

TFK Handleiding Rijstkoker

Belangrijk: Gelieve de volgende instructies te lezen voordat u de snelkookpan gebruikt en houdt deze op een veilige plaats voor toekomstige verwijzingen.

Belangrijke voorzorgsmaatregelen:

Bij het gebruik van elk elektrisch apparaat moeten er basis veiligheidsmaatregelen gevolgd worden, inclusief de volgende:

1. Lees al de instructies en bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.
2. Tijdens en meteen na het gebruik zal het toestel heet zijn. Raak het warme oppervlak niet aan, gebruik altijd de handvaten en knoppen.
3. Ter bescherming tegen elektrische gevaren, mogen het toestel, stroomkabel en stekkers niet worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen.
4. Houdt het toestel buiten het bereik van kinderen! Dit toestel moet onder toezicht gebruikt en bewaart worden en buiten het bereik van kinderen.
5. Trek het toestel uit het stopcontact wanneer het niet gebruikt wordt en voor het schoonmaken. Laat het toestel afkoelen alvorens delen van het toestel te verplaatsen of te verwijderen.
6. Gebruik het apparaat niet wanneer de stroomkabel of stekker beschadigd is. Indien het toestel defect is, of beschadigd is op enige wijze, zie *Problemen oplossen* in deze handleiding.
7. Het gebruik van accessoires of delen, die niet bedoeld zijn voor deze snelkookpan, is niet aanbevolen en kan schade veroorzaken.
8. Niet buitenshuis gebruiken.
9. Sta niet toe dat de stroomkabel over de rand van de tafel of aanrecht komt tijdens gebruik, of in contact komt met warme oppervlakken.
10. Plaats het toestel niet op of naast gasvuren of in een warme oven.
11. Wees extra voorzichtig bij het vervoeren van het toestel wanneer hete vloeistof bevat.
12. Om los te koppelen, verwijder de stekker uit het stopcontact.
13. **OPGELET:** Dit apparaat genereert warmte en ontluchte stoom tijdens gebruik. Er moeten juiste voorzorgsmaatregelen genomen worden om brandwonden, brand of enige andere schade bij personen of bezittingen te voorkomen.
14. Dit apparaat genereert stoom. Niet onbedekt bedienen.
15. Laat dit toestel niet onbeheerd tijdens gebruik.
16. Dit toestel is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik dit toestel alleen voor zijn bestemde doeleinden.
17. Plaats of kook niet met de binnenpan op een elke andere warmtebron (vb. Kookfornuis) aangezien het vervormd kan worden.
18. Houdt het ventiel vrij tijdens het kookproces.
19. Om brandwonden te vermijden, raak het gebied rond het ventiel niet aan tijdens of meteen na gebruik.
20. Het toestel mag alleen gebruikt worden bij juiste voltage en frequentie.
21. Ontkoppel het toestel niet met natte handen en trek niet aan de stroomkabel om los te koppelen van het stopcontact.
22. Gebruik niet de stroomkabel om het apparaat te verplaatsen of te dragen.
23. Gebruik het toestel alleen voor de bestemde doeleinden.
24. Ontkoppel het defecte toestel en zie *Problemen oplossen* in deze handleiding. Bij het ontdoen van het toestel, moet dit gebeuren volgens de plaatselijke regels en wetten.
25. De leidingen in de drukregulator zorgen ervoor dat de stoom kan ontsnappen. Deze moeten regelmatig nagekeken worden om zeker te zijn dat ze niet verstopt of geblokkeerd zijn.
26. Open het deksel van het toestel niet totdat de druk voldoende gedaald is.
27. Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale mogelijkheden, of onvoldoende ervaring en kennis. Tenzij ze

supervisie of instructies hebben gekregen, betreffende het gebruik van het toestel, door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.

INHOUDSTAFEL

- . Functies
- . Schakelschema
- . Productsbeschrijving
- . Technische Specificaties
- . Reiniging
- . Voorzorgsmaatregelen
- . Problemen oplossen
- . Recepten

FUNCTIES

De 5-in-1 Elektrische Snelkookpan is ontworpen met de nieuwste technologie om u tijd en geld te besparen. Dit toestel heeft de voordelen van een hogedrukpan, rijstkoker en stoomkoker. De functies bevatten programmeerbare temperatuur en drukcontrole. De snelkookpan heeft een nieuwe en kenmerkende functionaliteit samen met een eigentijds exterieur design. Het is betrouwbaar en veilig te bedienen met het verstrekken van energiebesparing en consistente kwaliteitvolle kookresultaten. U nieuwe snelkookpan is een ideaal kooktoestel voor een hedendaagse moderne familie en een vervanger van een veelheid aan traditioneel keukenapparatuur.

1. Multifunctioneel kooktoestel: Gecombineerde functies van het koken, stoven en smoren.
2. Automatische menu instellingen: Selecteer het menu en de snelkookpan werkt automatisch, het is niet nodig om de druk of tijd in te stellen. Wanneer de toon klinkt en het toestel zich omzet in de warmtehouder, is u eten klaar om te serveren.
3. Stroomuitvalgeheugen: De snelkookpan hervat de oorspronkelijke volgorde wanneer de stroom wordt hersteld.
4. Tijdbesparend: Het kookt 60% keer sneller dan traditionele elektrische kooktoestellen.
5. Stroombesparend: Energie consumptie wordt verminderd tot 40% in vergelijking met alledaagse elektrische kooktoestellen.
6. Behoud van voedingswaarde: Luchtdicht koken behoudt de voedingswaarde en smaak.
7. Antikleef reservoir: Het binnenste antikleef reservoir is gemakkelijk schoon te maken. Het roestvrije deksel en buitenste reservoir garandeert een lange levensduur.
8. Ingebouwde veiligheidsapparaten:
 - De snelkookpan kan geen druk verwerven wanneer het deksel niet is beveiligd en het deksel kan ook niet worden verwijderd als de druk vanbinnen te hoog is.
 - Loslaat functie: Wanneer de temperatuur en druk binnen in de snelkookpan boven normale waarde gaan, zal de drukontladingsventiel stoom lossen om te reguleren.
 - Ontdrukkings functie: Indien de drukbegrenzer binnenin het toestel faalt en de druk overschrijdt de limiet, gaat de snelkooker automatisch druk verminderen.
 - Temperatuur limiet: De stroom wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de temperatuur in de snelkoker hoger gaat dan de vooraf ingestelde temperatuur.
 - Extreemhoge temperatuur veiligheid: De stroom wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de temperatuur in de snelkoker hoger gaat dan de grenswaarde.

Dit toestel is bedoeld om gebruikt te worden in het huishouden en vergelijkbare situaties, zoals:

- Personeelkeukens in winkels, bureaus en ander werkomgevingen.
- Door klanten in hotels, motels en ander soort van woonomgeving.
- Omgevingen zoals bed and breakfast.

SCHAKELSCHEMA

Extreemhoge Temperatuur Zekering
Regelaar
Nummerbord
Sensor
Verwarmingsplaat
Timer
Houdt warm
Kook
Rijst
Soep
Maaltijdsoup
Vlees

PRODUCTSBESCHRIJVING

1. Handvat
2. Denksel
3. Drukontlatingsventiel
4. Zwevend ventiel
5. Zwevers
6. Binnenreservoir
7. Buitenreservoir
8. Reservoir handvat
9. Bovenste ring
10. Bedieningspaneel
11. Stroomkabel
12. Spatelhouder
14. Watervverzamelaar
15. Buitenschaal
16. Verwarmingsplaat
17. Basis
18. Afsluitring van het zwevend ventiel
19. Anti blokkerings omhulsel
20. Afsluitring
21. Sensor

Zwevend ventiel, ontmanteling van de watervverzamelaar, bedieningspaneel.
Het repareren en het wegnemen van het anti blokkerings omhulsel.
Trek omhoog, neem weg. Naar beneden duwen, Repareer

Het repareren en het wegnemen van de afsluitring.
Duw naar beneden, Repareer. Trek omhoog, Neem weg.
Accessoires: Lepel, Maatbeker

TECHNISCHE SPECIFICATIES

1. Open het deksel: Houdt het handvat stevig vast, draai het deksel met de klok mee totdat het deksel lost. (Zie Figuur 1&2)
2. Verwijder het binnenste reservoir en vul het met voedsel en water. Het voedsel en water mogen niet hoger komen dan 4/5 van het reservoir en niet lager dan 1/5 van het reservoir. Uitzetbaar voedsel mag niet hoger dan 3/5. (Zie Figuur 3, 4&5)
3. Maak het binnenste reservoir en de verwarmingsplaat schoon alvorens het binnenste reservoir terug te plaatsen. Wees zeker dat de verwarmingsplaat en het buitenste reservoir proper is en vrij van vuil voor gebruik. Vervolgens, plaats het binnenste reservoir op de verwarmingsplaat en zorg ervoor dat het vast past in de verwarmingsplaat door het binnenste reservoir lichtjes te draaien. (Zie Figuur 6)
4. Plaats het deksel op de snelkoker.
 - Check de rubberse afsluitingsring en om zeker te zijn dat het goed vast zit op de ring.
 - Plaats het deksel op de snelkoker en draai het tegen de klok in totdat het vast klemt. (Zie Figuur 7&8)
5. Zet de drukontlatingsventiel op de afsluitingspositie. (Zie Figuur 9-b) (Wees zeker dat het zwevend ventiel naar beneden is.) (Zie Figuur 9-a, 9-b)
6. Sluit de snelkoker aan op een geschikt stopcontact. Het scherm toont '0000'.
7. Duw op de toepasselijke menu knop. Bijvoorbeeld, druk op 'Rijst' om rijst te koken. Het nummerbord zal oplichten en het scherm toont '0010'; de vooraf ingestelde kooktijd (druk houden) voor rijst is 10 minuten. Het nummerbord zal vijf keer oplichten en het kookproces zal starten, of het aftellen als u de timer heeft ingesteld voor een vertraagde start. Eenmaal gestart, toont het scherm 2 getallen, voorafgaand door '-'. Dit '-' zal over het scherm rollen. Dit scherm blijft totdat de nodige temperatuur en druk is bereikt. Zodra de binnen druk aan het stijgen is, zal het zwevend ventiel op het deksel stijgen en het beveiligings systeem afsluiten. Dit voorkomt dat het deksel kan geopend worden, gedurende verdere kooktijd. Wanneer de nodige werkings warmte of druk is bereikt, verandert het scherm naar 'P10' (Dit toont aan dat het kookprogramma voor 10 min. was ingesteld. Indien een ander programma was gekozen, zal die tijd in het bijzonder oplichten. (bijvoorbeeld "P15" of "P20")). Vanaf dit moment, zal het scherm automatisch aftellen per minuut, en steeds de overblijvende kooktijd tonen op het scherm.
8. Vertraagde start timer: De timer instellen is optioneel. Om het kookproces later te starten, duwt u een keer op 'Timer' voor elk halfuur (tot maximum 9 uur) en het lichtje van 'Timer' zal aanspringen. De eerste twee getallen (rood) tonen de tijd (in uren) voor een vertraagde start. De laatste twee getallen (groen) tonen de kookdruk houdende tijd (in minuten).

OPMERKING: In de eerste kolom in de onderstaande tabel, zijn de vooraf ingestelde kooktijden, voor verschillende soorten voeding, opgesomd (dit zijn de drukhoudende tijden eenmaal de snelkooker de gewenste druk heeft bereikt). Indien deze tijden niet geschikt zijn voor u voedsel, kan u de kooktijden aanpassen door de toepasselijke menu knop herhaaldelijk in te duwen totdat de gewenste tijd wordt getoond. De tweede en derde kolom in de onderstaande tabel tonen de minimum en maximum kooktijden geprogrammeerd voor elke menu knop.

Bijvoorbeeld, indien u soep wenst te koken, toets u de soeptoets aan en de groene getallen zullen "30" aantonen (de voorgestelde drukhoudende tijd). Om de tijd te verhogen tot 45 minuten, toetst u de soeptoets herhaaldelijk aan totdat de groene getallen "45" aantonen.

OPMERKING: Toets de "Warm/Cancel" toets aan om instelling te annuleren op elk moment.

9. Op het eind van de kooktijd (drukhoudend), zal u drie keer een alarm horen, de toepasselijke menu indicatie zal uitgaan en scherm zal "b00" tonen. Dit geeft het einde aan en de start van de warmhoudende cyclus. De Warm/Cancel indicator zal oplichten als de druk binnenin hoog is; dit zal

stoppen met oplichten, maar aanblijven als de druk binnenin laag is.

10. Om de warmtecyclus te stoppen en het voedsel op te dienen, duwt u op “Warm/Cancel”.

(Wanneer u deze toets induwt en er geen parameters zijn ingesteld en de snelkooker niet in de werkmodus is, zal de warmhoudendecyclus worden gestart. Om deze cyclus te annuleren, duwt u de toets nog eenmaal in en de indicator zal uitgaan.)

LEES EERST DE BELANGRIJKE OPMERKINGEN ALVORENS NAAR PUNT 11 TE GAAN:

BELANGRIJKE OPMERKINGEN

- Wanneer er soep of ander voedsel met vloeistof wordt gekookt, mag er geen stoom worden losgelaten meteen na de “Warm/Cancel” indicator begint met oplichten. Laat de stoom op een natuurlijke wijze verdwijnen totdat het zwevend ventiel gedaald is en het niet langer zweeft, anders kan er voedsel mee uitkomen met de stoom. Een natte handdoek op het deksel kan de koeltijd versnellen.

- We raden aan om stoom af te laten wanneer de indicator aan is en niet meer oplicht, de druk is veel lager op dat moment.

11. Draai de drukontladingsventiel tot de Exhaust positie om stoom los te laten en wacht totdat het zwevend ventiel is gedaald (zie figuren 10-a en 10-b)

WAARSCHUWING: Draag altijd een ovenwand wanneer u het ventiel loslaat om brandwonden te voorkomen van de hete stoom.

12. Trek de stroomkabel uit.

13. Verwijder het deksel: Draai het handvat met de klok mee totdat het deksel niet meer klemt en verwijder het deksel. (Zie Figuur 1&2)

14. U voedsel is nu klaar om op te dienen. Gebruik houten en plastic keukengerei om op te dienen, dit om krassen op de antikleef laag op de oppervlakte van de kom te voorkomen.

REINIGING

1. Trek de stroomkabel uit alvorens te reinigen.

2. Veeg de bodem van de snelkooker af met een spons of doek. Spray nooit water op de elektrische kooker en dompel deze nooit onder.

3. Verwijder en reinig de waterverzamelaar en was het met warm zeepwater.

4. Reinig het binnenste van de snelkooker, inclusief de afsluitingsring, drukontladingsventiel, antiblokkage omhulsel, stoomontladings pijp en het zwevend ventiel met warm zeepwater.

5. Gebruik een niet metalen spons of een zachte doek om het binnenste reservoir te reinigen.

6. Reinig de afsluiting van de druklimiterende luchtventiel en water afvoergat met een kleine borstel, zodat water vrij kan weglopen.

VOORZORGSMaatregelen

1. Gebruik de snelkooker nooit met brandbare producten of op een vochtige plaats.

2. Het watervolume in het binnenste reservoir moeten bepaald worden bij stap 2 bij Richtlijnen.

3. Beschadig nooit de afsluitring of vervang het nooit met een andere rubberen ring of een andere spannende ring.

4. Draai nooit de binnenste ring met de handen of ander gereedschap. Als de binnenste ring uit zijn plaats slipt, stop met het gebruik van de snelkooker totdat deze vervangen is.

5. De antiblokkage omhulsel moet geregeld gereinigd worden.

6. Probeer nooit om het deksel te verwijderen als het zwevend ventiel op en neer gaat.

7. Oefen geen druk uit op het drukontladingsventiel en vervang het niet met ander materiaal.

8. Om veiligheid te verzekeren, mag de rand van de geklemde positie nooit geblokkeerd worden.

9. Gebruik nooit het binnenste reservoir om op andere warmte bronnen te koken.
 10. Het binnenste reservoir heeft een antikleeflaag. Gebruik houten of plasticen keukengerei om krassen te vermijden.
 11. Houdt u handen en gezicht weg van de luchtuitleet van de druklimiterende luchtventiel wanneer u lucht uitlaat. Raak nooit het deksel van het toestel aan om brandwonden te vermijden wanneer het toestel aanstaat.
 12. De maximum duur op de 'Warmer' instelling is 8 uur. Maar een tijdsduur van minder dan 6 uur wordt aanbevolen om behoorlijke kookresultaten te verzekeren.
 13. Wanneer er grote hoeveelheden stoom langs de randen naar buitenkomt tijdens werking, is abnormaal en het ventiel werkt niet meer goed. Trek de stroomkabel uit, laat het toestel afkoelen en kijk na of de snelkooker juist is ineengestoken.
 14. Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale mogelijkheden, of onvoldoende ervaring en kennis. Tenzij ze supervisie of instructies hebben gekregen, betreffende het gebruik van het toestel, door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht zijn om zeker te zijn dat ze niet met het toestel spelen. Indien de stroomkabel is beschadigd, moet het vervangen worden door de fabrikant of de klanten service of een soortgelijk bekwaam persoon. Dit om eventuele gevaren te vermijden.
 15. Wanneer de elektrische kooker wordt verplaatst, houdt deze dan vast aan de beide handvaten en niet aan de deksel knop.
 16. Het is niet aangeraden, om delen of accessoires van het toestel, te ontmantelen of te vervangen met delen of accessoires anders dan die bedoelt zijn voor dit toestel.
 17. Bij het horen van een alarm tijdens werking en een Indicator Code op het scherm, neemt u contact op met een handelaar voor reparatie
- E1 = onderbreking van het circuit van de sensor
E2 = kortsluiting van de sensor
E3 = oververhitting
E4 = storing van de signaalschakelaar

PROBLEMEN OPLOSSEN

NO.	SYMPTOOM	DIAGNOSE	OPLOSSING
1	Moeilijkheden met het sluiten.	De afsluitingsring is niet juist in plaats.	Plaats de afsluitingsring op de juiste positie.
		Het zwevend ventiel zit vast op de staaf.	Duw zachtjes op de staaf.
2	Moeilijkheden met het openen.	Het zwevend ventiel is niet in plaats.	Druk zachtjes op het ventiel met chopsticks.
3	Stoom lekage.	De afsluitingsring is niet op plaats.	Steek de afsluitingsring er juist in.
		Vuil in de afsluitingsring.	Reinig de afsluitingsring.
		De afsluitingsring is beschadigd.	Vervang de afsluitingsring.
		Het deksel zit niet juist vast.	Maak het deksel vast zoals het hoort.
4	Lekage van het zwevend ventiel.	Vuil in de afsluitingsring of	Reinig de afsluitingsring of het

		zwevend ventiel.	zwevend ventiel.
		Beschadiging aan de afsluitingsring.	Vervang de afsluitingsring.
5	Het zwevend ventiel kan niet naar boven.	Onvoldoende voedsel in de snelkooker.	Voeg voedsel en water toe in overeenstemming met de richtlijnen.
		Een lek in het deksel of de weergeven druk.	Zendt het toestel naar de onderhoudswerkplaats.

RECEPTEN

Boeuf Stroganoff

Ingredienten:

Stoofvlees 1000g

Olie 50g

Bloem 30g

Ui (gehakt) 1(groot)

Knoflook 1theelepel (5)

Runderbouillon 250ml

Champignons (vers gesneden) 100g

Tomatenpuree 30g

Worcestershiresaus 15g

Zure room 250ml

Zout en peper Naar smaak

Eiernoedels (gekookt) 1Pakje

Bereidingswijze:

Bruineer het vlees in de snelkooker.

Voeg bloem toe en mix het goed.

Roer de ui, lookpoeder, champignons, tomatenpuree en de Worcestershire saus erin. Meng dit grondig.

Sluit het deksel, gebruik de Kip toets en kook het geheel voor 20 minuten.

Laat de druk los en verwijder het deksel. Voeg de zure room toe en mix goed.

Dien het op met eiernoodles.

Gekruide gebraden kip

Ingrediënten:

Kip (in stukjes) 1,5kg

Boter of margarine 30ml

Middelgrote tomaten 3stuks

Gele ui 1 stuk

Kippenbouillon 300ml

Peterselie (vers gehakt) 60ml (1/4cup)

Rosemarijn (vers gehakt) 15ml (1eetlepel)

Salie (vers gehakt) 15ml

Zout en peper naar smaak

Bruine of witte rijst (gekookt)

Bereidingswijze:

Verwarm de snelkoker, voeg de boter en bruineer de kip.

Verwijder de kip en bruineer de uien, met behulp van de Rijst knop, totdat ze goudbruin zijn.

Voeg de tomaten, peterselie, kippenbouillon, zout en peper toe.

Voeg de kip en kruiden toe.

Sluit het deksel en duw op Cancel. Gebruik de Kip toets en kook 15 minuten.

Laat de druk los en verwijder het deksel.

Dien op met warme rijst.

New Orleanse zeebaars

Ingredienten:

Olie 30ml

Een kleine ui (gehakt) 1stuk

Knoflook (gehakt) 1teentje

Selderij (gehakt) 1stengel

Groene paprika 1stuk

Tomaten in blik 475ml

Tomatenpuree 15ml

Suiker 1 theelepel

Basilicum, een snuifje

Chili poeder ½ theelepel

Zeebaarsfilet (in blokjes) 4stuks

Zout en peper Naar smaak

Bereidingswijze:

Verwarm de olie in een open snelkooker en sauteer de ui, look, selderij en groen paprika voor 2-3 minuten, met behulp van de Kip toets.

Roer de tomaten in, samen met het sap en water (ongeveer 1cup)

Voeg de tomatenpuree, suiker, basilicum, chili poeder, zout, peper en zeebaarsstukjes toe.

Sluit het deksel en kook voor 5 minuten onder gebruik van de Vis toets.

Verwijder van de verwarmers en gebruik de Koud water methode volgens de richtingen van de fabrikant.

Romige rijstpap met honing

Ingredienten:

Langkorrelige rijst 250ml (1cup)

Olijfolie 2.5ml

Water 530ml

Honing 80ml

Suiker 120ml

Gecondenseerde melk 180ml

Afgeroomde melk 60ml

Eigeel 3stuks

Rozijnen (optioneel) 80ml (1/3cup)

Vanille extract 5ml

Kaneel naar smaak

Bereidingswijze:

In de koker voegt u de rijst, olijfolie en water samen met behulp van de Rijst toets.

Sluit het deksel en laat het koken voor 10 minuten.

Laat de druk los (met koud water of automatisch, volgens de richtlijnen van de fabrikant) open het deksel en voeg de honing en suiker toe aan het rijstmengsel.

Roer de gedonseerde melk, afgeroomde melk en eigeel in.

Kook voor 3 minuten of totdat het mengsel dik wordt, met behulp van de Vis toets.

Roer voortdurend. Voeg de rozijnen en vanille extract toe. Schep in borden en besprenkel met kaneel.

Dien koud of warm op.

Buitensporige Artisjokken**Ingredienten:**

Middelgrote artisjokken 4stuks

Boter (gesmolten) 60ml

Selderij zout Naar smaak

Limoensap (geconcentreerd) 30ml

Water 500ml

Bereidingswijze:

Was, reinig en knip de artisjokken bij.

Giet de gesmolten boter op de bladeren van de artisjokken en besprinkel deze dan met selderij zout.

Mix het limoensap met water en giet dit in de snelkoker.

Voeg de artisjokken toe.

Sluit het deksel en kook voor 3 minuten met de timer.

Gebruik de Koud-water methode om de druk te verminderen volgens de richtlijnen van de fabrikant.

Open het deksel en dien onmiddellijk warm op.

Tortilla soep**Ingredienten:**

Olie 80ml

Uien (in blokjes gesneden) 2stuks

Knoflook (gepeld) 4teentjes

Gedroogde tomaten 475ml

Kippenbouillon 2.75l

Tortilla chips naar behoefte

Koriander (gehakt) Naar behoefte

Geraspte kaas 450g

Limoen partjes (optioneel) 1-2 limoenen

Bereidingswijze:

Verwarm de olie in de snelkooker, voeg dan de uien en knoflookteentjes toe.

Bruineer totdat ze goudbruin zijn.

Verwijder ze uit de snelkoker en pureer deze, samen met de tomaten, in een blender of keukenmachine totdat het een glad mengsel is.

Keer terug naar de snelkoker en voeg de bouillon toe. Verwarm deze tot het kookt.

Zet het onder hoge druk, verlaag de temperatuur en kook voor 10 minuten.

Verminder de druk en verwijder het deksel. Voeg koriander, zout en peper toe naar smaak. Plaats de kaas en tortilla chips in afzonderlijke soepkommen en giet er warme soep op. Dien op met limoenpartjes indien gewenst.

Risotto met erwten

Ingredienten:

Boter 50ml
Kleine ui (fijn gehakt) 1stuk
Arborio of andere kleinkorrelige rijst 230ml
Diepgevroren erwten 230ml
Kippenbouillon 530ml
Parmezaanse kaas 80ml
Peper 0,5ml

Bereidingswijze:

Verwarm 2 eetlepels boter in de snelkoker, met behulp van de Vis toets.
Bruineer de ui voor 4-5 minuten, totdat ze zacht zijn.
Roer herhaaldelijk zodat de ui niet bruin wordt.
Voeg de rijst toe en bruineer deze totdat ze lichtbruin is.
Voeg de erwten en kippenbouillon toe. Roer grondig.
Sluit het deksel en kook voor 10 minuten met behulp van de Rijst toets.
Verminder de druk en open het deksel.
Roer de overgebleve eetlepel boter eronder, samen met de parmezaan en peper.
Laat alles zitten totdat de boter en kaas gesmolten zijn.
Roer grondig en dien op.

Vlaamse stoofpot

Ingredienten:

Soepvlees, uitgebeend en in stukjes gesneden (houdt de botten bij) 500g
Spek (in blokjes) 150g
Wortelen (gepeld en gesneden) 4stuks
Rapen (gepeld en gesneden) 4stuks
Selderij stengels (gesneden) 4 stuks
Preiwit (gesneden) 1stuk
Uien (gehakt) 2stuks
Spruiten 500g
Aardappelen (in blokjes) 4 stuks
Zout en peper Naar smaak
Laurierblad 1stuk
Thijm Een takje
Boter 50g
Water 1.5l

Bereidingswijze:

Smelt de boter en bruineer de uien in een open snelkoker, met behulp van de Groenten toets. Duw dan op Cancel. Leg het soepvlees, botten erin samen met de uien en bedek deze met water, zout, peper, een laurierblad en thijm.
Voeg de groenten en aardappelen toe en toets de Stoof toets aan.
Dien de Vlaamse stoofpot op met volkoren brood met mosterd.

Belgisch stoofvlees

Ingredienten:

Runds stoofvlees (blokjes) 750g
Varkenslever (in reepjes gesneden) 250g
Boter 50g
Grote uien (fijn gehakt) 2 stuks
Laurierblad 1blad
Zout en peper Naar smaak
Water 500ml
Rundsbouillon 1blokje
Dragonazijn Een schuitje
Donkere saus bindingsmiddel voor sauzen

Bereidingswijze:

Smelt de boter en bak het rundsvlees met de leverreepjes aan alle kanten met zout en peper. Kruid dit met gebruik van de kippenbouillon (5 tot 10 minuten).
Voeg de ui en laurierblad toe en bruineer dit voor 5 minuten, duw dan op Cancel.
Voeg water en het verkruimelde bouillonblokje toe.
Dik dan de stoofsaus in met het bindingsmiddel voor donkere sauzen.
Dien op met fritten, gekookte of gepureerde aardappelen. Dit gaat goed met stoofvlees.
Groenten zoals bloemkool, spruiten, wortelen, enz. gaan ook goed met dit gerecht.

Erwtensoep voor 4 personen

Ingredienten:

Erwten, geweekt in water voor 12 uur 400g
Prei, houdt het wit bij (fijngehakt) 2 stuks
Wortelen (in stukjes) 2stuks
Ui (fijngehakt) 1stuk
Water 2l
Groentenbouillon (blokjes) 3blokjes
Spek 100g
Rookworst 1stuk
Boter 30ml
Peper Naar smaak

Bereidingswijze:

Voeg boter, ui, prei en worst toe in de snelkoker. Bruineer dit met de kippenbouillon zonder het deksel op.
Voeg de erwten, verkruimelde groentenbouillonblokjes en spek toe. Duw dan op Cancel.
Doe het deksel erop en kook het met gebruik van de Soep toets voor 30 minuten.
Voeg peper toe naar smaak.
Dien de soep op met brood.

Waterzooi voor 4 personen

Ingredienten:

Kip (in 8 stukken) 1 hele kip
Soepgroenten in reepjes gesneden (julienned) 1000g
(Voorgesneden groenten zijn te vinden in de winkel)
Aardappelen (geschild en in stukjes) 400g
Beurre Manie 30g bloem+30g gesmolten boter
Laurierblad 1blad
Peper Naar smaak
Groentenbouillonblokjes 2blokjes
Water 2l
Boter 30g
Room 150g

Bereidingswijze:

Kook de kip in water in de snelkoker met deksel, gebruik de Kip toets.
Verwijder de stukjes kip van de bouillon. Verwijder de bouillon en zet deze opzij.
Smelt de boter en bruineer de groenten met de groentenbouillon.
Giet de bouillon met de groenten, blokjes verkruimeld, aardappelen en laurierblad in de koker.
Sluit af met het deksel. Laat het koken voor 20 minuten in de snelkoker met behulp van de Kip toets.
Leg de stukjes kip erbij en kruid met peper.
Dik het water in met de beurre manie (maak eerst een glad mengsel met 30g bloem en 2 eetlepels gesmolten boter).
Gebruik de warmte toets voor 5 minuten totdat het goed ingedikt is.
Voeg room toe naar smaak.

Mosselen met andijvie en bier voor 2 personen

Ingredienten:

Mosselen 2kg
Andijvie 4 bosjes
Licht bier 2 flesjes
Kerrie Naar smaak

Bereidingswijze:

Was de mosselen.
Snijdt de andijvies in lussen.
Voeg de ingredienten toe aan de snelkoker in lagen, andijvies, mosselen, kerrie en als laatste giet u het bier erover.
Zet het deksel erop en gebruik de Vis toets, kook voor 10 minuten.
Laat de stoom eruit en schudt.
Dien de mosselen op met frieten en mosselsaus.

Morcon alla Berghoff

Ingredienten:

Rol rundsvlees (gesneden voor de Morcon) 1kilo
Sojasaus 120ml
Calamondin 60ml
Mosterd 45ml
Chorizo Bilbao (horizontaal gesneden, gevierendeeld) 2stuks
Hardgekookte eieren 3stuks
Olijfolie 60ml
Wortelen (rechthoekige partjes) 1 groot stuk
Wortelen (in blokjes) 1 groot stuk
Selderij (rechthoekige partjes) 120g
Selderij (grof gehakt) 200g
Hele gepelde tomaten 100g
Spek 3-4 stuks
Cheddar (rechthoekige partjes) 220g
Witte uien (in blokjes) 250g
Rundsbouillon Naar behoefte
Tomatenpuree 50g
Suiker, zout en peper Naar smaak
Peterselie naar behoefte

Bereidingswijze:

Rangschik de wortelen, selderij, kaas, spek, chorizo bilbao en hardgekookte eieren bovenop het rundsvlees en rol dit op om een rolade te maken.
Bindt het vast met een braad touw.
Marineer het rundsvlees met mosterd, sojasaus en calamansi voor 30 min. Giet af en voeg peper toe.
Het is nu klaar om aan te braden.
Giet de olijfolie erin en braadt alle kanten van het rundsvlees met behulp van de Kip toets.
Voeg de blokjes wortel, selderij, witte ui, tomatenpuree, de rest van de marinade, rundsbouillon en de hele gepelde tomaten toe.
Dek het af met het deksel, gebruik de Rund toets en kook voor 30-45 minuten. Laat het zo staan totdat het klaar is.
Laat het afkoelen totdat het zwevend ventiel naarbeneden is, alvorens het deksel te openen.
Kruidt met suiker, zout en peper. Verwijder het braad touw en snijdt de roulade in de gewenste maat en rangschik het op een schotel.
Giet de saus aan elke kant. Probeer de doorsnede te vermijden.
Garneer met peterselie.

Varkensribben con crema

Ingredienten:

Lenderibben 1 plak
Sojasaus 180ml
Calamansi 60ml
Mosterd 52.5ml
Olijfolie 60ml
Middelgrote witte uien 3stuks
Zwarte peperkorrels (geplet) Naar behoefte
Champignons (bovenste) 250g
Kippenbouillon 120ml
Room 120ml
Zout Naar smaak
Bloem 50g
Boter 100g
Peterselie Naar smaak

Bereidingswijze:

Marineer de varkensribben met de sojasaus, calamansi en mosterd voor 30min. Giet af. Kruidt met zout en peper. Het is klaar om gebrad te worden.

Giet de olijfolie erin en braadt aan alle kanten met gebruik de Kip toets.

Voeg de uien, champignons, de rest van de marinade en de kippenbouillon toe.

Sluit af met het deksel en kook voor 20-30 min, met behulp van de Rund toets, laat het zo staan totdat het klaar is.

Laat het afkoelen totdat het zwevend ventiel naarbeneden is, alvorens het deksel te openen.

Voeg zout en peper toe naar smaak en plaats de ribben op een schotel.

Voeg room, bloem en boter toe aan de saus (om de juiste dichtheid te krijgen). Giet dit boven op de ribben.

Garneer met witte uiringen en peterselie.

Patatim gebaseerd op ananassap

Ingredienten:

Schenkels (pata, voor en achter) 1stuk
Ananassap 350ml
Steranijs 4stuks
Kaneelschors 2stuks
Sojasaus 120ml
Honing/bruine suiker Naar behoefte
Gedroogde banaan bloesem 8stuks
Zwarte peperkorrels 8ml
Middelgrote witte uien (gevierendeeld) 2stuks
Water (1) 120ml
Olie 30ml

Water (2) 60ml
Maizena 60ml
Zout naar smaak

Bereidingswijze:

Marineer de pata met ananassap en sojasaus voor 1 uur. Giet af.

Verwarm de Berghoff Snelkoker. Braadt elke kant van de pata totdat ze licht bruin zijn, gebruik hier voor de Kip toets.

Voeg de uien, peperkorrels, water (1), steranijs, banaanbloesem, kaneelschors en de ananasmarinade.

Sluit af met het deksel en kook voor 30-45 min, gebruik de Rund toets en wacht tot het klaar is.

Voeg honing, suiker en zout toe naar smaak. Leg de pata op een schotel.

Zet de snelkooker op Warmer. Voeg het water (2) en maizena samen.

Voeg een ruime hoeveelheid toe aan de saus en giet deze boven op de pata.

Spezzatino di manzo con piselli (Rundstoverij met erwten)**Ingredienten:**

Runderborst 500g

Witte uien (grof gehakt) 250g

Knoflook teentjes (geplet) 60g

Selderij stengel 125g

Rode wijn ½ cup

Erwten 160g

Gedroogde tijm 1.25ml

Gedroogde basilicum 1.25ml

Gedroogde oregano 1.25ml

Hele gepelde tomaten 70g

Tomatenpuree 120g

Rundsbouillon 125g

Suiker Naar smaak

Zout en peper Naar smaak

Bloem 150g

Olijfolie 50g

Bereidingswijze:

Kruidt de runderborststukjes met zout en peper. Bestrooi met bloem.

Giet de olijfolie in de snelkoker en braadt het rundsvlees aan elke kant, met behulp van de Kip toets.

Verwijder het vlees. Gebruik dezelfde pot om de uien, look en selderij te bruineren. Duw op Cancel.

Voeg het vlees, rode wijn, tomatenpuree, hele gepelde tomaten, rundsbouillon en gedroogde kruiden toe. Sluit af met het deksel. Gebruik de Rund toets en kook voor 30 minuten. Verwijder het deksel en voeg de erwten toe. Voeg ook suiker, zout en peper toe naar smaak. Roer voor 5 minuten.

Plaats op een schotel.

