

Gebruiksaanwijzing



Roestvast edelstalen
snelkookpan • 6 liter

B5927.406

INHOUD

Introductie	_____	3
Belangrijke voorzorgsmaatregelen	_____	4
Onderdelen en toepassing	_____	6
Onderdelen drukregelaar	_____	8
Gebruiksaanwijzing	_____	9
Instructies voedselvoorbereiding	_____	9
Koken en verwarmen	_____	10
Schoonmaken	_____	12
Kookgrafieken	_____	13
Verpakkingslijst	_____	13
Problemen oplossen	_____	14
Onderhoud en garantie	_____	16
Recepten	_____	18

Gefeliciteerd met de aankoop van deze BK roestvast edelstalen snelkookpan. Wij verzoeken u deze instructies goed te lezen en de handleiding goed te bewaren.

Diameter	Inhoud	Drukwerking
22 cm	6 L	50 - 90 KPa

INTRODUCTIE

De snelkookpan is een soort steelpan met een speciaal deksel die de pan afsluit. Lucht wordt automatisch verwijderd en stoom door verhitters wordt binnenin vastgehouden. Dit creëert druk in de gesloten pan. Onder druk stijgen de interne temperaturen in de pan boven het normale kookpunt van water, zodat voedsel sneller gaar is.

Sneller

De BK snelkookpan gaart voedsel 3 keer zo snel dan andere kookmethoden. Maaltijden die normaal in een half uur klaar zijn kunnen binnen 10 minuten op tafel!

Veel smaakvoller

Voedsel smaakt beter wanneer het bereid is in een BK snelkookpan. De kortere kooktijd maakt het mogelijk de natuurlijke smaak vast te houden. De helft minder kruiden zijn nodig dan normaal en er gaat minder of geen smaak verloren tijdens het koken. En een groot verschil met bijvoorbeeld een magnetron is het gegeven dat vlees in een BK snelkookpan snel gaar én goudbruin wordt. Heerlijk!

Veel gezonder

In een BK snelkookpan worden belangrijke vitaminen en mineralen in het voedsel vastgehouden. We weten allemaal dat hoe langer het voedsel kookt, hoe meer voedingsstoffen verloren kunnen gaan. In een BK snelkookpan blijven twee keer zoveel vitaminen en voedingsstoffen behouden dan in vergelijking met de gebruikelijke kookmethodes. Snelkoken voorkomt ook het verlies van vitaminen en mineralen, waarbij minder water gebruikt hoeft te worden.

Veelzijdig

Een BK snelkookpan kan gebruikt worden voor stomen, stoven, smoren, braden en zelfs ontdooien. Veilig koken van lekkere soepen en desserts tot hartige maaltijden.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij het gebruik van snelkookpannen dienen altijd de basis voorzorgsmaatregelen te worden opgevolgd.

1. Lees deze instructies geheel door.
2. Raak geen hete oppervlaktes aan. Gebruik de handvatten of knoppen.
3. Het is belangrijk toezicht te houden bij het gebruik van de snelkookpan in de buurt van kinderen.
4. Er dienen geen wijzingen aangebracht te worden op het veiligheidsmechanisme.
5. Gebruik alleen vervangende onderdelen die in overeenstemming zijn met het betreffende model. Let er vooral op dat pan en deksel van één en hetzelfde product zijn.
6. Gebruik de snelkookpan niet bij afwijkingen van het veiligheidsmechanisme.
7. Probeer de snelkookpan niet zelf te repareren, schakel een vakman in bij reparatie.
8. Gebruik de aangegeven warmtebronnen. Plaats de snelkookpan niet in de oven of magnetron.
9. Voorzichtigheid dient geboden te worden bij het verplaatsen van de snelkookpan met hete vloeistoffen.
10. Gebruik de snelkookpan niet voor iets anders dan waarvoor deze bedoeld is.
11. Dit apparaat kookt onder druk. Ongepast gebruik kan lijden tot brandwonden. Wees er zeker van dat de unit goed gesloten is voor gebruik. Zie "gebruiksaanwijzing".
12. Vul de unit niet meer dan 2/3. Bij het koken van voedsel dat zich uitzet tijdens het koken, zoals rijst en gedroogde groenten, vult u de unit niet verder dan 1/2. Overvol brengt het risico dat de luchtpijp verstopt raakt. Zie "instructies voedselbereiding".
13. Voedsel zoals appelmoes, bessen, gerst, havermout of andere granen, splitbonen, noodles, macaroni, rabarber of spaghetti kan schuimen

en spetteren. Hierdoor kan de drukregelaar verstopt raken (stoomluchter). Dit voedsel kan niet in de snelkookpan gekookt worden.

14. Controleer altijd voor gebruik het drukventiel op verstopping.
15. Open de snelkookpan niet voordat de unit is afgekoeld en alle interne druk is verdwenen. Als de handvatten moeilijk van elkaar los te krijgen zijn, betekent dit dat er nog druk in de pan zit. Niet geforceerd openen. Gooi koud water over de pan om deze af te laten koelen en de druk te verminderen. Iedere druk in de pan kan gevaarlijk zijn. Zie "gebruiksaanwijzing".
16. Gebruik de snelkookpan niet om onder druk olie te verwarmen. Gebruik de snelkookpan nooit zonder water toe te voegen, anders beschadigt de pan ernstig (minimaal 0,25 ltr vochtinhoud).
17. Wanneer de normale druk is bereikt, schakelt u uw warmtebron lager zodat de inhoud, welke de stoom creëert, niet verdampt.
18. In het geval van fijn voedsel, de snelkookpan een beetje schudden voordat u het deksel opent.
19. Wanneer u de snelkookpan niet gebruikt, deze afspoelen en droog opbergen op een veilige en stabiele plaats.

20. **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.**

Onderdelen en toepassing

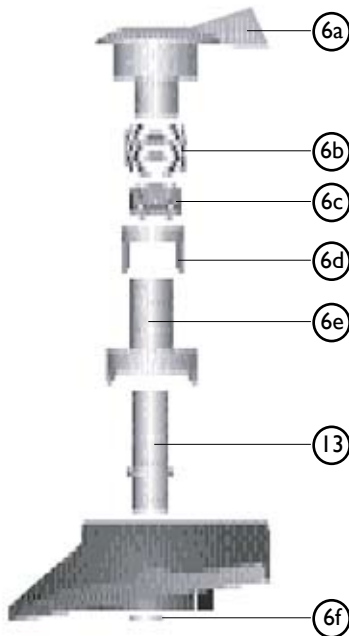


- 1 Veiligheidsopening: een veiligheidsmechanisme dat automatisch open en dicht gaat om te hoge druk in de pan te vermijden. Het staat in verbinding met de drukwijzer om te voorkomen dat het deksel opengaat als er druk in de pan is.
- 2 De schroef van de drukregelaar: schroeft de drukregelaar stevig vast.



3. Steel van het deksel. **4.** Drukknop. Als het deksel gesloten is schuift u deze knop om het deksel te vergrendelen of te openen. Kan alleen geopend worden als de druk geheel verdwenen is. **5.** Drukindicator: als de pan verwarmd wordt, gaat deze na een paar minuten omhoog. Als de pin omhoog gaat ter indicatie dat er druk in de pan is, kan het deksel niet geopend worden. **6.** Drukregelaar: mechanisme om de druk te regelen. **7.** Deksel. **8.** Veiligheidsgaten: een veiligheidsmechanisme om overtollige druk te verminderen doordat de rubberen ring naar buiten drukt als de druk te hoog is. **9.** Rubberen ring: verhindert stoom te ontsnappen als de interne druk zich verhoogt. **10.** Tegengreep van de pan. Hierdoor is de pan eenvoudig met 2 handen vast te pakken. **11.** Pan. **12.** Steelgreep van de pan.

Onderdelen drukregelaar



6. Drukregelaar:
mechanisme om de druk
te regelen:

1. weinig druk
2. veel druk.
3. volledig ontluchten.
4. verwijderen ventiel.

6a. Controle knop.

6b. Veer.

6c. Veer.

6d. Omhulsel van controlepijpje.

6e. As van controle pijpje

6f. Afsluitring. Vervang de afsluit-
ring en andere rubberen onderde-
len eens per jaar of per 2 jaar.

13. Stoomluchter: mechanisme om
stoom te laten ontsnappen.

Gebruiksaanwijzing

Voor het eerst gebruik van de snelkookpan is het van belang alle instructies te raadplegen, in ieder geval de **BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN**.



Verwijder al het verpakkingsmateriaal en accessoires. Smeer de binnenkant van de dekselrand in met een beetje olie, zodat het openen en sluiten makkelijker gaat. Doe water tot de helft van de pan en verwarm dit voor tien minuten nadat de drukregelaar begint te stomen. Overeenkomstig met de “hoe de druk te regelen” instructies.

Instructies voedselvoorbereiding

Stop voedsel en vloeistof (niet minder dan 1/4 liter) in de pan. Het is noodzakelijk dat de vloeistof (water, soep, jus of drank) stoom kan produceren wanneer het verwarmt wordt. Vul de unit niet voller dan 2/3. Bij voedsel dat uitzet tijdens het koken, zoals rijst en gedroogde groenten, de pan niet meer dan de helft vullen.

Waarschuwing: Voor het sluiten van de snelkookpan, controleer het luchtgat of deze niet verstopt is. Controleer de veiligheidsopening om te zien of deze schoon is. Wees er zeker van dat de sluitring in de rand van het deksel zit.

Sluit het deksel

1. Sluit het 0 teken van het handvat van het deksel aan op het Δ teken van het handvat van de pan
2. Draai het deksel met de klok mee tot dat de steel van het deksel en die van de pan op elkaar aansluiten
3. Als het deksel vast zit schuift u de drukknop op de steel totdat u een klik hoort

Koken en verwarmen



1. Verplaats de snelkookpan door beide handvaten vast te pakken, zodat de druk constant blijft. Plaats de pan op een stabiele warmtebron.



- Houdt bij het gebruik van gas het vuur onder de panbodem om de handvaten te beschermen. Bij het gebruik op elektrisch of keramisch moet de kookzone kleiner of gelijk zijn aan de panbodem.

2. Er zijn 4 posities waarin u de drukregelaar kunt zetten. Zet hem in **2** voor normale voedselbereiding en in **1** voor snelle bereiding of gemakkelijk te koken voedsel.

3. Kleine hoeveelheden stoom ontsnappen na korte tijd af en toe uit de stoomluchter. Als de drukwijzer omhoog begint te komen, betekent dit dat de druk hoger wordt.

4. Het koken begint als de stoom met regelmaat uit de stoomluchter ontsnapt. Zet na de beoogde kooktijd uw warmtebron uit.



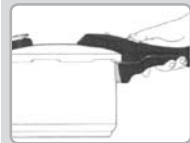
drukregelaar

Openen van het deksel

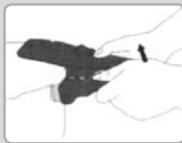
1. Als de warmtebron uitgezet is heeft u 2 mogelijkheden:
 - Laat de pan afkoelen en open het deksel
 - Gebruik in geval van twijfel de drukregelaar om achtergebleven stoom te laten ontsnappen.
2. Het deksel kan geopend worden als de drukindicator in normale positie terug is, hetgeen betekent dat er geen druk meer is in de pan.



drukindicator



Schuif de drukknop naar voren zoals aangegeven.



Draai het bovenste handvat naar rechts, tegen de klok in.



Sluit het 0 teken op het deksel aan op het Δ teken en kunt u het deksel openen.

Schoonmaken

De pan

Verwijder na gebruik alle voedselresten uit de snelkookpan. Was de snelkookpan in een heet sopje. Gebruik geen staalwol of pannensponsje. Spoel en droog de pan af en zet deze weg op een droge plaats.

Het deksel

1. Verwijder na gebruik de drukregelaar door er licht op te drukken en onderdeel 6a tegen de klok in te draaien. Zorg ervoor dat de veer in de stoomluchter blijft. Was de drukregelaar zorgvuldig in water en zet het weer in elkaar. Controleer of de drukregelaar goed draait. Indien het niet goed draait zit de veer niet goed.

1. De veiligheidsopening (onderdeel 1)

Controleer of de veiligheidsopening schoon is na ieder gebruik. Spoel het af met warm water indien nodig. Als het verstopt is, maak het dan schoon met warm water en een borstel.

Kookgrafiek

Categorie	Gewicht (kg)	Water (ltr)	Tijd (min.)	Resultaat	Opmerkingen
Rijst	0,5		5-6	Goed	
Soep	0,25		3	Goed	
Spare Ribs	1,0	0,8	8-10	Botten gescheiden	
Varkensvlees	1,0	0,8	22-25	Botten gescheiden	Gesneden in stukken
Rundvlees	1,0	0,8	22-25	Goed	Stuk van 3 cm
Kip	1,0	1,0	12-15	Botten gescheiden	Hele kip
Vis	1,0	0,5	4-5	Goed	
Lam	1,0	0,8	12-15	Goed	

Verpakkingslijst

- Snelkookpan body 1 stuks
- Snelkookpan deksel 1 stuks
- Gebruiksaanwijzing 1 stuks

Problemen oplossen

Problemen	Aanleiding	Oplossing
Drukwijzer stijgt niet en uit de pan komt geen stoom	Het vuur is te laag	Verhoog het vuur
	Geen vloeistof	Voeg water toe
	Het deksel is niet goed gesloten	Sluit het deksel goed
	Het veiligheidsapparaat werkt niet	Verkoopservice
	De sluitring is vies	Maak de sluitring schoon
Stoom ontsnapt rond het deksel	Het deksel is niet correct gesloten	Sluit het deksel goed
	De sluitring is vies	Maak de sluitring schoon
	De sluitring dient vervangen te worden	Vervang de sluitring
	Het deksel is beschadigd of kapot	Vervang het deksel
Een uitbarsting van stoom ontsnapt van de drukregelaar, veiligheidspen of van onder het deksel	Extreme warmte	Doe het vuur uit
	Te veel voedsel	Verminder het voedsel
De drukwijzer daalt niet. Het deksel kan niet open	Er is interne druk	Wees zeker dat er geen druk is
Het deksel sluit niet	Eerste keer gebruik	Breng een dun laagje olie op de onderkant van de body van de snelkookpan

	Merk 0 sluit niet aan op merk Δ op het handvat	Sluit het aan op merk Δ
	Stoom in de pan drukt de drukwijzer op en het deksel sluit niet	Koel de pan af en laat de wijzer dalen
	Pan is beschadigd door vallen of schudden	Verkoopservice
Stoom komt uit veiligheidspen	Drukregelaar is geblokkeerd en te veel druk binnenin	Draai het vuur onmiddellijk uit. Laat stoom uit de pan en open het deksel om de reden van verstopping te controleren. Maak het luchtgat, drukproefdeksel en veiligheidspen schoon
	Extra gewicht is op de drukregelaar aangebracht. Dit is verboden.	
	Rubberen pakking of veiligheidspen werkt niet	Vervang het.
	Rubberen pakking zit niet op de juiste plaats	Draai het vuur onmiddellijk uit en laat stoom uit de pan gaan. Plaats de rubberen pakking op de juiste plaats op de veiligheidspin.
Het deksel sluit niet	Sluitring is te veel gebruikt en ongeschikt of de interne druk is te hoog voor oneigenlijk gebruik	Verkoopservice

Wenken voor onderhoud

Verwijder eventuele etiketten. Nieuwe pannen voor het eerste gebruik afwassen in heet water met mild afwasmiddel, afspoelen en afdrogen. Uw snelkookpan is geschikt voor alle warmtebronnen. Uw BK snelkookpan niet in de oven plaatsen! De kunststof grepen en stelen zijn hittebestendig tot 160° Celsius. Nooit een lege pan droog laten koken. Nooit met scherpe of puntige voorwerpen in de pan krassen, dit om beschadigingen te voorkomen. Na gebruik wast u uw BK snelkookpan af, waarbij u gebruik kunt maken van de normale afwasmiddelen. Naspoelen met schoon, heet water en direct afdrogen. Vastgezette resten kunnen het beste worden verwijderd door uitkoken met water, waaraan wat soda of afwasmiddel is toegevoegd. Vermijdt langdurige aanslag. Verkleuringen in het metaal die bijvoorbeeld door oververhitting kunnen ontstaan kunt u gemakkelijk verwijderen. Voor de mat geslepen binnenkant gebruikt u een vochtige doek waarop iets van een veilig schoonmaakmiddel is gedaan. De hoogglanzend gepolijste buitenkant behandelen met een chroomreiniger. Ga nooit uw roestvrijstalen pan met een staalspons te lijf! Uw BK snelkookpan niet in de vaatwasser plaatsen!

BK snelkookpan in gebruik.

Stel de gasvlam altijd zodanig af dat deze binnen de omtrek van de panbodem blijft. Gebruik bij kookplaten altijd die kookzone die het meest overeenkomt met de bodemdiameter van de pan. Hier stelt u tevens het vermogen van uw warmtebron op af. Zo bespaart u energie. Ook voorkomt u onnodig energieverlies wanneer u tijdig de temperatuur van uw warmtebron tempert en met een lagere kookstand doorkookt. Zorg bij het bakken en braden altijd voor voldoende olie of boter die de gehele bodem van de pan bedekt. Voor het koken van melk, soepen, sauzen en andere spijzen die snel kunnen aanbranden, de pan eerst met koud water omspoelen. Gebruik tijdens het koken houten of hittebestendig kunststof kookgerei. Zo voorkomt u eventuele beschadigingen. De handgrepen kunnen tijdens het koken warm worden. Gebruik daarom altijd ovenwanten of panlappen. Plaats een warme pan nooit direct op uw aanrecht of tafel, maar op een onderzetter. Schuif de pan niet over een kookplaat om eventuele krassen op uw kookplaat of panbodem te voorkomen.

Garantie.

Deze BK snelkookpan is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en nauwgezet gecontroleerd. De garantie dekt fabricagefouten en/of fouten in gebruikte grondstoffen. De garantie heeft een looptijd van twee jaar (alleen op vertoon van uw aankoopbewijs) en dekt geen schade die het gevolg is van foutief gebruik, onzorgvuldig onderhoud of natuurlijke slijtage. Voor kunststof onderdelen geldt, dat u deze tegen een redelijke vergoeding bij uw winkelier kunt verkrijgen.

Tenslotte...

wensen wij u vele buitengewoon geslaagde en smaakvolle gerechten toe!
Voor eventuele vragen of opmerkingen over uw BK snelkookpan kunt u zich wenden tot onze afdeling consumentenservice.

BK Consumentenservice, Zilverstraat 40, 2718 RK Zoetermeer, Nederland www.bk.nl

G A R A N T I E B E W I J S

BK snelkookpan • B5927.406

Naam van de koper: _____ M/V

Straat: _____

Postcode: _____ Plaats: _____

Datum: _____ Leeftijd: _____

Handtekening koper: _____

Voor dit artikel geldt de hierboven genoemde garantieperiode. De garantietermijn gaat in op de datum van de aankoop. Het garantiebewijs is alleen geldig indien deze volledig is ingevuld en voorzien van een kopie van de aankoopbon. Stuur dit garantiebewijs maximaal een maand na aankoop in een envelop naar:

BK Consumentenservice, Postbus 170,
2700 AD Zoetermeer, Nederland. www.bk.nl

Bevestig hier uw kopie van de kassabon!

Ik maak geen bezwaar tegen verstrekking van mijn gegevens aan derden.



Recepten



Marokkaanse Lamstoefpot

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 5 eetlepels olijfolie
- 4 schijven lamsbout met been
- 1 rode peper (zonder zaadjes, of met zaadjes voor een heet gerecht!)
- 1 tl komijnzaad
- 1 tl zout
- 450 gr winterwortel in dikke plakken
- 2,5 dl water
- 8 vastkokende aardappelen
- 3 uien
- half bosje fijn gehakte koriander of bladpeterselie (Marokkaanse of Turkse winkel)
- extra zout naar smaak
- Marokkaanse pide of stokbrood

Bereiding

Braadt het vlees in de olijfolie aan. Snipper de rode peper. Gebruik eventueel plastic handschoenen. Wrijf in ieder geval niet na het snipperen door uw ogen!! Doe de peper met de wortel, komijnzaadjes en zout bij het vlees. Voeg het water toe en laat het gerecht in de snelkookpan zo'n 10 minuten onder de hoogste druk garen. Schil ondertussen de aardappelen en snijdt ze in plakken van een halve centimeter. Pel de uien en snijdt ze in grove stukken. Haal het deksel van de snelkookpan en leg de aardappel en wortel in het geperforeerde bakje en zet het op het vlees. Stoof het gerecht in nog eens 10 minuten gaar. Schik het vlees met de groenen op een diep bord. Schep er wat stoofvocht over en gaarneer rijkelijk met fijngehakte koriander of bladpeterselie. Lekker met Marokkaanse pide of stokbrood.

Rundergoulash

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 kg rundergoulash of rundvlees
- 2 tomaten
- 1 of 2 teentjes knoflook
- 0,5 kg uien
- 2 kruidnagels
- 2 of 3 laurierblaadjes
- zout
- peper
- paprikapoeder

Bereiding

Het rundvlees in grote blokken snijden en aanbraden. De uien in blokjes snijden, de tomaten in de lengte aansnijden en met heet water overgieten, zodat het vel verwijderd kan worden. Daarna eveneens in blokjes snijden. De knoflookteentjes persen. Dit alles samen in de snelkookpan doen. De laurierblaadjes en de kruidnagels toevoegen en alles met zout, peper en paprikapoeder kruiden. Alles even kort mee laten braden, met water bijvullen en 20 minuten in de snelkookpan garen.

Het kooksel met zetmeel tot een saus roeren en eventueel met slagroom verfijnen.

Rollade

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 4 Rollades
- 1/4 kg tartaar
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- mosterd
- zout
- peper
- maggikruiden,
- paprikapoeder
- 4 rolladeprikkers of touw

Bereiding

De rollades aan beide kanten zouten, peper en paprikapoeder kruiden en dan op een werkplank leggen. Het tartaar met de gehakte uien en de geperste knoflook mengen. Dan iedere rollade met een beetje mosterd instrijken en van een scheutje maggi voorzien. Het tartaar over alle 4 rollades verdelen. De rollade oprollen en met een prikkertje of touwtje vastzetten. De rollade in de snelkookpan plaatsen en snel aanbraden. Dan met 0.5 liter water overgieten en 25 minuten laten garen.

De saus met zetmeel aandikken en naar wens met slagroom op smaak brengen.

Rundvleessoep

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 stuk schenkel
- 1 ui
- soepgroenten
- soepballetjes
- 2 bouillonblokjes
- zout

Bereiding

1 Tot 2 liter water in de snelkookpan doen (de hoeveelheid water aan het stuk schenkel aanpassen).

Het stuk schenkel, de uien en de bouillonblokjes toevoegen en zouten. De snelkookpan sluiten en 10 minuten garen.

Dan de pan weer openen, de uien uitnemen en de klein gesneden soepgroenten met de soepballetjes in de pan doen en laten garen.

Naar wens nog eiklopsel, merg of stukken ei toevoegen.





bv Koninklijke van Kempen & Begeer
Postbus 170, 2700 AD Zoetermeer, Nederland.
www.kempen-begeer.nl www.bk.nl