

DELUXE 5,5 L | B/R/K

Gebruiksaanwijzing SNELKOOKPAN



Inhoudsopgave

Veiligheidsinstructies	3 - 4
Snelle startinformatie	5-6
Onderdelen/functie	7
Snelkoken met Deluxe 5,5 L	8 - 12
Reiniging, verzorging, onderhoud	13
Vragen en antwoorden	14
Reserveonderdelen	15
Gaartijden	16-18
EG-conformiteitsverklaring	19
Klantenservice	20

Technische gegevens

Bedrijfsdruk trap 1 0,6 bar/60 kPa

trap 2 0,9 bar/90 kPa

Max 2,7 bar/270 kPa

Nominaal volume	Vulhoeveelheid max. 2/3	Pan Ø
5,5 liter	3,7 liter	20 cm



Omvang van de levering

- 5,5 liter Deluxe pan
- Glasdeksels
- Drukdeksel
- Stoofoelement
- Gebruiksaanwijzin



www.tux.com
ID 1419034381

Veiligheidsinstructies

Gelieve deze handleiding en in het bijzonder de veiligheidsinstructies aandachtig door te lezen en in acht te nemen vooraleer u uw snelkookpan voor het eerst gebruikt. Bewaar de handleiding goed op om later na te lezen en deze mee te geven wanneer u het product aan andere gebruikers doorgeeft.

- De snelkookpan mag niet worden gebruikt door personen die zich niet vooraf met de gebruiksaanwijzing vertrouwd hebben gemaakt.
- De snelkookpan mag nooit zonder toezicht worden gelaten wanneer ze onder druk staat.
- Laat kinderen niet in de omgeving van de snelkookpan wanneer deze gebruikt wordt.
- Gebruik de snelkookpan alleen voor het daarvoor bestemde doel van het snelkoken.
- Controleer telkens vóór gebruik de reinheid en functie van het veiligheidsventiel, het drukregelventiel en de afdichtring.
- Bij het kookproces ontstaat er druk. Daarom is het belangrijk om de pan vóór het gebruik correct te sluiten en de gebruiks- en veiligheidsinstructies in de gebruiksaanwijzing en op te volgen, omdat een foutief gebruik tot letsels of tot beschadigingen van de pan kan leiden.
- Gelieve te letten op de ontsnapping van stoom uit het drukregelventiel – dit is een teken van een succesvolle inwendige drukopbouw in de pan. Tijdens het kookproces komen er bij het bereiken van de gaartemperatuur stoomstoten verticaal uit het midden van het drukregelventiel vrij.
- Overschrijd de aangegeven minimale vulhoeveelheid niet. Overschrijd de aangegeven maximale vulhoeveelheid niet (vulhoeveelheid = vloeistof + kookproducten).
- Gebruik alleen de in de gebruiksaanwijzing vermelde hittebronnen.
- Voor het gebruik op inductieverwarmingsbronnen:
 - Nooit zonder vloeistof opwarmen (min.250-300 ml)
 - Kies altijd de passende pan voor de betreffende bodemdiameter van de verwarmingsbron. Alleen op deze manier kan worden gegarandeerd dat er efficiënt wordt gekookt
 - Bij het inductief opwarmen kan het, afhankelijk van het fornuis, tot lichte geluidsontwikkeling (klikken of zoemen) komen.
- De snelkookpan mag onder druk nooit worden gebruikt om met olie te braden of te frituren.
- De snelkookpan mag niet in een bakoven worden gebruikt; hierdoor zou de pan beschadigd kunnen worden.
- Raak de hete pan alleen aan de handgrepen vast.


Veiligheidsinstructies

- De snelkookpan mag nooit met geweld worden geopend. Overtuig u er vóór het openen van dat de druk volledig verdwenen is.
- Houd handen, hoofd en lichaam buiten heet stoomgebied.
- Reinig het snelkookdeksel (of onderdelen daarvan) niet in de vaatwasser.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen. Gelieve u in geval van een reparatie tot de klantenservice te wenden.
- Bij de bereiding van worstproducten met een kunstmatig omhulsel moet dit omhulsel vooraf worden ingeprikt. Indien er niet in het omhulsel wordt geprikt, dan zwelt het omhulsel onder druk en kan het barsten. De op deze wijze ontstane spatten kunnen leiden tot brandwonden.
- Wanneer u vlees met huid hebt gekookt, dat na het koken is aangezwollen, gelieve er dan niet in te prikken, maar de zwelling zo te laten verdwijnen. U zou brandwonden kunnen oplopen.
- Gelieve geen tot schuimvorming neigende kookproducten zoals appelmoes, rabarber, deegwaren, havervlokken of andere graansoorten te koken. Omdat deze voedingsmiddelen bij het koken opgedwarreld worden, bestaat het gevaar dat het drukregelventiel verstopt.
- Verhit de snelkookpan nooit zonder vooraf water in de snelkookpan gevuld te hebben. Zonder water loopt het apparaat ernstige schade op.
- Vul de snelkookpan nooit met meer dan 2/3 van haar nominaal volume. Wanneer u voedingsmiddelen zoals rijst of gedroogde groenten bereidt die tijdens het kookproces opzwellen, vult u de snelkookpan ten hoogste tot de helft van haar nominaal volume.
- Bij een op moes gelijkende inhoud moet de snelkookpan vóór het openen (drukloos) lichtjes worden geschut om te vermijden dat er eten uit spat.
- Voer aan de veiligheidssystemen, behalve tijdens het in de gebruiksaanwijzing vermelde onderhoud, geen enkele ingreep door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig.

Wij wensen u veel vreugde en smakelijke resultaten met uw snelkookpan

Snelle startinformatie

1. Openen

Met de wijsvinger op de knop „“ drukken. De klembekken gaan hoorbaar open, de controlepijlen verschijnen en het deksel kan afgenomen worden



2. Te koken producten toevoegen

Minimale vloeistofhoeveelheid van ca. 250 ml in acht nemen.


De minimale vulhoeveelheid vloeistof en gaarproducten dient min. 1/3 van het panvolume te zijn.

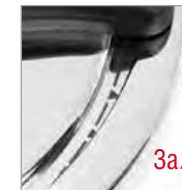
Voeg nu de te koken producten toe. De minimale vulhoeveelheid bedraagt 1/3, de maximale vulhoeveelheid 2/3 van het panvolume.

Bij opzwellende gerechten mag de vulhoeveelheid maximaal 1/2 van het panvolume bedragen.



3. Sluiten

Plaats het deksel op de pan. Neem daarbij in acht dat de klembekken zich in de geopende positie bevinden, m.a.w. dat de controlepijlen zichtbaar zijn. Druk dan met de wijsvinger op de knop „“, zodat de klembekken hoorbaar rond de rand van de pan sluiten en de controlepijlen (3a) niet meer zichtbaar zijn.



4. Druktrap instellen

1= voorzichtige stand

2= snelkookstand



Snelstartinformatie

5. Fornois instellen

Fornois op hoge kooktrap instellen.



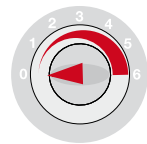
6. Snelkoken begint

Wanneer er stoom uit het ventiel ontsnapt, dan fornois op laagste trap instellen.



7. Gaartijd beëindigd

Fornois uitschakelen.



8. Langzaam stapsgewijs uitdampen...

... wachten totdat de druk verdwenen is.
Draai het drukregelventiel trapsgewijs langzaam tot in positie 0.



VOORZICHTIG: De stoom is zeer heet

9. Pan openen

Wanneer het rode veiligheidsventiel weer gezakt is, kan de pan geopend worden.

Let op: Het deksel nooit met geweld openen.



Recycling

De verpakking bestaat uit recyclingbare materialen. Gelieve deze op milieuvriendelijke wijze en correct gesorteerd in de daarvoor bestemde verzamelbakken af te voeren. Indien het product niet meer gebruikt kan worden, vraagt u de bevoegde vuilophaaldienst naar de noodzakelijke maatregelen met het oog op de afvalverwerking.



Onderdelen/functie



De Thermo Sandwich bodem is een supersterke, absoluut stabiele bodem voor alle fornuizen met de beste warmte-eigenschappen en is energiebesparend



Bij de bereidingswijze in het stoofoelement blijven de levensmiddelen mals en sappig. Het gebruik draagt duidelijk bij tot een gezondere voeding, omdat in water oplosbare vitamines en voedingsstoffen bewaard blijven.

Geschikt voor alle soorten fornuizen.



www.tuv.com
ID 1419034381

Snelkoken met Deluxe

Het traploos instelbare drukregelventiel

Instructies in recepten en gaartijdtabellen kunnen altijd slechts richtwaarden zijn. Daarom hebben wij een drukregelventiel ontwikkeld dat u tussen de standen 1 en 2 traploos kunt instellen. Dit heeft het voordeel dat u naargelang de hoeveelheid en de grootte van de te koken producten de druk in de pan met behulp van het ventiel individueel kunt aanpassen.

Positie 1 „De voorzichtige stand“

Positie 2 „De snelle stand“

Positie  voor het langzaam doen afnemen van de druk

Positie  voor het verwijderen en reinigen van het ventiel



Maximaal toegelaten druk voor deze snelkookpan: 2.7 bar / 270 kPa

Voor de basisinstellingen verwijzen wij naar de gaartijdtabel achterin deze handleiding.



Het veiligheidsventiel:

Reeds bij een geringe opbouw van druk in de pan wordt het rode veiligheidsventiel zichtbaar en is de pan vergrendeld.



Is het veiligheidsventiel niet zichtbaar in de handgreep gezakt, dan staat de pan niet meer onder druk en kan ze worden geopend.

Snelkoken met Deluxe

Het veiligheidsvenster:

Een extra veiligheidselement is het in het deksel geïntegreerde veiligheidsvenster. Bij een te hoge druk in het binnenste van de pan wordt de afdichtring door dit venster naar buiten geduwd en kan de stoom ontsnappen.



U gaat gezonder

Door het zuurstofloze garen in de stoom en de kortere gaartijden worden uw voedingsmiddelen zeer voorzichtig bereid. Elke minuut die u bespaart, betekent het behoud van belangrijke vitamines, voedingsstoffen en mineralen.

U gaat maakvoller

Door het zuurstofloze garen blijven het aroma en de natuurlijke kleuren van uw groente maximaal behouden.

U gaat sneller en spaart tijd en energie

Met deze snelkookpan spaart u tot wel 70% van de tijd die u normaliter voor het koken nodig hebt. En u bespaart energie, tot wel 60% bij lang kokende gerechten, tussen 30% en 40% bij gerechten met kortere gaartijden. Kookgeur en –damp komen bij het garen nauwelijks vrij.

De pan met heet water en een in de handel gebruikelijk vaatwasmiddel reinigen en goed afdrogen. IN geen geval mogen schuurmiddelen of metalen sponsjes voor de reiniging van de uitwendige oppervlakken worden gebruikt. Dit geldt ook voor de reiniging van de uitwendige oppervlakken.

Gelieve vóór het eerste gebruik deze handleiding aandachtig door te lezen.

Vóór het garen

Gelieve telkens vóór gebruik de functie en reinheid van het veiligheidsventiel, het drukregelventiel en de afdichtring te controleren.

Let in het bijzonder op het veiligheidsventiel aan de onderzijde van het deksel. Het moet gemakkelijk te bewegen zijn en mag niet vastzitten.

Controleer het middelste gedeelte vóór elk kookproces op lichtlopendheid (tegen de veerdruk in).



Snelkoken met Deluxe

Giet de voor de stoomvorming noodzakelijke vloeistof (water, saus of fond) in de pan (minimale hoeveelheid onafhankelijk van de hoeveelheid te koken producten ca. 250-300 ml).

Let op: Altijd voldoende vloeistof ingieten. De pan mag niet „droog koken“.

Voeg nu de te koken producten toe.

De minimale vulhoeveelheid bedraagt 1/3, de maximale vulhoeveelheid 2/3 van het panvolume. Bij opzwellende gerechten mag de vulhoeveelheid maximaal 1/2 van het panvolume bedragen.

De vulhoeveelheden hebben altijd betrekking op te koken producten + vloeistof.



Opmerking

Opdat de bodem van de pan niet wordt aangetast, mag u zout alleen in reeds kokend water doen en omroeren.

Nu kunt u het deksel op de pan zetten.

Druk dan met de wijsvinger op de knop „“, zodat de klembekken hoorbaar rond de rand van de pan sluiten en de controlepijlen niet meer zichtbaar zijn.



Het stoofelement:

Plaats de rooster op de bodem van de pan en plaats het stoofelement op de rooster. Vul de pan met slechts zoveel vloeistof, dat het stoofelement er boven staat. Levensmiddelen die gestoofd of gestoomd dienen te worden, kunnen nu in het stoofelement worden gelegd en garen door de stoom die ontstaat.



Bij deze bereidingswijze blijven de levensmiddelen mals en sappig. Het gebruik van het stoofelement draagt duidelijk bij tot een gezondere voeding, omdat in water oplosbare vitamines en voedingsstoffen bewaard blijven en doordat geen vetten of oliën worden gebruikt, wordt deze stoof- / stoommethode in het kader van een caloriebewuste voeding aanbevolen

Snelkoken met Deluxe

Zo eenvoudig is snelkoken...

Selecteer met behulp van het drukregelventiel de gewenste gaarstand:



Druktrap instellen

1 = voorzichtige stand

2 = snelkookstand

Positie I:

Positie II:

Voorzichtige stand ca. 113 °C (biologisch garen)
voor het stomen en stoven van gevoelige gaarproducten zoals groente, vis, ...

Snelkookstand ca. 120 °C (snel garen)
Voor het garen en stoven bv. van vlees, soepen, eenpansgerechten, ...

Gaartijdtabel pagina 16-18

Fornuis op hoogste kookstand instellen

Plaats de snelkookpan met voorgeselecteerde gaarstand op de passende kookplaat en stel deze in op de hoogste stand.

Afhankelijk van de vulhoeveelheid duurt het enkele minuten voordat de ingestelde gaarstand bereikt wordt. Dit is het geval zodra er permanent stoom uit het drukregelventiel komt.

Bij toenemende druk wordt het rode veiligheidsventiel zichtbaar. Nu kan de pan niet meer worden geopend.



Snelkoken met Deluxe

Pas vanaf dit moment begint de gaartijd.t.

Nu moet de kookplaat op een lage stand worden ingesteld. U vermijdt daardoor onnodig energieverbruik alsook het gevaar van het droog koken.

Gaartijdtabel op het einde van deze handleiding



De gaartijd is beëindigd...

Fornuis uitschakelen!



Laten afkoelen:

U wacht zo lang totdat het rode veiligheidsventiel volledig is teruggegaan. Aan te bevelen bij schuimende en op moes lijkende gerechten.

Langzaam stapsgewijs uitdampen...

of wachten totdat de druk verdwenen is.



LET OP: De ontsnappende stoom is zeer heet. De stoom ontsnapt naar boven, gelieve uw handen niet boven het ventiel te houden en te wachten totdat er geen stoom meer ontsnapt en de drukindicator niet meer zichtbaar is. Deze methode is niet geschikt voor schuimende of op moes lijkende gaarproducten.

Pot openen

Wanneer er geen stoom meer ontsnapt, kunt u de pot openen het deksel afnemen.

LET OP: Het deksel nooit met geweld openen



Reiniging, verzorging, onderhoud

Reinig uw snelkookpan telkens na gebruik met heet water en een vloeibaar vaatwasmiddel. Gelieve geen krassende, schurende-, loog- of chloorhoudende reinigingsmiddelen te gebruiken. De pot kan – ZONDER DEKSEL – in de vaatwasser worden gereinigd. Het deksel moet altijd met de hand worden gereinigd..

Reiniging en vervanging van de afdichtring

Afdichtring afwassen en onder stormend warm water afspoelen en afdrogen. Afdichtingen van snelkookpannen zijn onderhevig aan slijtage en dienen regelmatig te worden gewisseld.

Bij normaal gebruik dient de afdichtring jaarlijks, afhankelijk van het aantal kookcycli, te worden vervangen. Ten laatste wanneer hij hard of donker is geworden, moet hij vervangen worden.



Het veiligheidsventiel

Hoeft – in verband met de reiniging van het deksel – alleen onder stromend water door- en uitgespoeld te worden. Het kan door te duwen op het middelste gedeelte (tegen de veerdruk in) op lichtlopendheid worden gecontroleerd.



Reiniging van het drukregelventiel

Verwijder het ventieldopje. Hiervoor het ventiel indrukken en helemaal naar links draaien tot in positie: Ga na, of de ontluchtingsbuis in het deksel vrij is. Reinig de klepzitting aan de binnenzijde van het deksel. Reinig het ventiel onder stromend water en ga na, of de onderzijde van het ventiel gemakkelijk tegen de veer beweeglijk is. Ventiel plaatsen.



Gelieve daarbij op te letten dat de sleuven aan het ventiel in de passende houders worden gestoken.

De gereinigde en afgedroogde snelkookpan dient u in een schone, droge en beveiligde omgeving te bewaren. Het deksel niet aanbrengen, niet sluiten, maar bv. omgekeerd op de pan leggen.



Vragen en antwoorden

Als de voorkooktijd zeer lang duurt:

- De energietoevoer is te gering
- Verwarmingsbron op de hoogste stand zetten

Als het rode veiligheidsventiel niet omhoog is gekomen en er tijdens het garen geen stoom uit het ventiel buiten komt:

- Dit is tijdens de eerste minuten normaal (drukopbouw)
- Anders a.u.b. controleren, of
 - verwarmingsbron sterk genoeg is, zo niet verhogen
 - hoeveelheid vloeistof in de pan volstaat
 - drukregelventiel niet op I of II staat
 - pan goed gesloten is
 - afdichtring of de rand van de pot beschadigd is

Als het veiligheidsventiel omhoog is gekomen en er tijdens het garen geen stoom uit het drukregelventiel komt:

- Houd uw snelkookpan onder koud water om af te koelen
- Open de pan
- Reinig het drukregel- en het veiligheidsventiel

Als de stoom rond het deksel naar buiten komt, controleert u:

- of het deksel gesloten is
- of de afdichtring correct is geplaatst
- conditie van de afdichtring (indien nodig vervangen)
- of het deksel, het veiligheidsventiel en het drukregelventiel schoon zijn
- of de conditie van de rand van de pan is zoals deze moet zijn

Als het deksel niet kan worden geopend,

- controleert u, of het veiligheidsventiel volledig is gezakt, anders afkoelen
- indien nodig de pan onder koud water afkoelen

Als de gekookte producten niet gaar of aangebrand zijn, controleert u:

- de gaartijd (te kort of te lang)
- het vermogen van de verwarmingsbron
- de juiste instelling van het drukregelventiel
- de hoeveelheid vloeistof

Als de handgrepen aan de pan loszitten:

- Schroeven met schroevendraaier vaster aandraaien

Als de gekookte producten in de pan aangebrand zijn,

- laat u uw pan gedurende enige tijd weken voordat u de pan afwast
- gebruikt u geen loog- of chloorhoudende reinigingsmiddelen

Als één van de veiligheidssystemen wordt geactiveerd,

- schakelt u de verwarmingsbron uit
- laat u de snelkookpan afkoelen
- opent u de pan
- controleert en reinigt u het drukregelventiel, het veiligheidsventiel en de afdichtring

Reserveonderdelen

Belangrijk: Bij een uitwisseling van reserveonderdelen mogen alleen ORIGINELE reserveonderdelen worden gebruikt die voor deze snelkookpan zijn voorzien.

Reserveonderdelen verkrijgt u op www.schnellkochtopf24.de

Gelieve u in geval van een reparatie tot onze klantenservice te wenden. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door geautoriseerde personen.

Gelieve bij bestelling van onderdelen te vermelden:

MODEL: Deluxe 5,5 LITER

B/R/K 11/2016

www.schnellkochtopf24.de

Op onze website vindt u de passende reserveonderdelen voor uw product.
Indien nodig, gewoon online bestellen.

Afdichtring Art.-nr.: 504027100

Stoofelement Art.-nr.: 509509000

Drukregelventiel Art.-nr.: 509501000



www.tuv.com
ID 1419034381



Gaartijden



De verschillende gaartijden zijn afhankelijk van kwaliteit en grootte van de gaarproducten, daarom gelden de hierna volgende tijdens slechts bij benadering.

Na enige tijd zult u zelf over voldoende ervaring beschikken en precies weten, hoe lang uw gerechten moeten worden gekookt.

Diepgevroren voedingsmiddelen moeten vooraf niet worden ontdooid. Het volstaat om de gaartijden ietwat te verlengen.

Soepen en eenpansgerechten met gebraden vlees

Bij niet al te zeer verschillende gaartijden van de ingrediënten (bv. vlees en groente) wordt het vlees aangebraden en de groente met het blussen toegevoegd.

Bij sterk uiteenlopende gaartijden onderbreekt men het gaarproces van het vlees en voegt men gedurende de laatste minuten de groente toe. Zo zijn vlees en groente gelijktijdig klaar.

Bij soepen en eenpansgerechten dient u in acht te nemen dat schuimende gerechten in de open pan worden voorgekookt en vóór het sluiten van de pan moeten worden afgeschuimd.

Groente

Hoe fijner de groente is gesneden, hoe korter de gaartijd is. Indien u het graag "knapperig" hebt, is de gaartijd andermaal korter. Hoe groter de hoeveelheid, hoe langer de gaartijd.

Tip: liever te kort garen, nagaren is steeds mogelijk.

Gaartijden

SOEPEN	GAARTIJD	SNELLE STAND
Bonensoep	20 min.	2
Erwtensoep (niet ingeweekt)	20–25 min.	2
Groentesoep	4–8 min.	2
Griessoep	3–5 min.	2
Goulashsoep	10–15 min.	2
Aardappelsoep	5–6 min.	2
Beenderbouillon	20–25 min.	2
Minestrone	8–10 min.	2
Rijstsoep	6–8 min.	2
Rundbouillon	35–40 min.	2
Soepkip	25–35 min.	2
Tomatensoep met rijst	6–8 min.	2

EENPANSGERECHTEN	GAARTIJD	SNELLE STAND
Eenpansgerecht met kool	15 min.	2
Linzensoep (ingeweekt)	13–15 min.	2
Pichelsteiner	20 min.	2
Rundvlees op Servische wijze	8–10 min.	2

GROENTE	GARZEIT	BEHOEDZAME STAND
Bloemkool	3–7 min.	1
Erwten, groene	3–5 min.	1
Wortelen	3–7 min.	1
Paprikapeulen, gevuld	6–8 min.	1
Paddenstoelen	6–8 min.	1
Rode bieten	15–25 min.	1
Koolsoorten	5–15 min.	1
Spinazie	3–4 min.	1

		SNELLE STAND
Bonen	6–10 min.	2
Aardappelen	6–8 min.	2
In de schil gekookte aardappelen	6–12 min.	2
Knolselder	12–15 min.	2

Gaartijden

VLEES	GAARTIJD	SNELLE STAND
Varkenspootje	30-40 min.	2
Goulash	15-20 min.	2
Gehakt	5-10 min.	2
Kip	20-25 min.	2
Kalfsvlees, in reepjes	6 min.	2
Kalfsgebraad	15-20 min.	2
Kalfsfricassee	5 min.	2
Kalkoenbout	25-35 min.	2
Rundgebraad	40-50 min.	2
Ribbetjes	10-12 min.	2
Roulades	15-20 min.	2
Gemarineerd gebraden rundvlees	30-35 min.	2
Varkensgebraad	25-30 min.	2
Varkensbout	25-35 min.	2
Reebout, gestoofd	25-30 min.	2

VLEES

Er wordt aangebraden in de pan zonder deksel. De noodzakelijke vloeistof wordt toegevoegd bij het blussen. Gelieve te grote stukken door te snijden, afzonderlijk aan te braden en op elkaar te leggen om te garen.

VIS	GAARTIJD	BEHOEDZAME STAND
Gestoomde vis met aardappelen	6-8 Min.	1
Vis in witte wijnsaus met aardappelen	6-8 Min.	1
Schelvis	4-6 Min.	1

Vis (vers):

Naargelang de hoeveelheid met de overeenkomstige vloeistof garen. Omdat visfond erg plakt, dient het deksel – van zodra de drukindicator volledig is teruggegaan – onmiddellijk worden afgenomen.

Diepvries-producten:

De anders lange ontdooi- resp. aandooitijden krimpen tot minuten, zijn echter afhankelijk van de aard en grootte van de te ontdooien gerechten. Het ontdooien in de snelkookpan ontziet vitamines, mineralen en aromastoffen van uw voedingsmiddelen.

EG-Conformiteitverklaring

B/R/K
GROUP

B/R/K Vertriebs-GmbH • Heinz-Fangman-Str. 2 • D-42287 Wuppertal

B/R/K COOK
VISION

Wuppertal, 24.02.2016

EG – CONFORMITEITSVERKLARING voor snelkookpannen

EG-typeonderzoek, module B
(ontwerpcontrole)

Hiermede verklaren wij dat de hierna omschreven snelkookpannen omwille van hun concept en constructie en tevens in de door ons in omloop gebrachte uitvoeringen aan de ter zake geldende, door de EG-richtlijnen aan de veiligheid en aan de gezondheid gestelde eisen voldoen.

Bij niet met ons afgestemde wijzigingen van de apparaten verliest deze verklaring haar geldigheid.

Apparaattype: Snelkookpan "DELUXE" 5,5 l

Ter zake geldende EG-richtlijnen: RL 97/23/EG

Toegepaste norm: DIN EN 12778 / 09.05

B/R/K Vertriebs-GmbH



Peter Rommerskirchen, directeur

B/R/K Vertriebs-GmbH
Heinz-Fangman-Straße 2
D-42287 Wuppertal
Germany

Telefon: +49 202 2815 767 - 0
Telefax: +49 202 2815 767 - 82
E-mail: kontakt@brk-germany.com
www.brk-germany.com
www.cookvision.com

Credit und Volksbank eG Wuppertal
(BLZ 330 600 98) Konto Nr. 111818010
IBAN DE96 3306 0098 0111 8180 10
BIC GENODE33CVW

UStIdNr.: DE 813154086
USINr.: 132/5915/0911
ILN 4051312 000000

Handelsregister:
Wuppertal HRB 16402
Geschäftsführer:
Peter Rommerskirchen

04/16/2000

DELUXE 5,5 L

B/R/K

Service Adresse

B / R / K Vertriebs-GmbH

Heinz-Fangman-Str. 2

42287 Wuppertal / Germany

Fax: +49 (0)202 2815 767-82

E-Mail: service@brk-germany.com

Deze gebruiksaanwijzing kan als PDF-bestand op onze website
www.schnellkochtopf24.de worden gedownload.