

SNELKOOKPAN VITESSE

Spring

GEbruIKSAANWIJZING



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUZIONE
INDUCTIE



GLASSKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VITROCERAMICA
GLASKERAMEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ELECTRIQUE
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS



JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE

Inhoud

| | Página |
|---|--------|
| 1. Inleiding | 64 |
| 2. Gebruiksdoel | 64 |
| 3. Veiligheidsaanwijzingen | 64 |
| 4. Vóór het eerste gebruik | 65 |
| 5. Aanwijzingen voor het gebruik | 65 |
| 6. Vóór elk gebruik | 66 |
| 7. Gebruik | 66 |
| 8. Varianten voor het aflaten van stoom | 67 |
| 9. Gaartabel | 68 |
| 10. Levensmiddelen ontdooien | 69 |
| 11. Tips en trucs | 69 |
| 12. Oplossen van storingen | 70 |
| 13. Reiniging | 70 |
| 14. Verkleuringen | 71 |
| 15. Onderhoud | 71 |
| 16. Vervangingsonderdelen | 72 |
| 17. Garantie | 72 |
| 18. Disclaimer | 72 |
| 19. Conformiteitsverklaring | 72 |
| 20. Technische gegevens | 72 |



Spring



Eigenschappen



Extra dikke, meerlaagse bodem



Ergonomische, warmte-geïsoleerde handgrepen



Schaalverdeling in liter aan de binnenkant



Dekselvergrendeling met één hand

Beveiligingskenmerken



Controlemarkering

Voor veilige vergrendeling van het deksel



Regelventiel

Voor instelling van de druk



Veiligheidsventiel

zichtbaar
pan staat
onder druk



niet zichtbaar
pan is
drukloos



Controlevenster

Voor druknivellering

1 Inleiding

Hartelijk dank dat u een product van SPRING hebt gekozen. De snelkookpan voldoet aan de hoogste veiligheidsvereisten. Dat neemt niet weg dat deze bijzonder zorgvuldig dient te worden gebruikt.

Daarom verzoeken wij u om de gebruiksaanwijzing evenals de veiligheidsaanwijzingen grondig te lezen en in acht te nemen. Deze bevat de vereiste gegevens voor een veilig gebruik. Daarom is het volgende van belang:



Personen die de gebruiksaanwijzing niet hebben gelezen en begrepen, mogen de snelkookpan niet gebruiken. Zorg ervoor dat alle personen die dit product gebruiken, vakkundig zijn geïnstrueerd. Deze gebruiksaanwijzing dient altijd binnen handbereik te zijn om te worden geraadpleegd en dient bij het doorgeven van het product ook te worden overhandigd.

2 Gebruiksdoel

Gebruik de snelkookpan uitsluitend voor het garen van levensmiddelen in voor het huishouden gebruikelijke hoeveelheden.

- De snelkookpan is niet geschikt voor braden of frituren onder druk.
- De snelkookpan is niet geschikt voor gebruik in de oven, in de magnetron of op de barbecue.
- Bereid geen compote of appelmoes in de snelkookpan.
- Gebruik de snelkookpan nooit zonder vloeistof toe te voegen.

3 Veiligheidsaanwijzingen

Hoewel de snelkookpan aan een hoge kwaliteits- en veiligheidsstandaard voldoet, kunnen bij bedieningsfouten of onvakkundig gebruik verwondingen of materiële schades niet worden uitgesloten. Neem daarom de met de volgende symbolen gemarkeerde veiligheidsaanwijzingen in acht:



Gevaar!
Het niet naleven kan leiden tot blijvend persoonlijk letsel en/of grote materiële schade.



Let op!
Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.



Gevaar voor verwonding en verbranding!
Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Lees de gebruiksaanwijzing vóór de eerste ingebruikname van het product zorgvuldig door.
- Gebruik de snelkookpan alleen onder direct toezicht en voor het voorziene doel, zoals in **hoofdstuk 2 Gebruiksdoel** is beschreven.

Let op!
Dit product mag niet door kinderen worden gebruikt. Dit product kan door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer zij onder toezicht staan of werden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het product en ze de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen geen reiniging en gebruikersonderhoud uitvoeren. Kinderen mogen niet met het product spelen.



- Houd kinderen buiten het bereik van de snelkookpan, wanneer deze werkt of zolang deze nog heet is.
- Gebruik alleen de meegeleverde componenten, omdat alleen dan een veilig gebruik kan worden gewaarborgd en vervang deze ook alleen door originele vervangingsonderdelen.
- Verander niets aan de veiligheidsrelevante componenten.
- Kies een kookzone resp. kookplaat die overeenkomt met de doorsnede van de bodem van de snelkookpan, of die kleiner is als deze.

- Neem de MIN- en MAX-markering in acht. Voeg altijd zoveel levensmiddelen en zoveel vloeistof toe dat de MIN-markering ten minste is bereikt. Vul de pan nooit met levensmiddelen en vloeistof tot boven de MAX-markering.

Opgelet: Houd er daarbij rekening mee dat sommige levensmiddelen sterk schuimen of zoals rijst of gedroogde groente enorm kunnen opzwellen. Vul de pan dan alleen **maximaal tot de helft**.



Gevaar!

Dek de snelkookpan nooit af.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Er ontsnapt hete stoom tijdens de werking. Houd voldoende afstand, zodat uw lichaam, hoofd of uw handen niet in contact komen met de hete stoom.

- Transporteer de snelkookpan alleen uiterst voorzichtig, zolang deze onder druk staat. Pak deze uitsluitend aan de grepen aan de zijkant vast. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen. Draag de snelkookpan nooit aan de dekselgreep.
- Open het deksel nooit met brute kracht. Laat altijd eerst de druk af, zoals in **hoofdstuk 8 Varianten voor het aflaten van stoom** wordt beschreven. Het veiligheidsventiel moet zijn gedaald, voordat u de vergrendeling van het deksel losmaakt.
- Schud de snelkookpan altijd, voordat u het deksel opent om eventueel aanwezige luchtbelletjes te verwijderen en het eruit spatten van hete levensmiddelen te vermijden.
- Gebruik de snelkookpan niet, wanneer deze of zijn onderdelen zijn beschadigd, deze is gevallen of is vervormd. Verander niets aan de veiligheidsrelevante componenten en probeer nooit om de snelkookpan zelf te repareren. Neem voor een reparatie contact op met de erkende vakspecialist.

4 Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Reinig alle delen met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel vervolgens met schoon water na en droog deze zorgvuldig af. Dompel het deksel niet onder in water.
- Plaats de afdichtring volgens de voorschriften in de onderzijde van het deksel.
- Uw snelkookpan is nu klaar voor gebruik.

5 Aanwijzingen voor het gebruik

- De snelkookpan is geschikt voor alle soorten fornuizen, inclusief inductie.
- Gebruik de snelkookpan in principe **alleen onder direct toezicht**, zodat deze niet oververhit kan raken of ongemerkt kan droogkoken.
- Gebruik de hoogste temperatuurinstelling **uitsluitend onder direct toezicht** en uitsluitend gedurende korte tijd tot aan het bereiken van de benodigde druk. Neem daarbij ook de gebruiksaanwijzingen van uw fornuis in acht.
- Stem de te bereiden hoeveelheid af op de grootte van de snelkookpan.
- Stel bij gasfornuizen de vlam zo in dat de vlampunten niet boven de bodem van de pan uitsteken.
- De snelkookpan wordt bij een langere kooktijd heet. Pak deze alleen aan de grepen vast en gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.
- Zet de hete snelkookpan alleen neer op voldoende warmtebestendige oppervlakken.
- Bewaar sterk zuur- of zouthoudende levensmiddelen niet in de snelkookpan.
- Bij regelmatig gebruik kunnen de schroeven van de zijgrepen losraken. Let erop dat deze altijd worden vastgedraaid.



Afb. 1



Afb. 2





Afb. 3

6 Vóór elk gebruik

- De snelkookpan werkt onder druk. Neem altijd de veiligheids- en gebruiksaanwijzingen in acht.
- Controleer de snelkookpan, de afdichtring, het veiligheidsventiel en drukventiel grondig op verontreinigingen, slijtage en beschadigingen.
- Als u verontreinigingen, slijtage of andere beschadigingen constateert, is het voor het veilige gebruik **beslist noodzakelijk om deze te verhelpen** door de snelkookpan te reinigen, of beschadigde onderdelen te vervangen, zoals is voorgeschreven.
- Controleer of de afdichtring correct is geplaatst (Afb. 1) en of het deksel volgens de voorschriften kan worden vergrendeld.
- Controleer of het veiligheidsventiel en drukventiel beweegbaar zijn.

7 Gebruik

- Druk op de toets  (Afb. 2). De dekselvergrendeling gaat los en de controlemarkeringen van het deksel worden zichtbaar (Afb. 3). Verwijder het deksel.
- Voeg de levensmiddelen toe inclusief de juiste hoeveelheid vloeistof en houd daarbij rekening met de MIN- en MAX-markering (Afb. 4). Ter globale oriëntatie dient de snelkookpan ten **minste tot 1/3** en **maximaal tot 2/3** te zijn gevuld. Bij **sterk opzwellende of schuimende levensmiddelen** dient de vulhoeveelheid **maximaal 1/2** te bedragen.
- Optioneel kunt u het onderstel voor het stoominzet op de bodem van de pan zetten, tot en met de MIN-markering vloeistof toevoegen en het stoominzetstuk op het onderstel plaatsen, zodat de levensmiddelen in de stoom gaar kunnen worden. Let erop dat het wateroppervlak ca. 1 cm onder het stoominzetstuk dient te liggen en dat de MAX-markering niet mag worden overschreden door levensmiddelen in het stoominzetstuk.
- Controleer of de afdichtring correct in het deksel is geplaatst en of de controlemarkeringen van het deksel zichtbaar zijn.
- Plaats het deksel op de pan.
- Druk op de toets  (Afb. 2), om het deksel te vergrendelen. Het deksel is volgens de voorschriften vergrendeld, wanneer de controlemarkeringen niet meer zichtbaar zijn.
- Kies met het regelventiel (Afb. 5) onder welke druk de levensmiddelen gaar dienen te worden. Het drukniveau is traploos instelbaar tussen niveau 0 en niveau 2. Als richtlijn wordt niveau 1 gebruikt voor zacht koken en niveau 2 voor snel koken. Houd er rekening mee dat de kooktijden variëren afhankelijk van de druk.
- Selecteer op het fornuis de hoogste vermogensstand. **Controleer dit opwarmproces**. Zodra de druk binnenin de pan stijgt, wordt het rode veiligheidsventiel zichtbaar (Afb. 6a) en dan kan de pan niet meer worden geopend.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Zodra de kooktemperatuur bereikt is, ontsnapt hete stoom verticaal omhoog uit het regelventiel (Afb. 5).

- Verlaag het vermogen van uw fornuis **onmiddellijk** tot de laagste stand. Het gaarproces begint. Let op de gaarduur conform het recept.
- Wanneer de gaarduur is verstreken, schakel het fornuis uit.



Afb. 4



Afb. 5



Afb. 6a




Afb. 6b

Gevaar voor verwonding en verbranding!

Wenn in Ihrem Rezept keine anderen Angaben gemacht werden, lassen Sie langsam den Dampf entweichen, indem Sie das Regelventil (Abb. 5) stufenweise in Richtung Stufe 0 drehen. Drehen Sie das Regelventil von Stufe 2 auf Stufe 1 und erst einige Sekunden später auf Stufe 0. Drehen Sie den Regler nicht direkt von Stufe 2 auf Stufe 0.



- Wanneer er geen stoom meer ontsnapt en het rode veiligheidsventiel volledig is gedaald (Afb. 6b), kunt u de dekselvergrendeling losmaken door op de knop  (Afb. 2) te drukken en het deksel verwijderen.

Opgelet: Open het deksel niet met brute kracht. Schud de snelkookpan vóór het openen, zodat eventuele stoombellen zich kunnen losmaken. Dat is met name belangrijk bij snel uitdampen of uitdampen onder stromend water, zoals onder **hoofdstuk 8 Varianten voor het aflaten van stoom, variant 2 resp. 3** is beschreven.

8 Varianten voor het aflaten van stoom

Gevaar voor verwonding en verbranding!



De ontsnappende stoom is zeer heet. Houd uw hoofd, handen en armen niet direct boven het ventiel. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.

Gevaar!



Open het deksel nooit met brute kracht en verander niets aan de veiligheidselementen. De snelkookpan kan niet worden geopend, zolang deze onder druk staat en het rode veiligheidsventiel zichtbaar is (Afb. 6a).

Variante 1: Neem de pan van de warmtebron af. Wacht totdat het rode veiligheidsventiel volledig is gedaald (Afb. 6b) en er geen stoom meer ontsnapt. Wij adviseren deze variant bij sterk schuimende levensmiddelen.

Variante 2: Draai het regelventiel (Afb. 5) **trapsgewijs** naar Stand 0. Draai vanaf Stand 2 de regelaar eerst naar Stand 1 en daarna verder naar Stand 0. Vanaf Stand 1 kunt u direct naar Stand 0 draaien. Wacht totdat er geen stoom meer ontsnapt en dat het veiligheidsventiel niet meer zichtbaar is (Afb. 6b).

Variante 3: Houd de snelkookpan onder stromend, lauwwarm water. Let erop dat het water **alleen aan de zijkant** over het deksel stroomt en **niet over** de greep van het deksel. Zet niet de complete snelkookpan in het water. Wanneer het veiligheidsventiel compleet is gedaald (Afb.6b), draai het regelventiel naar Stand 0. Wanneer er geen stoom meer ontsnapt, kunt u de snelkookpan openen en het deksel verwijderen.

Variante 4: Om energie te besparen, kunt u de snelkookpan kort voor het verstrijken van de gaartijd van het fornuis halen en de levensmiddelen met de restwarmte tot het einde gaar laten worden. Wanneer de gaarduur is verstreken, zet het regelventiel op Stand 0 om eventueel aanwezige resterende druk te laten ontsnappen. Deze variant is in het bijzonder geschikt voor levensmiddelen met een lange bereidingsduur.

9 Gaartabel

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden. De precieze gaartijd is afhankelijk van de versheid, de grootte van de levensmiddelen, het soort bereiding evenals je persoonlijke smaak.

Hoe kleiner de levensmiddelen zijn gesneden, des te korter is de gaarduur; hoe meer levensmiddelen u gaar laat worden, des te langer is de gaarduur. De gaarduur varieert afhankelijk van of de levensmiddelen direct in het water worden gegaard of dat u het stoominzet gebruikt. Bij stoomgaren moet de gaarduur iets worden verlengd.

| Vlees | Gaarstand 1 | Gaarstand 2 |
|----------------|-------------|-------------|
| Ijsbeen | | 30 – 40 Min |
| Goulash | | 15 – 20 Min |
| Gehakt | | 5 – 10 Min |
| Gevogelte | | 20 – 25 Min |
| Kalfsgebraad | | 15 – 20 Min |
| Kippenragout | | 5 Min |
| Rosbief | | 40 – 50 Min |
| Ribbetje | | 10 – 12 Min |
| Varkensgebraad | | 25 – 30 Min |
| Reebout | | 25 – 30 Min |

Bevroren levensmiddelen hebben een iets langere gaarduur dan verse.

De gaartijden zijn richtwaarden; de precieze gaarduur hangt af van de mate van rijpheid, de uitgangstemperatuur van het vlees evenals de grootte en hoeveelheid van de stukken vlees. Voor een vol aroma adviseren wij om het vlees eerst zonder deksel snel aan te braden, bij grotere hoeveelheden per portie en dan de noodzakelijke hoeveelheid vloeistof toe te voegen en aansluitend met druk gaar te laten worden.

Let op: Bij het koken van vlees, met name met huid, kan dit onder druk opzwellen. Prik niet in het vlees; er kan vloeistof of vet uitspatten. Bij het koken van worstjes prikt u deze voor het gaar laten worden aan, zodat het vet kan ontsnappen en deze niet openbarsten.

| Vis | Gaarstand 1 | Gaarstand 2 |
|----------------------|-------------|-------------|
| Gestoomde vis | 6 – 8 Min | |
| Vis in wittewijnsaus | 6 – 8 Min | |
| Schaaldieren | 4 – 6 Min | |

Kook vis altijd met een voldoende hoeveelheid vloeistof, omdat het in de vis aanwezige eiwit zich op de bodem van de pan kan vastzetten. Daarom dient het deksel van de snelkookpan te worden geopend meteen nadat het veiligheidsventiel is gedaald.

| Groenten | Gaarstand 1 | Gaarstand 2 |
|----------------------------------|-------------|-------------|
| Bloemkool | 3 – 7 Min | |
| Sperziebonen | 3 – 5 Min | |
| Wortelen | 3 – 7 Min | |
| Paddenstoelen | 6 – 8 Min | |
| Rode bieten | 15 – 25 Min | |
| Koolsoorten | 5 – 15 Min | |
| Spinazie | 3 – 4 Min | |
| Bonen | | 6 – 10 Min |
| Aardappelen | | 6 – 8 Min |
| In de schil gekookte aardappelen | | 8 – 12 Min |
| Selderij | | 6 – 12 Min |

Het is raadzaam om het kookniveau te controleren voor het einde van de eigenlijke kooktijd, zodat de groenten knapperig blijven. Als de gewenste beetvastheid nog niet is bereikt, verleng het kookproces dienovereenkomstig. Om onbedoeld verder koken te voorkomen, raden we aan het kookproces snel te beëindigen zoals beschreven in **hoofdstuk 8 Varianten voor het aflaten van stoom, variant 3**.

Als richtwaarde voor rijst en andere graansoorten is het raadzaam om per kop rijst 3 koppen vloeistof te gebruiken. Rijst en graan zwellen tijdens het kookproces ca. $\frac{1}{3}$ op. Daarom mag de pan maximaal tot $\frac{1}{2}$ worden gevuld.

Om te sterk schuimen tijdens het gaarproces te vermijden, dient per kop rijst 1 eetlepel boter of plantaardige olie te worden toegevoegd. Indien gewenst, kunt u ook al zout aan de rijst toevoegen.

Zodra het gaarproces is beëindigd, dient het resterende water snel te worden afgegoten.

| Rijst | Gaarstand 1 | Gaarstand 2 |
|---------------|-------------|-------------|
| Volkorenrijst | | 20 Min |
| Witte rijst | | 10 Min |
| Arboriorijst | | 6 Min |
| Quinoa | 2 – 4 Min | |

Graan, volkorenrijst evenals witte rijst incl. rijst met een middellange en lange korrel, basmati- of jasmijnrijst dienen kort voor het verstrijken van de gaartijd van het fornuis te worden genomen. Wanneer de gaartijd is verstreken, dient cfm. **hoofdstuk 8 Varianten voor het aflaten van stoom, variant 2** eerst langzaam en dan snel cfm. **variant 3** te worden uitgedampt.

Rijst met een korte korrel, zoals arboriorijst, dient na het verstrijken van de gaarduur cfm. **variant 4** te worden uitgedampt om overkoken te vermijden.

| Peulvruchten | Gaarstand 1 | Gaarstand 2 |
|--------------------------|-------------|-------------|
| Zwarte bonen | | 6 Min |
| Borlottibonen | | 30 Min |
| Limabonen (Butter beans) | | 40 Min |
| Kikkererwten | | 45 Min |
| Linzen | | 8 Min |
| Kidneybonen | | 30 Min |
| Sojabonen | | 35 Min |
| Splitterwten | | 20 Min |
| Wasbonen | | 30 Min |

Peulvruchten zijn zeer goed houdbaar, maar kunnen bij langdurig bewaren uitdrogen. Daarom zijn de gegevens in de tabel een grove richtwaarde, die variëren afhankelijk van de vochtigheidsgraad.

Gedroogde bonen, erwten en linzen worden op een hoge drukstand gaar gemaakt, kort voor het einde van de gaartijd van het fornuis genomen en dan zo lang staan gelaten totdat de druk volledig is verdwenen. Peulvruchten dienen voor het garen te worden gewassen en zorgvuldig uit te druppelen. Het is niet noodzakelijk om deze te waken.

Peulvruchten zwellen tijdens het koken enorm op. Daarom mag de snelkookpan **maximaal tot 1/3** worden gevuld. Om te sterk schuimen tijdens het gaarproces te vermijden, dient per halve kop peulvruchten 1 theelepel boter of plantaardige olie te worden toegevoegd. Om te vermijden dat peulvruchten hard worden, voegt u pas na het beëindigen van het gaarproces zout toe.

10 Levensmiddelen ontdooien

De snelkookpan is ook ideaal om bevroren levensmiddelen snel te ontdooien met behoud van de vitamines en de smaak. Vul de snelkookpan met de bevroren levensmiddelen, voeg vloeistof toe en begin met het snelkookproces, zoals onder **hoofdstuk 7 Gebruik** is beschreven. Wanneer u bevroren levensmiddelen volledig gaar wilt laten worden, verlengt u de in de gaartabel vermelde gaartijden.

11 Tips en trucs

- Met de snelkookpan kunt u complete gerechten bereiden. Begin met het gaar laten worden van het levensmiddel dat de langste gaarduur heeft. Zodra de resterende gaartijd van de gaarduur overeenkomt met de andere levensmiddelen, laat u de druk af, zoals onder **hoofdstuk 8 Varianten voor het aflaten van stoom, variant 4** is beschreven. Voeg de andere levensmiddelen overeenkomstig hun gaarduur toe en vervolg het gaarproces voor de resterende duur.
- Bij het bereiden van soepen en eenpansgerechten adviseren wij om sterk schuimende ingrediënten eerst met een geopend deksel gaar te laten worden, het schuim af te schuimen en pas dan onder druk verder gaar te laten worden. Aan het einde van de gaarduur laat u de druk af, zoals onder **hoofdstuk 8 Varianten voor het aflaten van stoom, variant 1** is beschreven.
- Snijd voor gelijkmatige gaarresultaten alle ingrediënten met dezelfde gaarduur, indien mogelijk, in stukken die dezelfde grootte hebben.
- Door het garen in de snelkookpan worden de smaak en het aroma van verse kruiden en specerijen evenals van knoflook of uien krachtiger. Kruid eerst zuinig en, indien gewenst, later nog eens.
- Als vloeistof kunt u niet alleen water toevoegen, maar ook melk of room, tomatensaus, bouillon of kokosmelk.
- Wanneer het gaar geworden gerecht aan het einde van de gaartijd nog te veel vloeistof bevat, verwarm de snelkookpan onder toezicht zonder deksel op het fornuis tot de vloeistof is verdampt.

12 Problemen oplossen

| Störung | Oplossen van de storing |
|--|--|
| Het duurt te lang voordat het kookproces begint. | <ul style="list-style-type: none">- Controleer het verwarmingsvermogen van uw fornuis.- Stel de hoogste stand in, totdat er stoom ontsnapt. Verlaag dan meteen de warmtetoevoer. |
| Het rode veiligheidsventiel is niet zichtbaar en er ontsnapt geen stoom. | <p>Let erop dat het enkele minuten kan duren, voordat er voldoende druk wordt opgebouwd. Anders controleert u:</p> <ul style="list-style-type: none">- of de warmtebron over voldoende verwarmingsvermogen beschikt.- of u de pan met voldoende vloeistof hebt gevuld.- of het regelventiel op Stand 0 is ingesteld.- of de snelkookpan volledig is vergrendeld.- of de afdichtring of de rand van de pan is beschadigd. |
| Het rode veiligheidsventiel is zichtbaar, maar tijdens het kookproces ontsnapt er geen stoom. | <ul style="list-style-type: none">- Houd de snelkookpan onder stromend water om de druk af te laten.- Open het deksel. Maak het regelventiel evenals het veiligheidsventiel schoon. |
| Er ontsnapt stoom aan alle kanten van het deksel. | <p>Controleer of:</p> <ul style="list-style-type: none">- het deksel naar behoren is gesloten.- de afdichtring correct is geplaatst.- de afdichtring niet beschadigd is en geen slijtage vertoont.- het deksel evenals het veiligheids- en regelventiel schoon zijn.- de rand van de pan niet is beschadigd. |
| Het deksel kan niet worden geopend. | <ul style="list-style-type: none">- Controleer of het veiligheidsventiel volledig naar beneden is gedaald.- Laat de stoom ontsnappen, indien nodig onder stromend water. |
| Er ontsnapt zeer veel stoom en levensmiddelen puilen onder het deksel uit en/of door het veiligheidsventiel. | <ul style="list-style-type: none">- Controleer of de druk compleet is ontweken en het veiligheidsventiel volledig is gedaald, voordat u het deksel opent.- De hitte is te groot.- Let altijd op de MAX-markering en houd er rekening mee dat bepaalde levensmiddelen enorm opzwellen.- Laat de druk ontwijken en haal de levensmiddelen uit de pan. |
| De levensmiddelen zijn niet gaar, zijn ingekookt of aangebrand. | <ul style="list-style-type: none">- Neem de gaarduur in acht. Pas deze, indien nodig, aan.- Let op het vermogen van uw fornuis.- Controleer of u de juiste drukstand hebt ingesteld.- Controleer of u de juiste hoeveelheid vloeistof hebt toegevoegd. |
| Een of verschillende veiligheidsvoorzieningen zijn in werking gesteld. | <ul style="list-style-type: none">- Neem de snelkookpan van de warmtebron af, laat deze volledig afkoelen en open het deksel.- Controleer het regelventiel, het veiligheidsventiel evenals de afdichtring. Maak deze schoon, indien nodig.- Zorg ervoor dat u altijd voldoende vloeistof aan het voedsel toevoegt. De snelkookpan mag nooit droogkoken.- Zorg ervoor dat de maximale vulhoeveelheid niet wordt overschreden. Neem hiervoor ook de aanwijzingen in hoofdstuk 7 Gebruik in acht. |

13 Reiniging

- Reinig de snelkookpan meteen na elk gebruik. Laat deze voor het reinigen afkoelen.
- Aangezien alle componenten van de snelkookpan relevant zijn voor de veiligheid, is de snelkookpan niet geschikt voor de reiniging in de vaatwasser.
- Neem de afdichtring van het deksel af. Reinig deze uitsluitend met warm water. Droog deze daarna volledig af.
- Het veiligheidsventiel in het deksel kunt u onder stromend water afspoelen.

- De afdekking van het regelventiel kunt u voor een grondige reiniging van het deksel afnemen. Draai het eerst naar Stand 0, druk het dan naar beneden en draai hem voorbij de weerstand in de richting van $\widehat{111}$. De afdekking kunt u eraf nemen en onder stromend water afspoelen. Droog deze daarna volledig af. Controleer de beweegbaarheid van het ventiel, voordat u de afdekking met inachtneming van de geleiding weer terugplaatst en door te draaien door de weerstand heen in de richting van Stand 0 bevestigt.
- Dompel het deksel niet onder in water. Veeg dit alleen af met een zachte, evt. licht bevochtigde doek. Droog het daarna volledig af.
- Reinig de pan alleen met de hand met warm water en een in de handel verkrijgbaar afwasmiddel of, indien nodig, een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor roestvrijstalen producten volgens de daar beschreven gebruiksaanwijzing. Laat bij hardnekkige verontreinigingen de pan inweken.
- Reinig het stoominzet en het onderstel met warm water en een mild afwasmiddel. Deze onderdelen kunt u ook in de vaatwasser reinigen.
- Gebruik geen krassende sponzen, scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddel, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen om de snelkookpan te reinigen.
- Laat de snelkookpan en alle componenten volledig drogen. Wij adviseren om het deksel voor het opbergen niet op de pan te vergrendelen om de afdichting te ontzien.

14 Verkleuringen

Afhankelijk van verschillende factoren, zoals het kalkgehalte in het water, de bereiding van bepaalde soorten voedsel, het gebruik van bepaalde reinigingsmiddelen, kan de pan of het deksel verkleuren. Daardoor worden noch de werking noch het kook- resp. braadresultaat aangetast. Lichte kalkvlekken kunnen met een oplossing van azijn en water of met citroenzuur worden verwijderd. Andere verkleuringen kunt u met een gebruikelijk reinigingsmiddel voor roestvrijstalen producten verwijderen.

15 Onderhoud



Gevaar!

De snelkookpan werkt met overdruk. Alle afzonderlijke onderdelen hebben een veiligheidsrelevante functie, zodat alle onderdelen te allen tijde in een onberispelijke toestand moeten zijn!

Dit kan alleen met inachtneming van de volgende punten worden gewaarborgd:

- De reiniging moet zorgvuldig en volgens de voorschriften worden uitgevoerd. Neem de betreffende aanwijzingen in deze handleiding in acht.
- Alle onderdelen die zichtbare slijtagesporen, duidelijke kalkaanslag of andere beschadigingen vertonen, moeten worden vervangen. Gebruik alleen originele vervangingsonderdelen. Neem hiervoor contact op met de erkende vakspecialist.
- De afdichtingring moet afhankelijk van de gebruiksintensiteit om de 1 - 2 jaar worden vervangen, uiterlijk echter wanneer deze herkenbare schade vertoont, hard is geworden of ernstig is verkleurd of niet meer correct kan worden geplaatst.

De snelkookpan VITESSE voldoet aan de betreffende veiligheidsbepalingen. Door defecte of beschadigde componenten evenals door onvakkundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Onvakkundig gebruik en gebrekkig(e) onderhoud of reiniging leiden tot het verlies van de garantieaanspraak.

16 Reserveonderdelen

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn relevant voor de veiligheid en zijn vereist voor het veilige gebruik van de snelkookpan.

Neem bij vragen contact op met uw vakhandel ter plaatse of direct met:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29, 42699 Solingen, Duitsland

www.spring.ch

E-Mail: info@spring.ch

17 Garantie

De garantieperiode is 3 jaar vanaf de aankoopdatum volgens het aankoopbewijs. Bewaar het originele aankoopbewijs op een veilige plaats.

Uitgesloten van de garantie is schade te wijten aan normale slijtage, onoordeelkundig gebruik, foutieve bediening, gebrekkig onderhoud en/of reiniging, gebruik van ongeautoriseerde reserveonderdelen, moedwillige vernieling, transport- of ongevallenschade evenals reparaties of aanpassingen uitgevoerd door personen die hiertoe niet bevoegd zijn.

De slijtageonderdelen, d.w.z. afdichtring en ventielen, zijn uitgesloten van de garantie.

Neem bij een eventuele garantieclaim contact op met de vakhandel en overhandig daar het product samen met de originele aankoopbon. Het defecte artikel wordt naar ons oordeel gerepareerd of vervangen. In geval van vervanging behouden wij ons het recht voor om het defecte product door een gelijkwaardig product te vervangen. In verband met wijzigingen in het assortiment kunnen wij de beschikbaarheid van hetzelfde product niet garanderen. Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten.

The logo for Spring, featuring the word "Spring" in a white, stylized font with horizontal lines through the letters, set against a red square background.

18 Disclaimer

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

19 Conformiteitsverklaring

Wij verklaren dat de snelkookpan VITESSE voldoet aan de Verordening (EU) 2014/68. De volledige conformiteitsverklaring vindt u onder www.spring.ch.

20 Technische gegevens

| Omschrijving | Snelkookpan VITESSE 4,5 L | Snelkookpan VITESSE 6,0 L |
|---|--|--|
| Artikel nummer | 09 1245 06 22 | 09 1260 06 22 |
| Drukstand | Stand 0 - stoomgaren zonder druk Stand 1 - 60 kPa / ca. 113 °C Stand 2 - 90 kPa / ca. 120 °C | Stand 0 - stoomgaren zonder druk Stand 1 - 60 kPa / ca. 113 °C Stand 2 - 90 kPa / ca. 120 °C |
| Veiligheidsdrukstand | Stand 1 - 130 kPa Stand 2 - 260 kPa | Stand 1 - 130 kPa Stand 2 - 260 kPa |
| Maximale druk | 2,7 bar / 270 kPa | 2,7 bar / 270 kPa |
| Afmetingen L x B x H | 235 mm x 235 mm x 190 mm | 235 x 235 x 230 mm |
| Inhoud | 4,5 L | 6,0 L |
| Maximale vulcapaciteit (MAX- markering) | 2,9 L | 4,8 L |



Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.