

F I S S L E R

FISSLER BLUE-POINT



21 601 00 965



1103/40/DK

QUALITÄT & IDEEN

# FISSLER BLUE-POINT

**A**

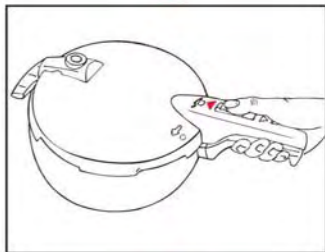


**B**

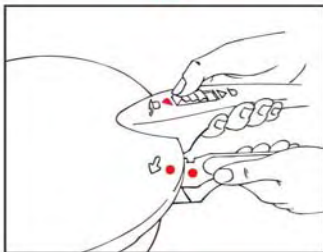


# FISSLER BLUE-POINT

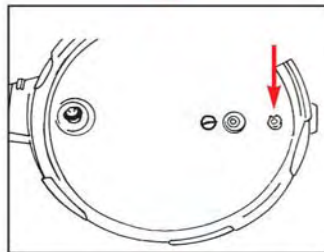
**C**



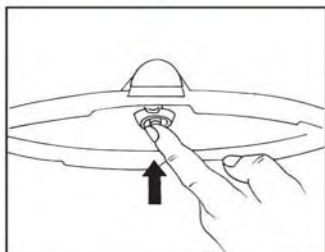
**D**



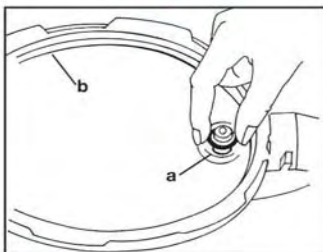
**E**



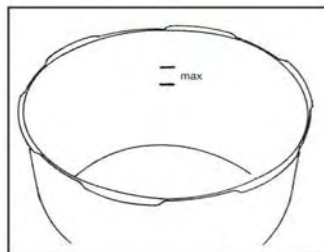
**F**



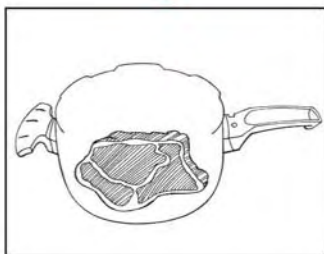
**G**



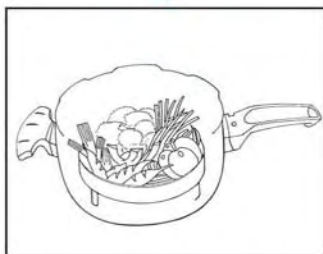
**H**



**I**

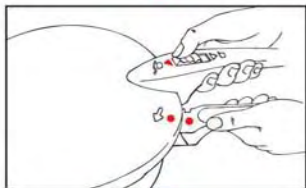


**J**

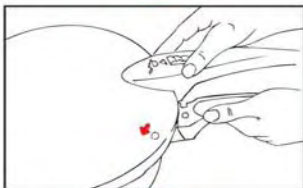


# FISSLER BLUE-POINT

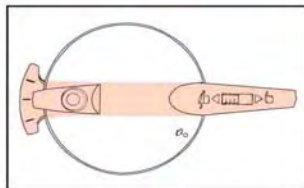
**K**



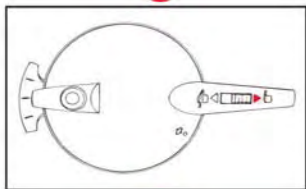
**L**



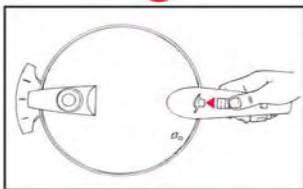
**M**



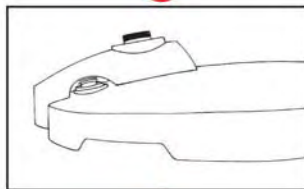
**N**



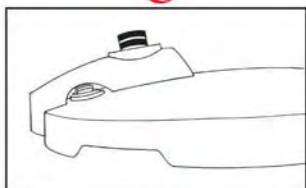
**O**



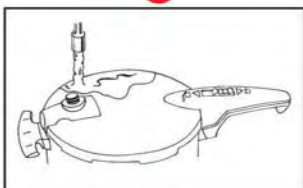
**P**



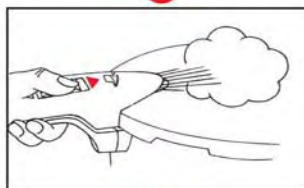
**Q**



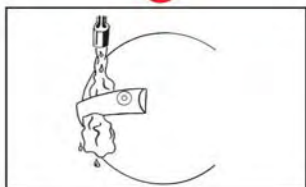
**R**



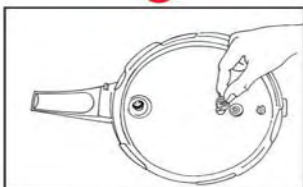
**S**



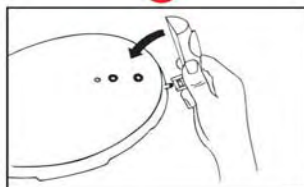
**T**



**U**



**V**



## Inhoudsopgave

	Pagina
1. Veiligheidsinstructies .....	55
2. Beschrijving van de snelkookpan .....	57
3. Veiligheidssystemen van de blue-point snelkookpan.....	58
4. Eigenschappen van de snelkookpan .....	58
5. Werkwijze van de snelkookpan .....	59
6. Vóór het eerste gebruik.....	59
7. Voorbereiding.....	59
8. Het verloop in de snelkookpan .....	62
9. Onderhoudsinstructies .....	64
10. Vragen en antwoorden over de snelkookpan .....	65
11. Onderdelenlijst .....	68
12. Tabel met kooktijden .....	70
13. De Fissler garantie.....	71

## 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 vitaminen 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.de](http://www.fissler.de)



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.

## 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 de in de handleiding voorziene gebruiksdoeleinden.
- Gebruik de snelkookpan en de snelbraadpan nooit in de bakoven, omdat hierdoor de kunststof- en rubberonderdelen en de veiligheidsvoorzieningen beschadigd worden.
- Frituur 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 onderdelen mogen niet gerepareerd of geolied worden. Gebruik uitsluitend originele reserve-

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

- Vervang de aan slijtage onderhevige onderdelen zoals afdichtingsring, sokkelringetje, rolmembraam en de o-ring voor de Euromatic regelmatig (na ca. 400 maal koken of uiterlijk na 2 jaar) door originele Fissler reserveonderdelen. Onderdelen die zichtbare beschadiging (bijv. scheuren, vervormingen), kleurverandering of verharding vertonen, moeten onmiddellijk vervangen worden. Wanneer dit niet gebeurt, wordt de functie en de veiligheid negatief beïnvloed.
- Gebruik nooit Fissler onderdelen of reserveonderdelen in een snelkookpan van een ander fabricaat.
- Let erop dat u uitsluitend Fissler snelkookpannen met de daarbij behorende Fissler snelkookdeksels gebruikt.
- Neem de snelkookpan nooit in gebruik zonder dat er vocht in zit, omdat de pan en de warmtebron door oververhitting beschadigd kunnen worden. 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, ruimte ventileren.
- 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 (b.v. rijst, peulvruchten, bouillons of gedroogde groente): max.  $\frac{1}{2}$  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 wordt opgevolgd 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 verminderd, ontsnapt er stoom door het ventiel. Dit is van invloed op de kooktijd en wanneer het vocht in de pan 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 buitentkant van de snelkookpan niet aan. Er

bestaat gevaar voor verbranding! Hanteer tijdens 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 luchtbellens in de pan tijdens het openen kunnen opspatten. Appelmoes en compote niet bereiden in de snelkookpan.
- Maak de snelkookpan nooit met geweld open. Overtuig uzelf er eerst van dat de inwendige druk volledig is afgebouwd. Let op de instructies voor het openen (zie hoofdstuk 8).
- Houd altijd uw handen, hoofd en lichaam uit de gevarezone, terwijl u de pan afstoomt! Let hier vooral op, wanneer u de druk via de openingschuif laat ontsnappen.
- Wanneer u vlees met vet (b.v. tong) of worst met vel hebt gekookt, dat door de invloed van druk kan opzwellen, moet u het vel niet doorprikken zodat 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 volgens 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

### *z. afbeelding A*

1. Fissler veiligheidsgreep voor een vaste grip
2. Ergonomisch gevormd openingsschuif voor het instellen van de kookmethode, het afstomen en het ontgrendelen
3. Fissler Euromatic onder het voorste gedeelte van de dekselsteel
4. Markering op de pansteel en het deksel om de pan nauwkeurig te sluiten
5. Onderhoudsarme kookventielunit met veiligheidsfunctie
6. Extra grote kookindicator met markeringen voor spaarstand I en snelstand II in de kookventielunit
7. Afdichting van ventielzitting voor het afdichten van het kookventiel
8. Rolmembraan ter bescherming van de kookindicator
9. Schroef om de kookventielunit los te draaien
10. Afdichtingsring
11. Zijgreep om veilig te dragen
12. Vlambescherming op de grepen voor het gebruik op gas

12. Panbodem met geïntegreerde bodemstempel  
Bodem voor de optimale warmteopname, -verdeling en -opslag



De Superthermic-bodem is geschikt voor gas- en elektrische fornuizen (geaarde kookplaten of keramische kookplaten).



De Fissler CookStar - bodem kan niet alleen op gas- en elektrische fornuizen, maar ook op inductiekookplaten worden gebruikt.



De bodemstempel bevat de beneden opgesomde gegevens

### *z. afbeelding B*

- a – Nominale inhoud (komt niet overeen met de nuttige inhoud)
  - b – Maximaal toegestane uitdampdruk van het kookkroontje
  - c – Datum van fabricage (kalenderweek/jaar)
  - d – CE - teken
14. 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).



## 3. De veiligheidssystemen van de blue-point snelkookpan

- Kookkroontje:
  1. met kookindicator met de markeringen voor spaarstand I en snelstand II
  2. met drukbegrenzingsfunctie: wanneer de gewenste kookfase wordt overschreden, blaast het kookkroontje 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 de kookventielunit blaast de Euromatic automatisch stoom af
- Afdichtingsring
- Openingsschuif bij greep van deksel (in combinatie met de Euromatic):
  1. voor het instellen van de kookmethode (met of zonder druk)
  2. voor het reduceren van de druk door stoom af te blazen
  3. voor het ontgrendelen vóór het openen van het deksel
- Deksel met bajonetsluiting: garandeert een veilige sluiting onder druk
- Veiligheidsgreep voor een veilige hantering

## 4. Eigenschappen van de snelkookpan

Alle levensmiddelen worden zeer behoeftzaam en snel gekookt en waardevolle vitamines en ingrediënten blijven behouden. U wint tot 70% aan tijd en u bespaart bovendien tot 50% aan energie.

De blue-point snelkookpan maakt een optimaal kookresultaat mogelijk. Hiervoor kunt u kiezen uit koken onder druk en het traditionele koken zonder druk. Door de aanduiding op de steel van het deksel is de instelling gemakkelijk: voor koken onder druk zet u de openingsschuif na het sluiten op de stand „dicht/zu” ; uitsluitend in deze positie kan er druk worden opgebouwd.

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

De extra grote kookindicator toont u de kookstand: bij de spaarstand I (1e ring) voor groenten en andere gevoelige spijzen bedraagt de temperatuur ca. 109 °C (ca. 0,4 bar), bij de snelstand (2e ring) voor inmaak- of vleesgerechten is deze ca. 116 °C (ca. 0,8 bar). Als de gebruiksdruk van de snelstand in de snelkookpan wordt overschreden, ontsnapt de stoom bij maximaal 1,5 bar automatisch.

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

Voor traditioneel koken zonder druk zet u de openingsschuif na het sluiten op de positie „open” .

## 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 energietoevoer van de kookplaat 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 en kookt u de pan uit op snelstand II, zoals hieronder staat beschreven.

## 7. Voorbereiding

**Openen van de pan**

*z. afbeelding C*

- Schuif de openingsschuif naar voren in de richting „open”  en

*z. afbeelding D*

- draai het deksel tegen de richting van de pijl, totdat de rode markering op de pansteel en de cirkel op het deksel tegenover elkaar staan. Nu kunt u het deksel eraf tillen.

**Altijd vóór het koken**

*z. afbeelding E*

Controleer of het ventielhuis in de kookventielunit vrij beweegbaar is door dit met een geschikt voorwerp lichtelijk omhoog te drukken vanaf de binnenzijde van het deksel door de afdichting van de ventielzitting. Hij functioneert perfect wanneer hij terugveert.

*z. 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.

*z. 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.

**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.

## *z. afbeelding H*

### **Maximale vulhoeveelheid:**

Het maximale vulvolume bij normale gerechten draagt 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:**

Let er a.u.b. op dat er bij het koken altijd minimaal  $\frac{1}{4}$  liter vloeistof (2 kopjes) in de pan moet zijn, met of zonder inzet.

### **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. Ingeval 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

#### *z. afbeelding I*

1. Aanbraden onder toevoeging van vet:
  - Snelkookpan voorverwarmen op middelste tot hoogste stand.
  - De „waterdruppelproef”\* doen. Zodra de fuiste braadtemperatuur bereikt is, vet toevoegen.
  - Het vlees op de bodem van de pan aanbraden, hierbij de warmte zo nodig reduceren. De andere ingrediënten dan zoals gewoonlijk toevoegen.
  - Volgens het recept vloeistof erbij gieten, minimaal 2 kopjes, circa 1/4 Liter.
  - De pan sluiten (z. hoofdstuk 7).
  - De warmtebron op de hoogste energiestand zetten.
2. Aanbraden zonder toevoeging van vet:
  - Snelkookpan voorverwarmen op middelste tot hoogste stand.
  - Pas de „waterdruppelproef”\* toe. Zodra de fuiste braadtemperatuur bereikt is, het vlees in de hete snelbraadpan of op de bodem van de pan leggen en de warmte zo nodig reduceren.
  - Wanneer het vlees op de bodem „vastplakt”, niet met geweld losmaken. Het vlees laat na ca. twee minuten vanzelf los.

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!

\* Waterdruppelproef voor de juiste braadtemperatuur: op de bodem gesprende waterdruppels „parelen” zodra de juiste temperatuur is bereikt.

## Bereiding van soepen en éénpansgerechten

Soepen en éénpansgerechten worden altijd zonder inzet gekookt. De pan maximaal voor 2/3 vullen. Bij sterk schuimende of opzwellende gerechten slechts voor de helft vullen. Soepen eerst in de open pan twee tot drie maal opkoken en afschuimen, omroeren en dan de pan sluiten.

Nooit compote en appelmoes bereiden in de snelkookpan.

## **Koken in de geperforeerde inzet**

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

### *z. afbeelding J*

## Bereiding van groenten en aardappelen

- Minstens twee kopjes (1/4 liter) vloeistof 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 verbrandingen 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 stand „open”  staat. Er wordt geen druk opgebouwd, de kookindicator loopt niet op: het is normaal dat er stoom ontsnapt onder de steel van het deksel.

## **Sluiten van de pan**

### *z. afbeelding K*

Het deksel zodanig plaatsen dat de cirkelvormige markering op het deksel en de rode markeringspunt op de steel van de pan tegenover elkaar staan. De openingsschuif staat hierbij op stand „open” .


### *z. afbeelding L*

Om te sluiten het deksel in de richting van de pijl (met de wijzers van de klok mee) tot aan de aanslag draaien.

### *z. afbeelding M*

Dekselsteel, pannensteel en zijgreep vormen nu één lijn.

### *z. afbeelding N*

Voor het snelkoken de openingsschuif tot aan de aanslag terugtrekken. De pan is gesloten, de openingsschuif staat op stand „dicht / zu” .

### *z. afbeelding O*

Voor het gewone koken zonder druk moet de openingsschuif op stand „open”  staan en mag hij tijdens het koken niet worden verzet.

## 8. Het verloop in de snelkookpan

### Begin van het koken

Plaats de snelkookpan op de bijbehorende kookplaat:

Snelkookpan Ø	Kookplaat Ø
18 cm	14,5 cm
22 cm	18 cm
26 cm	21 resp 22 cm, 18 cm

Het aankoken gebeurt altijd op de hoogste verwarmingsstand. 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 Euro-matic sluit vanzelf. Even later begint de kookindicator omhoog te komen. De eerste witte ring wordt zichtbaar.

### *z. afbeelding P*

- Op spaarstand I (1e ring) wordt behoedzaam gekookt, bijzonder geschikt voor gevoelige gerechten zoals groenten of vis.

### *z. afbeelding Q*

- Op snelstand II (2e ring) wordt snel gekookt, bijzonder geschikt voor gerechten met een lange kooktijd zoals soepen, vlees of éénpansgerechten.

### Warmte reduceren

- Wanneer u met de spaarstand (1e ring) bijzonder behoedzaam 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 (2e ring) bijzonder snel wilt koken, schakelt u de warmtetoevoer terug zodra de eerste witte ring zichtbaar wordt. Gedurende het gehele kookproces moet de tweede ring zichtbaar blijven.

Indien de kookindicator na het verschijnen van de tweede ring 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

Bij de spaarstand (1e ring) begint de kooktijd zodra de eerste witte ring zichtbaar is; bij de snelstand (2e ring) zodra ook de tweede ring volledig te zien is. De kooktijden kunt u ontlennen 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 altijd eerst even schudden voordat deze wordt geopend. Hierdoor voorkomt u dat eventuele luchtbelletjes 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”

#### *z. afbeelding R*

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

De pan even schudden en daarna de openingsschuif in de richting „open”  schuiven. Als er nog stoom ontsnapt, de schuif weer op stand „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 openmaken.

### 2. Laten uitdampen

#### *z. afbeelding S*


Met de openingsschuif laat u de stoom ontsnappen. Hiertoe de openingsschuif in de richting „open”  bewegen en houden. Er stroomt vanuit de steel van het deksel stoom over het deksel. Wanneer de kookindicator volledig gedaald is en er geen stoom meer ontsnapt, de openingsschuif sluiten en de pan even schudden. Daarna de openingsschuif weer in de richting „open”  bewegen, zodat de rest van de stoom kan ontsnappen. Deze procedure zó vaak herhalen tot er geen stoom meer zichtbaar en/of hoorbaar 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 en tong of soortgelijke gerechten, die gemakkelijk „opkomen”, schuimen, of brijachtig zijn. Appelmoes en compote niet bereiden in snelkookpannen. Er bestaat gevaar voor verbranding indien hier niet op wordt gelet!

### 3. Aan de kant 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 te zien is, de pan even licht schudden, daarna de openingsschuif in de richting „open”  bewegen. Indien er nog stoom ontsnapt, de openingsschuif sluiten en de pan even

schudden. Deze procedure zó vaak herhalen tot er geen stoom meer zichtbaar en/of hoorbaar ontsnapt en de openingsschuif gemakkelijk naar de eindpositie „open”  kan worden geschoven. Dan de pan openmaken.

## Tussendoor openmaken

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 vastpakken aan de steel, 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.

## 9. Onderhoudsinstructies

Pan en deksel kunt u reinigen met een normaal afwasmiddel. **Reinig het deksel nooit in de afwasmachine, om beschadigingen aan de kunststof onderdelen te voorkomen.**

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

### Reinigen van het kookkroontje

#### *z. afbeelding T*

Reinig iedere keer na het koken de kookventielunit, door de opening onder stromend heet water schoon te spoelen.

Eveneens de afdichting van de ventielzitting en het rolmembraan aan de binnenzijde van het deksel reinigen.

#### *z. afbeelding U*

Bij sterke vervuiling dient de kookventielunit volledig te worden gedemonteerd. Hiervoor draait u de schroef aan de binnenzijde van het deksel los, b.v. met een munt.

#### *z. afbeelding V*

De kookventielunit is compleet demonteerbaar en kan onder stromend water worden gereinigd. Na de reiniging van de kookventielunit en het deksel installeert u het kookventiel weer op de ventielhouder en zet u deze vast met de schroef.

De Euromatic (veiligheidsventiel) onder stromend water van etensresten ontdoen. Deze wordt niet gedemonteerd om te worden gereinigd.



Voor een lange levensduur

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

#### **Opmerking:**



Afhankelijk van het aantal keren dat u de snelkookpan gebruikt moet u de afdichtingsring, het rolmembraan en de O-ring van Euromatic en de afdichting van de ventielzitting vervangen. Normaliter na 400 maal koken, maar uiterlijk na 2 jaar. Onafhankelijk van deze termijn dienen deze onderdelen te worden vervangen bij beschadiging (scheuren, vervorming aan de afdichtkant, kleurveranderingen, verharding). Wanneer hier niet op wordt gelet is er een negatieve invloed op de functie en de veiligheid.

## 10. Vragen en antwoorden over de snelkookpan

Fouten	Mogelijke oorzaak	Verhelpen van de oorzaak van de fout
<p><b>De Fissler Euromatic laat bij het aankoken langer dan gewoonlijk stoom ontwijken.</b></p>	<p>De openingsschuif staat niet op stand „dicht / zu” </p> <p>De Fissler Euromatic of de daarbij horende o-ring is vuil of defect</p> <p>De pan is verkeerd gesloten</p> <p>De snelkookpan staat niet op een qua grootte passende hittebron.</p> <p>De verwarmingsbron staat niet op maximaal vermogen.</p>	<p>Zet de openingsschuif op stand „dicht / zu” </p> <p>Onderdelen reinigen resp. vervangen</p> <p>Pan correct sluiten.</p> <p>Snelkookpan op een even grote verwarmingsbron plaatsen</p> <p>Maximaal vermogen van de verwarmingsbron instellen</p>
<p><b>Er komt bij het aankoken geen stoom uit de Fissler Euromatic.</b></p>	<p>Er is te weinig vloeistof in de pan gedaan</p>	<p>Minimale hoeveelheid (1/4 liter) vloeistof toevoegen</p>
<p><b>Er ontwijkt stoom langs de rand van het deksel.</b></p>	<p>De afdichtingsring is onjuist aangebracht.</p> <p>De afdichtingsring is vuil of beschadigd.</p>	<p>Afdichtingsring juist aanbrengen.</p> <p>Onderdeel reinigen resp. vervangen</p>
<p><b>De kookindicator loopt niet op.</b></p>	<p>De pan is verkeerd afgesloten</p> <p>Er is te weinig vloeistof in de pan gedaan</p> <p>De afdichtingsring is defect of verhard.</p> <p>De Fissler Euromatic of de daarbij horende o-ring is vuil of defect</p> <p>De kookventielunit is onjuist en niet vast dichtgedraaid</p>	<p>Pan correct sluiten</p> <p>Minimale hoeveelheid (1/4 liter) vloeistof toevoegen</p> <p>Nieuwe afdichtingsring aanbrengen</p> <p>Onderdelen reinigen resp. vervangen</p> <p>Kookventielunit juist installeren en vastdraaien</p>



# F I S S L E R   B L U E - P O I N T

Fonten	Mogelijke oorzaak	Verhelpen van de oorzaak van de fout
	<p>De o-ring van de schroef ontbreekt, is defect of fout gemonteerd of ontbreekt</p> <p>De afdichting van de ventielzitting ontbreekt</p> <p>De openingsschuif staat niet op positie „dicht / zu” </p> <p>Het rolmembraan is niet gemonteerd of defect</p>	<p>Intacte o-ring correct op de schroef monteren</p> <p>Afdichting van ventielzitting installeren</p> <p>Openingsschuif op positie „dicht / zu”  zetten</p> <p>Rolmembraan monteren resp. vervangen</p>
<p><b>Er ontsnapt stoom bij de kookventielunit.</b></p>	<p>Dat is normaal. Wanneer echter zeer veel stoom ontwijkt, is dat een teken van een te hoge temperatuur.</p>	<p>Schakel de warmtetoevoer 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..</p>
<p><b>Er ontsnapt stoom bij de kookventielunit, voordat de 2e ring bereikt is.</b></p>	<p>De afdichting van de ventielzitting is verhard, beschadigd, vervormd of vervuild.</p> <p>Het rolmembraan is defect.</p> <p>De kookventielunit is vuil of beschadigd.</p> <p>De kookventielunit is niet vast gemonteerd.</p>	<p>Afdichting ventielzitting reinigen resp. vervangen</p> <p>Rolmembraan vervangen</p> <p>Kookventielunit reinigen resp. vervangen.</p> <p>Kookventielunit vast monteren</p>

# FISSLER BLUE - POINT

Fonten	Mogelijke oorzaak	Verhelpen van de oorzaak van de fout
<b>Er ontsnapt stoom bij de kookventielunit.</b>	De afdichting van de ventielzitting is verhard, beschadigd, vervormd of vervuild.	Afdichting ventielzitting reinigen resp. vervangen
	Het rolmembraan is defect.	Rolmembraan vervangen
	De kookventielunit is vuil of beschadigd.	Kookventielunit reinigen resp. vervangen.
	De kookventielunit is niet vast gemonteerd.	Kookventielunit vast monteren
<b>Uit de Fissler Euromatic ontsnapt stoom, hoewel de kookindicator reeds gestegen is</b>	De kookventielunit is vervuild	Kookplaat uitschakelen en snelkookpan laten afkoelen. Kookventielunit demonteren en reinigen.
	De kookventielunit is defect.	Kookplaat uitschakelen en snelkookpan laten afkoelen. Kookventielunit vervangen door nieuw reserveonderdeel.
<b>De handgrepen zitten los.</b>	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:








Wanneer een onderdeel defect is, dient u de pan niet meer te 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 reserveonderdelen kunnen de veiligheid en de functie van uw snelkookpan negatief beïnvloeden. Let erop dat u uitsluitend Fissler snelkookpannen met Fissler snelkookdeksels gebruikt.

Wanneer u de oorzaak van een defect niet kunt verhelpen, wendt u zich dan tot uw Fissler speciaalzaak of rechtstreeks tot de Fissler klantenservice.




## 11. Onderdelenlijst

### Let op:




Afhankelijk van het aantal keren dat u de snelkookpan gebruikt, normaliter na 400 maal koken, moet u de afdichtingsring, het rolmembraan en de O-ring van Euromatic en de afdichting van de ventielzitting vervangen – uiterlijk echter na 2 jaar. Onafhankelijk van deze termijn dienen deze onderdelen te worden vervangen bij beschadiging (scheuren, vervorming aan de afdichtkant, verkleuring, verharding). Wanneer hier niet op wordt gelet wordt de functie en de veiligheid negatief beïnvloed.

Benaming		Diameter		Bestelnummer
Pansteel compleet	Snelkookpan	18 cm		21 601 02 630
		22 cm		21 641 00 630
		26 cm		21 671 00 630
	Snelbraadpan	22 cm		21 641 02 630
		26 cm		21 671 04 630
Dekselsteel compleet		alle maten		21 641 01 660
Tegengreep	Snelkookpan	18 cm		21 601 02 640
		22 cm		21 641 00 640
		26 cm		21 671 00 640
	Snelbraadpan	18 cm		21 601 02 640
		22 cm		21 641 02 640
		26 cm		21 671 04 640
Kookkroontje compleet met ventielinzet		alle maten		21 601 02 700
		alle maten		21 641 00 700
Afdichting ventielzitting		alle maten		20 653 00 740
Rolmembraan		alle maten		20 653 00 720
Bevestigingsschroef		alle maten		21 641 00 770

# F I S S L E R B L U E - P O I N T

Benaming	Diameter		Bestelnummer
Euromatic incl. o-ring	alle maten		11 631 00 750
O-ring van de Euromatic	alle maten		11 631 00 760
Afdichtingsring	18 cm 22 cm 26 cm		38 617 00 205 38 667 00 205 38 687 00 205

De demontage/montage van de o-ring van de Euromatic gebeurt aan de binnenkant van het deksel. Druk eerst de openingsschuif naar voren in de richting „open” , hierdoor wordt het vervangen van de o-ring vergemakkelijkt. Let erop dat de pakking in haar volle omvang in de groef ligt. (zie afb. W)

Accessoires	Diameter		Bestelnummer
Geperforeerd inzetmandje	18 cm 22 cm 26 cm		21 625 02 610 21 633 04 610 21 656 06 610
Ongeperforeerd inzetmandje	22 cm 26 cm		21 633 04 620 21 656 06 620
Driepoot	18 cm 22 cm 26 cm		21 625 02 630 18 621 04 630 21 656 08 630

Alle vervangende onderdelen kunt u verkrijgen bij uw Fissler speciaalzaak. Voor adressen: Fissler Nederland B.V., Postbus 4, 4630 AA Hoogerheide, tel. (0031) 0164-243050.

## 12. Tabel met kooktijden

Deze kooktijden 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

Varkenspoot .....	30 – 40 min
Goulash .....	15 – 20 min
Kip (afhankelijk van grootte en gewicht) ....	20 – 25 min
Kalfsvlees, kleingesneden .....	6 min
Gebraden kalfsvlees, konijn .....	15 – 20 min
Kalfsfricassée .....	5 min
Kalkoenbout .....	25 – 35 min
Rundvlees .....	40 – 50 min
Ribjes met zuurkool en aardappelen ..	10 – 12 min
Rollade .....	15 – 20 min
Gemarineerd rundvlees .....	30 – 35 min
Ham gebraden .....	20 – 25 min
Ham gekookt .....	30 – 35 min
Varkensvlees .....	25 – 30 min
Varkensgehakt .....	25 – 35 min

### Vis, wild

Gestooft vis met aardappelen .....	6 – 8 min
Vis in witte wijnsaus met aardappelen ....	6 – 8 min
Reebout, gestooft .....	25 – 30 min
Schelvis .....	4 – 6 min

### Eenpansgerechten

Koolschotel .....	15 min
Linzen (geweekt) met spek en aardappelen .....	3 – 5 min
Stamppot met rundvlees .....	20 min
Servisch rundvlees met paddestoelen .....	8 – 10 min

### Soepen

Erwtensoepp (niet geweekt) .....	20 – 25 min.
Groentesoep .....	4 – 8 min.
Griesmeelpap .....	3 – 5 min.
Goulashsoep .....	10 – 15 min.
Aardappelssoep .....	5 – 6 min.
Bouillon .....	20 – 25 min.
Minestrone .....	8 – 10 min.
Pot-au-feu .....	20 – 25 Min
Rijstsoep .....	6 – 8 min.
Rundvleesbouillon (afhankelijk van vleesgewicht) .....	35 – 40 min.
Soepkip (afhankelijk van grootte en leeftijd) .....	25 – 35 min.
Tomatensoepp met rijst .....	6 – 8 min.

### Groenten

Bloemkool (afhankelijk van soort) .....	2 – 3 min.
Bloemkool, geheel (afhankelijk van soort) .....	4 – 6 min.
Erwten, groene .....	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.
Paddestoelen .....	6 – 8 min.
Rode bieten .....	15 – 25 min.

Rode kool, witte kool, savooikool.....	8 – 10 min.
Zuurkool .....	2 – 3 min.
Schorseneren .....	4 – 5 min.

## Peulvruchten

---

Witte bonen, niet geweekt .....	15 – 20 min.
Witte bonen, gekiemd .....	3 – 5 min.
Groene erwtten, geheel, niet gepeld, niet geweekt.....	45 – 55 min.
Groene erwtten, geheel, niet gepeld, geweekt .....	12 – 15 min.
Groene doperwtten, geheel, niet geweekt.....	15 min.
Grote linzen, ongepeld, niet geweekt.....	10 – 15 min.
grote linzen, niet gepeld, geweekt .....	3 – 5 min.
Witte bonen gekiemd .....	3 – 5 min.

## Graan

---

Zilvervriesrijst, haver, tarwe, gerst, rogge, spelt, gort elk .....	9 min.
--	--------

Pan drukvrij maken en inhoud met gesloten deksel laten nazwellen .....	15 min.
--	---------

Boekweit, gierst elk .....	6 min.
<u>Niet nazwellen!</u>	

## 13. De Fissler garantie

Bij alle Fissler snelkook- en snelbraadpannen verleent Fissler aan de eigenaar 3 jaar garantie op alle losse onderdelen (met uitzondering van aan slijtage onderhevige onderdelen zoals de afdichtingsring, het rolmembraan, de o-ring van de Euromatic en de afdichting van de ventielzitting).

De garantie vervalt bij ondeskundig gebruik.

### 10 jaar bijkoopgarantie

alle functieonderdelen van uw snelkookpan – van de afdichtingsring tot en met de complete dekselsteel – kunt u ook na afloop van de garantie bij uw Fissler speciaalzaak verkrijgen:

Voor adressen:  
Fissler Nederland B.V.  
Postbus 4, 4630 Hoogerheide  
Tel. (0031) 0164-243050  
[www.fissler.de](http://www.fissler.de)