

 LAKELAND

INSTRUCTION BOOKLET

COOKQUICK POT



Model: 19426

COOKQUICK POT

Thank you for choosing the Lakeland CookQuick Pot.

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

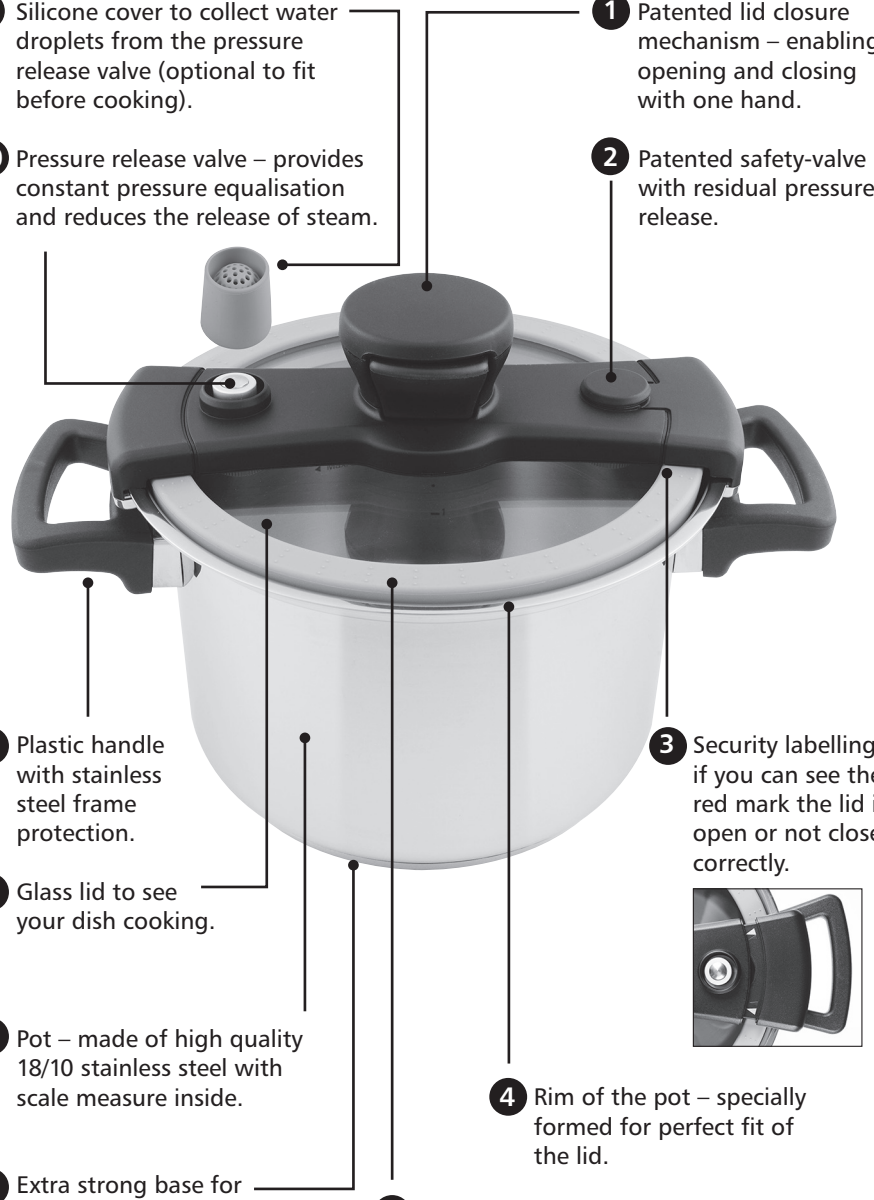
Your CookQuick Pot with its clear lid is very simple to use, and in general cuts the cooking time on other conventional cooking methods, by holding in the steam that would normally escape making your food more nutritious. It is a wonderful way to cook vegetables, meat, fish and fruits, which through the speed of cooking retains their natural vibrancy and also because of the loss of steam keeps more nutrients in the food. It's very simple to use and will soon become one of your favourite cooking pans.

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

Product features	3
Safety cautions.....	4
How to assemble the CookQuick Pot and using for the first time	6
Instructions for use	7
A guide to ingredients.....	7
Adapting your own recipes	7
Recipes	8
Troubleshooting	14
Care and cleaning	15

PRODUCT FEATURES

- 
- 1 Patented lid closure mechanism – enabling opening and closing with one hand.
 - 2 Patented safety-valve with residual pressure release.
 - 3 Security labelling – if you can see the red mark the lid is open or not closed correctly.
 - 4 Rim of the pot – specially formed for perfect fit of the lid.
 - 5 Gasket – seals the pot airtight.
 - 6 Extra strong base for even heat distribution and retention.
 - 7 Pot – made of high quality 18/10 stainless steel with scale measure inside.
 - 8 Glass lid to see your dish cooking.
 - 9 Plastic handle with stainless steel frame protection.
 - 10 Pressure release valve – provides constant pressure equalisation and reduces the release of steam.
 - 11 Silicone cover to collect water droplets from the pressure release valve (optional to fit before cooking).

SAFETY CAUTIONS

Carefully read all the instructions before using the product and keep in a safe place for future reference.

Always follow these safety cautions when using the product to avoid personal injury or damage to the product. This product should be used only as described in this instruction book.

- Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the product before the first use.
- Always inspect the product before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged or has been dropped. In the event of damage, or if the product develops a fault contact the Lakeland customer care team on 015394 88100.
- This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the product by a person responsible for their safety.
- Children should always be supervised to ensure they do not play with this product.
- Do not use any accessories or attachments with this product other than those recommended by Lakeland.
- For indoor use only.
- For domestic use only.
- This product should be used for preparation of food as described within the instructions for use that accompany it.
- To avoid injury or possible fire, do not cover the product when in use.



- The temperature of all surfaces will be very hot when the product is in use. **DO NOT TOUCH** these surfaces as possible injury could occur. Always lift the product and lid using the handles. Allow to cool completely before handling this product.



- **CAUTION:** The plastic bags used to wrap this product or the packaging may be dangerous. To avoid risk of suffocation, keep these bags out of reach of babies and children. These bags are not toys.

- Before use, ensure the pressure release valve is able to move and not stuck.
- Do not use the pot without any liquid. The pot should not be left to boil dry as it will cause damage to the pot.
- Do not operate empty.
- Pressure develops during cooking, so always make sure the lid is closed properly before commencing cooking.
- Do not go below the minimum or above the maximum indicated levels for liquid and food.
- Do not use in the oven.
- Only touch or pick the pan up by the handles when hot.
- Steam should be released throughout cooking through the steam pressure release valve, this regulates the pressure building inside and is normal.
- Do not wash the lid and pot in the dishwasher. Wash all parts with hot water and washing-up liquid. Rinse them with clean water. Dry the parts off in order to avoid water spots.
- Do not use this lid with any other pots.

HOW TO ASSEMBLE THE COOKQUICK POT AND USING FOR THE FIRST TIME

Your CookQuick Pot comes assembled, all you have to do is place the silicone cover on the pressure release valve if you choose. Remove all the packaging and wash the pan in hot soapy water, wipe the inside and outside of the lid too and dry it all thoroughly.

Fill the pot with the food you want to cook. If it is something which will expand e.g. rice, the food should not go beyond maximum content - Mark 1 on the pan. For food which will not expand, the pot can be filled up to maximum content - Mark 2. Add liquid or a little oil and then place on the lid. Press both buttons on the handle, you will see some markings on the opened lid, with one hand place the lid into the pot lining up with the rim, and release the buttons. If the pan is placed properly the markings will no longer be visible.

Place the pot on a high heat, when the liquid boils or the food is sealed, reduce the heat to a low level so a small amount of steam is escaping through the valve on the lid.

During cooking you can open the lid to add any ingredients or top up the liquid if necessary. Simply push down on the pot with light pressure and release the buttons on the handle with one hand.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. This pot can be used for a wide variety of your favourite recipes. As a general rule of thumb, cooking time will be cut down compared to using a conventional pot. Always check the food around this time and make sure it is thoroughly cooked, if necessary adjust cooking time and continue to cook.
2. Minimum and maximum quantity levels are marked on the inside of the pot. It is recommended not to use the pot with less than 200ml liquid or a small amount of oil to avoid damage and the maximum levels should not be exceeded. If food expands during cooking, then maximum content - Mark 1 level should not be exceeded during cooking, for all other foods the maximum level would be maximum content - Mark 2.
3. Because very little steam escapes, recipes require a lot less liquid than other cooking methods.
4. Check your recipe at around $\frac{1}{3}$ of the usual cooking time, then adjust how much longer you will cook for, rather than overcook it.
5. Often by looking through the glass lid you can see how a dish is progressing without needing to lift the lid.

A GUIDE TO INGREDIENTS

There are no specific ingredients required for your CookQuick Pot. It can be used for a wide range of favourite recipes. Never use the pan with the lid in place to deep fry foods.

ADAPTING YOUR OWN RECIPES

After you have made some of the recipes supplied you may wish to adapt a few of your own recipes.

Start by selecting one of the recipes in this booklet, which is similar to your own and use this as a guide.

Usually recipes require less time compared to standard cooking time and they also require a lot less liquid as very little steam escapes from the pot.

RECIPES

Please note all spoon measures given in recipes use standard metric measuring spoons e.g. 5ml is 1 tsp and 15ml is 1 tbsp, and we recommend you use a set of measuring spoons to get accurate recipes.

SAVOURY VEGETABLE RICE – Serves 4

Ingredients	Quantity
Vegetable oil	1 tbsp
Red onion	1 medium, peeled and finely chopped
Garlic cloves	2, peeled and finely chopped
Basmati Rice	200g, rinsed until water runs clear
Salt	½ tsp
Fresh vegetable stock	350ml
Frozen vegetables, peas, broad beans, small broccoli florets, French beans, sweetcorn	200g
Fresh thyme	1 small sprig, leaves only
Fresh flat leaf parsley	10-12 leaves, chopped
Fresh rosemary	5-6 leaves, chopped

METHOD

- 1) Heat the oil in CookQuick Pot without lid, add the onion and garlic and cook for 3-4 minutes until onion is translucent.
- 2) Add the rice and stir well to coat, then cook 1-2 minutes.
- 3) Add salt and stock, place on lid, turn up heat and allow to boil, then turn down to a level that still produces a constant gentle flow of steam from valve.
- 4) Cook for about 6 minutes, check rice. It should be almost cooked and there should still be a small amount of liquid remaining (if not you can add 50ml water). Stir in the frozen vegetables and herbs.
- 5) Replace lid and cook for a further 2 minutes, test the vegetables are all hot and the rice is cooked, serve.

COUS COUS WITH CHICKEN – Serves 4

Ingredients	Quantity
Cous cous	200g
Chicken stock	400ml, hot
Vegetable oil	1 tbsp
Large onion	1, peeled and finely chopped
Garlic cloves	2, peeled and finely chopped
Ground cumin	2 tsp
Ground coriander	1 tsp
Cinnamon stick	4cm piece
Salt	½ tsp
Chicken breasts	4 x 125g each
Vegetables for instance carrots, parsnips	200g, sliced into ½ cm rounds
Flaked almonds	50g
Dried apricots	75g, roughly chopped
Fresh coriander	6 sprigs, stems removed and chopped
Natural yogurt and harissa	To serve

METHOD

- 1) Place cous cous in a bowl, pour over the chicken stock and set aside to allow the stock to be absorbed.
- 2) Heat the oil in the CookQuick Pot, add the onion, garlic, cumin, coriander, cinnamon stick and salt. Put the lid on and cook for 2-3 minutes until onion softening, add chicken breasts and cook lid off, turning chicken until it is all sealed, add vegetables and replace lid, cook for 5-6 minutes.
- 3) Add the almonds and apricots, stir well and cook for a 2 further minutes, then remove the chicken and keep it warm. Stir in the cous cous and fresh coriander and serve this onto plates with chicken on top and yogurt and harissa alongside.

STEAMED SALMON ON SPRING GREENS – Serves 4

Ingredients	Quantity
Green leafy vegetables e.g. rainbow chard and spring cabbage	600g, washed and prepared
Skinless salmon fillets	4 x 100g
Salt and freshly ground black pepper	to taste
Spring onions	4, trimmed and sliced diagonally
Piece of fresh root ginger	50g, grated and juice squeezed out
Vegetable oil	2 tsp
Butter	50g

METHOD

- 1) Place the vegetables in the bottom of pot, add 200ml water, lay on the salmon pieces, season with salt and pepper, then sprinkle with spring onions and drizzle on the ginger juice.
- 2) Cook for 8 minutes or until fish is cooked through and not translucent.
- 3) Serve the vegetables onto plates and top with the salmon. Then add the oil and butter to the reserved liquid and stir until butter melts, spoon over the salmon and vegetables.

STICKY PORK RIB – Serves 4

Ingredients	Quantity
Pork belly ribs	800g
Runny honey	2 tbsp
Tomato ketchup	4 tbsp
English mustard	1 tbsp
Worcestershire sauce	2 tsp

METHOD

- 1) Place the ribs in CookQuick Pot, cover with cold water, put lid in place and then heat on a high heat until it boils. Reduce heat and cook for 15 minutes. Drain.
- 2) Combine the sauce ingredients in a polythene snap shut bag, mix well and then add the ribs. Shake well until it is all coated and then barbecue or grill for about 15 minutes on a medium heat, turning once to allow it all to brown.

RHUBARB COMPOTE OR SAUCE

Ingredients	Quantity
Rhubarb	700g, washed and cut into 3cm pieces
Sugar	100g
Water	200ml
Ground ginger	½ tsp

METHOD

- 1) Place all the ingredients in CookQuick Pot and place on the lid.
- 2) Heat on high until it begins to boil, reduce heat. Cook for 2-3 minutes, test rhubarb is cooked.
- 3) Serve whole or purée with a hand blender to make a smooth sauce.

CHRISTMAS PUDDING (VEGETARIAN) – Makes 1 x 500ml pudding

Ingredients	Quantity
Vegetable suet	50g
Breadcrumbs	50g
Self raising flour	25g
Mixed Spice and Ground Cinnamon	¼ tsp each
Muscovado or soft dark brown sugar	75g
Sultanas	125g
Raisins	125g
Glace cherries	25g, chopped
Flaked almonds	2 tbsp
Mixed chopped peel	2 tbsp
Orange zest	½ tsp
Lemon zest	1 tsp
Apple	¼, peeled, cored and chopped
Orange juice	75ml
Stout	75ml
Medium egg	1, beaten
Brandy	2 tbsp

METHOD

- 1) Place suet, breadcrumbs, flour, spices and sugar in a bowl and mix well.
- 2) Add dried fruits, nuts, peel, zest and apple together and then add the orange juice and stout.
- 3) Add the egg and the brandy and mix well. Cover with cling film and leave overnight.
- 4) Next day, lightly butter a 500ml pudding basin, add the pudding mixture and level out the top, cover the top with a layer of greaseproof paper and a layer of tin foil, secure tightly with string and make a handle for easier lifting.
- 5) Stand an upturned plate in bottom of the CookQuick Pot, place pudding basin on plate, a fill with hot water from a kettle until it is 3cm from top of bowl. Bring to the boil on a high heat, then turn down heat and cook for 2 hours. Check water level periodically to ensure it never dries out.
- 6) Serve or store in a cool dark place and reheat in same way for about 30 minutes before serving. Will store for up to 6 months in a cool dark place, or in fridge.

TROUBLESHOOTING

Following are some common problems that can occur when using the CookQuick Pot.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
There is no steam coming from the release valve.	The pot is not on a high enough heat.	Bring pot and contents to boil, then reduce the heat to a level that gives a constant stream of heat.
I made a favourite dish but there is a lot of liquid left when I cooked it.	Less steam escapes when using the CookQuick Pot than in other cooking pots so dishes do not dry out so much.	Reduce the amount of liquid you use in recipes by around $\frac{1}{3}$ and then check during cooking that things do not dry out.
Steam is escaping from all round edge of pot.	Lid is not on properly or gasket is not fitted properly.	First check if you can see the guide markings on the lid. If you can lid is not shut correctly. Otherwise remove lid and being careful not to burn yourself ensure the gasket is properly fitted.
No steam is escaping but the pot is on a high heat.	Liquid has evaporated or steam valve is stuck.	Check there is liquid in pot or add more. Always check the steam valve moves before starting to cook.

CARE AND CLEANING

- Allow the CookQuick Pot to cool completely before cleaning.
- Before the first use and after every use, clean each part thoroughly.
- Check all parts before reassembly, in particular make sure steam release valve is not jammed and gasket is fitted properly.
- Always use plastic, nylon or silicone spatulas etc. – metal tools will damage non stick coatings.
- Never immerse the lid in water or any other liquid nor place it in a dish washer, instead hand wash it on both sides using a cloth which has been in warm soapy water.
- Wipe dry with a clean, damp cloth before storing.
- Do not use abrasive cleaners, steel wool or abrasive materials or cleansers.
- The pot is top shelf dishwasher safe.

 LAKELAND

GEBRAUCHSANWEISUNG
COOKQUICK POT



Modell: 19426

COOKQUICK POT

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf des CookQuick Pots von Lakeland entschieden haben.

Bitte lesen Sie sich diese Anleitung vor der Inbetriebnahme Ihres neuen CookQuick Pots aufmerksam durch und bewahren Sie sie gut auf, falls Sie später auf die hier enthaltenen Informationen zurückgreifen möchten.

Ihr CookQuick Pot mit seinem transparenten Deckel ist äußerst einfach in der Anwendung und sorgt im Vergleich mit anderen konventionellen Garmethoden für kürzere Garzeiten, da der Dampf nicht wie gewöhnlich entweichen kann und Ihr Gargut somit beim Dämpfen seine wertvollen Nährstoffe behält. So können Sie Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst dank der hohen Gargeschwindigkeit und des geringen Dampfverlustes wunderbar nährstoffschonend garen. Die Benutzung des CookQuick Pots, der sicherlich bald einer Ihrer Lieblingstöpfe sein wird, ist denkbar einfach.

Unser mehrfach ausgezeichneter Familienbetrieb legt heute genauso viel Wert auf ein Höchstmaß an Qualität, ein gutes Preis-Leistungsverhältnis 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 können Sie sicher sein, dass jeder Artikel, den Sie bei uns kaufen, ebenso benutzerfreundlich wie haltbar ist.

INHALT

Ausstattungsmerkmale	19
Sicherheitshinweise	20
Montageanleitung für den CookQuick Pot vor der ersten Ingebrauchnahme	22
Gebrauchsanweisung	23
Zutaten im Überblick	23
Verwendung eigener Rezepte	23
Fehlersuche	24
Pflege und Reinigung	25

AUSSTATTUNGSMERKMALE

-
- 11 Silikonabdeckung erfasst Wassertröpfchen aus dem Druckregelventil (optionale Anbringung vor Beginn des Garvorgangs).
 - 10 Druckregelventil – für einen konstanten Druckausgleich und verminderten Dampfabblass.
 - 9 Kunststoffgriff mit solidem Edelstahlkern.
 - 8 Glasdeckel zum Beobachten des Kochvorgangs.
 - 7 Topf – aus hochwertigem 18/10 Edelstahl mit Füllskala im Topfinneren.
 - 6 Extrastarker verkapselter Boden mit besten Wärmeeigenschaften.
 - 5 Dichtungsring – dichtet den Topf luftdicht ab.
 - 4 Topfrand – spezielle Passform für den Deckel.
 - 3 Sicherheitsmarkierung – ist die rote Markierung sichtbar, ist der Deckel nicht korrekt geöffnet oder geschlossen.
 - 2 Patentiertes Sicherheitsventil mit Restdruckabblass.
 - 1 Patentiertes Einhand-Verschlussystem.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme des Produkts sorgfältig durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch sicher auf.

Befolgen Sie beim Gebrauch des Produkts stets diese Sicherheitshinweise, um Körperverletzungen oder Schäden am Produkt zu vermeiden. Dieses Produkt ist nur für den vorgesehenen Zweck gemäß der Beschreibung in dieser Gebrauchsanweisung vorgesehen.

- Entfernen Sie vor der ersten Ingebrauchnahme alle Verpackungsmaterialien sowie Werbeetiketten vom Produkt.
- Vergewissern Sie sich stets vor Gebrauch des Produkts, dass es keine erkennbaren Schäden aufweist. Verwenden Sie es nicht, falls es Schäden aufweist oder versehentlich fallen gelassen wurde. Wenden Sie sich im Falle von Schäden oder Defekten am Produkt an den Kundenservice von Lakeland unter der Rufnummer 0800 444 1500.
- Dieses Produkt ist nicht für Personen (Kinder eingeschlossen) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, diese werden angemessen beaufsichtigt oder haben entsprechende Anleitungen zur Verwendung des Geräts von einer Person erhalten, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Produkt spielen können.
- Verwenden Sie nur die von Lakeland empfohlenen Zubehörteile oder Einsätze.
- Nur für Innenräume.
- Nur für den häuslichen Gebrauch.
- Dieses Produkt ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln gemäß der Beschreibung in der mitgelieferten Gebrauchsanweisung vorgesehen.
- Decken Sie das Produkt während des Gebrauchs nicht ab. Es besteht Verletzungs- und möglicherweise Brandgefahr!
- Die Oberflächen des CookQuick Pots können bei Verwendung des Produkts sehr heiß werden.



- **BERÜHREN SIE** diese Flächen **NICHT**, da Verletzungsgefahr besteht. Heben Sie Topf und Deckel stets an den Griffen. Lassen Sie das Produkt vor erneutem Gebrauch vollständig abkühlen.



- **ACHTUNG:** Die Kunststoff-Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr dar. Sie dürfen nicht in die Hände von Babys und Kindern gelangen, da Erstickengefahr besteht. Diese Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug.

- Achten Sie vor Gebrauch des CookQuick Pots darauf, dass das Druckregelventil frei beweglich ist und nicht klemmt.
- Nehmen Sie den Topf nicht leer in Betrieb.
- Da beim Garen Druck entsteht, muss der Deckel vor Beginn des Garvorgangs stets korrekt geschlossen sein.
- Bitte unter- oder überschreiten Sie niemals den für Flüssigkeiten und Speisen angegebenen Mindest- bzw. Höchststand.
- Nicht ofenfest.
- Heißen Topf nur an den Griffen berühren oder hochheben.
- Während des Garens entweicht Dampf durch das Druckregelventil, das den Druck im Topfinneren ganz normal regelt.
- Der Deckel und der Topf sind nicht spülmaschinenfest. Alle Teile in heißem Wasser mit Spülmittel spülen. Anschließend mit klarem Wasser abspülen. Teile abtrocknen, damit keine Wasserflecken entstehen.
- Der Deckel ist nicht für andere Töpfe ausgelegt.

MONTAGEANLEITUNG FÜR DEN COOKQUICK POT VOR DER ERSTEN INGEBRAUCHNAHME

Ihr CookQuick Pot ist bereits fertig montiert, Sie müssen lediglich noch die Silikonabdeckung auf das Druckregelventil stecken. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und spülen den Topf in heißem Wasser mit Spülmittel aus (auch die Innen- und Außenseite des Deckels) und trocknen alles gründlich ab.

Füllen Sie den Topf mit dem gewünschten Gargut. Topf bei stark quellendem Gargut wie Reis nicht über die maximale Füllhöhe hinaus (Markierung 1 am Topf) befüllen. Gargut, das nicht quillt, kann bis zur maximalen Füllhöhe (Markierung 2) in den Topf gefüllt werden. Geben Sie nun Flüssigkeit oder etwas Öl hinzu und setzen dann den Deckel auf. Halten Sie nun beide Knöpfe am Griff gedrückt, setzen den Deckel mit einer Hand so auf, dass die Markierungen am geöffneten Deckel mit dem Rand übereinstimmen, und lassen die Knöpfe los. Sofern der Deckel korrekt aufgesetzt ist, sind die Markierungen nicht mehr sichtbar.

Stellen Sie den Topf auf eine Kochstelle; sobald die Flüssigkeit kocht oder das Gargut angedünstet ist, die Temperatur drosseln, dass nur noch wenig Dampf aus dem Druckregelventil im Deckel entweicht.

Während des Garens können Sie den Deckel öffnen und ggf. Zutaten oder Flüssigkeit hinzufügen. Drücken Sie dazu einfach leicht auf den Topf und lassen die Knöpfe am Griff mit einer Hand los.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Garen Sie in diesem Topf eine Vielzahl Ihrer Lieblingsgerichte. Als allgemeine Faustregel gilt, dass die Garzeit im Vergleich zu einem herkömmlichen Kochtopf kürzer ist. Vergewissern Sie sich stets, dass das Gargut gar ist und stellen Sie ggf. die Garzeit nach und kochen Sie weiter.
2. Im Topfinneren sind die Mindest- und Höchstfüllmenge markiert. Wir empfehlen eine Flüssigkeitsmenge von mindestens 200 ml oder etwas Öl, um so Schäden am Topf zu vermeiden. Außerdem darf die maximale Füllmenge nicht überschritten werden. Topf bei quellendem Gargut nicht über die maximale Füllhöhe hinaus (Markierung 1) befüllen. Für jedes andere Gargut gilt Markierung 2 als maximale Füllhöhe.
3. Da sehr wenig Dampf aus dem Topf austritt, ist bei Rezepten wesentlich weniger Flüssigkeit als bei anderen Garmethoden erforderlich.
4. Reduzieren Sie die sonst übliche Garzeit Ihres Rezepts um ein Drittel und passen diese dann entsprechend an, statt Ihr Gargut zu verkochen.
5. Oft können Sie bereits beim Blick durch den Glasdeckel und ohne Anheben des Deckels einen Eindruck vom Garzustand gewinnen.

ZUTATEN IM ÜBERBLICK

Für Ihren CookQuick Pot werden keine speziellen Zutaten benötigt. Darin lassen sich eine Vielzahl Ihrer Lieblingsgerichte garen. Der Topf mit aufgesetztem Deckel darf nie als Fritteuseersatz verwendet werden.

VERWENDUNG EIGENER REZEPTE

Nachdem Sie ein paar der vorgeschlagenen Rezepte ausprobiert haben, möchten Sie sich ja vielleicht an Ihre eigenen Rezepte heranwagen.

Wählen Sie eines der Rezepte aus diesem Heft, das Ihrem eigenen Rezept ähnelt, und richten Sie sich grob danach.

Normalerweise ist die Garzeit im CookQuick Pot kürzer verglichen mit der Standard-Garzeit, und darüber hinaus wird wesentlich weniger Garflüssigkeit benötigt, da sehr wenig Dampf aus dem Topf austritt.

FEHLERBEHEBUNG

Im Folgenden haben wir gängige Probleme zusammengestellt, die beim Betrieb des CookQuick Pots auftreten können.

PROBLEM/FEHLER	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Aus dem Druckregelventil tritt kein Dampf aus.	Der Topf steht nicht auf ausreichend hoher Hitze.	Bringen Sie den Inhalt zum Kochen und drosseln dann die Temperatur auf eine konstante Hitze herunter.
Ich habe eines meiner Lieblingsgerichte darin zubereitet, und es ist noch zu viel Flüssigkeit übrig.	Da bei dem CookQuick Pot weniger Dampf austritt als bei anderen Kochtöpfen, trocknen Gerichte weniger aus.	Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge um rund ein Drittel und vergewissern Sie sich während des Kochens, dass Ihr Gargut nicht austrocknet.
Dampf entweicht am Topfrand.	Der Deckel bzw. der Dichtungsring wurden nicht korrekt aufgesetzt.	Prüfen Sie zunächst, ob Sie die Markierungen am Deckel sehen können. Wenn ja, dann ist der Deckel nicht korrekt geschlossen. Nehmen Sie ansonsten den Deckel ab und prüfen Sie, ob der Dichtungsring korrekt angebracht ist, ohne sich dabei Verbrennungen zuzuziehen.
Kein Dampf entweicht, obwohl der Topf auf höchster Hitze steht.	Flüssigkeit ist verdunstet oder das Druckregelventil klemmt.	Prüfen Sie, ob ausreichend Flüssigkeit im Topf ist und geben Sie ggf. mehr dazu. Prüfen Sie vor Beginn des Garvorgangs stets das Druckregelventil.


PFLEGE UND REINIGUNG

- Lassen Sie den CookQuick Pot vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie jedes einzelne Teil des Geräts vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch gründlich.
- Überprüfen Sie alle Komponenten, bevor Sie sie zusammensetzen, und achten Sie insbesondere darauf, dass das Druckregelventil nicht klemmt und der Dichtungsring korrekt angebracht ist.
- Verwenden Sie stets Pfannenheber und andere Utensilien aus Kunststoff, Polyamid oder Silikon, da Metallutensilien die Antihafbeschichtung beschädigen können.
- Tauchen Sie den Deckel nie ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit oder legen ihn in die Spülmaschine, sondern spülen ihn stattdessen auf beiden Seiten von Hand mit einem feuchten Tuch und Spülmittel ab.
- Wischen Sie den Topf mit einem sauberen, feuchten Tuch ab, bevor Sie ihn verstauen.
- Benutzen Sie zur Reinigung des Topfes keine Scheuermittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämme.
- Der Topf ist spülmaschinenfest (oberer Geschirrkorb).

Lakeland

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, UK LA23 1BQ

Tel: +44(0)15394 88100 lakeland.co.uk

 Tel:0800 444 1500 lakeland.de