8).</p> <p>Monteer de kookkroon op de juiste manier en draai de afsluitmoer goed vast (zie hoofdstuk 10).</p> <p>Vervang de betreffende afdichting of monteer deze op de juiste wijze (zie hoofdstuk 12).</p>
Onder de dekselsteel (bij de Euromatic) ontsnapt stoom, hoewel de kookindicator al is gestegen.	<p>De dekselsteel zit los.</p> <p>De platte afdichting voor de bevestigingschroef van de dekselsteel of de O-ring voor de Euromatic ontbreken, zijn defect, of niet op de juiste manier gemonteerd.</p> <p>Als er een grote hoeveelheid stoom ontsnapt kan de Euromatic als veiligheidsvoorzieningen in werking zijn getreden. Dat gebeurt als het kookventiel vuil of defect is.</p>	<p>Draai de bevestigingsschroef van de dekselsteel aan de binnenzijde van het deksel weer vast.</p> <p>Vervang de betreffende afdichting of monteer deze op de juiste manier (zie hoofdstuk 12).</p> <p>Neem de kookkroon van het deksel en reinig of vervang deze (zie hoofdstuk 10 en 12).</p>

- D
- GB
- F
- NL
- I
- E
- P
- GR
- TR
- RUS
- S
- PL
- CZ
- ARA

Vragen & antwoorden

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleem verhelpen
Bij de dekselrand ontsnapt een flinke hoeveelheid stoom, hoewel de kookindicator al is gestegen.	De afdichtring is defect. De afdichtring is als veiligheidsvoorziening in werking getreden. Dat gebeurt als het kookventiel en de Euromatic vuil of defect zijn.	Vervang de afdichtring (zie hoofdstuk 5 en 12). Laat de pan door de Fissler dealer of de Fissler klantenservice controleren.
Er ontsnapt stoom onder de ronde afdekkap bij de dekselsteel of de bedieningsknop.	De afdichtring is defect.	Vervang de dekselsteel of laat deze door de Fissler dealer of de Fissler klantenservice controleren.
De pan kan moeilijk worden afgesloten, resp. de bedieningsknop springt bij het afsluiten niet naar buiten.	De deksel- en/of de pannensteel zijn niet correct gemonteerd. De dekselsteel is defect. De afdichtring is niet correct in het deksel gelegd. De pan is niet correct afgesloten. (de indicator in de dekselsteel is rood)	Controleer de bevestiging van de handgrepen en draai deze eventueel weer vast. Vervang de dekselsteel. Leg de afdichtring goed in het deksel (zie hoofdstuk 5). Sluit de pan op de juiste manier af (zie hoofdstuk 4). (de indicator in de dekselsteel is groen)
De pan kan niet worden geopend.	Er is nog druk in de pan. De Euromatic zit vast.	Laat de druk uit de pan ontsnappen (zie hoofdstuk 7). Laat de bedieningsknop los. Druk de dekselsteel zacht naar links.
De dekselsteel zit los.	De bevestiging is niet vastgedraaid.	Draai de bevestigingsschroef van de dekselsteel aan de binnenzijde van het deksel weer vast.
De handgrepen van de pan zitten los.	De schroeven van de handgrepen zijn niet vastgedraaid.	Draai de schroeven met een schroevendraaier vast.

12. Onderhoud & reserveonderdelen

Let op!

Onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn (zoals afdichtringen en andere rubberen onderdelen) moeten na ongeveer 400 kookbeurten of ten minste na twee jaar door originele onderdelen van Fissler worden vervangen. Onderdelen die duidelijk zichtbare beschadigingen vertonen (bijvoorbeeld scheuren, verkleuringen, vervormingen of verharding) of niet correct op hun plaats zitten, moeten direct worden vervangen. Als deze aanwijzing niet wordt nageleefd, zal uw snelkookpan niet naar behoren functioneren en wordt ook de veiligheid in gevaar gebracht.

Aanwijzingen voor het vervangen van onderdelen

Afdichtring (afb. A-20)

Zie hoofdstuk 5.

Rolmembraan (afb. A-22)

zie afbeelding V

Draai de kookkroon los van het deksel en trek het oude rolmembraan eruit.

Zet het nieuwe rolmembraan op de kunststof stift van de kookindicator en druk de rand tot het begin van de schroefdraad op de metalen plunjier.

Afdichtring kookventiel (afb. A-23)

zie afbeelding W

Draai de kookkroon los van het deksel en trek de oude afdichting eruit. Zet de kookkroon op stand 2. Op deze stand gaat het monteren namelijk gemakkelijker.

Leg de nieuwe afdichting eerst over de metalen stift en druk vervolgens de andere zijde over de ventielstoter totdat deze helemaal naar boven doorloopt. Controleer of de afdichting van het kookventiel rondom dicht tegen de kookkroon aanligt.

Ventielring (afb. A-24)

zie afbeelding X

Draai de kookkroon los van het deksel en trek de oude afdichting eruit.

Zet de nieuwe afdichting erin en controleer of de afdichting precies en plat tegen beide zijden van het deksel ligt.

O-ring voor de Euromatic (afb. A-18)

zie afbeelding I

De demontage/montage gebeurt aan de binnenkant van het deksel. Let erop dat de afdichting volledig in de daarvoor bestemde inkeping ligt.

Euromatic (afb. A-18)

Voor de demontage/montage van de Euromatic moet u eerst de dekselsteel van het deksel verwijderen. Dat gaat heel eenvoudig als u de schroef aan de binnenkant van het deksel losdraait. De Euromatic kunt u uit het deksel halen zodra u de O-ring heeft verwijderd. Voor het monteren moet u de nieuwe Euromatic zonder O-ring zodanig door het deksel steken, dat de kant met de witte kogel op de binnenkant van het deksel ligt. Daarna monteert u de O-ring op de manier zoals hierboven staat beschreven.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Reserveonderdelen

Reserveonderdelen	Diameter	Artikelnummer
Afdichtring (afb.Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Pannesteel voor snelbraadpan (afb.Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Pannesteel voor snelkookpan (afb.Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Tegenhandgreep voor snelbraadpan (afb.Y-3)	18 cm	600-100-01-840
	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Tegenhandgreep voor snelkookpan (afb.Y-3)	18 cm	600-100-02-840
	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Dekselsteel (afb.Y-4)	alle	620-000-00-770
Kookkroon (afb.Y-5)	alle	620-000-00-700
Afsluitmoer voor kookkroon (afb.Y-6)	alle	610-000-00-734
Rolmembraan (afb.Y-7)	alle	610-000-00-711
Afdichtring kookventiel (afb.Y-8)	alle	610-000-00-706
Ventielring (afb.Y-9)	alle	610-000-00-733
Set met rolmembraan, afdichting kookventiel, ventielring (afb.Y-7, 8, 9)	alle	610-000-01-706
Euromatic compleet (afb.Y-10)	alle	011-631-00-750
O-ring voor de Euromatic (afb.Y-11)	alle	011-631-00-760
Bevestigingsschroef voor dekselsteel, met platte afdichting (afb.Y-12)	alle	600-000-00-712

Accessoires

Accessoires	Diameter	Artikelnummer
Inzetmand met perforatie (incl. driepoot) (afb. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Inzetmand zonder perforatie (incl. driepoot) (afb. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Extra deksel, glas (afb. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Extra deksel, metaal (afb. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700
Frituurmand (afb. Z-5)	26 cm	022-656-04-600

Alle onderdelen zijn bij de Fissler speciaalzaken verkrijgbaar. Voor adressen kunt u contact opnemen met ons (het adres vindt u in hoofdstuk 13).

Op www.fissler.com vindt u evt. een lijst met dealernamen en nog meer informatie.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

13. Garantie & service

Elk product van Fissler wordt met de uiterste zorg gemaakt van hoogwaardige materialen. Tot het moment van de eindafwerking wordt de kwaliteit van onze producten veelvuldig gecontroleerd en uiteindelijk aan een strenge eindcontrole onderworpen.

3 jaar fabrieksgarantie

Daarom aanvaarden wij voor al onze snelkookpan een garantie van drie jaar na verkoopdatum. Bij reclamaties moet u de complete pan samen met de kassabon bij de dealer afleveren of goed verpakt naar de afdeling klantenservice van Fissler sturen (zie onderstaand adres).

Onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, zijn van deze garantie uitgesloten. Dat geldt bijvoorbeeld voor:

- De afdichtring
- De afdichting kookventiel
- De ventielring
- Het rolmembraan
- De O-ring voor de Euromatic
- De platte afdichting voor de bevestigingsschroef van de dekselsteel

Er wordt geen garantie gegeven bij beschadigingen die veroorzaakt zijn door:

- toepassingen waarvoor de pan niet is bedoeld en bij ondeskundig en onjuist gebruik
- verkeerde of nalatige behandeling
- ondeskundig uitgevoerde reparaties
- het monteren van reserveonderdelen welke niet overeenkomen met de originele uitvoering
- chemische of fysische inwerkingen op het oppervlak van het product
- het niet naleven van deze handleiding

10 jaar leveringsgarantie op reserveonderdelen

Alle functionele onderdelen van uw snelkookpan zijn nog minimaal 10 jaar verkrijgbaar nadat de productie van het product is gestaakt.

Adres klantenservice

Fissler Nederland B.V.
Postbus 4
NL-4630 AA Hogerheide
Tel: +31 164 24 30 50

Meer informatie vindt u op www.fissler.com