



Fissler

Magic Comfort / INTENSA



Fissler

Magic Comfort/INTENSA

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

D Gebrauchsanleitung

EG-Konformitätserklärung – Siehe letzte Umschlaginnenseite.

GB Instructions for Use

Page 19

EC-Declaration of Conformity – see inside back cover.

F Mode d'emploi

Page 38

Déclaration de conformité de l'UE – voir à l'intérieur de la page de couverture.

NL Gebruiksaanwijzing

Pagina 57

EG-Conformiteitsverklaring – Zie laatste pagina aan de binnenkant van de omslag.

I Istruzioni per l'uso

Pagina 76

Dichiarazione di conformità CE – Vedere ultima pagina interna sul retro.

E Indications de uso

Página 95

Declaración CE de Conformidad – Ver última cubierta interior.

P Instruções de utilização

Página 114

Declaração de conformidade CE – ver interior da página des dobrável.

GR Οδηγίες Χρήσης

σελίδα 133

Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας – Βλέπε εσωτερική σελίδα οπισθόφυλλου.

TR Kullanma Talimatı

Sayfa 152

Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası – arka kapağın iç tarafındadır.

S Bruksanvisning

Sidan 171

EU-konformitetsintyg – se insidan på bakre omslaget.

PL Instrukcja obsługi

Strona 190

Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej – Patrz tylna wewnętrzna strona okładki.

CZ Návod k použití

Seznam 209

Prohlášení o shodě EG – viz poslední strana vnitřní obálky.

ARA طريقة الإستعمال

صفحة 228

التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج لتوجيهات المجموعة الأوروبية – أنظر داخل للكتيب



FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA



Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise	1
2. Beschreibung des Schnellkochtopfs	3
3. Sicherheitssysteme des Magic Comfort Schnellkochtopfs	4
4. Eigenschaften des Schnellkochtopfs	4
5. Funktionsweise des Schnellkochtopfs	5
6. Vor dem ersten Gebrauch	5
7. Vorbereiten des Garens	6
8. Der Kochverlauf im Schnellkochtopf	9
9. Pflegehinweise	12
10. Fragen und Antworten zum Schnellkochtopf	13
11. Ersatzteilliste	15
12. Garzeiten-Tabelle	17
13. Die Fissler-Garantie	18

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Fissler Schnellkochtopf! Jetzt bringen Sie Ihren Speisen das Garen schnell und schonend bei. Sie gewinnen bis zu 70 % Zeit und sparen bis zu 50 % Energie. Die wertvollen Vitamine und das natürliche Aroma bleiben erhalten. Sie essen gesund und alles bleibt besonders schmackhaft.

Welche Funktionen und welche Ausstattungsdetails das Kochen im Schnellkochtopf für Sie so einfach und sicher machen, vermittelt Ihnen diese Gebrauchsanleitung. Sie werden mit Ihrem Schnellkochtopf rasch vertraut sein.

Beachten Sie unbedingt und mit größter Sorgfalt die Gebrauchsanleitung, damit Sie nicht durch unsachgemäße Bedienung zu Schaden kommen. Der Schnellkochtopf steht im Betriebszustand unter Druck!

Wir wünschen Ihnen stets viel Freude am gesunden und vitaminreichen Kochen mit Ihrem Fissler Schnellkochtopf.

Ihre Fissler GmbH
www.fissler.de

CE Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der EU-Richtlinie 97/23/EG – Richtlinie für Druckgeräte
Die Konformität der o. g. Richtlinie wird durch das CE-Kennzeichen bestätigt.

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 لتوجيهات 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 / تقریراً بأن أواني الطبخ الواقعة تحت الضغط الحراري.

Magic Comfort / Intensa

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:
spĺňajú nasledujúce harmonizujúce normy Unii Europejskiej:
splňují požadavky harmonizované směrnice EG:
تتوافق مع متطلبات التوجيهات الموحدة التالية للمجموعة الأوروبية.

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

Idar-Oberstein, Juni 2006

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، وتاريخ 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

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

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Inhoudsopgave

	Pagina
1. Veiligheidsinstructies	58
2. Beschrijving van de snelkookpan	60
3. Veiligheidssystemen van de Magic Comfort snelkookpan	61
4. Eigenschappen van de snelkookpan	61
5. Werkwijze van de snelkookpan.....	62
6. Vóór het eerste gebruik	62
7. Voorbereiding	63
8. Het verloop in de snelkookpan	66
9. Onderhoudsinstructies	69
10. Vragen en antwoorden over de snelkookpan	70
11. Onderdelenlijst	72
12. Tabel met kooktijden	74
13. De Fissler garantie	75

Geachte klant,

hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe Fissler snelkookpan! Nu maakt u uw gerechten snel en economisch gaar. U wint tot 70 % aan tijd en u bespaart tot 50 % aan energie. De waardevolle vitamines en het natuurlijke aroma blijven behouden. U eet gezond en alles blijft bijzonder smakelijk.

Deze handleiding vertelt u door welke functies en uitvoeringsdetails het koken in de snelkookpan zo gemakkelijk en veilig voor u wordt. U zult snel vertrouwd zijn met uw snelkookpan.



Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door om schade door onvakkundig gebruik te voorkomen.

De snelkookpan staat tijdens het gebruik onder druk!

Wij hopen dat u altijd veel plezier zult beleven aan het gezonde en vitaminerijke koken met de Fissler snelkookpan.

Fissler GmbH
www.fissler.net



Dit product voldoet aan de eisen van de EG-richtlijn 97/23/EC – Richtlijn voor drukapparatuur.
De conformiteit van de bovengenoemde richtlijn wordt bevestigd door het CE-teken.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

1. Veiligheidsinstructies

- Lees de handleiding goed door, voordat u de snelkookpan voor de eerste keer gebruikt. Sta de pan nooit aan iemand anders af zonder deze handleiding. Geef deze snelkookpan alleen in combinatie met de handleiding door aan derden.
- Houd kinderen uit de buurt van de snelkookpan, wanneer deze in gebruik is.
- Gebruik de snelkookpan uitsluitend voor het in de handleiding voorziene gebruiksdoel.
- Gebruik de snelkookpan en de snelbraadpan nooit in de bakoven, omdat hierdoor de kunststof en rubberonderdelen en de veiligheidsvoorzieningen vernield worden.
- Frittuur in de snelkookpan altijd **zonder** deksel en vul de pan maximaal voor de helft met vet. (zie hoofdstuk 7)
- Gebruik de snelkookpan uitsluitend op de warmtebronnen die vermeld staan in de handleiding (zie hoofdstuk 2).
- De snelkookpannen mogen nooit voor medische doeleinden worden gebruikt. Vooral niet als sterilisator, omdat snelkookpannen niet zijn ontworpen voor de noodzakelijke sterilisatietemperatuur.
- Controleer iedere keer voordat u de snelkookpan gebruikt of de veiligheidsvoorzieningen onbeschadigd en niet vervuild zijn (zie hoofdstuk 7).
- Breng geen wijzigingen aan de veiligheidsvoorzieningen aan, met uitzondering van de in de handleiding opgesomde onderhoudsmaatregelen. De ventielen mogen niet gerepareerd of geolied worden. Gebruik uitsluitend originele

reserveonderdelen van Fissler in de bij uw kookpan passende uitvoering (zie hoofdstuk 11). Alleen dan zijn de functie en de veiligheid van uw snelkookpan gegarandeerd.

- Vervang slijtgedelen zoals de afdichtingsring, het rolmembraam, de afdichting van de ventielzitting, de o-ring voor de Euromatic en de o-ring voor de schroef van het deksel, regelmatig na ca. 400 maal koken of uiterlijk na 2 jaar door originele reserveonderdelen van Fissler. Onderdelen die zichtbare beschadiging (bijv. scheuren, vervormingen), kleurverandering of verharding vertonen, moeten onmiddellijk vervangen worden. Wanneer hier niet op wordt gelet, wordt de functie en de veiligheid negatief beïnvloed.
- Bouw geen onderdelen of reserveonderdelen van een Fissler snelkookpan in andere fabricaten in.
- Let erop dat u uitsluitend Fissler snelkookpannen met Fissler snelkookdeksels van hetzelfde model gebruikt.
- Neem de snelkookpan nooit in gebruik zonder dat er vloeistof in zit, omdat de pan en de warmtebron door oververhitting beschadigd kunnen raken. In extreme gevallen van oververhitting kan het aluminium in de bodem smelten en vloeibaar worden. Ingeval van oververhitting de pan nooit van de kookplaat nemen om verbrandingen door uitlopend heet aluminium te vermijden. Kookplaat uitschakelen en de pan laten afkoelen, de ruimte luchten.
- Houd u strikt aan de aangegeven vulhoeveelheden:
Minimum: $\frac{1}{4}$ liter vloeistof (2 kopjes)
Maximum: $\frac{2}{3}$ van de paninhoud
Bij schuimende of opborrelende gerechten

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

(b.v. rijst, peulvruchten, bouillons of gedroogde groente): max. 1/2 van de paninhoud. Let hierbij op de maataanduiding in de pan en op de extra instructies in hoofdstuk 7.

- De pan mag niet langer dan 2 minuten leeg of met vet op de hoogste stand worden verhit. Bij oververhitting kan de bodem goudachtig verkleuren. Deze verkleuring beïnvloedt de functie echter niet.
- Bij inductiefornuizen: Om oververhitting en beschadiging van de pan op grond van het hoge vermogen van inductie te vermijden, dient u nooit zonder toezicht, leeg of op de hoogste stand op te warmen en dient u de gebruiksaanwijzingen van de fabrikant van het fornuis in acht te nemen (zie hoofdstuk 8).
- Snelkookpannen koken onder druk. Wanneer de gebruiksaanwijzing niet opgevolgd wordt bestaat verbrandingsgevaar. Let erop dat het apparaat vóór het verhitten op de juiste wijze gesloten is (zie hoofdstuk 7). Gebruik de snelkookpan nooit terwijl het deksel los op de pan ligt!
- Houd tijdens het koken toezicht op de snelkookpan en let op de kookindicator. Regel de warmtetoevoer zodanig dat de kookindicator niet boven de gewenste kookstand uitkomt. Wanneer de warmtetoevoer niet wordt vermindert, ontsnapt er stoom door het ventiel. De kooktijden veranderen en wanneer de vloeistof volledig verloren gaat, kunnen er beschadigingen optreden aan de pan en aan de warmtebron.
- Beweeg de snelkookpan zeer voorzichtig, wanneer deze onder druk staat. Raak de hete buitenkant van de snelkookpan niet aan. Er bestaat gevaar voor verbranding. Hanteer tij-

dens het koken uitsluitend de grepen en stelen. Indien nodig gebruikt u ovenwanten of pannenlappen.

- Men dient de snelkookpannen licht te schudden, voordat deze worden geopend. Hierdoor wordt vermeden dat eventuele luchtbelletjes in de pan tijdens het openen kunnen opspringen. Appelmoes en compote niet bereiden in de snelkookpan.
- Maak de snelkookpan nooit met geweld open. Overtuig uzelf eerst ervan dat de inwendige druk volledig is verminderd is. Let op de instructies voor het openen (zie hoofdstuk 8).
- Houd altijd uw handen, hoofd en lichaam uit de gevarezone, terwijl u de pan laat afstomen. Let hier vooral op, wanneer u de pan via de openingschuif laat afstomen.
- Wanneer u vlees met vel (b.v. tong) of worst met vel hebt gekookt, dat door de invloed van druk kan opzwellen, moet u het vel niet opensteken zolang dit gezwollen is. U zou zich kunnen verbranden.
- Wanneer de snelkookpan of onderdelen daarvan beschadigd zijn of wanneer hun functie niet voldoet aan de omschrijving uit de handleiding, mag u deze niet gebruiken. Neem dan a.u.b. onmiddellijk contact op met uw Fissler speciaalzaak of met de Fissler klantenservice (telefoon: +31 164 24 30 50).
- Wend u gerust tot uw Fissler speciaalzaak of tot de Fissler klantenservice, wanneer u na het lezen van deze handleiding eventueel nog vragen heeft. Hier geeft men u graag informatie.
- **Bewaar deze handleiding goed.**

2. Beschrijving van de snelkookpan

zie afbeelding A

1. Dekselbeugel om het deksel gemakkelijk in het midden erop te plaatsen en voor een veilig gebruik
2. Openingschuif voor het instellen van de kookmethode, het afstomen en het ontgrendelen
3. Fissler Euromatic onder het voorste gedeelte van de dekselbeugel als veiligheidsventiel
4. Markering aan de zijgreep en markering op het deksel om het deksel nauwkeurig erop te plaatsen
5. Onderhoudsarm kookventiel met kookstandkeuze en veiligheidsfunctie
6. Extra grote kookindicator met markeringen voor spaarstand I en snelstand II
7. Infobox met kookkaarten
8. Afdichting van ventielzitting voor het afdichten van het kookventiel
9. Rolmembraan ter bescherming van de kookindicator
10. Schroef om de dekselbeugel los te draaien
11. Afdichtingsring
12. Maataanduiding met symbolen voor de minimaal vereiste vochttoevoeging en het maximale vulvolume bij normale en schuimende gerechten
13. Plaatsbesparende zijgrepen om veilig te dragen
14. Vlambescherming op de zijgrepen voor koken op het gasfornuis
15. De Fissler CookStar universele bodem is geschikt voor alle soorten fornuizen, ook voor inductiekookplaten. De bodemgarandeert een optimale warmteopname, gelijkmatige warmteverdeling en opslag van de warmte op alle soorten fornuizen.
16. Inzetgarnituur voor het stoven: met geperforeerde inzet en driepoot als staander (Er worden snelkookpannen aangeboden zonder inzetgarnituur. Inzetgarnituren zijn ook los in de handel verkrijgbaar).



De geïntegreerde bodemstempel bevat verdere informatie, zoals:

zie afbeelding B

- a - nominale inhoud (komt niet overeen met de nuttige inhoud, zie hoofdst. 7: maximale vulhoeveelheid)
- b - maximaal toegestane uitdampdruk van het kookventiel
- c - datum van fabricage (kalenderweek/jaar)
- d - CE-teken



3. De veiligheidssystemen van de magic comfort of de Intensa snelkookpan

- Automatisch kookventiel:
 1. met keuze voor kookfase
 2. met drukbegrenzingsfunctie: wanneer de gewenste kookfase wordt overschreden, blaast het kookventiel automatisch stoom af (maximaal 1,5 bar)
- Fissler Euromatic:
 1. voor de automatische ontluchting van de pan
 2. als restdrukblokkering: onder druk wordt de openingsschuif door het ventielhuis geblokkeerd en kan de snelkookpan niet worden geopend.
De snelkookpan kan pas worden geopend wanneer deze volkomen drukvrij is.
 3. met veiligheidsfunctie indien het deksel foutief gesloten is: het ventiel sluit de opening in het deksel niet af en laat zodoende niet toe dat er druk wordt opgebouwd
 4. met drukbegrenzingsfunctie: bij een defect aan het veiligheidsventiel in het kookkroontje, blaast de Euromatic automatisch stoom af
- Kookindicator met de markeringen voor spaarstand I en snelstand II
- Afdichtingsring
- Openingsschuif bij greep van deksel (in combinatie met de Euromatic):
 1. voor het verlagen van de druk door stoom af te blazen
 2. om te deblokken vóór het openen van het deksel

- Bajonetsluiting: garandeert een veilige afsluiting onder druk
- Centrale veiligheidsbeugel op het deksel met grote greep voor een veilige hantering

4. Eigenschappen van de snelkookpan

De magic comfort snelkookpan maakt een optimaal kookresultaat mogelijk. Door de hogere temperatuur in de snelkookpan worden de levensmiddelen sneller gaar en blijven waardevolle vitamines en ingrediënten behouden. U wint tot 70% aan tijd en u spaart tot 50% aan energie.

Door de markering op de openingsschuif wordt het mogelijk de snelkookpan gemakkelijk te gebruiken: voor koken onder druk zet u de openingsschuif op de stand “dicht/zu” ; uitsluitend in deze positie kan er druk worden opgebouwd. Voor traditioneel koken zet u de openingsschuif op de positie “open” .

Even automatisch koken met de Fissler-Euromatic garandeert dat de lucht uit de snelkookpan ontwijkt. Hierdoor kan de zuurstof in de lucht, die belangrijke vitamines tijdens het koken vernietigt, de vitamines en het aroma niet schaden.

Wanneer de groenten in de geperforeerde inzet in stoom en niet in water worden gekookt, blijven ook de in water oplosbare vitamines grotendeels behouden.

Het kookventiel: kan eenvoudig op gewenste kookfase (spaarstand I of snelstand II) ingesteld worden.

Bij spaarstand I voor groenten en andere gevoelige spijzen bedraagt de temperatuur ca. 109 °C

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

(ca. 0,4 bar), bij de snelstand voor inmaak- of vleesgerechten is deze ca. 116 °C (ca. 0,8 bar). Als de gebruiksdruk van de geselecteerde stand in de snelkookpan wordt overschreden, ontsnapt de stoom bij maximaal 1,5 bar automatisch.

Om de snelkookpan gemakkelijker te bedienen is op de greep van het deksel de infobox met kookkaarten aangebracht. Door de direct bij de pan vermelde kooktijdeninstructies bent u prima geïnformeerd over de tijd die u nodig hebt om het desbetreffende gerecht te koken. De symbolen binnen in de pan tonen u de minimale en de maximale vulhoeveelheid voor normale en schuimende gerechten.

De reiniging van het kookventiel is vervolgens ook heel eenvoudig: de gemakkelijk demonteerbare dekselgreep met de onderhoudsvrije veiligheidsventielen en de kookindicator demonteren en onder stromend water afspoelen.

5. Werkwijze van de snelkookpan

In de gesloten pan, waarin altijd een minimumhoeveelheid vloeistof moet zijn, ontstaat stoom. Er ontwijkt stoom door de Fissler Euromatic en deze sluit automatisch. Er wordt in de pan een overdruk gecreëerd, de temperatuur stijgt en de kookindicator loopt omhoog. U moet nu de energie reduceren.

Wanneer de gewenste kookfase bereikt is, begint de kooktijd te lopen. Via de kookindicator bent u te allen tijde geïnformeerd over de druk in de snelkookpan.

Na afloop van de kooktijd moet de in de snelkookpan aanwezige druk eerst volledig worden gereduceerd (z. hoofdstuk 8). Pas daarna kan de snelkookpan worden geopend.

6. Vóór het eerste gebruik

Was de pan en het deksel grondig af onder toevoeging van een afwasmiddel. Daarna vult u de pan ongeveer halfvol met water, doet er een scheutje citroensap bij en kookt u de pan uit op snelstand II, zoals hieronder staat beschreven.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

7. Voorbereiding

Openen van de pan

zie afbeelding C

- Schuif de openingsschuif zijwaarts naar links tot aan de markering “open” .

zie afbeelding D

- Draai het deksel tegen de richting van de pijl in (tegen de wijzers van de klok in) tot aan de aanslag, met de ene hand op de beugel van het deksel en de andere op de zijgreep. De cirkelvormige markering op het deksel en de rode markeerpunt op de zijgreep moeten bij elkaar komen. Nu kunt u het deksel eraf nemen.

zie afbeelding E

- U kunt het deksel ook met beide handen aan de uiteinden van de beugelgreep openen, wat bijzonder praktisch is voor linkshandigen.

Altijd vóór het koken

zie afbeelding F

Controleer of de kookindicator vrij te bewegen is door deze bij wijze van proef licht omhoog te drukken. Hij functioneert perfect wanneer hij terugveert.

zie afbeelding G

Controleer of de Fissler Euromatic (a) niet vastzit en los en beweegbaar in het deksel zit door daar lichtjes aan te schudden. Controleer of de afdichtingsring (b) correct in het deksel zit.

zie afbeelding H

Met eraf genomen dekselbeugel controleren of het ventiellichaam gemakkelijk werkt, door dit lichtelijk omhoog te drukken. Het functioneert perfect wanneer het terugveert.

Kookmogelijkheden in de snelkookpan en snelbraadpan

In de snelkookpan kunt u gerechten op alle manieren gaar laten worden:

koken, smoren, stoven en even aanbraden.

Let er bij een gesloten snelkookpan op dat u zich altijd aan de aangegeven vulhoeveelheden houdt.

De maataanduiding in de pan helpt u bij het toevoegen van vloeistof.

zie afbeelding I

Maximale vulhoeveelheid:

Het maximale vulvolume bij normale gerechten bedraagt $\frac{2}{3}$ van de inhoud van de pan (bovenste markering).

Bij opzwellende of schuimende gerechten (b.v. peulvruchten, rijst, pasta, bouillons of droge groenten) mag het volume niet boven de onderste streep komen. De pan is dan voor de helft gevuld.

Minimale vulhoeveelheid:

Het symbool min geeft aan hoeveel vocht er bij het koken met en zonder inzet minstens in de pan moet zijn (2 kopjes resp. $\frac{1}{4}$ liter).

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Attentie:

Doe altijd voldoende vocht in de pan voor de stoomvorming en voorkom dat het vocht in de snelkookpan volledig verdampt. De pan mag in geen geval “droogkoken”, omdat er door oververhitting beschadigingen kunnen optreden aan de pan (de bodem smelt of de veiligheidsvoorzieningen raken beschadigd) en aan de warmtebron. In geval van oververhitting mag de pan nooit van de warmtebron worden getild. Schakel de verwarming uit en laat de pan een tijdje staan op de afkoelende warmtebron. Laat de pan controleren door de Fissler klantenservice voordat u deze opnieuw gebruikt.

Koken zonder inzet

Bereiding van vlees

zie afbeelding J

Knapperig braden met en zonder toevoeging van vet:

1. Open pan zonder vet op gemiddelde stand ($\frac{2}{3}$ van fornuisvermogen) verwarmen.
2. Ca. 3-4 minuten wachten.
3. Enkele druppels koud water in de kookpan doen. Als deze glashelder parelen en op de panbodem “dansen”, is de juiste temperatuur bereikt
4. Indien gewenst, nu vet toevoegen.
5. Ongezouten braadmateriaal in de pan leggen en vast aandrukken. Nu plakt alles op het rvs vast. Het vlees laat echter na enkele minuten vanzelf los.

6. Het braadmateriaal kan nu omgedraaid worden (zie stap 5) en de aangebraden kant desgewenst gekruid worden.
7. De andere ingrediënten zoals gewoonlijk toevoegen.
8. Volgens het recept vloeistof erbij gieten, minimaal 2 kopjes, circa $\frac{1}{4}$ Liter.
9. De pan sluiten. (zie hoofdstuk 7)
10. De warmtebron op de hoogste energiestand zetten.

Wanneer u vlees met vel (b.v. tong) of worst met vel hebt gekookt, dat door de invloed van druk kan opzwellen, moet u het vel niet opensteken zolang dit gezwollen is. U zou zich kunnen verbranden.

Bereiding van soepen en éénpansgerechten

Soepen en éénpansgerechten worden altijd zonder inzet gekookt. De pan maximaal voor $\frac{2}{3}$ vullen. Bij sterk schuimende of opzwellende gerechten slechts voor de helft vullen. Soepen eerst in de open pan laten opkoken om af te schuimen, omroeren en dan de pan sluiten.

Nooit compote en appelmoes bereiden in de snelkookpan. Er bestaat gevaar voor verbranding indien hier niet op wordt gelet!

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Koken in de geperforeerde inzet

In de geperforeerde inzet maakt u met of zonder de driepoot groenten, vis en andere gevoelige gerechten gaar.

zie afbeelding K

Bereiding van groenten en aardappelen

- Tot aan het symbool min (komt overeen met twee kopjes resp. circa 1/4 liter) vocht in de snelkookpan doen, evt. kruiden, specerijen of wijn toevoegen.
- De schoongemaakte groenten in de geperforeerde inzet doen en de driepoot in de pan plaatsen.
- De pan sluiten.
- De warmtebron op de hoogste energiestand zetten.

Bereiding van vis

Onder toevoeging van de minimale hoeveelheid vloeistof de vis in het kookvocht op de bodem van de pan gaar maken of stoven in de geperforeerde inzet.

Garen in de ongeperforeerde inzet

Let er a.u.b. op dat de ongeperforeerde inzet uitsluitend mag worden gebruikt in combinatie met de driepoot (of met de geperforeerde inzet).


Opmerking: inzetgarnituren zijn ook los in de handel verkrijgbaar.

Frituren in de snelkookpan

Frituur in de snelkookpan altijd zonder deksel en vul de pan tot maximaal de helft, om verbrandin-


gen door overschuimend vet of vetspatten te voorkomen. Let erop dat u het vet niet oververhit.

Gewoon koken (zonder druk)

Wanneer de pan gesloten is, erop letten dat de openingsschuif op de stand “open”  staat. Er wordt geen druk opgebouwd, de kookindicator komt niet omhoog: het is normaal dat er stoom ontsnapt onder de dekselbeugel.

Sluiten van de pan

zie afbeelding L

Het deksel zodanig plaatsen dat de cirkelvormige markering op het deksel en de rode markeringspunt op de zijgreep bij elkaar komen. De openingsschuif staat hierbij op de stand “open” .

zie afbeelding M

Om de pan te sluiten, het deksel tegen de richting van de pijl in (tegen de wijzers van de klok in) tot aan de aanslag draaien, met de ene hand op de beugel van het deksel en de andere op de zijgreep.


zie afbeelding N

U kunt het deksel ook met beide handen aan de uiteinden van de beugel sluiten, wat bijzonder praktisch is voor linkshandigen.

zie afbeelding O

Dekselbeugel en zijgrepen vormen nu één lijn. Het deksel zit nu vast op het onderste gedeelte. Nu kunt u kiezen uit spaarstand, snelstand en gewoon koken.

zie afbeelding P

Voor het snelkoken de openingsschuif tegen de wijzers van de klok in tot aan de aanslag schuiven. De pan is gesloten, de openingsschuif staat op stand “dicht/zu” .

Keuze van de gewenste kookstand

Bij het snelkoken onder druk kiest u de gewenste kookstand met het 2-standen-ventiel.

Draai de draaiknop op het kookventiel, totdat de punt naar de gewenste kookstand wijst:

zie afbeelding R

- Op spaarstand I wordt behoedzaam gekookt, bijzonder geschikt voor gevoelige gerechten zoals groenten of vis.

zie afbeelding S

- Op snelstand II wordt snel gekookt, bijzonder geschikt voor gerechten met een lange kooktijd zoals soepen, vlees of éénpansgerechten.

8. Het verloop in de snelkookpan

Begin van het koken

Plaats de snelkookpan op de bijbehorende kookplaat:

Massa/keramiek (straling/halogeen):

De kookplaat moet overeenkomen met de diameter van de bodem van de pan of kleiner zijn.

Gasfornuis:

Het kookgerei in het midden plaatsen en voorkomen dat vlammen overslaan.

Inductie:

Het kookgerei altijd midden op de kookplaat plaatsen. De grootte van de pan en van het kookveld moeten overeenkomen, omdat anders het kookveld niet reageert op de bodem van de pan.

Tijdens het gebruik kan een zoemend geluid ontstaan. Dit geluid heeft technische oorzaken en betekent niet dat het fornuis of het kookgerei een defect vertonen.

Het aankoken gebeurt altijd op de hoogste verwarmingsstand, bij inductie op de middelste stand. Let er bij het gebruik van een gasfornuis op dat de vlam niet verder komt dan de rand van de panbodem.

Na het begin van het kookproces stijgt de warmte en gebeurt het aankoken automatisch. Samen met de stoom ontwijkt de voor vitamines ongunstige zuurstof uit de lucht van onder de steel van het deksel. Dit proces kan enkele minuten duren. De Fissler Euromatic sluit vanzelf. Even later begint de kookindicator omhoog te komen. De eerste witte ring wordt zichtbaar.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Warmte reduceren

- Wanneer u met spaarstand I (1e ring) wilt koken, moet u kort voordat de eerste witte ring zichtbaar wordt de warmte op het fornuis terugschakelen. Gedurende het gehele kookproces moet de eerste witte ring zichtbaar blijven.
- Wanneer u met snelstand II (2e ring) wilt koken, schakelt u de warmtetoevoer terug zodra de tweede witte ring zichtbaar wordt. Gedurende het gehele kookproces moet de tweede ring zichtbaar blijven.

Indien de kookindicator na het verschijnen van de eerste of tweede ring (afhankelijk van de keuze van de kookfase) blijft stijgen, hoort u een sissend geluid, de overtollige stoom komt via het kookventiel naar buiten. De warmtetoevoer is in dit geval te groot en moet worden gereduceerd, omdat anders de vloeistof verdampt.


Begin van de kooktijd

Wanneer de kookindicator de gewenste kookfase bereikt heeft, begint de kooktijd. De kooktijden kunt u ontlenen aan de infobox of aan de tabel (z. hoofdstuk 12). Deze kooktijden kunnen slechts richtwaarden zijn, zij zijn afhankelijk van de kwaliteit en de grootte van de gerechten, en van de persoonlijke smaak. Een goede hulp hierbij is een kookwekker, b.v. de Fissler magic timer.

Einde van de kooktijd

Wanneer de kooktijd afgelopen is, de pan van de warmtebron nemen en vrij van druk maken.

Attentie:




De pan nooit met geweld openen. Open de pan alleen wanneer de kookindicator volledig gedaald is, er geen stoom meer ontsnapt en de openingsschuif gemakkelijk in de eindpositie “open”  kan worden gebracht. De pan voor het openen altijd eerst even schudden. Hierdoor voorkomt u dat eventuele luchtbellen in de pan tijdens het openen kunnen opspatten. Wanneer hier niet op wordt gelet, bestaat er gevaar voor verbranding.

U hebt drie verschillende mogelijkheden om de pan drukvrij te maken:

1. Onder langzaam stromend water “afkoelen”

zie afbeelding T




Pan onder de kraan houden en langzaam stromend koud water over het deksel laten lopen – niet over de dekselbeugel - totdat de kookindicator volledig gezakt is. De pan niet in het water plaatsen.

De pan even schudden en daarna de openingsschuif weer in de richting “open”  schuiven. Als er nog stoom ontsnapt, de schuif weer in de richting “dicht/zu”  schuiven. De pan weer onder de waterkraan houden. Deze procedure zó vaak herhalen tot er geen stoom meer hoorbaar en/of zichtbaar ontsnapt en de openingsschuif gemakkelijk naar de eindpositie “open”  kan worden geschoven. Dan de pan opmaken.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

2. Afstomen

zie afbeelding U


Met de openingsschuif laat u de stoom ontsnappen. Hiertoe de openingsschuif naar links in de richting “open”  bewegen. Er stroomt van onder de beugel van het deksel stoom aan de zijkant over het deksel. Als er geen stoom meer ontsnapt, de openingsschuif sluiten en de pan even licht schudden. Daarna de openingsschuif weer naar links in de richting “open”  bewegen, zodat de rest van de stoom kan ontsnappen. Deze procedure zó vaak herhalen tot er geen stoom meer hoorbaar en/of zichtbaar ontsnapt en de openingsschuif gemakkelijk naar de eindpositie “open”  kan worden geschoven. Dan de pan openmaken.


Attentie:

Deze stoomaflaatmethode niet gebruiken bij soepen, peulvruchten, éénpansgerechten, tong of dergelijke gerechten, die gemakkelijk omhoog komen, schuimen, of brijachtig zijn. Appelmoes en compote niet bereiden in een snelkookpan. Er bestaat gevaar voor verbranding indien hier niet op wordt gelet!

3. Opzij zetten en laten afkoelen.

De temperatuur loopt slechts langzaam terug, daarom niet toepassen bij gerechten die “precies goed” moeten worden gekookt, zoals vis of groenten. Kan geen kwaad bij b.v. erwtensoep, die gerust nog wat kan doorkoken.

Wanneer de kookindicator niet meer zichtbaar is, de pan licht schudden, daarna de openingsschuif naar links in de richting “open”  schuiven. Als

er geen stoom meer ontsnapt, de openingsschuif sluiten en de pan even licht schudden. Daarna de openingsschuif weer naar links in de richting “open” bewegen, zodat de rest van de stoom kan ontsnappen. Deze procedure zó vaak herhalen tot er geen stoom meer hoorbaar en/of zichtbaar ontsnapt en de openingsschuif gemakkelijk naar de eindpositie “open”  kan worden geschoven. Dan de pan openmaken.

Tussendoor openen

Wanneer u de pan tussendoor een keertje openmaakt, moet deze van tevoren drukvrij worden gemaakt zoals dat boven staat omschreven. Het deksel is heet! Voorzichtig bij het openen en sluiten. Uitsluitend aan de grepen en aan de beugel van het deksel vastpakken, omdat er gevaar voor verbranding bestaat. Denk eraan dat u hierdoor het kookproces onderbreekt: na het aankoken moet u de resterende kooktijd opnieuw instellen op de kookwekker.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

9. Onderhoudsinstructies

Reinig de snelkookpan na ieder gebruik. Voedselresten niet laten opdrogen, zij kunnen op rvs vlekken en veranderingen in het oppervlak veroorzaken.

Gerechten niet in de pan bewaren, maar voor bewaring omvullen in geschikte schotels of verpakkingen. Indien dit niet wordt nageleefd, kunnen er corrosiepuntjes in de bodem ontstaan.

De pan en het deksel zonder dekselbeugel kunt u afwassen met een normaal afwasmiddel. De afdichtingsring en de gehele dekselbeugel inclusief infobox nooit in de afwasmachine reinigen, om beschadigingen aan de kunststof onderdelen te voorkomen.

Als er kookgerei met kunststof handgrepen in de vaatwasser wordt gezet, verandert de kleur van de handgrepen na verloop van tijd. Dit heeft echter geen invloed op hun functie.

“Fissler edelstaalonderhoud” verwijdert water-vlekken en verleent hoogglans aan uw snelkookpan. Geen staalwol en schuurmiddel gebruiken.

Reinigen van de beugel van het deksel

zie afbeelding V

Iedere keer na gebruik:

vóór het reinigen de kookkaarten wegnemen. Nu de schroef losdraaien op de binnenkant van het deksel.



zie afbeelding W

De eraf gehaalde dekselbeugel kan onder stromend water worden afgespoeld.

zie afbeelding H

Wanneer de dekselbeugel eraf gehaald is, controleeren of het kookventiel gemakkelijk werkt, door dit bij wijze van proef lichtelijk omhoog te drukken. Het functioneert perfect wanneer het terugveert.

zie afbeelding X&Y

Na het reinigen de openingsschuif op positie “dicht/zu”  zetten. Het deksel in de beugel van het deksel zetten en de schroef van het deksel vastdraaien. Vóór het sluiten van de pan, de openingsschuif weer op “open”  zetten.

De Euromatic (veiligheidsventiel) onder stromend water van etensresten ontdoen. Dit ventiel wordt niet gedemonteerd om te reinigen.

Voor een lange levensduur





Om de afdichtingsring te ontzien, het deksel na de reiniging omgedraaid op de pan leggen.

Opmerking

Slijtagedelen zoals de afdichtingsring, het rolmembraam, de afdichting van de ventielzitting, de o-ring voor de Euromatic en de o-ring voor de schroef van het deksel, hebben een beperkte levensduur en moeten na ca. 400 maal koken of uiterlijk na 2 jaar worden vervangen door originele Fissler reserveonderdelen. Onafhankelijk van het aantal keren koken moeten deze onderdelen bij beschadiging (bijv. scheuren, vervormingen), kleurverandering of verharding door originele Fissler reserveonderdelen worden vervangen, voordat de pan weer gebruikt wordt. Wanneer hier niet op wordt gelet, wordt de functie en de veiligheid negatief beïnvloed.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

10. Vragen en antwoorden over de snelkookpan

Fouten	Mogelijke oorzaak	Verhelpen van de oorzaak
De Fissler Euromatic laat bij het aankoken langer dan gewoonlijk stoom ontwijken.	<p>De openingsschuif staat niet op stand “dicht/zu” .</p> <p>De Fissler Euromatic of de daar-bij horende o-ring is vuil of defect.</p> <p>De pan is verkeerd gesloten.</p> <p>De snelkookpan staat niet op een verwarmingsbron van passende grootte.</p> <p>De verwarmingsbron staat niet op maximaal vermogen.</p>	<p>Schuif de openingsschuif naar de stand “dicht/zu” .</p> <p>Onderdelen reinigen resp. vervangen.</p> <p>Pan correct sluiten.</p> <p>Snelkookpan op een verwar-mingsbron van passende grootte plaatsen.</p> <p>Maximaal vermogen van de ver-warmingsbron instellen.</p>
Er komt bij het aankoken geen stoom uit de Fissler Euromatic.	<p>Er is te weinig vloeistof in de pan gedaan.</p>	<p>Minimale hoeveelheid (1/4 liter) vloeistof toevoegen.</p>
Er ontwijkt stoom langs de rand van het deksel.	<p>De afdichtingsring is niet correct aangebracht.</p> <p>De afdichtingsring is vuil of beschadigd.</p>	<p>Afdichtingsring correct aanbren-gen.</p> <p>Afdichtingsring reinigen resp. vervangen.</p>
De kookindicator komt niet omhoog of er ontsnapt stoom aan de zijkant van de beugel, voordat de gewenste kookfase bereikt is.	<p>Er is te weinig vloeistof in de pan gedaan.</p> <p>De pan is niet goed gesloten.</p> <p>De openingsschuif staat niet op stand “dicht/zu” .</p> <p>Het 2-standen-kookventiel is foutief ingesteld.</p> <p>De afdichtingsring is defect of verhard.</p> <p>De dekselbeugel is foutief gemonteerd.</p> <p>Het rolmembraan is niet gemonteerd of defect.</p>	<p>Minimale hoeveelheid (1/4 liter) vloeistof toevoegen.</p> <p>Pan correct sluiten.</p> <p>Zet de openingsschuif op stand “dicht / zu” .</p> <p>2-standen-kookventiel correct instellen.</p> <p>Nieuwe afdichtingsring aanbren-gen.</p> <p>Dekselsbeugel correct monteren.</p> <p>Rolmembraan monteren resp. vervangen.</p>

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Fouten	Mogelijke oorzaak	Verhelpen van de oorzaak
	De afdichting van de ventielzitting ontbreekt of is defect. De Fissler Euromatic of de daarbij horende o-ring is vuil of defect. De o-ring van de schroef van het deksel ontbreekt, is defect of foutief gemonteerd of de deksel-schroef is niet vast genoeg aangedraaid.	Afdichting ventielzitting plaatsen resp. vervangen. Onderdelen reinigen resp. vervangen. O-ring correct op de deksel-schroef monteren en vastdraaien resp. vervangen.
De stoom ontsnapt aan de zijkant van de beugel, wanneer de gewenste kookfase overschreden is.	Wanneer er zeer veel stoom ontwijkt, is dat een teken voor een te hoge temperatuur.	Schakel de warmte van de verwarmingsbron omlaag – dan kunt u heel normaal verder koken. Let erop dat de kookindicator zó ver uitsteekt dat de gewenste witte ring zichtbaar blijft. Vóór het volgende gebruik absoluut dekselbeugel demonteer en grondig reinigen.
Uit de Fissler Euromatic ontwijkt stoom, hoewel de kookindicator reeds omhoog gekomen is.	E kookventielunit is vuil. De kookventielunit is defect.	Kookplaat uitschakelen en snelkookpan laten afkoelen. Dekselbeugel eraf nemen en reinigen. Kookplaat uitschakelen en snelkookpan laten afkoelen. Dekselbeugel vervangen door nieuw reserveonderdeel.
De handgrepen zitten los.	De schroeven zijn niet vastgedraaid.	Schroeven opnieuw vastdraaien.

Wanneer u denkt dat er iets niet in orde is, schakelt u de kookplaat uit en laat u de pan afkoelen.

Opmerking:

Als een onderdeel defect is, mag u de pan niet meer gebruiken. Het moet onmiddellijk door een nieuw onderdeel vervangen worden. Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen van Fissler in de bij uw kookpan passende uitvoering (zie hoofdstuk 11). Andere vervangende onderdelen kunnen de veiligheid en de functie nadelig beïnvloeden. Let erop dat u uitsluitend Fissler snelkookpannen met Fissler snelkookdeksels van hetzelfde model gebruikt.







Wanneer u de oorzaak van een defect niet kunt verhelpen, neem dan a.u.b. contact op met uw Fissler speciaalzaak of rechtstreeks met de Fissler klantenservice (Tel. +31 164 24 30 50)

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA






11. Lijst van reserveonderdelen

Let op:




Slijtagedelen zoals de afdichtingsring, het rolmembraan, de afdichting van de ventielzitting, de o-ring voor de Euromatic en de o-ring voor de schroef van het deksel, hebben een beperkte levensduur en moeten na ca. 400 maal koken of uiterlijk na 2 jaar worden vervangen door originele Fissler reserveonderdelen. Onafhankelijk van het aantal keren koken moeten deze onderdelen bij beschadiging (bijv. scheuren, vervormingen), kleurverandering of verharding door originele Fissler reserveonderdelen worden vervangen, voordat de pan weer gebruikt wordt. Wanneer hier niet op wordt gelet, wordt de functie en de veiligheid negatief beïnvloed.

Benaming	Diameter		Bestelnummer		
			Magic zwart	Magic blauw	Intensa blauw
Dekselbeugel compl.	22 cm 26 cm		20 634 02 660 20 694 02 660	20 633 02 660 20 693 02 660	– 20 693 02 660
Zijgreep snelkookpan met aanslag	22 cm 26 cm		20 648 00 640 20 688 00 640	20 647 00 640 20 687 00 640	– 16 697 00 640
compleet snelbraadpan	22 cm 26 cm		20 648 02 640 20 688 04 640	20 647 02 640 20 687 04 640	– 16 697 04 640
Zijgreep snelkookpan zonder aanslag	22 cm 26 cm		20 648 00 630 20 678 00 630	20 647 00 630 20 677 00 630	– 16 697 00 630
compleet snelbraadpan	22 cm 26 cm		20 648 02 630 20 678 04 630	20 647 02 630 20 677 04 630	– 16 697 04 630
Afdichting ventielzitting	alle maten		20 653 00 740		20 653 00 740
Rolmembraan	alle maten		20 653 00 720		20 653 00 720
Dekselschroef incl. o-ring	alle maten		20 653 00 770		20 653 00 770

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Benaming	Diameter		Bestelnummer		
			Magic zwart	Magic blauw	Intensa blauw
O-ring van de dekselschroef	alle maten		20 653 00 283		20 653 00 283
Euromatic incl. o-ring	alle maten		11 631 00 750		11 631 00 750
O-ring v.d. Euromatic	alle maten		11 631 00 760		11 631 00 760
Afdichtingsring	22 cm 26 cm		38 667 00 205 38 687 00 205	- 38 687 00 205	
Kookcard-set	alle maten		20 653 00 970		20 653 00 970

De demontage / montage van de O-ring van de Euromatic gebeurt aan de binnenkant van het deksel. Demonteer de dekselbeugel en druk de Euromatic met uw vinger op de bovenzijde van het deksel, hierdoor wordt het vervangen van de o-ring gemakkelijker. Let erop dat de O-ring in zijn volle omvang in de groef ligt. (zie afbeelding Z)

Accessoires	Diameter		Bestelnummer		
Geperforeerd inzetmandje	22 cm 26 cm		21 633 04 610 21 656 06 610		
Ongeperforeerd inzetmandje	22 cm 26 cm		21 633 04 620 21 656 06 620		
Driepoot	22 cm 26 cm		18 621 04 630 21 656 08 630		

Alle reserveonderdelen kunt u verkrijgen bij uw Fissler speciaalzaak. Voor adressen: Fissler Nederland B.V., Postbus 4, 4630 AA Hoogerheide, tel. +31 164 24 30 50.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

12. Kooktijdentabel

Deze kooktijdgegevens zijn richtwaarden, die betrekking hebben op een hoeveelheid voor 4 personen en zij staan aangegeven voor snelstand II. Door spaarstand I te gebruiken worden de kooktijden met ca. 50% verlengd, maar zij zijn toch nog veel korter dan de normale kooktijden. De exacte tijden zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de versheid van het kookmateriaal. U zult spoedig uw eigen ervaring opdoen.

Vlees

Varkenspootjes	30-40 min.
Goulash	15-20 min.
Kip (afhankelijk van grootte en gewicht)	20-25 min.
Kalfsvlees in reepjes	6 Min.
Kalfsvlees, konijn	15-20 min.
Kalfsfricassee	5 min.
Kalkoenpoot	25-35 min.
Rundvlees	40-50 min.
Ribjes met zuurkool en aardappelen	10-12 min.
Rollade	15-20 min.
Rundvlees	30-35 min.
Ham, gebraden	20-25 min.
Ham, gekookt	30-35 min.
Varkensvlees	25-30 min.
Varkenspoot	25-35 min.

Vis, wild

Gestoomde vis met aardappelen	6-8 min.
Vis in witte wijn saus met aardappelen	6- 8 min.
Reebout, gesmoord	25-30 min.
Schelvis	4-6 min.

Eenpansgerechten

Eenpansgerecht met kool	15 min.
Linzen (geweekt) met spek en aardappelen	3-5 min.
Pichelsteiner	20 min.
Servisch rundvlees met champignons	8-10 min.

Soepen

Erwtensoepp (niet geweekt).....	20-25 min.
Groentesoepp	4-8 min.
Griesmeelsoep	3-5 min.
Goulashsoep	10-15 min.
Aardappelsoep	5-6 min.
Bouillon	20-25 min.
Minestra	8-10 min.
Pot-au-feu	20-25 min.
Rijstsoep	6-8 min.
Runderbouillon (afhankelijk van het vleesgewicht)...	35-40 min.
Soepkip (afhankelijk van grootte en leeftijd).	25-35 min.
Tomatensoepp met rijst	6-8 Min.

Groenten

Bloemkool (afhankelijk van het soort)	2-3 min.
Bloemkool, heel (afhankelijk van het soort)	4-6 min.
Erwten, groen	3-4 min.
Groenteschotel	5-6 min.
Aardappelen in de schil	8-10 min.
Aardappelen, geschild	6-8 min.
Paprika's, gevuld	6-8 min.
Champignons	6-8 min.
Rode bieten	15-25 min.
Rode kool, witte kool, savooiekkool ..	8-10 min.
Zuurkool	2-3 min.
Schorseneren	4-5 min.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Peulvruchten

Pintobonen (niet geweekt)	15-20 min.
Pintobonen, gekiemd	3-5 min.
Groene erwten, heel, ongepeld, niet geweekt	45-55 min.
Groene erwten, heel, ongepeld, geweekt	12-45 min.
Spliterwten, heel, niet geweekt	15 min.
Grote linzen, ongepeld, niet geweekt	10-15 min.
Grote linzen, ongepeld, geweekt	3-5 min.
Witte bonen, gekiemd	3-5 min.

Graan

Zilvervliesrijst, haver, tarwe, gerst, rogge, spelt, gort, elk	9 min.
Pan drukvrij maken en de inhoud met gesloten deksel laten nazwellen	15 min.
Boekweit, gierst elk	6 min.
<u>Niet nazwellen!</u>	

13. De Fissler garantie

Bij alle Fissler snelkookpannen en snelbraadpannen geeft de firma Fissler 3 jaar garantie op alle onderdelen (met uitzondering van slijtagedelen zoals de afdichtingsring, het rolmembraam, de afdichting van de ventielzitting, de o-ring voor de Euromatic en de o-ring voor de schroef van het deksel).

De garantie vervalt bij ondeskundig gebruik en geldt niet voor zichtbare sporen van gebruik.

10 jaar nakoopgarantie

Alle functieonderdelen van uw snelkookpan – van de afdichtingsring tot en met de complete dekselbeugel – kunt u ook na afloop van de garantie verkrijgen bij uw Fissler speciaalzaak of direct bij:

Fissler Nederland B.V.
Klantenservice
Postbus 4
NL 4630 AA Hoogerheide
Tel.: +31 164 24 30 50
E-mail: fissler@fissler.nl
www.fissler.net