LAKELAND

INSTRUCTION BOOKLET

MICROWAVE PRESSURE COOKER

Model: 70053



MICROWAVE PRESSURE COOKER

Thank you for choosing the Lakeland Microwave Pressure Cooker.

Please take a little time to read this booklet before you use your machine and keep it in a safe place for future reference.

Your Microwave Pressure Cooker makes soups, curries, stews, jams or sponge puddings quickly and easy.

An award winning family-owned business, here at Lakeland we still have the same values of excellent quality, value for money and exceptional customer care as we did when we first set up the company in the 1960s. Our products are carefully selected and rigorously tested to meet our high standards, so you can be assured that any product you purchase will be easy-to-use and highly durable.

CONTENTS

General rules for pressure cooking 3-4

Product features 5

Safety features 6-7

User instructions 8-9

Why use a Microwave Pressure Cooker? 10

Tips and suggestions 10

Troubleshooting 11

Quick reference cooking guide 12-13

Recipes 14-35

Important: - Please read all instructions carefully before using your Lakeland Microwave Pressure Cooker.

GENERAL RULES FOR PRESSURE COOKING – SAFETY NOTICE.

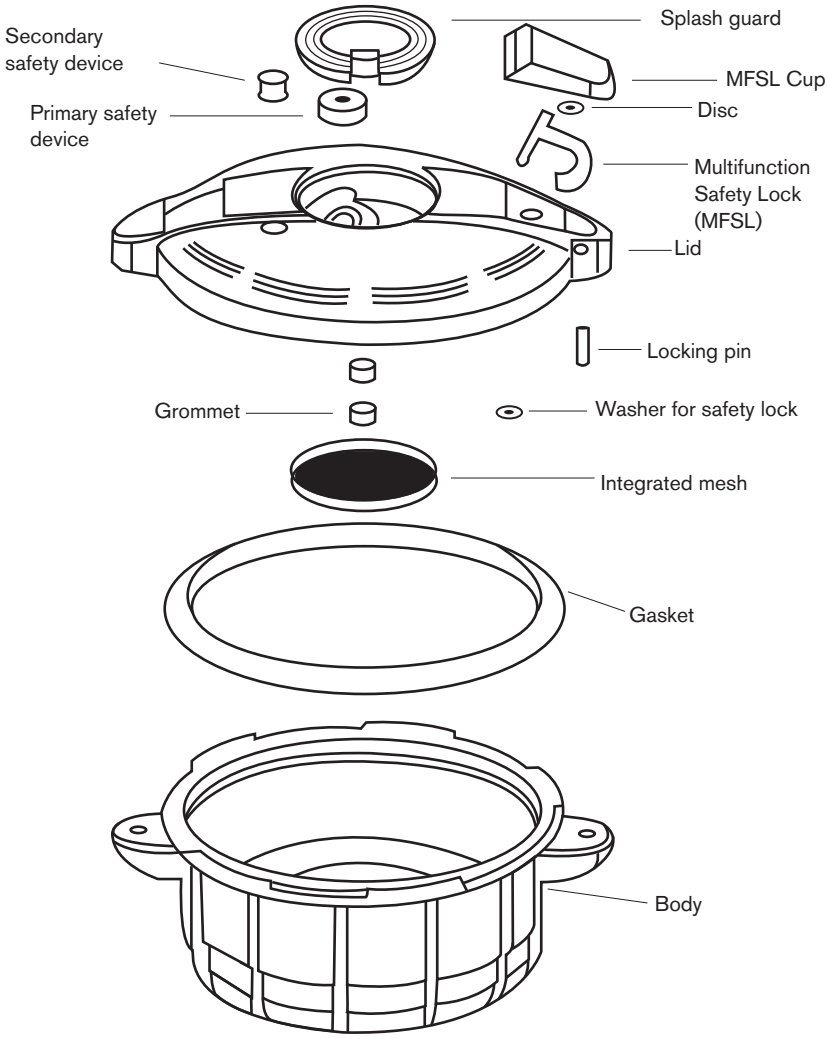
- This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker.
- This Microwave Pressure Cooker is intended for use in microwave ovens of 23litres capacity or higher (minimum inner cavity dimension of 30cm length and 30cm breadth and a minimum height of 16cm above the tray).
- Match the size of the Microwave Pressure Cooker to the size of the microwave oven.
- Always follow the microwave oven manufacturer's instructions. Before using a new microwave oven, always follow manufacturer's installation and operating and safety precautions.
- Always ensure microwave oven is clean and dry before use.
- The Microwave Pressure Cooker is for microwave oven use only.
- DO NOT PLACE ON ANY OTHER HEATING SOURCE.
- USE ONLY MICROWAVE OPTION IN YOUR MICROWAVE OVEN WHILE USING MICROWAVE PRESSURE COOKER. DO NOT USE GRILL OR OTHER OPTIONS. Failure can lead to melting of the Microwave Pressure Cooker or even a fire hazard.
- Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot liquids.
- Do not let children operate or near the Microwave Pressure Cooker when in use under power.
- Do not place dry / empty Microwave Pressure Cooker in microwave oven. Always ensure correct amount of ingredients with liquid in the Microwave Pressure Cooker (see User Instructions).
- Do not over fill the Microwave Pressure Cooker. (Refer to Table in User Instructions).
- Ensure the mesh is firmly pressed in its position and not clogged before use.
- Do not pressure cook dumplings.
- Do not use the Microwave Pressure Cooker for frying.
- Do not use the Microwave Pressure Cooker for purposes other than the one for which it is intended for.
- For quick and even cooking, cut meat and vegetables in standard small bits.
- Ensure the safety devices and mesh are clean / clear and are positioned correctly.
- The Microwave Pressure Cooker should only be used in the microwave, on the microwave function.
- Always, under estimate the cooking time for each recipe when cooking it for the first time. If the food is not cooked as per your requirement, increase the time until food is cooked to your satisfaction (you can always cook it for more time if required).

- Operating condition for microwave oven with lower or higher wattage, may lead to slight variations in cooking times.
- The operating conditions such as pressure reached inside the Microwave Pressure Cooker and the cooking time, stated in the manual are for microwave oven of a rated power of 900 Watt.
- Always ensure the Microwave Pressure Cooker is properly closed before placing into the microwave oven.
- Food items that tend to foam, froth and sputter may clog the safety devices. Some examples are foods such as apples, cranberries, pearl barley, oatmeal and other cereals, noodles, macaronis, spaghetti, rhubarb or split peas.
- Potatoes, vegetables, apples and eggs have to be pricked to prevent them from bursting due to build up of steam pressure inside.
- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid ejection of food.
- Do not thicken when cooking under pressure.
- Move the Microwave Pressure Cooker, when under pressure with the greatest care.
- The Microwave Pressure Cooker may get warm, due to transfer of heat from the cooked food, in the cooking process. Always use gloves / mittens when the cooker is hot or when the cooker is taken out after cooking.
- Never force open the Microwave Pressure Cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped (see User Instructions).
- After cooking meat with a skin, which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
- It is better to keep the Microwave Pressure Cooker inside the microwave oven for a specified period after the set / cooking time is over, as per the manufacturer 's instructions.
- Do not attempt to open the Microwave Pressure Cooker inside the microwave oven.
- Discontinue use of the Microwave Pressure Cooker if it is dropped or damaged.
- Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified. (See User Instructions).
- Always ensure that the cavity below the Multifunctional Safety Lock (MFSL) cover is clean, otherwise the cooker may not build pressure.
- Always ensure that the MFSL cover is properly positioned before starting cooking.
- Always use only genuine spare parts. Failure to do so may cause damage or injury.

This product is for household use only.

Please keep these instructions.

PRODUCT FEATURES



CAUTION: Cooking without adequate amount of liquids and leaving a cooking microwave oven utensil unattended can lead to fire.

Always follow the microwave oven manufacturer's instructions contained in their instruction book.

SAFETY FEATURES

1. **All components of your Microwave Pressure Cooker have been manufactured with microwave permeable materials which are food compatible. No metal parts are used in the assembly. All components pass all the necessary global standards.**
2. **Your Microwave Pressure Cooker is perfectly safe to use.**
3. **Your cooker comes with four safety devices which combine to offer seven safety features.**
   a. Primary safety device.
   b. Secondary safety device.
   c. Multifunctional Safety Lock (MFSL).
   d. Mesh.

a. Primary Safety Device (Feature 1)

Your cooker is equipped with a primary safety device. This operates at about 4 Pounds/sq inch. This may vary slightly depending on power of the microwave oven. As the pressure builds up inside the cooker, after an initial emission of steam for a while, the Visual Pressure Indicator (VPI) will lift up indicating the pressure build up. When the cooker reaches the designated pressure, the primary safety device will release the steam. The primary safety device acts as both an excess pressure releasing device and a pressure controlling device.

b. Secondary Safety Device (Feature 2)

Your cooker is equipped with a secondary safety device. When pressure starts building inside the cooker, the secondary safety device is pushed up and will rise above the top surface of the lid. This indicates that your cooker is under pressure. Similarly, after cooker is taken out from the microwave oven, the secondary safety device will drop when the pressure inside the cooker drops to almost zero, giving you indication that you can safely open the cooker. Please see User Instructions (Point 9) on how to check if pressure has dropped to zero.

If the primary safety device fails to function due to overload or blockage, the pressure inside goes above the normal level and the secondary safety device will operate at around 6.4 Pounds/ sq inch allowing excess steam to escape. If this also gets clogged the secondary safety device is pushed out by excess pressure and the hole is exposed rapidly diffusing the steam. This may be accompanied by foaming / frothing on the nature of ingredients.

c. Multifunctional Safety Lock (MFSL) (Features 3 to 6)

This device enables user to operate the cooker in complete safety in multiple ways:

- When the cooker is properly closed the device securely locks the lid once internal pressure builds up (Lock). (Features 3).
- The MFSL is also a Zero Pressure Device (ZPD). (Features 4).
- If the device is improperly closed, the MFSL will not allow internal pressure to build up.
- The MFSL Lock will release only if the pressure inside the cooker falls to almost zero, and only then the cooker can be opened.
- The MFSL works as a visual pressure indicator, it lets the user know that the cooker is still under pressure (VPI). (Features 5).
- The MFSL also allows the user to release pressure quickly (Quick Release System, or QRS). (Feature 6).

d. Mesh (Feature 7)

This device ensures the primary safety device does not get clogged. This cooker will not build pressure if the mesh is not firmly fitted into the cooker.

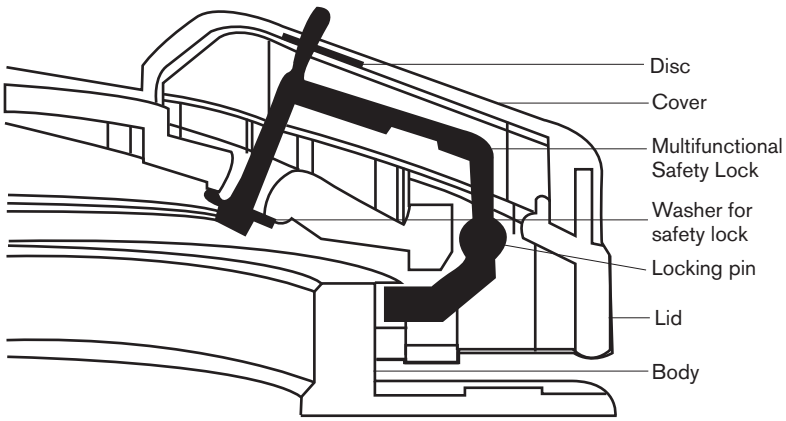


Fig 1: Multifunction Safety Lock: Shows the position of locking lever when the cooker is under pressure. Under pressure the VPI is above the top surface of the MFSL cover. The lock position will not allow the cooker to be opened until the VPI drops.

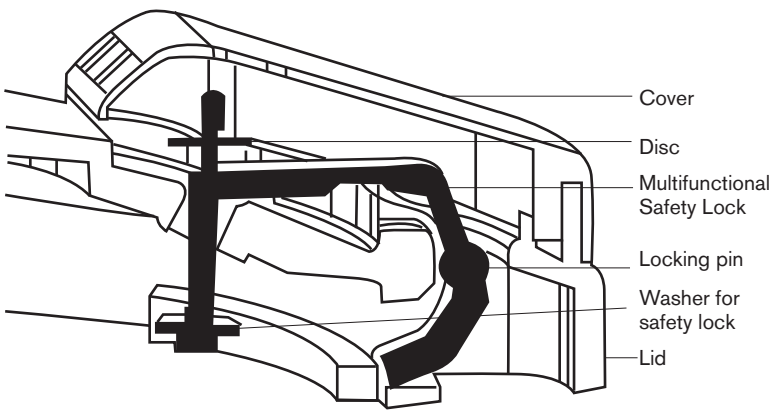


Fig 2: Multifunction Safety Lock (MFSL): Shows the position of lock, when the cooker is not under pressure. The VPI is down and the lock position allows cooker to be opened.

MFSL cover can be removed for cleaning. The cover needs to be replaced after cleaning. The cover needs to be in place when cooker is used for cooking. Cooking without the cover can scale when pressing the Visual Pressure Indicator to release the pressure.

USER INSTRUCTIONS

1. Before you start using the cooker for the first time, check if all the parts are included and wash all the parts with hot soapy water, rinse and dry thoroughly. Please check all parts are included. Read Instructions.

2. Place the ingredients in the cooker with the correct amount of liquid as below. Examine lid to check if all safety systems are clean and in place.

CONTENTS

Contents	Cooker fill level not more than
Cereals and pulses, dried peas, beans, lentils, rice and pasta	1/3 full including liquid
Liquid foods, soups, stews	1/2 full including liquid
Solid foods, vegetables, one pot meal joints	2/3 full including liquid

Note:

a) If you overfill, the ingredients may touch the mesh assembly which may lead to malfunctioning of the safety system. Ensure mesh assembly is firmly pressed in position, and is not clogged.

b) The amount of water that is added for cooking in the Microwave Pressure Cooker is important. If excess water is added for cooking, the Microwave Pressure Cooker is so designed that the gasket may release the excess water inside the microwave oven. While this is not dangerous, it still will make a mess inside the microwave oven.

If the recipe calls for excess water like soups, it is advisable to cook with less water in the Microwave Pressure Cooker and add the water subsequently.

3. Place the gasket in position. Ensure that the cavity below MFSL cover is clean and press the cover in position. Ensure that the VPI is free to rise through the hole in the cover. Close the lid by aligning the arrows on the lid opening / closing aid and body opening / closing aid, turn the lid clockwise until the lid opening / closing aid comes above the body opening / closing aid. **See Fig A below**. Ensure the splash guard is pressed firmly in position.

4. Set the cooking time as desired. When cooking for the first time always under estimate the cooking time. If the food is not cooked as per your requirement, increase the time until food is cooked to your satisfaction.

   Add water for extra cooking times, this will vary from 0.51 ounces (15ml) to 0.68 ounces (20ml) per minute of extra cooking time, depending on power rating of the microwave oven.

5. The secondary safety device rises when the cooker develops pressure. When the cooker is fully pressurised, the primary safety device releases pressure gently. This action is normal and allows excess steam to escape. You may also hear hissing sound, which is normal.

6. After the set time is over, and the microwave oven beeps, wait before opening the microwave oven door as per manufacturer 's instructions.

7. The Microwave Pressure Cooker becomes warm during cooking due to heat being transferred from the food. Always use pot holder / gloves / mittens to remove the cooker from your microwave oven. **See Fig B**.

8. It is safe to open the lid, after the MFSL VPI drops. Do not attempt to open the cooker until VPI drops. If VPI has not dropped down after 2-3 minutes, used a spoon to press the VPI down. If the VPI pops up again, repeat the procedure after waiting for more time. **See Fig C**.

9. Turn the lid anticlockwise using the opening / closing aids and lift the lid off the body. **See Fig D.**

10. Check if the food is cooked to your satisfaction. If not follow instructions given above adding water as per the table.

11. If your recipe calls for addition of more ingredients / stirring, and further cooking, follow instructions given above.

12. For steaming food, you can remove the mesh.

Fig: A
How to close the Microwave Pressure Cooker using the opening / closing aids.

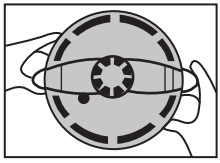


Fig: B
Removing the Microwave Pressure Cooker from the microwave oven.

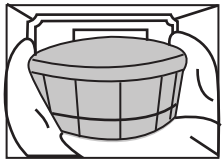


Fig: C
Push the VPI down with a spoon if needed.

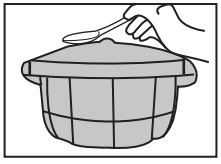
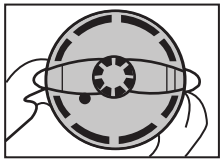


Fig: D
How to open the Microwave Pressure Cooker using the opening / closing aids.



WHY USE A MICROWAVE PRESSURE COOKER?

When cooking food on the hob, in the oven or microwave, water boils at 100°C/212°F and will stay at this temperature during the cooking process. This is because the lids of normal pans allow steam to escape. If a tight seal is formed then pressure inside a pan is increased and the contents will actually reach higher temperatures and consequently cook food much faster.

The Microwave Pressure Cooker is a sealed vessel that does not permit air or liquids to escape during cooking until the designated internal pressure is reached, allowing temperatures to rise above 100°C/212°F. During cooking, the pressurised steam inside keeps the lid tightly in place, preventing accidental removal. Flavours are sealed in by the pressure and shorter cooking times. With less liquid to heat and higher cooking temperatures, cooking times are much faster and energy savings are therefore considerable. It's also possible to cook several foods together, adding those that require less time later in the cooking process. A steamer basket is included to allow foods to be layered yet kept separate. You can even cook a savoury dish and steam a pudding at the same time! However, the Microwave Pressure Cooker should never be filled to more than two thirds its height with solid food or a third full with foods that foam and froth eg. rice, dried beans, pasta etc. A tablespoon of cooking oil can be added to minimise foaming.

As the food is cooked at above 100°C/212°F, bacteria and viruses are killed, and heat is very evenly and quickly distributed meaning no hot or cold spots. Unlike conventional microwave cooking, standing time and stirring is not required.

In the Microwave Pressure Cooker, it is not necessary to immerse foods in water as one would do when boiling on the hob. Only enough water (or other cooking liquid) as outlined in the recipes on the following pages is required. This means that it is a healthy way to cook as vitamins and minerals are not dissolved so readily by the water. Never be tempted to use less liquid than indicated though and never use oil in place of water.

TIPS AND SUGGESTIONS

- Pressure cooking in a microwave is a new and unique method of cooking. You will enjoy the speed of a microwave without the rubbery textures you may associate with microwave cooking. The following recipes were developed using a 900W microwave. Microwave wattages vary greatly. Please check your wattage prior to use. Cooking times will need to be adjusted slightly depending on the wattage of your microwave.
- While not essential, searing or browning meats on the stove top in a skillet prior to pressure cooking adds flavour to your dishes that can't be duplicated with spices. It's well worth the extra step.
- Some sauces benefit from being thickened after the cooking process in the microwave is complete. This can be done by stirring a slurry (water and cornflour) into the hot cooking liquid. This is a simple process and will result in a richer sauce that more evenly coats the food. Combine two tablespoons of cold water and two tablespoons of cornflour. Mix well and add to the hot cooking liquid sauce. Stir until well incorporated. If the sauce does not thicken right away, put the cooker back in the microwave for thirty seconds to re-heat the sauce and stir again.

NOTE: If the slurry is too thick just add an extra teaspoon of water until it is loose enough to pour in.

TROUBLESHOOTING

Following are some common problems that can occur when using the Microwave Pressure Cooker. Please review the problems, their possible cause and any corrective action that should be taken to ensure successful usage of the product.

Problem	Possible cause	Solution
Cooker will not build pressure.	Gasket leaking.	Clean and retry, also see “Gasket leakage” below.
	Secondary safety device is blown out.	Put back the secondary safety device. Ensure the mesh of the primary safety device is clean.
	Lid is not closed properly.	Close the lid properly.
	Mesh is not fitted properly in place.	Fit the mesh firmly.
	MFSL not sealing.	Check MFSL firmly.
	MFSL cover not properly fitted.	The cavity under the MFSL cover should be clean and the VPI should be able to move in MFSL cover freely.
	Microwave is not on full power.	Check microwave settings are set to full power.
Gasket leakage.	Dirty gasket or food particles on the rim.	Wipe the cooker rim and clean the gasket.
	Worn gasket.	Replace the new gasket.
	Damaged body or lid.	Ensure careful handling and storage. ***Note:*** *Lids and bodies cannot be repaired.*
Visual Pressure Indicator does not rise; locking lever does not operate.	Gasket leaking or lid not properly closed.	See “Cooker will not build pressure” above. Close the lid properly.
Secondary safety device blows off.	Primary safety device and the secondary safety did not function correctly.	Check quantity of food is overfilled. Clean the mesh, primary safety device and the secondary safety device and retry.
Cooker boils dry.	Gasket leaking.	See “Gasket leakage”.
	Secondary safety device is blown off.	See “Secondary safety device blows off”.
	Insufficient liquid for the cooking time.	See the table under “User instructions” to know the quantity of water to be used.

QUICK REFERENCE COOKING GUIDE FOR VEGETABLES, PASTA AND RICE

Vegetable	Amount of liquid	Amount of product	Time
Asparagus, trimmed	250ml using flat disc	175g	1-2 minutes
Beans, green	250ml	175g	3-4 minutes
Beetroot, whole, scrubbed and pricked	125ml	175g	5-6 minutes
Broccoli florets	250ml using flat disc	175g	2-3 minutes
Brussels sprouts	250ml	175g	4-5 minutes
Cabbage, shredded	250ml	175g	3-4 minutes
Carrots, cut into 0.5cm slices	250ml	175g	4-5 minutes
Cauliflower florets	250ml using flat disc	175g	3-4 minutes
Celery hearts	250ml	175g	3-4 minutes
Corn on the cob	250ml	2 cobs, each cut into 2	4-5 minutes
Corn Kernels	250ml	175g	1-2 minutes
Courgettes, cut into 0.5cm slices	250ml using flat disc	175g	2-3 minutes
Couscous	300ml	250g	1-2 minutes
Leeks, cut into 0.5cm slices	250ml	175g	3-4 minutes
Long grain rice	900ml	175g	9-10 minutes
Parsnips, cored and cut into 2.5cm cubes	250ml	175g	5-6 minutes
Peas, frozen	125ml	175g	2-3 minutes
Penne pasta, dried	900ml	175g	12-14 minutes
Potatoes, cubed	125ml	175g	5-6 minutes
Potatoes, new and pricked	125ml	175g	5-6 minutes
Potato, whole, large, pricked	NONE	225g	8-10 minutes
Pumpkin or Squash, diced into 2.5cm cubes	125ml	175g	4-5 minutes
Sweet potato, diced into 2.5cm cubes	125ml	175g	4-5 minutes
Spinach, fresh	125ml using flat disc	100g	1-2 minutes, stirring halfway through
Swede, diced into 2cm cubes	125ml	175g	5-6 minutes
Turnip, diced into 2 cm cubes	125ml	175g	5-6 minutes

QUICK REFERENCE COOKING GUIDE FOR MEAT OR FISH

Meat or fish	Amount of liquid	Quantity	Time
Chicken breast, skinless and boneless	250ml chicken stock	4 chicken breasts	10 minutes
Chicken pieces, bone in, skin on	250ml chicken stock	4 chicken pieces	14-15 minutes
Fish steak or fillet	125ml fish stock	450g	5-6 minutes
Minced beef	250ml beef stock	500g	6-7 minutes
Pork sausage, pricked	250ml chicken stock	1 x 454g pack of 8 sausages	8-10 minutes
Pork fillet, cut in half	250ml chicken stock	450g	9-10 minutes
Stewing or casserole beef, diced into 2.5cm pieces	250ml beef stock	450g	18-20 minutes

EVERY MICROWAVE IS DIFFERENT…

Check wattage of microwave!
The given cooking times are based on a 900 watts microwave.
Adjust cooking times to the wattage of your microwave.

700 Watts = 12 minutes
900 Watts = 10 minutes
1,000 Watts = 8 minutes

We recommend choosing shorter cooking times when first using the oven. It is always easy to extend the cooking time if necessary.

RECIPES

SCOTCH BROTH - Serves 4

Ingredient	Quantity
Lamb stock	800ml
Onion	1 medium, peeled and finely chopped
Celery	1 stick, trimmed and diced
Carrot	1 small, trimmed and finely diced
Turnip	1 small, trimmed and finely diced
Pearl barley	25g
Bay leaf	1
Thyme	3 fresh sprigs
Vegetable oil	1 tsp
Salt and black pepper	Freshly ground
Cornflour	1 tsp, optional

- Place all of the ingredients, except the cornflour, into your Microwave Pressure Cooker.
- Place the lid on top and seal.
- Place the cooker into the microwave and cook on HIGH for 20 minutes.
- Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped, remove the lid, remove the bay leaf and thyme sprigs and adjust seasoning.
- If liked, stir in 1 tsp cornflour mixed in with 1 tbsp cold water to form a smooth paste at this stage to thicken the soup slightly before serving.

CORN ON THE COB WITH HERB BUTTER - Serves 4

Ingredient	Quantity
Water	125ml
Cobs of sweetcorn	2, cut in half
Butter	40g, softened
Carrot	1 small, trimmed and finely diced
Coriander	2 tbsp, freshly chopped
Salt and black pepper	Freshly ground

- Place the water into your Microwave Pressure Cooker. Place the steamer plate into the cooker and remove the mesh from the underside of the lid. Arrange the sweetcorn cobs on top of the steamer plate, place the lid on top and seal.
- Place the cooker into the microwave and cook on HIGH for 4 minutes.
- Whilst the sweetcorn is cooking, mash the butter in a bowl until soft then stir in the coriander and seasoning to taste.
- Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped, remove the lid, remove the sweetcorn from the cooker and toss in the flavoured butter before serving.

Tip:

Any herb of your choice can be substituted for the coriander or even a mixture of herbs.

CHILLI CON CARNE - Serves 4

Ingredient	Quantity
Lean minced beef	400g
Chopped tomatoes	400g can
Red kidney beans	400g can, drained and rinsed
Beef stock	250ml
Olive oil	1 tsp
Onion	1, peeled and diced
Clove garlic	1, peeled and crushed
Red pepper	1, cored, deseeded and diced
Ground cumin	1 tsp
Mustard powder	1 tsp
Chilli powder	1 tsp
Ground coriander	½ tsp
Chilli sauce	1 tsp
Salt and black pepper	Freshly ground
Freshly chopped parsley	2 tbsp

- Place all of the ingredients except the seasoning and parsley into your Microwave Pressure Cooker and stir until very well mixed. Place the lid on top and seal.
- Place the cooker in the microwave and cook on HIGH for 20 minutes.
- Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop. When the pressure has dropped, remove the lid, stir very well to ensure it is all well mixed, season to taste, stir in the parsley and serve.

KORMA STYLE CHICKEN CURRY - Serves 4

Ingredient	Quantity
Chicken thigh fillets	500g, skinless and boneless, trim excess fat and dice
Apple	1 small, peeled, cored and chopped
Onion	1 medium, peeled and diced
Garlic	1 clove, peeled and crushed
Korma curry paste	2 tbsp
Tomato purée	½ tbsp
Smooth mango chutney	1 tbsp
Coconut milk	100ml
Chicken stock	100ml
Sultanas	1 tbsp
Salt and black pepper	Freshly ground
Cornflour	1 tsp

- Place all of the ingredients, except the cornflour, into your Microwave Pressure Cooker and stir well until thoroughly mixed. Place the lid on top and seal.
- Place the cooker into the microwave and cook on HIGH for 10 minutes. Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop. When the pressure has dropped carefully remove the lid and stir well. Place the lid on top and seal.
- Return the cooker to the microwave and cook on HIGH for a further 10 minutes. Carefully remove the cooker from the microwave and then allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped remove the lid. Stir well and adjust seasoning.
- Mix the cornflour with 1 tbsp cold water to form a smooth paste and stir into the curry to thicken slightly before serving.

BEEF AND ALE STEW - Serves 4

Ingredient	Quantity
Plain flour	2 tbsp
Salt and black pepper	Freshly ground
Braising steak	450g, trimmed and diced
Vegetable oil	1 tbsp
Potato	1 large, peeled and diced
Carrot	1 large, peeled and sliced
Celery	1 stick, trimmed and diced
Onion	1 medium, peeled and diced
Garlic	1 clove, peeled and crushed
Bay leaf	1
Pearl barley	25g
Ale	250ml
Beef stock	250ml

- In a large bowl mix the flour with plenty of seasoning. Add the beef and toss together until well coated. Preheat the oil in a large frying pan then add the beef and sauté for 3-4 minutes or until well browned.
- Transfer the browned beef to your Microwave Pressure Cooker along with all the other ingredients and stir well. Place the lid on top and seal.
- Place the cooker into the microwave and cook on HIGH for 25 minutes.
- Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop. When the pressure has dropped, remove the lid, stir well, remove the bay leaf, adjust seasoning and serve.

LEMON AND BASIL CHICKEN - Serves 4

Ingredient	Quantity
Onion	1 small, peeled and thinly sliced
Chicken thigh pieces, large	4 skin on and bone in, trimmed of any excess fat
Garlic	1 clove, peeled and crushed
Olive oil	1 tbsp
Lemon juice	1 freshly squeezed
Chicken stock	4 tbsp
Dry white wine	4 tbsp
Basil leaves	3 tbsp, freshly shredded
Salt and black pepper	Freshly ground
Cornflour	2 tsp

- Place the sliced onion in the base of your Microwave Pressure Cooker. Arrange the chicken on top and scatter the crushed garlic over the top. Add the remaining ingredients except the cornflour, place the lid on and seal.
- Place the cooker in the microwave and cook on HIGH for 15 minutes. Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped remove the lid and transfer the cooked chicken to a warmed serving dish.
- Mix the cornflour with 2 tbsp cold water to form a paste then stir into the sauce mixture in the pressure cooker until thickened.
- Spoon over the chicken and serve immediately.

POT ROASTED BEEF - Serves 4

Ingredient	Quantity
Brisket of beef	675g, cut into 4 equal pieces
Salt and black pepper	Freshly ground
Vegetable oil	1 tbsp
Beef stock	400ml
Red wine	200ml
Onion	1 small, peeled and chopped
Garlic	1 clove, peeled and sliced
Celery	2 sticks, trimmed and chopped
Carrot	1 small, peeled and chopped
Bay leaf	1
Thyme	3 fresh sprigs

- Toss the beef in a generous amount of seasoning. Preheat the oil in a large frying pan then add the beef and sauté for 3-5 minutes until well browned on both sides. Transfer the beef to your Microwave Pressure Cooker.
- Add all of the remaining ingredients to the cooker, place the lid on top and seal.
- Place the cooker into the microwave and cook on HIGH for 50 minutes.
- Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop. When the pressure has dropped, remove the lid and serve the beef, using the remaining cooking liquor as a base for soups or stews.

BASMATI RICE - Serves 4

Ingredient	Quantity
Basmati rice	300g
Chicken or vegetable stock	750ml
Salt	

- Place the rice, stock and a pinch of salt in your Microwave Pressure Cooker. Place the lid on top and seal.
- Place the cooker into the microwave and cook on HIGH for 5 minutes. Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped, remove the lid and stir thoroughly. Place the lid on top and seal. Return to the microwave and cook on HIGH for a further 4 minutes.
- Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped, remove the lid, stir thoroughly to fluff up the rice and serve immediately.

PEARS IN RED WINE - Serves 4

Ingredient	Quantity
Dessert pears	4 peeled, but leaving stalks intact
Star anise	1
Cinnamon stick	1
Strips of lemon zest	½ lemon
Vanilla extract	1 tsp
Red wine	250ml
Caster sugar	50g
Whipped cream, crème fraiche or clotted cream to serve	

- Place all of the ingredients except the cream, into your Microwave Pressure Cooker, place the lid on top and seal.
- Place the cooker into the microwave and cook on HIGH for 15 minutes.
- Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped, remove the lid and transfer the pears to warmed serving bowls.
- Pour the poaching liquid into a saucepan, bring to the boil and boil briskly for approximately 3-5 minutes or until it has reduced sufficiently to form a thickened delicious syrup.
- Strain syrup to remove the star anise, cinnamon and lemon then pour syrup over pears and serve with cream of your choice.

STEAMED SPONGE PUDDING - Serves 2

For the sponge

Ingredient	Quantity
Unsalted butter	40g, softened
Caster sugar	40g
Egg	1
Self raising flour	60g
Milk	1 tbsp

For the filling - choose from the following

Ingredient	Quantity
Jam	2 tbsp
Golden syrup	2 tbsp
Lakeland Plastic Microwaveable Pudding basins with lids	2 x 125ml, lightly buttered

- Combine the butter, sugar, egg, self raising flour and milk in a bowl and beat together until light and fluffy.
- Spoon 1 tbsp of either jam or syrup into the base of each of 2 x 125ml small plastic pudding basins. Divide the sponge between the basins and smooth over the surface. Top each with a plastic lid.
- Place the steamer rack inside your Microwave Pressure Cooker, remove the mesh from the underside of the lid and pour in 350ml water. Arrange the lidded pudding basins into the cooker, top with the lid and seal.
- Place the cooker into the microwave and cook on HIGH for 4 minutes. Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped remove the lid. Remove the pudding basins and remove their lids. Carefully invert the puddings onto warmed serving plates. Serve immediately with custard or cream.

STRAWBERRY AND APPLE JAM - Makes approx 900g

Ingredient	Quantity
Strawberries	500g hulled and roughly chopped
Apples	150g, cored and finely chopped
Lemon juice	½ freshly squeezed
Water	150ml
Jam or preserving sugar	700g

- Place all of the ingredients except the sugar into your Microwave Pressure Cooker. Place the lid on top and seal.
- Place the cooker into the microwave and cook on HIGH for 8 minutes. Carefully remove the cooker from the microwave then allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped, remove the lid and transfer the contents to a large saucepan or preserving pan.
- Stir in the sugar and heat gently for a few minutes until sugar has dissolved. Then bring to a rolling boil and cook for 15 minutes at a rolling boil before you test for a set.
- To test for a set, remove jam from the heat and spoon a teaspoon of the cooked jam mixture onto a plate and place in the fridge.
- After 5 minutes the jam should 'wrinkle' when pushed with a finger. If you don't feel setting point has quite been reached, return to the hob and boil for a few more minutes before testing again for a set.
- Leave to stand for approximately 15 minutes to distribute the fruit then pour into sterilised jars, cover tightly and cool. Store in a cool dark place for up to 3 months.

STRESS FREE ORANGE MARMALADE - Makes 6 x 454g jars

Ingredient	Quantity
Lakeland's Home Cook Make Your Own Marmalade	850g can
Granulated sugar	1800g
Water	425ml
Glass jam jars	6 x 454g, clean and warm

- In a very large mixing bowl decant the contents of the Lakeland Home Cook Make Your Own Marmalade mix. Stir in the sugar until very well mixed. Then stir in the water and stir very thoroughly until very well mixed.
- Carefully measure out exactly half of the marmalade mix into your Microwave Pressure Cooker. Place the lid on top and seal.
- Place the cooker into the microwave and cook on HIGH for 10 minutes. Carefully remove from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped remove the lid and stir thoroughly. Replace the lid and seal. Return to the microwave and cook on HIGH for a further 5 minutes.
- Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop. When the pressure has dropped remove the lid and stir very thoroughly.
- Replace the lid on top and seal. Return to the microwave and cook on HIGH for a final 5 minutes. Carefully remove from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped remove the lid and stir once more. Place a teaspoon of the mixture onto a small plate and place in the fridge for 5 minutes.
- After 5 minutes push your finger through the marmalade mixture and if it wrinkles setting point has been reached. If not replace the lid and seal and return to the microwave for a further 2 minutes then retest as above for setting point.
- Leave the marmalade mixture to stand for 10 minutes. If foam settles on top of your marmalade mixture simply scrape off with a spoon and discard.
- Pour the marmalade into clean warmed jars. Top each with a waxed disc, shiny side down and leave to cool completely.
- Wash out your Microwave Pressure Cooker and repeat the cooking process with the remaining half of the marmalade mixture.
- When marmalade has cooled completely top each with a lid and store in a cool dark place for up to 3 months.

BUTTERNUT SQUASH SOUP - Serves 4

Ingredient	Quantity
Butternut squash	450g, peeled, deseeded and diced into 2cm cubes
Potato	1 large, peeled and diced
Onion	1 large, peeled and diced
Garlic	2 cloves, peeled and crushed
Red chilli	1 deseeded and chopped, optional
Chicken or vegetable stock	500ml
Olive oil	1 tbsp
Salt and black pepper	Freshly ground

To serve

Ingredient	Quantity
Crème fraiche	4 tbsp
Freshly chopped coriander	

- Place all of the ingredients except the crème fraiche and coriander into your Microwave Pressure Cooker and stir well. Place the lid on top and seal.
- Place the cooker into the microwave and cook on HIGH for 20 minutes. Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped remove the lid. Transfer the contents to a food processor and process until very smooth.
- Season to taste and serve with a spoonful of crème fraiche and a scattering of chopped coriander in each serving.

ITALIAN PASTA AND BEAN SOUP - Serves 4

Ingredient	Quantity
Dried haricot beans	100g
Chopped tomatoes	400g can
Vegetable or chicken stock	600ml
Onion	1 medium, peeled and chopped
Carrot	1 large, peeled and diced
Celery	1 stick, trimmed and diced
Thyme	2 fresh sprigs
Bay leaf	1
Salt and black pepper	Freshly ground
Macaroni pasta	50g, dried short cut

To serve

Ingredient	Quantity
Hot vegetable or chicken stock	200ml
Parmesan cheese	Freshly grated

- Place the beans in a large bowl and cover with plenty of cold water. Cover and leave to soak overnight. Your beans may double in size at least so ensure you have plenty of water covering them.
- The next day drain off your beans and place them in your Microwave Pressure Cooker along with all of the other ingredients except the pasta, extra stock and Parmesan. Place the lid on top and seal.
- Place the cooker into your microwave and cook on HIGH for 20 minutes. Carefully remove from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped remove the lid, and stir in the pasta. Place the lid on top and seal then return to the microwave and cook on HIGH for a further 15 minutes.
- Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop. When the pressure has dropped remove the lid, stir in the remaining 200ml hot stock, remove thyme sprigs and bay leaf, adjust seasoning and serve sprinkled with freshly grated Parmesan.

CHICKEN LIVER PÂTÉ - Serves 4

Ingredient	Quantity
Butter	40g
Chicken livers	450g, trimmed and chopped
Onion	1 medium, peeled and chopped
Garlic	1 clove, peeled and crushed
Sherry	45ml
Tomato purée	1 tbsp
Bay leaf	1
Salt and black pepper	Freshly ground
Clarified butter to top pâté, optional	

- Melt the butter in a frying pan then add the chicken livers, onion and garlic and sauté for 2-3 minutes or until livers are sealed.
- Transfer the chicken liver, onion and garlic mixture to your Microwave Pressure Cooker with the remaining ingredients except the clarified butter and stir well. Place the lid on top and seal.
- Place the cooker into the microwave and cook on HIGH for 5 minutes. Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop.
- Once the pressure has dropped remove the lid and remove the bay leaf. Transfer the contents to a food processor and process until you have a smooth pâté.
- Adjust seasoning then spoon into a serving bowl or ramekins and leave to cool. If liked once cool, top the pâté with some clarified butter and leave until set. Serve chilled with Melba toast.

Tip:

If you prefer a very smooth pâté pass the cooked and puréed mixture through a sieve before spooning into a serving bowl.

ORIENTAL PORK POT - Serves 4

Ingredient	Quantity
Shoulder of pork	450g, diced into 2.5cm cubes
Onion	1 medium, peeled, halved and sliced
Garlic	1 clove, peeled and crushed
Root ginger	5cm length, peeled and finely grated
Lemon grass	1 trimmed and very finely chopped
Red chilli	½ trimmed and finely chopped
Dark soya sauce	4 tbsp
Chicken stock	150ml
Rice wine	2 tbsp
Fish sauce	1 tbsp
Star anise	2
Black pepper	Freshly ground
Cornflour	1 tsp

- Place all of the ingredients except the cornflour into your Microwave Pressure Cooker and stir well. Place the lid on top and seal.
- Place the cooker into the microwave and cook on HIGH for 30 minutes. Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped, remove the lid and stir well, removing the star anise.
- Mix the cornflour into 1 tbsp cold water to form a paste then stir into the pork mixture to thicken slightly. Serve immediately.

RED THAI PRAWN AND SWEET POTATO CURRY - Serves 4

Ingredient	Quantity
Sweet potato	225g, peeled and diced into 2.5cm cubes
Onion	1 medium, peeled and chopped
Garlic	1 clove, peeled and crushed
Coconut milk	200ml
Chicken stock	100ml
Red Thai curry paste	3 tbsp
Fish sauce	1 tsp
Fresh raw king prawns, defrosted and drained if frozen	225g bag
Black pepper	Freshly ground
Freshly chopped coriander	2 tbsp

- Combine the sweet potato, onion and garlic in your Microwave Pressure Cooker and stir well. In a jug combine the coconut milk, stock, red Thai curry paste and fish sauce then pour into the cooker and stir well.
- Place the lid on top and seal. Place the cooker into the microwave and cook on HIGH for 12 minutes. Carefully remove cooker from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped remove the lid. Stir in the prawns replace the lid and seal. Return the cooker to the microwave and cook on HIGH for a further 3 minutes.
- Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop. When the pressure has dropped, remove the lid and adjust seasoning. Scatter over the coriander and serve.

CASSOULET - Serves 4

Ingredient	Quantity
Dried cannellini beans	115g
Good quality sausages	8
Bacon lardons	75g
Onion	1 medium, peeled and thinly sliced
Garlic	1 clove, peeled and crushed
Thyme	2 fresh sprigs
Bay leaf	2
Chopped tomatoes	400g can
Tomato purée	1 tbsp
Vegetable stock	300ml
Salt and black pepper	Freshly ground

- Place the beans in a large bowl and cover with plenty of cold water. Cover and leave to soak overnight. Your beans may double in size at least so ensure you have plenty of water covering them.
- The next day drain off your beans and place them in your Microwave Pressure Cooker.
- Preheat a frying pan then dry fry the sausages for 3-5 minutes or until well browned, adding the bacon lardons for the last 2 minutes. Drain off any excess fat.
- Place your sausages and bacon in the cooker then add all of the remaining ingredients and stir well.
- Place the lid on top and seal. Place the cooker into the microwave and cook on HIGH for 20 minutes. Carefully remove from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped remove the lid, stir well, replace the lid and seal. Return to the microwave and cook on HIGH for a further 15 minutes.
- Carefully remove cooker from the microwave and allow the pressure to drop. When the pressure has dropped remove the lid, stir thoroughly, remove the thyme sprigs and bay leaves and adjust seasoning before serving.

BOSTON BAKED BEANS - Serves 4

Ingredient	Quantity
Dried haricot beans	250g
Olive oil	1 tbsp
Pork belly	175g, trimmed of excess fat and diced into 2cm cubes
Onion	1 medium, peeled and chopped
Garlic	2 cloves, peeled and crushed
Vegetable stock	500ml
Tomato purée	2 tbsp
Treacle	1 tbsp
Dark muscovado sugar	50g
Mustard powder	1 tsp
Salt and black pepper	Freshly ground

- Place the beans in a large bowl and cover with plenty of cold water. Cover and leave to soak overnight. Your beans may double in size at least so ensure you have plenty of water covering them.
- The next day drain off your beans and place them in your Microwave Pressure Cooker.
- Preheat the oil in a frying pan then add the pork belly, onion and garlic and sauté for 3-4 minutes or until browned. Then add these to your cooker.
- Add the remaining ingredients to your cooker and stir thoroughly. Place the lid on top and seal. Place the cooker in the microwave and cook on HIGH for 20 minutes. Carefully remove cooker from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped remove the lid and stir thoroughly. Place the lid on top, seal and return the cooker to the microwave and cook on HIGH for a further 20 minutes.
- Carefully remove cooker from microwave and allow the pressure to drop. When the pressure has dropped remove the lid and stir thoroughly. Adjust seasoning and serve.

Tip:

As all dried beans will vary very slightly in their absorbency levels, if your beans have absorbed all of their liquid towards the end of cooking simply add a little extra stock for the final cook time.

SPICY CARIBBEAN PUMPKIN - Serves 4

Ingredient	Quantity
Pumpkin or other squash	450g, peeled, deseeded and cut into 2.5cm cubes
Onion	1 medium, peeled and chopped
Red chilli	1 deseeded and finely chopped
Root ginger	5cm length, peeled and finely grated
Chicken or vegetable stock	100ml
Coconut milk	200ml
Dark muscovado sugar	2 tsp
Sprigs fresh thyme	2
Salt and black pepper	Freshly ground
Red pepper	1 cored, deseeded and diced

Optional gratin topping

Ingredient	Quantity
Day old bread made into crumbs	200ml
Cheddar cheese	50g grated
Flaked coconut	15g
Freshly chopped coriander	2 tbsp to garnish

- Place all of the ingredients except the pepper, gratin ingredients and coriander in your Microwave Pressure Cooker and stir well. Place the lid on top and seal.
- Place the cooker into the microwave and cook on HIGH for 15 minutes. Carefully remove from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped, remove the lid and stir in the pepper, then replace the lid and seal.
- Return the cooker to the microwave and cook on HIGH for a further 5 minutes. Carefully remove cooker from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped remove the lid, stir well, adjust seasoning and remove thyme sprigs.
- If wanting to serve with optional gratin topping, simply mix the gratin ingredients together. Spoon the Caribbean pumpkin into a heatproof serving bowl then scatter the gratin mixture on top.
- Place under a preheated grill for 2-3 minutes or until lightly browned and crispy. Serve immediately scattered with the chopped coriander to garnish.

LAMB KLEFTICO - Serves 2

Ingredient	Quantity
Olive oil	1 tbsp
Small lamb shanks	2
Onion	1 small, peeled, halved and sliced
Garlic	2 cloves, peeled and crushed
Bay leaf	2
Lemon juice	1 freshly squeezed
Ground cinnamon	A pinch
White wine	150ml
Lamb stock	100ml
Salt and black pepper	Freshly ground

- Preheat the oil in a frying pan then add the lamb and sauté for 3-5 minutes or until well browned all over.
- Transfer the lamb to your Microwave Pressure Cooker then add the remaining ingredients. Place the lid on top and seal.
- Place the cooker into the microwave and cook on HIGH for 20 minutes. Carefully remove cooker from microwave and allow the pressure to drop.
- When pressure has dropped remove the lid. Turn each lamb shank over and replace the lid and seal.
- Return the cooker to the microwave and cook for a further 15 minutes on HIGH. Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped, remove the lid, stir well and adjust seasoning before serving.

TOMATO CHILLI JAM - Makes approx 350g

Ingredient	Quantity
Plum tomatoes	500g, peeled, deseeded and chopped
Cloves garlic	2 peeled and crushed
Root ginger	2.5cm length, peeled and finely grated
Red chillies	2 deseeded and chopped
Red wine vinegar	150ml
Salt and black pepper	Freshly ground, to taste
Caster sugar	275g

- Combine all of the ingredients except the sugar in your Microwave Pressure Cooker and stir well. Place the lid on top and seal. Place the cooker into the microwave and cook on HIGH for 6 minutes. Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped, remove the lid. Transfer the contents of the cooker to a saucepan and stir in the sugar.
- Stir until sugar has dissolved then simmer rapidly for approximately 30-35 minutes, stirring very frequently to make sure it doesn't catch, until it is well reduced, pulpy and of jam consistency.
- Spoon the tomato chilli jam into sterilised jars, cover and seal. Store in a cool dark place for up to 3 months.

CHICKEN TAGINE WITH PRESERVED LEMONS AND COUSCOUS - Serves 4

Ingredient	Quantity
Ground cumin	1 tsp
Ground ginger	1 tsp
Ground cinnamon	1 tsp
Large chicken thighs	4 trimmed of any excess fat, skin on and bone in
Olive oil	1 tbsp
Onion	1 medium, peeled and chopped
Garlic	2 cloves, peeled and crushed
Lemon juice	1 freshly squeezed
Runny honey	2 tbsp
Preserved lemon	1 deseeded and chopped
Saffron strands	1 pinch
Green olives	75g stoned
Chicken stock	200ml
Salt and black pepper	Freshly ground
Couscous	115g
Freshly chopped coriander to serve	

- In a shallow dish combine the cumin, ginger and cinnamon then add the chicken and toss together until the chicken is coated in all of the spices.
- Heat the oil in a large frying pan then add the spice coated chicken to the pan and sauté for 3-4 minutes or until well browned.
- Transfer the browned chicken to your Microwave Pressure Cooker then add all of the remaining ingredients except the couscous and coriander.
- Place the lid on top and seal. Place the cooker into the microwave and cook on HIGH for 15 minutes. Carefully remove the cooker from the microwave and allow the pressure to drop.
- When the pressure has dropped remove the lid and stir. Remove the chicken using a slotted spoon to a warmed serving dish.
- Stir the couscous into the remaining tagine mixture, stir well and leave to stand for 4-5 minutes or until couscous has absorbed all the liquid and is tender.
- Adjust seasoning of couscous and tagine mixture and serve immediately with the chicken and a scattering of coriander.

LAKELAND

GEBRAUCHSANWEISUNG

MIKROWELLEN -SCHNELLKOCHTOPF

Modell: 70053



MIKROWELLEN-SCHNELLKOCHTOPF

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf des Mikrowellen-Schnellkochtopfs von Lakeland entschieden haben.

Bitte lesen Sie sich diese Anleitung vor dem Gebrauch Ihres neuen Produkts aufmerksam durch und bewahren Sie sie gut auf, falls Sie später auf die hier enthaltenen Informationen zurückgreifen möchten.

Ihr Mikrowellen-Schnellkochtopf bereitet Suppen, Currygerichte, Eintöpfe, Marmeladen oder gedämpften Pudding einfach und schnell zu.

Unser mehrfach ausgezeichneter Familienbetrieb legt heute genauso viel Wert auf ein Höchstmaß an Qualität, ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und einen hervorragenden Kundenservice wie damals in den 60er Jahren, als Lakeland gegründet wurde. Unsere Artikel werden mit größter Sorgfalt ausgewählt und im Einklang mit unseren strengen Standards gründlich geprüft. So haben Sie die Gewähr, dass jeder Artikel, den Sie bei uns kaufen, ebenso benutzerfreundlich wie haltbar ist.

INHALT

Allgemeine Hinweise für das Kochen mit dem Schnellkochtopf 39-40

Ausstattungsmerkmale 41

Sicherheitsfunktionen 42-43

Gebrauchsanweisung 44-45

Warum einen Mikrowellen-Schnellkochtopf verwenden? 46

Tipps und Ideen 46

Fehlerbehebung 47

Kurzer Leitfaden zum Zubereiten 48-49

Wichtiger Hinweis: - Bitte lesen Sie sich die gesamte Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Lakeland Mikrowellen-Schnellkochtopf verwenden.

ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DAS KOCHEN MIT DEM SCHNELLKOCHTOPF - SICHERHEITSHINWEIS.

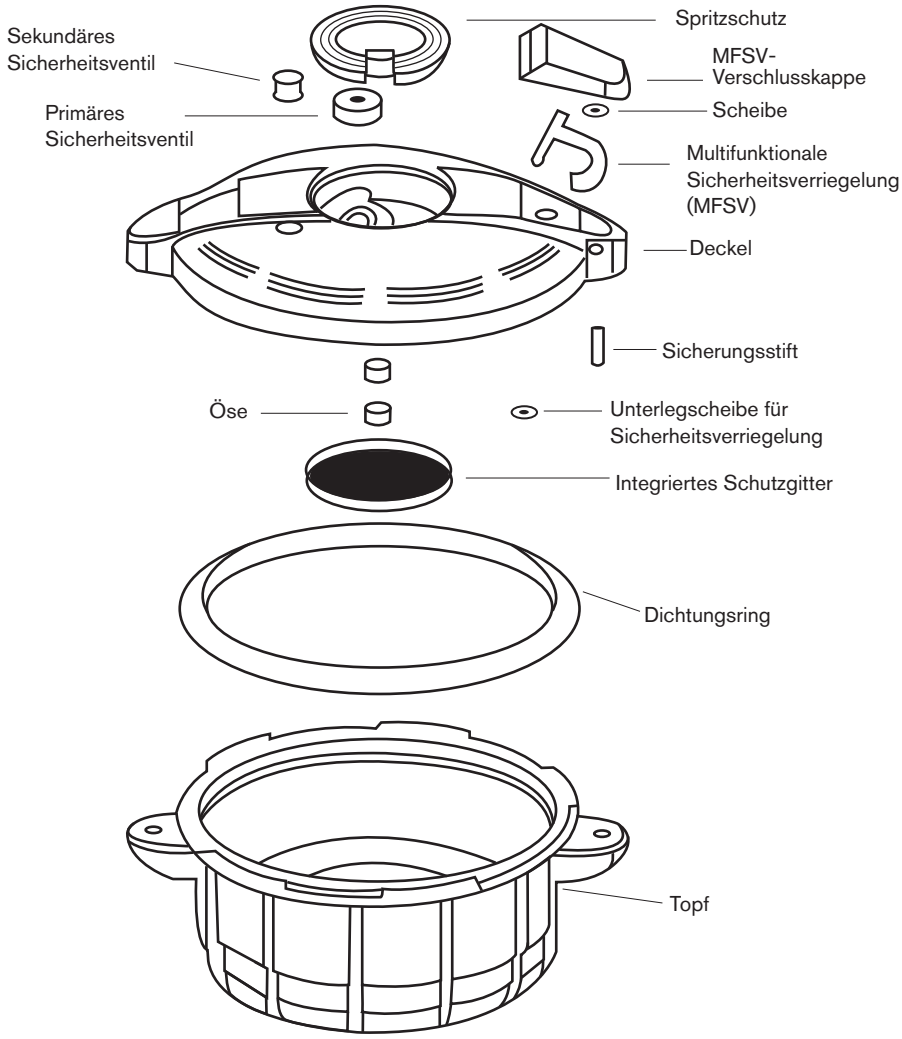
- Beim Kochen steht der Schnellkochtopf unter Druck. Bei falscher Handhabung des Schnellkochtopfs besteht Verbrühungsgefahr!
- Dieser Mikrowellen-Schnellkochtopf kann in einem Mikrowellenherd mit einer Kapazität von 21 Litern oder mehr verwendet werden (Mindest-Innenmaße: 30 cm Länge, 30 cm Breite und mindestens 16 cm Höhe ab dem Drehteller).
- Wählen Sie die Größe des Mikrowellen-Schnellkochtopfs anhand der Größe Ihrer Mikrowelle aus.
- Befolgen Sie immer die Gebrauchsanweisungen des Mikrowellenherstellers. Bevor Sie eine neue Mikrowelle zum ersten Mal benutzen, folgen Sie immer den Installations- und Gebrauchsanweisungen sowie den Sicherheitshinweisen des Herstellers.
- Stellen Sie sicher, dass die Mikrowelle vor dem Gebrauch stets sauber und trocken ist.
- Der Mikrowellen-Schnellkochtopf darf nur in Mikrowellen verwendet werden.
- SETZEN SIE DEN SCHNELLKOCHTOPF KEINEN ANDEREN HITZEQUELLEN AUS.
- VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH DIE MIKROWELLENFUNKTION IHRES MIKROWELLENHERDES, WENN SIE DEN MIKROWELLEN-SCHNELLKOCHTOPF BENUTZEN. BENUTZEN SIE DEN MIKROWELLEN-SCHNELLKOCHTOPF NIE MIT DER GRILLFUNKTION ODER ANDEREN FUNKTIONEN. Der Mikrowellen-Schnellkochtopf könnte bei der Verwendung mit anderen Funktionen schmelzen. Es besteht Brandgefahr!
- Gehen Sie mit dem Schnellkochtopf besonders vorsichtig um, wenn dieser heiße Flüssigkeiten enthält. Halten Sie Kinder vom Mikrowellen-Schnellkochtopf fern, wenn dieser in Gebrauch ist und unter Druck steht.
- Geben Sie den Mikrowellen-Schnellkochtopf nicht im trockenen/leeren Zustand in den Mikrowellenherd. Stellen Sie sicher, dass Sie immer die korrekten Mengen an Zutaten und Flüssigkeit in den Schnellkochtopf geben (siehe Gebrauchsanweisung).
- Überfüllen Sie den Mikrowellen-Schnellkochtopf nicht. (Siehe Tabelle in Gebrauchsanweisung).
- Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass das Schutzgitter fest in der vorgesehenen Position sitzt und nicht verstopft ist.
- Benutzen Sie den Mikrowellen-Schnellkochtopf nicht zum Zubereiten von Knödeln.
- Benutzen Sie den Mikrowellen-Schnellkochtopf nicht zum Braten/Frittieren.
- Benutzen Sie dieses Produkt nur für den vorgesehenen Zweck gemäß der Beschreibung in dieser Gebrauchsanweisung.
- Schneiden Sie Fleisch und Gemüse für schnelles und gleichmäßiges Kochen in normale, kleine Stücke.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen und das Schutzgitter sauber und korrekt eingesetzt sind.
- Der Mikrowellen-Schnellkochtopf darf nur in Mikrowellen und nur mit der Mikrowellenfunktion verwendet werden.
- Wählen Sie beim erstmaligen Nachkochen eines Rezepts mit dem Mikrowellen-Schnellkochtopf immer eine niedrigere Kochzeit als angegeben. Sollte das Gericht nicht wie gewünscht gegart sein, erhöhen Sie die Kochzeit, bis der Garzustand Ihrer Zufriedenheit entspricht (die Kochzeit kann bei Bedarf immer erhöht werden).

- Die Garzeit im Mikrowellen-Schnellkochtopf hängt von der Wattleistung der Mikrowelle ab.
- In der Gebrauchsanweisung beschriebene Angaben bei der Verwendung des Mikrowellen-Schnellkochtopfs wie der erreichte Innendruck und Kochzeiten gelten für Mikrowellenherde mit einer Leistung von 900 Watt.
- Achten Sie immer darauf, dass der Mikrowellen-Schnellkochtopf fest verschlossen ist, bevor Sie diesen in die Mikrowelle geben.
- Zutaten, die schäumen und spritzen, können die Sicherheitsvorrichtungen verstopfen. Zu solchen Zutaten zählen unter anderem Äpfel, Preiselbeeren, Perlgraupen, Haferflocken und andere Getreideflocken, Makkaroni, Spaghetti, Rhabarber und Erbsen.
- Kartoffeln, Gemüse, Äpfel und Eier müssen eingestochen werden, da diese im Schnellkochtopf aufgrund des Dampfdrucks platzen können.
- Bei Zubereitungen mit Zutaten von teigartiger Konsistenz, schütteln Sie den Mikrowellen-Schnellkochtopf leicht, bevor Sie den Deckel abnehmen, damit die Zutaten nicht überlaufen.
- Verdicken Sie Zutaten nicht, wenn Sie diese im Mikrowellen-Schnellkochtopf zubereiten.
- Seien Sie bei der Handhabung des Mikrowellen-Schnellkochtopfs äußerst vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht.
- Der Mikrowellen-Schnellkochtopf kann sich aufgrund der Hitze der gegarten Gerichte während des Gebrauchs aufheizen. Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen, wenn der Mikrowellen-Schnellkochtopf heiß ist und wenn Sie diesen nach dem Gebrauch aus der Mikrowelle nehmen.
- Öffnen Sie den Mikrowellen-Schnellkochtopf nie gewaltsam. Stellen Sie vor dem Öffnen immer erst sicher, dass sich der Innendruck vollständig abgebaut hat (siehe Gebrauchsanweisung).
- Beim Garen von Fleisch mit Haut könnte sich diese aufgrund des Drucks aufblähen. Stechen Sie das Fleisch nicht ein. Es besteht Verbrühungsgefahr!
- Gemäß den Anweisungen des Herstellers wird empfohlen, den Mikrowellen-Schnellkochtopf nach abgelaufener Garzeit für eine bestimmte Zeit in der Mikrowelle zu belassen, bevor Sie ihn herausnehmen.
- Versuchen Sie nicht, den Mikrowellen-Schnellkochtopf im Inneren der Mikrowelle zu öffnen.
- Verwenden Sie den Mikrowellen-Schnellkochtopf nicht, falls er Schäden aufweist oder versehentlich fallen gelassen wurde.
- Beschädigen Sie nicht die Sicherheitsvorrichtungen des Schnellkochtopfs. Halten Sie sich bitte strikt an die vorgeschriebenen Wartungsanleitungen. (Siehe Gebrauchsanweisung).
- Achten Sie immer darauf, dass die Aussparung unter der multifunktionalen Sicherheitsverriegelungs-Abdeckung sauber ist, da der Mikrowellen-Schnellkochtopf sonst eventuell keinen Druck aufbauen kann.
- Stellen Sie immer sicher, dass die multifunktionale Sicherheitsverriegelungs-Abdeckung korrekt angebracht ist, bevor Sie den Schnellkochtopf verwenden.
- Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile. Bei Nichtbeachtung können Schäden entstehen und es besteht Verletzungsgefahr!

Dieses Produkt ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen.

Bitte bewahren Sie diese Anweisungen sicher auf.

AUSSTATTUNGSMERKMALE



ACHTUNG: Das Garen mit unzureichender Flüssigkeit kann Feuer verursachen! Lassen Sie den Mikrowellen-Schnellkochtopf nie unbeaufsichtigt!
Befolgen Sie immer die Anweisungen des Mikrowellenherstellers, die Sie in der Gebrauchsanweisung für die Mikrowelle finden.

SICHERHEITSFUNKTIONEN

1. Alle Komponenten Ihres Mikrowellen-Schnellkochtopfs wurden mit nahrungsmitteltauglichen, mikrowellendurchlässigen Materialien hergestellt. Dieses Produkt enthält keine Metallteile. Alle Komponenten erfüllen die vorgeschriebenen, weltweiten Richtlinien.

2. Ihr Mikrowellen-Schnellkochtopf ist sehr sicher im Gebrauch.

3. Ihr Mikrowellen-Schnellkochtopf beinhaltet vier Sicherheitsvorrichtungen, die zusammen sieben Sicherheitsfunktionen bieten.

a. Primäres Sicherheitsventil.
b. Sekundäres Sicherheitsventil.
c. Multifunktionale Sicherheitsverriegelung (MFSV).
d. Schutzgitter.

a. Primäres Sicherheitsventil (Funktion 1)

Ihr Mikrowellen-Schnellkochtopf ist mit einem primären Sicherheitsventil ausgestattet. Dieses kommt bei einem Druck von etwa 0,28 bar zum Einsatz. Dieser Wert kann, je nach Leistung des Mikrowellenherdes, leicht abweichen. Wenn sich im Inneren des Schnellkochtopfs Druck aufbaut und nachdem erstmalig Dampf ausgestoßen wurde, hebt sich die optische Druckanzeige und zeigt den aufgebauten Druck an. Sobald der Schnellkochtopf einen bestimmten Druck aufgebaut hat, lässt das primäre Sicherheitsventil den Dampf ab. Das primäre Sicherheitsventil fungiert als Auslassventil für Überdruck und als Druck-Kontrollventil.

b. Sekundäres Sicherheitsventil (Funktion 2)

Ihr Mikrowellen-Schnellkochtopf ist mit einem sekundären Sicherheitsventil ausgestattet. Wenn sich im Inneren des Schnellkochtopfs Druck aufbaut, wird das sekundäre Sicherheitsventil an der Oberfläche des Deckels nach oben gedrückt. Dadurch wird angezeigt, dass Ihr Schnellkochtopf unter Druck steht. Nachdem der Schnellkochtopf aus der Mikrowelle genommen wird, senkt sich das sekundäre Sicherheitsventil, sobald der Druck im Inneren des Schnellkochtopfs auf fast Null gefallen ist. Diese Funktion zeigt Ihnen an, dass Sie den Schnellkochtopf nun sicher öffnen können. Unter Punkt 9 der Gebrauchsanweisung können Sie nachlesen, wie Sie überprüfen können, ob der Druck im Schnellkochtopf auf Null gefallen ist. Falls das primäre Sicherheitsventil nicht funktioniert, z. B. weil es verstopft oder der Schnellkochtopf überfüllt ist, wird dies im Inneren einen höheren Druckanstieg zur Folge haben. Das sekundäre Sicherheitsventil setzt dann bei einem Druck von etwa 0,44 bar ein, damit überschüssiger Dampf austreten kann. Falls das sekundäre Sicherheitsventil ebenfalls verstopft ist, wird es durch den Überdruck herausgedrückt, wobei der Dampf schnell aus dem Loch nach außen strömt. Je nach verwendeten Zutaten kann es dabei auch zum Austritt von Schaum kommen.

c. Multifunktionale Sicherheitsverriegelung (MFSV) (Funktionen 3 bis 6)

Bitte beachten Sie stets folgende Anweisungen, um Ihren Mikrowellen-Schnellkochtopf vollständig sicher zu handhaben:

- Wenn der Schnellkochtopf sorgfältig geschlossen wird, wird der Deckel automatisch verriegelt, sobald innen Druck aufgebaut wird (Verriegelung). (Funktion 3).
- Die MFSV fungiert auch als Druck-Regulierung. (Funktion 4).
- Ist der Schnellkochtopf nicht richtig geschlossen, verhindert die MFSV, dass innen Druck aufgebaut wird
- Die MFSV lässt sich nur dann entriegeln, wenn der Druck im Inneren des Schnellkochtopfs bis auf fast Null gesunken ist. Nur dann kann der Schnellkochtopf geöffnet werden.
- Die MFSV fungiert als optische Druckanzeige. Sie zeigt Ihnen an, dass der Schnellkochtopf noch unter Druck steht. (Funktion 5).
- Durch die MFSV können Sie außerdem schnell Druck ablassen (Schnell-Druckabbausystem). (Funktion 6).

d. Schutzgitter (Funktion 7)

Durch das Schutzgitter wird sichergestellt, dass das primäre Sicherheitsventil nicht verstopft. Wenn das Schutzgitter nicht fest im Schnellkochtopf sitzt, baut dieser keinen Druck auf.

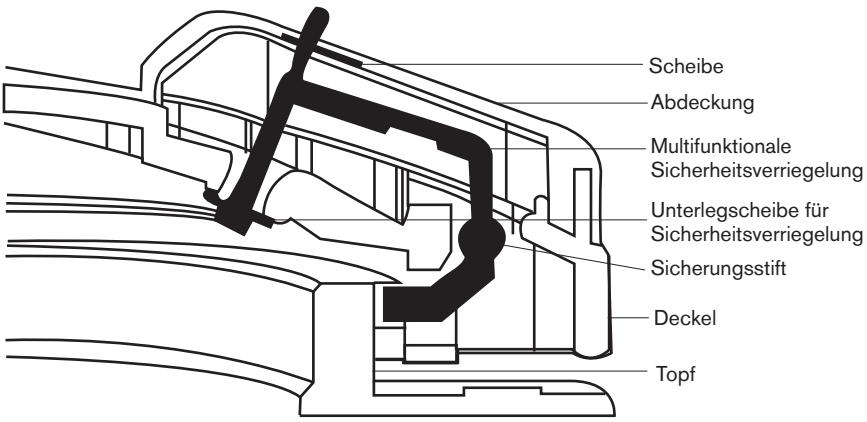


Abb. 1: Multifunktionale Sicherheitsverriegelung: Zeigt die Position des Verriegelungshebels an, wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht. Unter Druck befindet sich die optische Druckanzeige über der Oberfläche der Sicherheitsverriegelungs-Abdeckung. Die Verriegelung des Schnellkochtopfs lässt sich erst öffnen, wenn die optische Druckanzeige gefallen ist.

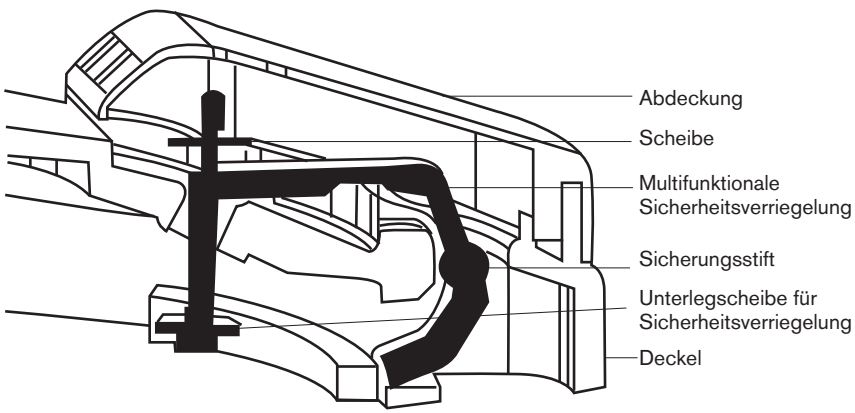


Abb. 2: Multifunktionale Sicherheitsverriegelung (MFSV): Zeigt die Position der Verriegelung, wenn der Schnellkochtopf nicht unter Druck steht. Die optische Druckanzeige ist gesenkt und der Schnellkochtopf kann über die Verriegelungsfunktion geöffnet werden.

Die MFSV-Abdeckung kann zur Reinigung abgenommen und muss danach wieder eingesetzt werden. Beim Benutzen des Schnellkochtopfs muss die Abdeckung eingesetzt sein. Ohne die Abdeckung kann das Gargut überlaufen, wenn Sie die optische Druckanzeige zum Druckablass drücken.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Bevor Sie den Schnellkochtopf zum ersten Mal verwenden, überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind. Reinigen Sie alle Teile in heißem Spülwasser, waschen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie alle Teile sorgfältig. Überprüfen Sie nochmals, dass alle Teile vollständig sind. Lesen Sie sich die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

2. Geben Sie die Zutaten in den Schnellkochtopf und verwenden Sie dabei die korrekte Menge an Flüssigkeit, wie in nachfolgender Tabelle aufgeführt. Nehmen Sie den Deckel und überprüfen Sie sorgfältig, ob alle Sicherheitsvorrichtungen sauber und am richtigen Platz angebracht sind.

ZUTATEN

Zutaten	Maximale Füllmenge des Schnellkochtopfs:
Getreideflocken und Hülsenfrüchte, getrocknete Erbsen, Bohnen, Linsen, Reis und Pasta	Zu 1/3 gefüllt, einschließlich Flüssigkeit
Flüssige Zutaten, Suppen, Eintöpfe	Zu 1/2 gefüllt, einschließlich Flüssigkeit
Feste Zutaten, Gemüse, Schmorgerichte	Zu 2/3 gefüllt, einschließlich Flüssigkeit

Hinweis:

a) Wenn Sie den Schnellkochtopf überfüllen, kommen die Zutaten eventuell mit dem Schutzgitter in Berührung. Dies kann die Sicherheitsfunktionen beeinträchtigen. Stellen Sie sicher, dass das Schutzgitter fest sitzt und nicht verstopft ist.

b) Die Wassermenge, die Sie zum Kochen in den Mikrowellen-Schnellkochtopf geben, spielt eine entscheidende Rolle. Wenn Sie zusätzliches Wasser zum Kochen in den Mikrowellen-Schnellkochtopf geben, kann überschüssiges Wasser gegebenenfalls über den Dichtungsring und somit im Inneren der Mikrowelle auslaufen. Dies stellt zwar keine Gefahr dar, jedoch muss die Mikrowelle danach gereinigt werden.

Rezepte, die viel Wasser benötigen, wie beispielsweise Suppen, sollten im Mikrowellen-Schnellkochtopf mit weniger Wasser zubereitet werden. Zusätzliches Wasser kann im Nachhinein dazugegeben werden.

3. Positionieren Sie den Dichtungsring. Stellen Sie sicher, dass die Aussparung unter der MFSV sauber ist und drücken Sie die Abdeckung in die Vorrichtung. Stellen Sie sicher, dass die optische Druckanzeige durch das Loch in der Abdeckung steigen kann. Schließen Sie den Deckel, in dem Sie die Pfeile an der Deckelöffnung/Schließhilfe und der Topföffnung/Schließhilfe aufeinander ausrichten. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis Deckelöffnung/Schließhilfe über der Topföffnung/Schließhilfe positioniert ist. **Siehe Abb. A unten.** Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz fest in seiner Position sitzt.

4. Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Wenn Sie den Mikrowellen-Schnellkochtopf zum ersten Mal benutzen, wählen Sie immer eine niedrigere Kochzeit als angegeben. Sollte das Gericht nicht wie gewünscht gegart sein, erhöhen Sie die Kochzeit, bis der Garzustand Ihrer Zufriedenheit entspricht.

   Geben Sie bei zusätzlichen Garzeiten erneut Wasser hinzu. Die Menge variiert von 15 ml bis 20 ml pro zusätzlicher Minute Garzeit, je nach Mikrowellenleistung.

5. Wenn der Schnellkochtopf Druck aufbaut, steigt das sekundäre Sicherheitsventil. Sobald der Schnellkochtopf unter Hochdruck steht, lässt das primäre Sicherheitsventil langsam Druck ab. Dies ist ein völlig normaler Vorgang, durch den überschüssiger Dampf abgebaut wird. Eventuell vernehmen Sie ein zischendes Geräusch, das auch völlig normal ist.

6. Nach der festgelegten Garzeit und wenn sich die Mikrowelle mit einem Signal ausgeschaltet hat, warten Sie, gemäß den Anweisungen des Herstellers, erst eine bestimmte Zeit ab, bevor Sie die Mikrowelle öffnen.
7. Der Mikrowellen-Schnellkochtopf heizt sich während des Garens auf, da die Hitze der Zutaten übertragen wird. Benutzen Sie immer Topflappen oder Ofenhandschuhe, um den Schnellkochtopf aus der Mikrowelle zu nehmen **Siehe Abb. B.**
8. Nachdem die MFSV-Druckanzeige gefallen ist, können Sie den Deckel sicher öffnen. Versuchen Sie nicht, den Deckel zu öffnen, bevor die Druckanzeige gefallen ist. Wenn die Druckanzeige nach 2-3 Minuten noch nicht gefallen ist, drücken Sie sie mit einem Löffel nach unten. Kommt die Druckanzeige wieder hoch, warten Sie etwas länger und wiederholen Sie den Vorgang. **Siehe Abb. C.**
9. Drehen Sie den Deckel mittels der Öffnungs-/Schließhilfen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie den Deckel vom Topf. **Siehe Abb. D.**
10. Überprüfen Sie, ob das Gericht wunschgemäß gegart ist. Falls nicht, folgen Sie den oben aufgeführten Anweisungen und geben gemäß der Tabelle Wasser hinzu.
11. Falls Ihr Rezept weitere Zutaten benötigt/umgerührt werden und weiter gegart werden muss, folgen Sie bitte den oben aufgeführten Anweisungen.
12. Wenn Sie Zutaten dünsten wollen, können Sie das Schutzgitter abnehmen.

Abb.: A
Den Mikrowellen-Schnellkochtopf mittels Öffnungs-/Schließhilfen schließen.

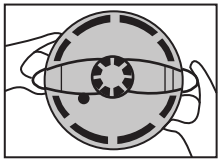


Abb.: B
Herausnehmen des Mikrowellen-Schnellkochtopfs aus der Mikrowelle.

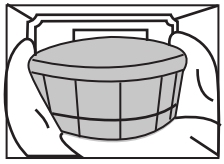


Abb.: C
Drücken Sie die optische Druckanzeige wenn nötig mit einem Löffel nach unten.

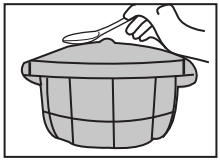
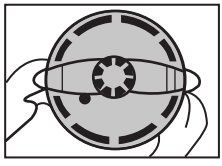


Abb.: D
Den Mikrowellen-Schnellkochtopf mittels Öffnungs-/Schließhilfen öffnen.



WARUM EINEN MIKROWELLEN-SCHNELLKOCHTOPF VERWENDEN?

Beim Kochen von Gerichten auf dem Herd, im Ofen oder in der Mikrowelle kocht Wasser bei einer Temperatur von 100 °C und kann diese während des Kochprozesses nicht überschreiten. Dies hängt damit zusammen, dass Deckel von normalen Töpfen Dampf entweichen lassen. Wenn eine feste Dichtung angebracht wird, baut sich im Inneren des Topfs Druck auf, wodurch höhere Temperaturen erreicht und Zutaten somit schneller gekocht werden.

Der Mikrowellen-Schnellkochtopf ist ein abgedichtetes Behältnis, das während des Garens weder Luft noch Flüssigkeiten entweichen lässt, bis ein bestimmter Innendruck erreicht wird. Somit können Temperaturen über den Wert von 100 °C ansteigen. Während des Garens sorgt der Dampfdruck im Inneren dafür, dass der Deckel fest sitzt und nicht versehentlich verrutschen kann. Der Druck sorgt auch dafür, dass Aromen nicht entweichen können und die Garzeit verkürzt wird. Da weniger Flüssigkeit benötigt wird und die Kochtemperaturen höher sind, verringert sich die Garzeit erheblich, was wiederum den Energieverbrauch beträchtlich senkt. Sie können auch verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten, indem Sie die Zutaten, die weniger Garzeit benötigen, während des Garens etwas später hinzugeben. Durch den enthaltenen Garbehälter können Sie Gerichte aufschichten, wobei diese nicht miteinander in Berührung kommen. Sie können sogar eine herzhafte Mahlzeit und einen gedämpften Pudding gleichzeitig zubereiten! Der Mikrowellen-Schnellkochtopf sollte jedoch nie über 2/3 der Topfgröße mit festen Zutaten oder über 1/3 mit Zutaten befüllt werden, die schäumen, z. B. Reis, trockene Bohnen, Pasta, usw. Sie können einen Esslöffel Speiseöl hinzugeben, um das Schäumen zu minimieren.

Da die Zutaten bei über 100 °C gegart werden, werden Viren und Bakterien abgetötet. Die Hitze verteilt sich schnell und gleichmäßig, sodass es keine vereinzelten heißen oder kalten Stellen gibt. Im Gegensatz zum normalen Kochen in der Mikrowelle muss das Gericht nicht nachziehen oder umgerührt werden.

Beim Gebrauch des Mikrowellen-Schnellkochtopfs müssen Sie keine Zutaten ins kochende Wasser geben wie beim Kochen auf dem Herd. Sie müssen lediglich genügend Wasser (oder andere Kochflüssigkeiten) gemäß den Rezepten auf den nachfolgenden Seiten hinzugeben. Dies ist auch eine sehr gesunde Art des Kochens, da Vitamine und Mineralstoffe im Wasser nicht so schnell verkochen. Achten Sie jedoch darauf, nicht weniger Flüssigkeit als angegeben zu verwenden, und benutzen Sie nie Öl anstelle von Wasser.

TIPPS UND IDEEN

- Garen in der Mikrowelle stellt eine neue, einzigartige Methode des Kochens dar. Sie profitieren von den kurzen Garzeiten, die mit der Mikrowelle einhergehen, ohne Angst haben zu müssen, dass Ihre Gerichte die gummiartige Konsistenz haben, die Sie eventuell mit Mikrowellengerichten in Verbindung bringen. Die nachfolgenden Rezepte wurden für die Zubereitung mit einer Mikrowellenleistung von 900 Watt entwickelt. Wattleistungen können sich erheblich voneinander unterscheiden. Bitte überprüfen Sie die Wattleistung Ihrer Mikrowelle, bevor Sie den Mikrowellen-Schnellkochtopf verwenden. Garzeiten müssen gegebenenfalls entsprechend der Wattleistung Ihrer Mikrowelle leicht angepasst werden.
- Tipp für zusätzlichen Geschmack: Braten Sie Fleisch vor dem Garen auf dem Herd in einer Pfanne an. Dies verleiht Ihrem Gericht einen fantastischen Geschmack, der mit Gewürzen allein nicht erreicht werden kann. Der Aufwand lohnt sich also.
- Es lohnt sich, einige Soßen nach dem Garen in der Mikrowelle zusätzlich zu verdicken. Rühren Sie einfach eine Mischung aus Wasser und Maisstärke in die kochende Flüssigkeit. Sie können so ganz einfach eine wunderbare Soße zaubern, die das Gericht noch schmackhafter macht. Verrühren Sie zwei Esslöffel kaltes Wasser gut mit zwei Esslöffeln Maisstärke und rühren Sie diese Mischung dann in die kochende Flüssigkeit. Rühren Sie so lange, bis Wasser und Maisstärke gut untergemischt sind. Wird die Soße nicht sofort dicker, geben Sie den Schnellkochtopf für etwa 30 Sekunden in die Mikrowelle und rühren dann alles noch einmal gut um.

HINWEIS: Wenn die Maisstärke-Mischung zu dickflüssig ist, geben Sie einfach einen zusätzlichen Teelöffel Wasser hinzu, bis die Konsistenz flüssig genug ist und in die Soße gegossen werden kann.

FEHLERBEHEBUNG

Im Folgenden haben wir gängige Probleme zusammengestellt, die beim Betrieb des Mikrowellen-Schnellkochtopfs auftreten können. Versuchen Sie, die möglichen Ursachen des jeweiligen Problems zu erkennen und zu beseitigen, um eine erfolgreiche Verwendung des Produkts zu gewährleisten.

Problem	Mögliche Ursache(n)	Abhilfe
Der Schnellkochtopf baut keinen Druck auf.	Es tritt Wasser aus dem Dichtungsring aus.	Säubern Sie den Schnellkochtopf und versuchen Sie es erneut. Siehe auch Punkt „Leck am Dichtungsring“ unten.
	Das sekundäre Sicherheitsventil ist abgefallen.	Fügen Sie das sekundäre Sicherheitsventil wieder ein. Stellen Sie sicher, dass das Schutzgitter des primären Sicherheitsventils sauber ist.
	Der Deckel ist nicht korrekt verschlossen.	Schließen Sie den Deckel korrekt.
	Das Schutzgitter wurde nicht korrekt befestigt.	Setzen Sie das Schutzgitter fest ein.
	Die MFSV ist undicht.	Überprüfen Sie die MFSV gründlich.
	Die MFSV-Abdeckung ist nicht korrekt angebracht.	Die Aussparung unter der MFSV-Abdeckung muss sauber sein. Die optische Druckanzeige muss sich in der MFSV-Abdeckung frei bewegen können.
	Die Mikrowelle ist nicht auf die höchste Stufe eingestellt.	Stellen Sie sicher, dass Ihre Mikrowelle auf die höchste Stufe eingestellt ist.
Leck am Dichtungsring.	Der Dichtungsring ist schmutzig oder es befinden sich Essensreste am Rand des Schnellkochtopfs.	Wischen Sie den Rand des Schnellkochtopfs ab und reinigen Sie den Dichtungsring.
	Der Dichtungsring ist ausgeleiert.	Ersetzen Sie den alten Dichtungsring durch einen neuen Dichtungsring.
	Topf oder Deckel sind beschädigt.	Achten Sie auf sorgfältige Handhabung und Aufbewahrung des Schnellkochtopfs. ***Hinweis:*** Deckel und Topf können nicht repariert werden.
Die optische Druck-anzeige hebt sich nicht; der Verriegelungshebel funktioniert nicht.	Es tritt Wasser aus dem Dichtungsring aus oder der Deckel ist nicht richtig verschlossen.	Siehe oben: „Der Schnellkochtopf baut keinen Druck auf“. Schließen Sie den Deckel korrekt.
Das sekundäre Sicherheitsventil fällt ab.	Weder das primäre noch sekundäre Sicherheitsventil haben richtig funktioniert.	Überprüfen Sie, ob Sie nicht zu viele Zutaten in den Topf gegeben haben. Reinigen Sie Schutzgitter sowie primäres und sekundäres Sicherheitsventil und versuchen Sie es erneut.
Die gegarten Gerichte sind trocken.	Es tritt Wasser aus dem Dichtungsring aus.	Siehe „Leck am Dichtungsring“.
	Das sekundäre Sicherheitsventil ist abgefallen.	Siehe „Das sekundäre Sicherheitsventil fällt ab“.
	Es wurde nicht genügend Flüssigkeit gemäß der Garzeit verwendet.	Siehe Tabelle in der Gebrauchsanweisung für das Hinzugeben der korrekten Wassermenge.

KURZER LEITFADEN ZUM ZUBEREITEN VON GEMÜSE, PASTA UND REIS

Gemüse	Menge an Flüssigkeit	Menge an Zutaten	Zeit
Spargel, gestutzt	250 ml (Verwendung der flachen Scheibe)	175g	1-2 minuten
Grüne Bohnen	250ml	175g	3-4 minuten
Ganze Rote Bete, gründlich geschrubbt und eingestochen	125ml	175g	5-6 minuten
Brokkoliröschen	250 ml (Verwendung der flachen Scheibe)	175g	2-3 minuten
Rosenkohl	250ml	175g	4-5 minuten
Weißkohl, klein geschnitten	250ml	175g	3-4 minuten
Karotten, in 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten	250ml	175g	4-5 minuten
Blumenkohlröschen	250 ml (Verwendung der flachen Scheibe)	175g	3-4 minuten
Sellerieherzen	250ml	175g	3-4 minuten
Maiskolben	250ml	2 Maiskolben, halbiert	4-5 minuten
Maiskörner	250ml	175g	1-2 minuten
Zucchini, in 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten	250 ml (Verwendung der flachen Scheibe)	175g	2-3 minuten
Couscous	300ml	250g	1-2 minuten
Lauch, in 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten	250ml	175g	3-4 minuten
Langkornreis	900ml	175g	9-10 minuten
Pastinaken, Strunk entfernt und in 2,5 cm große Würfel geschnitten	250ml	175g	5-6 minuten
Erbsen, gefroren	125ml	175g	2-3 minuten
Penne, getrocknet	900ml	175g	12-14 minuten
Kartoffeln, in Würfel geschnitten	125ml	175g	5-6 minuten
Frühkartoffeln, eingestochen	125ml	175g	5-6 minuten
Ganze, große Kartoffel, eingestochen	OHNE	225g	8-10 minuten
Kürbis, in 2,5 cm große Würfel geschnitten	125ml	175g	4-5 minuten
Süßkartoffel, in 2,5 cm große Würfel geschnitten	125ml	175g	4-5 minuten
Frischer Spinat	125 ml (Verwendung der flachen Scheibe)	100g	1-2 Minuten, nach der Hälfte der Kochzeit umrühren
Kohlrübe, in 2 cm große Würfel geschnitten	125ml	175g	5-6 minuten
Steckrübe, in 2 cm große Würfel geschnitten	125ml	175g	5-6 minuten

KURZER LEITFADEN ZUM ZUBEREITEN VON FLEISCH ODER FISCH

Fleisch oder Fisch	Menge an Flüssigkeit	Menge	Zeit
Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen	250 ml Hühnerfond	4 Stück Hähnchenbrust	10 minuten
Hähnchenteile, mit Knochen und Haut	250 ml Hühnerfond	4 Hähnchenteile	14-15 minuten
Fischsteak- oder filet	125ml Fischfond	450g	5-6 minuten
Rinderhack	250 ml Rinderfond	500g	6-7 minuten
Schweinswürstchen, eingestochen	250 ml Hühnerfond	454 Gramm-Packung mit 8 Würstchen	8-10 minuten
Schweinefilet, halbiert	250 ml Hühnerfond	450g	9-10 minuten
Rindfleisch zum Schmoren, in 2,5 cm große Stücke geschnitten	250 ml Rinderfond	450g	18-20 minuten

JEDE MIKROWELLE IST ANDERS...

Überprüfen Sie die Wattleistung Ihrer Mikrowelle!
Die angegebenen Kochzeiten gelten für Mikrowellen mit einer Leistung von 900 Watt.
Passen Sie die Kochzeiten gemäß der Wattleistung Ihrer Mikrowelle an.

700 Watts = 12 minuten
900 Watts = 10 minuten
1,000 Watts = 8 minuten

Wählen Sie bei der erstmaligen Verwendung des Ofens immer eine niedrigere Kochzeit als im Rezept angegeben. Die Kochzeit kann bei Bedarf im Nachhinein erhöht werden.

Lakeland
Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, UK LA23 1BQ
Tel: +44(0)15394 88100 www.lakeland.co.uk
D Tel: 0800 444 1500 www.lakeland.de