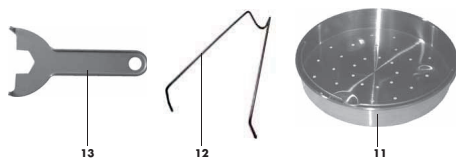
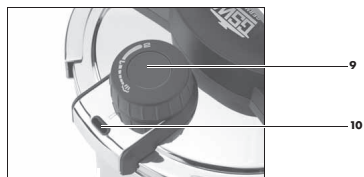
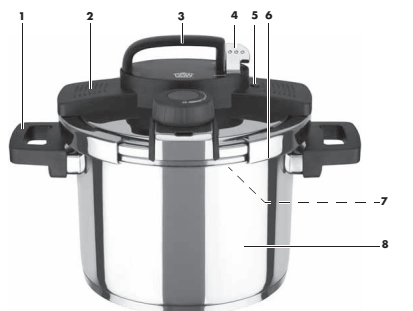


Snelkookpan Easy Click®

nr. 229-342

Gebruiksaanwijzing



Inhalt

1. Belangrijke aanwijzingen voor het eerste gebruik	2
2. Beschrijving van de pan	3
2.1 Gebruiksdoel	3
2.2 Levering	3
2.3 Functiebeschrijving	3
2.4 Veiligheidsvoorzieningen	4
3. Veiligheidsinstructies	4
3.1 Betekenis van de begrippen	4
3.2 Algemene aanwijzingen	4
3.3 Bescherming tegen brandwonden en brandwonden	5
3.4 Voor de veiligheid van uw kind	5
4. Namen van de onderdelen (zie uitvouwpagina)	6
5. Uitpakken en opstellen	6
6. Bediening	7
6.1 De snelkookpan voorbereiden	7
6.2 Eten koken	7
6.3 Biogaren	8
6.4 De snelkookpan openen	8
7. Schoonmaken, verzorgen, onderhouden	10
7.1 Tijden	10
7.2 De snelkookpan schoonmaken	10
7.3 De snelkookpan bewaren	11
8. Storingen en hun eliminatie	12
9. Tabel met gaartijden	13

1. Belangrijke aanwijzingen voor het eerste gebruik

Deze handleiding helpt u om uw snelkookpan veilig en spaarzaam te gebruiken. Iedereen, die met deze snelkookpan kookt, hem schoonmaakt of weggooit, moet de volledige inhoud van deze handleiding gelezen en begrepen hebben.

Bewaar daarom deze handleiding op een veilige plaats zodat u deze altijd bij de hand hebt.

Als u ooit uw snelkookpan verkoopt of weggeeft, moet u deze handleiding erbij doen, zodat de volgende eigenaar de pan veilig kan gebruiken.

2. Beschrijving van de pan

2.1 Gebruiksdoel

Met deze GSW EASY CLICK® snelkookpan kunt u eten zacht en energiebesparend koken.

Zonder deksel kan de het onderste gedeelte van de pan als een normale pan worden gebruikt. Onder druk, d.w.z. met de deksel erop, mag de snelkookpan alleen met water worden gebruikt. Als de snelkookpan zonder voldoende water wordt verhit, kan ernstige schade ontstaan.

De pan met een bevestigd deksel mag in geen geval worden gebruikt om met olie te frituren.

De snelkookpan is geschikt voor alle standaard typen kookvoorzieningen, d.w.z. gas, elektrisch, keramisch, halogeen en inductiefornuizen. Gebruik in de oven is uitdrukkelijk verboden.

Deze pan is geschikt voor gebruik in privé-huishoudens en niet bedoeld voor commercieel gebruik.

De pan is ook geschikt voor:

- het gebruik in keukens voor werknemers in winkels, kantoren en andere commerciële zaken,
- het gebruik in agrarisch bedrijven,
- klanten in hotels, motels en andere residentiële voorzieningen,
- Bed and breakfast logementen.

2.2 Leveringsomvang

- De snelkookpan bestaat uit
 - Onderste gedeelte van de pan, 6 l
 - Deksel
 - Afdichtring
 - Stoomdop
 - Opzetstuk voor stoominzetdeel
 - Sleutel
- Gebruiksaanwijzing

2.3 Functiebeschrijving

Het feit dat de snelkookpan lucht- en stoomdicht sluit, zorgt voor een druk in het inwendige van de snelkookpan, die duidelijk boven de normale luchtdruk ligt.

Door de verhoogde druk stijgt ook de temperatuur binnen in de pan tot ruim boven 100 °C. Door de verhoogde temperatuur kookt uw voedsel sneller en milder.

Het ondergedeelte en de deksel zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal.

De extra sterke GSW-thermische bodem zorgt voor een optimale en gelijkmatige warmteverdeling en opslag.

De pan heeft een drukregelaar in de deksel, waardoor de geselecteerde druk in de pan constant blijft.

2.4 Veiligheidsvoorzieningen

Verschillende veiligheidssystemen zorgen ervoor dat uw pan veilig werkt, zelfs als er niet goed werkt.

De drukregelaar **9** zorgt voor een constante druk in de snelkookpan. Tijdens het koken kan er altijd wat stoom ontsnappen. In de drukregelaar **9** bevindt zich een extra overdrukventiel, dat de druk vrijgeeft.

De hendel **4** kan om de deksel **2** te openen alleen dan naar boven klikken, als de druk is uitgebalanceerd en de rode veiligheidsdop **5** daardoor naar beneden valt. Als de drukregelaar **9** en de overdrukventiel in de drukregelaar uitvallen, kan de overdruk ook via de veiligheidsdop **5** ontsnappen.

3. Veiligheidsinstructies

Deze pan is ontworpen en vervaardigd volgens de nieuwste stand van de techniek. Alle relevante Europese veiligheidsrichtlijnen worden nageleefd en de pan is goedgekeurd door de TÜV. Niettemin kunnen dergelijke pannen ook risico's opleveren.

Uw veiligheid zou 5 minuten van uw tijd mogen kosten! Langer duurt het niet om onze veiligheidsinstructies te lezen. Waarschijnlijk kent u de meeste aanwijzingen al, maar lees ze desondanks toch door, omdat de ene of de andere aanwijzing nieuw voor u zal zijn en u kan behoeden voor schade

3.1 Verklaring van de begrippen

De volgende signaalbegrippen kunt in deze gebruikershandleiding aantreffen:



Waarschuwing!

Hoog risico: Het negeren van de waarschuwing kan schade toebrengen aan leven en ledematen.

Voorzichtig!

Middelmatig risico: Het negeren van de waarschuwing kan materiële schade veroorzaken.

Aanwijzing:

Laag risico: Feiten, die moeten worden overwogen bij het omgaan met de snelkookpan.

3.2 Speciale opmerkingen voor deze pan

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 14 jaar en ouder als zij toezicht hebben gehad of geïnstrueerd over het veilige gebruik van het van de pan en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 14 jaar en worden begeleid.
- Kinderen jonger dan 14 jaar moeten uit de buurt van de pan worden gehouden.
- Verwarm de snelkookpan nooit met de deksel er op zonder hem eerst te vullen met water. Zonder water kan de pan ernstig worden beschadigd.
- Zorg ervoor, dat nooit alle vloeistof verdampt.
- Gebruik de pan alleen als alle onderdelen schoon zijn en soepel werken. Verontreinigingen en vetresten kunnen de veiligheidsvoorzieningen aantasten.

- Controleer voor elk gebruik of de drukregelaar **9** en de veiligheidsdop **5** niet verstopt zijn en soepel werken (zie „6.1 Snelkookpan klaar- maken“ op pagina 8).
- De buitenkant van de snelkookpan kan tijdens het koken erg heet worden. Raak die niet aan, maar houd alleen de snelkookpan uitsluitend aan de handgrepen vast. Bescherm uzelf met pannenlappen of ovenwanten tegen de hoge temperatuur.
- De drukregelaar **9** mag nooit worden afgedekt door andere objecten.
- Richt de drukregelaar **9** nooit tijdens het gebruik of op uzelf of een punt waar iemand anders kan langs komen.
- Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, omdat dit uw snelkookpan kan beschadigen.
- U moet de snelkookpan zo snel mogelijk na gebruik schoonmaken, zodat geen etensrestjes vast kunnen gaan zitten.

3.3 Algemene informatie

- Lees deze gebruiksaanwijzing voor gebruik zorgvuldig door. Hij maakt deel uit van de pan en moet altijd beschikbaar zijn.
- Gebruik de pan alleen voor het beschreven doel (zie “2.1 Gebruiksdoel“ op pagina 5).
- Houd er rekening, mee dat elke garantie en aansprakelijkheid vervalt als accessoires worden gebruikt, die niet worden aanbevolen in deze handleiding of als reparaties niet met uitsluitend originele reserveonderdelen worden uitgevoerd. Dit geldt ook voor reparaties, die door niet-gekwalificeerde personen worden uitgevoerd. De Service-adressen vindt u “11. Garantie” op pagina 17.
- In het geval van storing binnen de garantieperiode, mag de pan alleen worden gerepareerd door ons servicecentrum. Anders vervalt elke aanspraak op garantie.

3.4 Bescherming tegen verbrandingen en brandwonden



Waarschuwing! Deze snelkookpan werkt met hogedruk en hoge temperaturen. Daarom moet u de volgende veiligheidsinstructies in acht nemen, anders bestaat er een risico op ernstige verbrandingen of brandwonden.

- Grijp op generlei wijze in op de veiligheidssystemen, tenzij ze in „7.3 De snelkookpan bewaren“ op pagina 13 vermeld worden.
- Zorg er altijd voor dat de pan goed gesloten is voordat u hem op het fornuis plaatst, (zie „Snelkookpan klaar maken“ op pagina 8).
- Het is normaal, als er een beetje stoom ontsnapt op verschillende plaatsen tijdens het koken. Als er sterke stoom uit de veiligheidsdop **5** of de stoominzetdeel **10** ontsnapt, schakel dan de warmtetoevoer onmiddellijk uit, omdat dan de druk in de pan te hoog is. Gebruik de pan pas weer, als de storing verholpen is (zie ”8. Storingen en hun eliminatie“ op pagina 14).
- Vul de snelkookpan nooit boven het „MAX“-teken binnen in de pan. Dit komt overeen met maximaal 4 liter. Met voedsel, dat uitzet zoals rijst of peulvruchten, mag u de bodem van de pan maar half vullen. Dat voorkomt dat het voedsel de deksel raakt en mogelijk de veiligheidsdop verstopt.

- Vlees met vel (bijv. rundertong) kan opzwellen, als het wordt gekookt onder druk. Prik niet in het vel, als het nog steeds gezwollen is. Anders zou er heet water uit kunnen spatten.
- Bij papierig voedsel schudt u het snelkookpan voorzichtig, voordat u hem openmaakt om te voorkomen dat het voedsel eruit spat, zodra u de deksel opent.

3.5 Voor de veiligheid van uw kind



Waarschuwing! Kinderen kunnen de gevaren vaak niet goed inschatten en daardoor zichzelf verwonden. Let daarom op:

- Let erop, dat de pan altijd buiten het bereik van kinderen is.
- Zorg ervoor, dat de verpakingsfolie geen dodelijke val voor kinderen wordt. Verpakingsfolie is geen speelgoed.

4. Namen van de onderdelen (zie uitvouwpagina)

1. Handvat van de pan
2. Deksel
3. Dekselhandvat
4. Hendel voor het openen en sluiten van de deksel
5. Veiligheidsdop
6. Vergrendelingen
7. Afdichtring (niet zichtbaar, ligt in de deksel)
8. Onderste gedeelte van de pan
9. Drukregelaar
10. Stoomuitlaat
11. Stoominzetstuk
12. Opzetstuk
13. Sleutel

5. Uitpakken en opstellen

1. Haal de onderdelen uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakings- en opvulmaterialen.
3. Controleer of de pan niet beschadigd is.
4. Verwijder eventuele aanwezige stickers.

Voorzichtig! Vóór het eerste gebruik moet de pan grondig worden schoongemaakt om eventuele productierestanten te verwijderen (zie sectie 7.2 op pagina 12).

5. Reinig alle onderdelen met heet spoelwater, spoel ze af met schoon water en droog ze vervolgens af.

6. Bediening

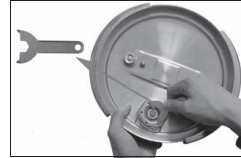
6.1 De snelkookpan klaarmaken



Waarschuwing!

Voordat u met uw snelkookpan gaat koken, moet u alle voorzieningen controleren om schade te voorkomen.

1. Controleer of de openingen van de drukregelaar **9** aan de binnenkant van de deksel schoon zijn.
2. Als dit niet het geval is, maak dan de drukregelaar **9** (zie „7.2 De snel- kookpan schoonmaken“ op pagina 12).
3. Controleer of de bevestigingsschroef voor de drukregelaar **9** met de klok mee handvast is aangedraaid. Gebruik de meegeleverde sleutel **13**.



Aanwijzing: Er kan een beetje stoom aan de zijkant van de drukregelaar **9** ontsnappen. Als de stoomuitlaat aan de zijkant te sterk is, controleer dan of de bevestigingsschroef goed is aangedraaid.

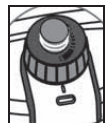
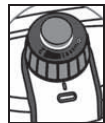
4. Controleer of de veiligheidsdop **5** beweegbaar is en zit niet vast.
5. Controleer of de afdichtring **7** geen beschadigingen vertoont, zoals bijv. scheuren.

Aanwijzing: Na verloop van tijd kan de afdichtring hard worden en niet langer goed afdichten. Vervolgens komt er dan stoom uit aan de rand van de deksel en moet de afdichtring vernieuwd worden. Een nieuwe afdichtring is verkrijgbaar bij gespecialiseerde dealers.

6. Vul onderste gedeelte van de pan met het voedsel, dat gekookt moet worden.

Voorzichtig!

- Vul de snelkookpan nooit boven het „MAX“-teken binnen in de pan. Dit komt overeen met maximaal 4 liter.
 - Met voedsel, dat uitzet zoals rijst of peulvruchten, mag u de bodem van de het onderste gedeelte van de pan maar half vullen. Dat voorkomt, dat het voedsel de deksel raakt en mogelijk de veiligheidsdop verstopt
 - Om schade aan de pan te voorkomen, moet er altijd minimaal 0,25 l vloeistof in het onderste gedeelte van de pan staan, zodat er voldoende stoom kan worden gegenereerd en de pan niet oververhit raakt.
7. Doe er water of bouillon bij.
 8. Plaats de deksel **2** op het onderste deel van de pan **8**.
 9. Klap de hendel **4** naar beneden. De vergrendelingen **6** worden naar binnen getrokken en sluiten de pan af.



6.2 Eten koken

1. Selecteer het gewenste kookniveau met de drukregelaar **9**:
 - 1: Biogaren: op de drukregelaar is een witte ring zichtbaar.
 - 2: Snelgaren: op de drukregelaar zijn twee witte ringen zichtbaar.

Aanwijzing: Biogaren (rustig garen) werkt bij 0,6 bar (600 hPa) en snelgaren werkt bij 1,0 bar (1000 hPa) overdruk.

2. Zet de snelkookpan op een kookvlak, dat zo mogelijk dezelfde diameter heeft als de bodem van de pan.

Voorzichtig! Het kookvlak mag niet groter zijn dan de het onderste gedeelte van de pan. Anders zou er te veel hitte naar de rand van de pan opstijgen en dan zouden de kunststoffen handgrepen beschadigd kunnen raken.



3. Draai de kookplaat naar het hoogste niveau.

Zodra de eerste stoomdruk in de pan ontstaat, gaat de rode veiligheidsdop **5** omhoog en vergrendelt de deksel.

Opmerking: aan het begin van het koken kan er wat stoom uit de veiligheidsdop ontsnappen.

4. Zodra er stoom bij de stoomuitlaat **10** uitkomt, verlaagt u de energietoevoer tot ongeveer 1/3, zodat er nog maar heel weinig stoom ontsnapt.

Op dit moment begint de kooktijd, die wordt vermeld in de recepten.

Aanwijzing: Wanneer er nog maar nauwelijks stoom ontsnapt, kook je optimaal in termen van energiebesparing en snelheid.

6.3 Biogaren

Veruit de meest voorzichtige bereiding, vooral voor groenten, is het rustige biogaren. Bij biogaren komt het voedsel alleen in contact met hete stoom, maar nauwelijks met vloeibaar water. Dit voorkomt dat mineralen, vitamines en andere belangrijke ingrediënten door oplossing uit het voedsel verdwijnen.

Biogeaarde groenten hebben ook een wezenlijk intensere smaak dan gekookte groenten.

1. Doe minimaal 0,25 l water in de pan.
2. Zet het opzetstuk **12** in het onderste gedeelte van de pan **8**.
3. Doe het voedsel in het stoominzetstuk **11**.
4. Plaats het stoominzetstuk **11** op het onderzetstuk **12**.
5. Ga verder zoals in „6.2 Voedsel bereiden” op pagina 9 beschreven.

6.4 De snelkookpan openen

Waarschuwing!

Als de rode veiligheidsdop 5 nog steeds omhoog staat, is er druk in de pan en kan De deksel niet worden geopend. Probeer onder geen beding de deksel met geweld te openen. Want dan kan de plotselinge drukontlasting tot verbrandingen leiden. Pas als de rode veiligheidsdop 5 gezakt is, kan de pan worden geopend.



Voorzichtig! Dompel de pan nooit volledig in het water. De druk zou anders plotseling wegvallen, wat schade aan de pan kan veroorzaken en tevens ertoe kan leiden, dat het gekookte voedsel uit elkaar valt.

Er zijn verschillende manieren om de pan te laten afkoelen om hem open te kunnen maken.

Methode 1: Verdamping


Met deze methode wordt stoom vrijgegeven, totdat de druk in de pan ver genoeg is gedaald om de deksel open te kunnen maken.



Waarschuwing!

Bij deze methode ontsnapt hete stoom uit de stoomuitlaat **10**. Zorg ervoor dat u uzelf niet verbrandt.



1. Neem de pan van het fornuis.
2. Draai de drukregelaar **9** in de verdampingspositie 
3. Wacht tot de druk gecompenseerd is, waardoor de rode veiligheidsklep **5** naar beneden zakt.

Aanwijzing: Zodra de rode veiligheidsklep **5** naar beneden zakt, is de temperatuur binnen in de snelkookpan nog steeds bijna 100 °C.

4. Klap de hendel **4** naar boven.

Aanwijzing: Zodra u de hendel **4** naar boven klapt, kan er wat resterende stoom ontsnappen.

5. Verwijder de deksel van de pan.

Methode 2: Energie besparen

Bij deze methode zet u het fornuis een paar minuten voor het einde van het koken uit en laat u de pan op het fornuis staan. Hiermee kunt u de restwarmte optimaal benutten en energie besparen.

1. Wacht tot de druk gecompenseerd is, waardoor de rode veiligheidsklep **5** naar beneden zakt.

Aanwijzing: Zodra de rode veiligheidsklep **5** naar beneden zakt, is de temperatuur binnen in de snelkookpan nog steeds bijna 100 °C.

2. Klap de hendel **4** naar boven.

Aanwijzing: Zodra u de hendel **4** naar boven klapt, kan er wat resterende stoom ontsnappen.

3. Verwijder de deksel van de pan.

Methode 3: Tijd besparen

Bij deze methode een paar neemt u de pan aan het einde van het koken uit van het fornuis. Om hem onmiddellijk te kunnen openen, moet de druk in de snelkookpan kunstmatig worden verlaagd, voordat u hem open kunt maken. Deze methode bespaart vooral tijd.

1. Houd de snelkookpan onder een niet te sterke waterstraal, totdat de rode veiligheidsdop **5** naar beneden zakt.



Voorzichtig: Zorg ervoor dat de waterstraal de drukregelaar **9** of de veiligheidsdop **5** niet raakt. Anders zou het water naar binnen kunnen komen en het voedsel verdunnen.

2. Klap de hendel **4** naar boven.

Aanwijzing: Zodra u de hendel **4** naar boven klapt, kan er wat resterende stoom ontsnappen.

3. Verwijder de deksel van de pan.

7. Schoonmaken, verzorgen, onderhouden

Uw nieuwe snelkookpan is buitengewoon onderhoudsvriendelijk. Om er lang van te genieten, moet u bij het schoonmaken altijd de volgende maatregelen grondig uitvoeren.

7.1 Tijden

Activiteit	Tijden	Hoofdstuk
Onderste gedeelte van de pan 8 schoonmaken	na ieder gebruik	„7.2 Snelkookpan schoonmaken”
Drukregelaar 9 schoonmaken	bij vervuiling	„7.2 Snelkookpan schoonmaken”
Deksel 2 schoonmaken	na ieder gebruik	„7.2 Snelkookpan schoonmaken”
Afdichtring 7 schoonmaken	na ieder gebruik	„7.2 Snelkookpan schoonmaken”
Afdichtring vervangen	naar behoefte, jaarlijks	verkrijgbaar bij de vakhandel

7.2 De snelkookpan schoonmaken

Voorzichtig! Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, omdat uw snelkookpan daardoor beschadigd kan raken.

Aanwijzing: U moet de snelkookpan zo mogelijk direct na gebruik schoonmaken, zodat geen etensrestjes vast kunnen gaan zitten.

Onderste gedeelte van de pan (8):

Maak het onderste gedeelte van de pan **8** na elk gebruik schoon:

1. was de bodem van de pan af met warm water en afwasmiddel.
2. Afspoelen met schoon water.
3. Droog de bodem van de pan af met een vaatdoek om watervlekken te voorkomen.

Aanwijzing: Het het onderste gedeelte van de pan kan ook in de vaatwasser afgewassen worden.

Drukregelaar (9)

1. Draai de bevestigingsschroef voor de drukregelaar **9** tegen de klok in los. Gebruik hiervoor de meegeleverde sleutel **13**.
2. Trek de drukregelaar **9** omhoog eruit.
3. Was de drukregelaar onder schoon, heet water af.



- Aanwijzing:** Het kan ook helpen om een mild afwasmiddel en een zachte borstel te gebruiken.
4. Maak de deksel schoon (zie volgende sectie).
 5. Zet de drukregelaar terug in de deksel.

6. Draai de bevestigingsschroef voor de drukregelaar **9** met de klok mee vast.
Gebruik de meegeleverde sleutel **13**.

Aanwijzing: Als na het inzetten van de drukregelaar **9** een grote hoeveelheid stoom aan de zijkant ontsnapt tijdens het koken:

- Is de bevestigingsschroef voor de drukregelaar **9** goed aangedraaid?
- De bevestigingsschroef moet goed worden aangedraaid met de sleutel **13**.
 - Zijn de afschermkapjes van de drukregelaar defect of verkeerd aangesloten?
- Draai de drukregelaar los en controleer de juiste passing en de integriteit van de afschermkapjes. Vervang indien nodig een defecte afschermkapje.
 - Als de bovenstaande maatregelen niet hebben geleid tot het verhelpen van het defect, moet er een nieuwe drukregelaar ingezet worden.

Deksel (2):

Voorzichtig! De deksel is niet geschikt voor de vaatwasser.

1. Was de deksel af met schoon water en droog hem af.

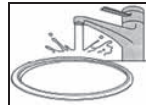
Als de deksel erg vuil is, moet u hem eerst in afwaswater laten weken.

2. Was de drukregelaar onder schoon, heet water af.
3. Droog de deksel met een vaatdoek af om watervlekken te voorkomen.

Afdichtring (7):

Aanwijzing: U moet de afdichtring eenmaal per jaar vervangen door een nieuwe, als u de snelkookpan regelmatig gebruikt. Vervangingen zijn verkrijgbaar bij gespecialiseerde detailhandel.

1. Haal de afdichtring uit de deksel.
2. Was de afdichtring af onder schoon, heet water.
3. Droog de afdichtring af met een vaatdoek.



Aanwijzing: De afdichtring mag tijdens het bewaren niet worden ingedrukt of vervormd. Plaats de afdichtring daarom terug in de deksel voor het bewaren.

7.3 De snelkookpan bewaren

Voorzichtig! De snelkookpan mag niet in een gesloten toestand worden bewaard. Zonder ventilatie kan condensatie ontstaan en geurvorming of schade veroorzaken.

1. Plaats het opzetstuk en het stoominzetstuk indien aanwezig in het onderste gedeelte van de pan.
2. Legde afdichtring in de deksel.
3. Bewaar het onderste gedeelte van de pan en de deksel apart van elkaar.

8. Storingen en hun eliminatie

Waarschuwing!

Zodra er ongecontroleerd stoom uit de pan ontsnapt, moet u onmiddellijk de warmtetoever uitzetten. De pan moet eerst opnieuw in gebruik worden genomen, nadat de fout verholpen is. Alleen het ontsnappen van een bepaalde hoeveelheid stoom uit de drukregelaar **9** is normaal

Storing	Oorzaak	Oplossing
Tussen deksel en pan ontsnapt stoom	Pan niet goed gesloten	Sluit de pot opnieuw correct
	Afdichtring is vuil	Maak de afdichtring schoon
	Afdichtring defect/ versleten	Vervang de afdichtring (één keer per jaar)
Uit de drukregelaar ontsnapt geen stoom	Stoom ontsnapt tussen deksel en pan	zie vorig punt
	Drukregelaar vuil	Maak de drukregelaar schoon (zie "7.2 Snelkookpan schoonmaken" op pagina 12)
	Te weinig vloeistof in de pan	Laat de pan langzaam afkoelen en laat er minstens 0,25 l vloeistof in staan
	Warmtetoever te laag	Verhoog de warmtetoever (kookplaat hoger zetten)
Uit de drukregelaar ontsnapt te veel stoom	Warmtetoever te hoog	Verminder de warmtetoever (kookplaat lager zetten)
	Drukregelaar vervuild	Drukregelaar schoonmaken (zie „7.2 Snelkookpan schoonmaken“ op pagina 12)
Aan de zijkant van de drukregelaar ontsnapt aan sterke stoom	Drukregelaar niet correct gemonteerd	Monteer de drukregelaar correct en draai de wartelmoer aan de binnenkant van de deksel vast met de sleutel 13 .
Deksel kan niet geopend worden	Er zit nog steeds overdruk in de pan	Ga op dezelfde manier te werk als in "6.4 De snelkookpan openen" op pagina 10 beschreven
Bij de drukregelaar ziet u een rode ring onder de twee witte ringen	De druk in de pan is te groot, omdat de warmtetoever te hoog is De overdrukventiel is vuil, defect of niet correct gemonteerd	Verminder de warmtetoever (kookplaat lager zetten) Maak de drukregelaar schoon, controleer of hij goed past of vervang hem zo nodig.

9. Tabel met gaartijden

De volgende informatie is bedoeld als richtlijn bij het koken op niveau **2**. Op niveau **1** wordt de kooktijd met ongeveer 50% verlengd. De exacte tijden zijn afhankelijk van de grootte, versheid en kwaliteit van het gebruikte voedsel.

Soepkip (afhankelijk van grootte en leeftijd)	20 - 25 min
Pastasoep	3 - 5 min
Tomatensoep met rijst	8 - 10 min
Uiensoep	2 - 3 min
Eenpansgerecht	
Groentestoofpot	6 - 7 min
Irish-Stew	15 min
Linzen (voorgeweekt) met spek en aardappelen	10 min
Pichelsteiner stoofpot	15 min
Pittige rijstpot	8 - 10 min
Servisch rijstvlees met paddestoelen	8 min
Vlees	
Gemarineerde varkenspoot	30 - 40 min
Goulash	15 - 20 min
Schapenvlees met bonen	15 min
Kip (afhankelijk van grootte en leeftijd)	20 - 25 min
Kalfsvlees, in reepjes gesneden	6 min
Gebraden kalfsvlees, konijn	15 - 20 min
Kalfsfrikassee	10 min
Kalfsschenkel	20 - 30 min
Kalfsvleesragout met rijst	10 - 12 min
Königsberger Klopse	8 min
Kalkoenpoot	25 - 35 min
Rundergebraad	35 - 45 min
Soepen	
Bonensoep (voorgeweekt)	15 - 20 min
Erwtensoep (niet voorgeweekt)	20 - 25 min
Erwtensoep (voorgeweekt)	10 - 15 min
Groentesoep	4 - 8 min
Gerstsoep	18 - 20 min
Griesmeelsoep	3 - 5 min
Goulashsoep	15 - 20 min
Havermoutsoep	3 - 4 min
Aardappelsoep	5 - 6 min
Botbouillon	20 - 25 min
Krachtgevende aspic	25 - 30 min
Linzen (niet voorgeweekt)	15 - 20 min
Linzen (voorgeweekt)	8 - 10 min
Minestra	6 - 8 min
Pot-au-Feu	20 - 25 min
Rijstsoep	8 - 10 min
Rundvlees bouillon (afhankelijk van het gewicht van het vlees)	35 - 40 min

Gekookte ribben met zuurkool en aardappelen	8 - 10 min
Rosbief	20 - 25 min
Roulades	15 - 25 min
Zuurvlees	30 - 35 min
Ham, gebraden	20 - 25 min
Ham, gekookt	30 - 35 min
Geroosterd varkensvlees	25 - 30 min
Varkensvleesknokkel	35 - 40 min
Varkensvlees curry	10 - 15 min
Spit gebraad	35 - 45 min
Tong van kalf, varken, wild	20 - 25 min
Tong van os, vers of gerookt	50 - 60 min

Vis, Wild

Bouillabaisse	16 min
Stoomvis met aardappelen	6 - 8 min
Vis in witte wijn met aardappelen	6 - 8 min
Reebout, gestoofd	25 - 30 min
Wildragout	15 - 25 min

Groente

Bloemkool (afhankelijk van het ras)	4 - 6 min
Bloemkool, geheel (afhankelijk van het ras)	6 - 8 min
Bonen, groen	5 - 7 min
Cichorei	6 - 8 min
Erwten, groen	3 - 4 min
Wortelen	5 - 7 min
Aardappelen in de schil	10 - 15 min
Aardappelen, geschild	6 - 8 min
Koolraap of witte rapen	4 - 6 min
Peen, gesneden	6 min
Paprika's, gevuld	6 - 8 min
Champignons	6 - 8 min
Spruitjes, vers	4 - 6 min
Rode bieten	15 - 25 min
Rode kool, witte kool, savooiekool	8 - 10 min
Room aardappelpuree	5 - 7 min
Zuurkool	8 - 10 min
Schorseneren	5 - 6 min
Selderij	15 - 25 min
Asperge	7 - 8 min
Tomaten, gevuld	2 - 3 min

Peulvruchten

Boonpitten (voorgeweekt)	15 - 20 min
Erwten, geheel (niet voorgeweekt)	20 - 25 min
Erwten (geweekt)	10 - 15 min
Erwten, groen (voorgeweekt)	20 - 25 min
Linzen (niet voorgeweekt)	15 - 20 min
Linzen (voorgeweekt)	8 - 10 min

Peulvruchten

Boonpitten (voorgeweekt)	15 - 20 min
Erwten, geheel (niet voorgeweekt)	20 - 25 min
Erwten (geweekt)	10 - 15 min
Erwten, groen (voorgeweekt)	20 - 25 min
Linzen (niet voorgeweekt)	15 - 20 min
Linzen (voorgeweekt)	8 - 10 min

Voedingsmiddelen

Gort	18 - 20 min
Aardappel dumplings, rauw	8 - 10 min
Rijstebrij	10 min
Bruine rijst	15 - 20 min
Broodbollen	6 - 8 min
Pasta's	4 - 6 min

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hùls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen