

 LAKELAND

## INSTRUCTION BOOKLET

**Sous Vide Multicooker**  
MODEL 17886



## **SOUS VIDE MULTI COOKER**

Thank you for choosing this Lakeland Sous Vide Multi Cooker  
Please take a little time to read this booklet before you use your Sous Vide Multi Cooker and then keep it in a safe place for future reference.

We are sure you will be delighted with the performance and will enjoy many years of cooking food in the water bath or using the slow cooker to prepare a wide variety of meals. This Sous Vide Multi Cooker will become an invaluable part of your kitchen kit – the sous vide is great for cooking fish, chicken, steaks and wonderful sticky toffee pudding, the slow cooker function can cook a large chicken and the inner pot works on the hob allowing you to brown meat etc before slow cooking it.

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.....	4
Safety Cautions.....	4
Using the Sous Vide Multi cooker.....	6
Adapting your own recipes.....	7
Hints and tips.....	8
Recipes.....	9
Troubleshooting.....	24
Care and cleaning.....	25
Recycling your electricals.....	25
Electrical connections .....	26

## PRODUCT FEATURES



1. Lid with heat resistant handles
2. Non-stick inner pan
3. Outer body and control panel
4. Small cooking rack
5. Digital display
6. Set Temperature Button
7. Increase /Decrease buttons (use with temperature and time buttons)
8. Start/Cancel buttons
9. Set Time Button
10. Power on/off button

## SAFETY CAUTIONS

Carefully read all the instructions before using the appliance and keep in a safe place for future reference. Always follow these safety cautions when using the appliance to avoid personal injury or damage to the appliance. This appliance should be used only as described in this instruction book.

- Make sure your electricity supply matches the voltage shown on the appliance.
- Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the appliance before the first use.

- Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use the appliance if it is damaged or has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault contact the Lakeland customer care team on 015394 88100.
- Do not use this appliance if the lead is damaged. If the lead is damaged it must be replaced with a special lead contact the Lakeland customer care team on 015394 88100.
- Always use the appliance on a dry, level, heat resistant surface.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance. To disconnect, turn the socket to "off "and remove the plug from the mains socket.
- This appliance 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 appliance 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 appliance other than those recommended by Lakeland.
- To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse cord, plug or outer unit in water or other liquids.
- Do not leave the lead hanging over the edge of a kitchen table or worktop. Avoid contact between the lead and hot surfaces.
- For indoor use only.
- For domestic use only.
- This appliance should be used for preparation of food as described within the instructions for use that accompany it.
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains socket. Never pull the plug out of the mains socket by its lead.
- To avoid injury or possible fire, do not cover the appliance when in use.
- Do not connect this appliance to an external timer or remote control system.
- An extension cable may be used with care. The electrical rating of the cable should be at least as great as the appliance. Do not allow the cable to hang over the edge of the worktop or touch any hot surfaces.
- This appliance complies with the basic requirements of Directives 04/108/EC (Electromagnetic Compatibility) and 06/95/EC (Safety of Domestic Electrical Appliances)
- WARNING; A cut off plug inserted into a 13amp socket is a serious safety (shock) hazard. Ensure the cut off plug is disposed of safely.
- The outer body, inner pan, lid and rack may become hot when in use, only touch the outer body or the lid using the heat resistant handles. Allow to cool completely before moving or storing.

- CAUTION; the plastic bags used to wrap this appliance 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.
- When using the sous vide only add water to the fill level and always check when you have added food that it does not exceed the maximum fill level.
- Do not lift or move the Sous Vide Multi Cooker whilst in use.
- Do not leave water in the Sous Vide Multi Cooker when not in use, allow water to cool and then lift out the inner pan and empty out the water.
- Use in conjunction with a vacuum sealing machine and follow instructions that come with that machine.
- Take care when removing the lid when the unit is hot, as hot water will collect on the inside during cooking. Use the handles to remove lid and tip lid carefully to drain accumulated water into the water bath for safety.
- The Power socket attachment point is found at the rear of the appliance for connecting power cable to the unit.

## **USING THE SOUS VIDE MULTI COOKER**

When used for the first time you may smell a light smoking smell, this is not unusual and will pass after it is used a few times.

Your Sous Vide Multi Cooker has the following features:

### **When using the Sous Vide Function**

Sous Vide is a way of slow-cooking vacuum-packed food at low temperatures over a long period. Food retains its vitamins, natural flavour and succulence.

**Lid:** when turned over converts into a drip tray to provide a safe place to put the food pouches after removing from the bath and transporting to the hob or grill to finish or to the worktop to serve.

**Inner pan Water bath:** water should be added to the fill level and once food has been added it should never exceed the maximum level

**Rack:** can be used to separate parcels from the base of the machine or to stand dishes on when cooking desserts etc.

### **When using the Slow Cooker Function**

**Temperature Setting:** set the temperature at 70°C to use the Sous Vide Multi Cooker as a slow cooker.

**Inner Pan:** the inner pan has a non-stick lining and can be used directly on hobs (except induction) to brown off meats, onions etc. prior to slow cooking.

## **INSTRUCTIONS FOR USE**

Ensure the electrical cable is securely inserted in the power socket on the back of the machine and plug it into the wall socket.

## **TO USE THE SOUS VIDE FUNCTION**

### **Setting the Machine for Use**

- Put water into the inner pan of the machine up to the Fill level, Press and hold the 'Power on/off' button for 1 second to turn the Sous Vide Multi Cooker on. You should hear a tone and the digital display will show 00:00.
- To set a different temperature, press the Set Temperature button then use the increase/decrease buttons until the desired temperature is selected
- To set the cooking time, press the Set Time button and 1:00 will show in the digital display (this is 1 hour). The Sous Vide time defaults to 1 hour. For longer cooking times, use the increase/decrease buttons until the desired time is selected. For shorter cooking times, set a manual timer and when it indicates that the food is cooked, switch off the Sous Vide and follow the instructions below.
- The timer will only start to countdown once the Sous Vide Multicooker has reached the set temperature. You will hear a beep and the light will flash to let you know it's ready to add your food in their pouches
- Add your food in their pouches and check the water level is still below the 'max' level.
- Put on the lid
- Press the start button and a red light will come on to the left of the start symbol to indicate it has started.

### **When food is cooked**

- Lift the lid so it opens away from your body to avoid steam escaping onto face or hands
- Let the water on the inside of the lid run back into the inner pan
- Turn the lid upside down, use tongs to lift pouches out and place them on the lid.
- Either use scissors to carefully open pouches (remembering contents will be hot) and then brown in a pan or under the grill as required; or allow the pouches to cool slightly and then refrigerate until required (keep in fridge no more than 24 hours).

## **TO USE THE SLOW COOKER**

### **Setting the Machine for Use**

- Put the inner pan into the machine with the food in it (if you need to brown meat etc. first, you can do this in the inner pan on your hob (except induction).
- Press and hold the 'Power on/off' button for 1 second to turn the Sous Vide Multi Cooker on. You will hear a tone and the digital display will show 00:00
- Press the Set Temperature button then use the increase button until 70°C is reached
- To set the cooking time, press the Set Time button then use the increase/decrease buttons until the desired time is selected.
- Put on the lid
- Press the start button and a red light will come on to the left of the start symbol to indicate it has started.

## When food is cooked

- Lift the lid so it opens away from your body to avoid steam escaping onto face or hands.
- Let any condensation on the inside of the lid run back into the inner pan
- Serve the food or allow to cool and then refrigerate until required.

## 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.

## HINTS AND TIPS

- When using the sous vide function always use the correct vacuum bags and follow the instructions on your vacuum sealer machine for sealing food in pouches
- When selecting or preparing food for in pouches ensure they are of even thickness so they will cook at similar times or place in separate bags to allow you to remove one or let another cook for longer.
- Cooking times in recipes are a guide and will vary according to the starting temperature of your food, the thickness of the food, how cold the water in the machine is when you start cooking etc.
- Always check food is fully cooked before removing from the machine.
- For Slow Cooker , always make sure the things that will need most cooking are in contact with the base of the inner pan as that is where the heat spreads from
- If adapting your own recipes for slow cooking you may want to reduce the amount of water as the slow cooker has a tightly fitting lid and less liquid evaporates off during cooking. You can also remove the lid and cook on a higher temperature for 10-15 minutes at end in order to reduce down the liquid.
- During cooking, only lift the lid if necessary. If condensation forms on the inside of the lid reducing your vision, carefully tilt the lid away from you so that the condensation falls back into the cooking pan
- To increase or decrease the cooking time or cooking temperature, you will have to reset the Sous Vide.
- To change the cooking time or temperature, you will have to reset the Sous Vide.
- To increase the cooking time you will also need to reset the temperature.

## SOUS VIDE RECIPES

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

### OMELETTE

Serves 1

Ingredient	Quantity
Eggs	3
Salt and freshly ground pepper	

Optional fillings - shredded cooked ham, sliced mushrooms, grated cheese or tomato salsa are all delicious

1. Fill the Lakeland Sous Vide Multi Cooker with water to the fill level and set the temperature to 75°. The time will default to 1 hour. Set a manual timer for 20 minutes.
2. Break the eggs into a bowl, beat them and season with salt and pepper
3. Pour the egg mixture into a pouch, add your preferred filling and vacuum seal the pouch according to the instructions with the sealer
4. 'Submerge the pouch in the water bath, replace the lid and press start. When the water reaches the correct temperature the Sous Vide beeps and the temperature light flashes. Start your manual timer now. Cook until the eggs are set. Check and if not fully cooked, return to the sous vide for 5 minutes and test again.
5. Remove pouch as instructed open and serve.

## FRENCH TOAST

Serves 4

Ingredient	Quantity
Eggs	4
Milk	120ml
Salt and freshly ground black pepper	
(For a sweet version add 1 tsp vanilla extract, a few tsp sweet sherry or sugar to taste (instead of salt and pepper)	
Crusty bread	4 slices
Butter, for frying	25g

1. Fill the Lakeland Sous Vide Multi Cooker with water to the fill level and set temperature to 64°C and the time to 60 minutes.
2. Break the eggs into a bowl add seasoning (or other flavouring) and milk; mix until well blended
3. Put the bread into a pouch and pour in the egg mixture. Vacuum seal the pouch according to the instructions with the sealer and let it sit for 10 minutes to allow the bread to absorb the egg.
4. Submerge the pouch in the water bath replace the lid, press start and cook for 60-90 minutes till the egg is no longer runny. Test through the pouch after 60 minutes and return to sous vide for longer if necessary
5. Melt the butter in a frying pan on a medium heat
6. Remove the bread from the pouch and brown on both sides in the pan.

## CHICKEN BREAST WITH HERBS AND LEMON

Serves 4

Ingredient	Quantity
Chicken breasts, skinless	4 x 200g each
Butter	25g
Lemon	zest only
Garlic cloves, finely chopped	2
Water	4 tbsp
Herbs, basil, sage, thyme or rosemary	a few leaves or sprigs
Salt and white pepper	
Oil	1 tbsp (optional)

1. Fill the Lakeland Sous Vide Multi Cooker with water to the fill level and set the temperature to 62°C and the time to 1 hour.
2. Put the chicken breasts into a cooking pouch, add the butter, lemon zest, garlic, water and herbs.
3. Vacuum seal the pouch according to the instructions with the sealer and submerge it in the water bath and replace the lid Press start. After 1 hour check through the pouch that the chicken is thoroughly cooked. If not return to the sous vide till all the chicken is cooked through.
4. Remove the chicken from the pouch and pat dry with kitchen paper. Heat the oil in a frying pan and brown the chicken on both sides, if desired.

## ASIAN STYLE SALMON FILLETS

Serves 2

Ingredient	Quantity
Chilli, small bird's eye	1
Salmon fillets, 2	225-250g in total
Soy sauce	2 tbsp
Sugar	½ tsp
Fish sauce	1 tbsp

1. Fill the Lakeland Sous Vide Multi Cooker with water to the fill level and set the temperature to 52°. The time will default to 1 hour. Set a manual timer for 20 minutes.
2. Deseed and finely chop the chilli
3. Place fish in a pouch with the chilli, soy sauce, sugar and fish sauce.
4. Vacuum seal the pouch according to the instructions with the sealer, submerge the bag in the water bath, replace the lid, and press start. When the water reaches the correct temperature the Sous Vide beeps and the temperature light flashes. Start your manual timer now and cook for 20 minutes.
5. Serve with vegetables cooked in the water bath, with noodles or with a salad.

## SEASONAL VEGETABLE SELECTION

Serves 4

Serve as an accompaniment to other dishes cooked in sous vide

Ingredient	Quantity
An assortment of seasonal vegetables asparagus peppers courgettes (chopped) and broccoli broken into small florets	450g
Butter	25g
Lemon	zest of 1
Salt and pepper	

1. Fill the Lakeland Sous Vide Multi Cooker with water to the fill level and set the temperature to 80°C and the time to 60 minutes.
2. Put the vegetables, butter, lemon and seasoning in a pouch and vacuum seal it according to the instructions with the sealer.
3. Submerge the bag in the water bath, replace the lid, press start and cook for 40 - 60 minutes or until your preferred texture is achieved.
4. Remove pouch and serve

## PORK BELLY WITH CHINESE 5 SPICE AND CABBAGE

Serves 4

Ingredient	Quantity
Chinese 5 spice powder	3 tsp
Soy sauce	2 tbsp
Fish sauce	1 tbsp
Garlic cloves finely chopped	2
Pork belly slices	500g

1. Fill the Lakeland Sous Vide Multi Cooker with water to the fill level and set the temperature to 83°C and the time to 9 hours.
2. Mix together the marinade ingredients and place in a pouch with the pork belly slices.
3. Vacuum seal the pouch according to the instructions with the sealer, submerge the bag in the water bath, replace the lid. Press start and cook for 9 hours.
4. Remove the meat from the pouch and pan fry or grill to brown the skin if desired

## CABBAGE

Ingredient	Quantity
Green cabbage	approximately 500g
Butter	50g
Salt and freshly round black pepper	

1. Remove the core of the cabbage, cut into 2cm thick pieces and place in a pouch.
2. Add the butter and seasoning and vacuum seal the pouch according to the instructions with the sealer.
3. Submerge the bag in the water bath, replace the lid and cook for 25-35 minutes until your preferred texture is achieved. (do this in the last ½ hour of cooking time for the pork)

## LEMON CHEESECAKES

Serves 4 Made in 4 x 125ml ramekins

### For the base

Ingredient	Quantity
Digestive biscuits, finely crushed	60g
Demerara sugar	20g
Butter, melted	25g
Extra butter to grease ramekins	

### For the filling

Ingredient	Quantity
Cream cheese, softened 200g	
Caster sugar	50g
Eggs, large	2
Lemon zest and juice	1
Additional cream to serve (optional)	

1. Place the rack in the Lakeland Sous Vide Multi Cooker and place 4 empty ramekins on top. Fill them with water and then fill the water bath to within  $\frac{1}{4}$  inch of their tops. Set the temperature to 80°C.
2. Remove the ramekins and dry them and grease them inside with butter generously.
3. In a bowl, combine the base ingredients and place them in the ramekins, pressing down well.
4. With an electric mixer beat the cream cheese and sugar till smooth. Add the eggs, one at a time, and continue beating till mixture is smooth.
5. Add the lemon zest and juice and mix well.
6. Divide the mixture evenly into the prepared ramekins, cover with cling film held in place by a rubber band and place on the rack in the water bath, then replace the lid.
7. Press start and cook for 1 hour. Use a fish slice to remove the hot ramekins from the water, cool then chill in the refrigerator, then remove cling film.
8. The cheesecakes may be served in the ramekins with a dollop of cream on top and a sprinkling of lemon zest or they may be lifted out by placing a folded strip of foil about 2cm wide in the base of the ramekins with an overlap of about 5 cm at each side before the crumb mixture is put in. Run a knife round the sides of the dish and gently lift the cheesecake on to a plate and decorate as before.

## CRÈME BRULEE

Serves 4 in 100ml ramekins

Ingredient	Quantity
Double cream	230g
Egg yolks	2
Sugar	25g
Vanilla extract	$\frac{1}{2}$ tsp
Sugar, brown or granulated for finishing	2 tbsp
Butter to grease ramekins	

1. Place the rack in the Lakeland Sous Vide Multi Cooker and place 4 empty ramekins on top. Fill them with water and then fill the water bath to within  $\frac{1}{4}$  inch of their tops. Set the water bath to 90°C. Remove the ramekins, dry them well and grease the inside with butter.
2. Put the cream in a saucepan and heat gently until it simmers, stirring occasionally.
3. Put the egg yolks and sugar in a bowl and whisk until light.
4. Pour in 50ml of the heated cream on to the egg mixture and mix well, then gradually add the rest of the cream and the vanilla.
5. Pour the mixture through a fine sieve and then divide evenly between the prepared ramekins.
6. Cover each ramekin with a square of foil. Set carefully on the rack, replace the lid. Press start and cook for 90 minutes. The centres should wobble slightly but the mixture should not be too thin.
7. Use a fish slice or tongs to remove the ramekins from the water. Set aside to cool then refrigerate for 3 - hours or until required.
8. To serve, sprinkle each dish with 5 ml of demerara or granulated sugar and caramelize with a cook's blow torch or under a hot pre-heated grill.

## STICKY TOFFEE PUDDING

Serves 6

Ingredient	Quantity
Dates, stoned and roughly chopped	175g
Bicarbonate of soda	1 tsp
Boiling water	300ml
Butter unsalted, softened	50g
Soft dark brown sugar	150g
Eggs beaten	2
Flour	175g
Baking powder	1 tsp

### Sauce

Ingredient	Quantity
Butter unsalted, 100g	
Light Muscovado sugar	100g
Double cream	125 ml

1. Put the dates and bicarbonate of soda in a heatproof dish and cover with boiling water and leave for 20 minutes.
2. Place the rack in the inner pan and fill the Lakeland Sous Vide Multi Cooker with water to the fill level and set temperature to 90°C. Line a 2lb loaf tin with a liner or baking parchment
3. Cream the butter and sugar and beat in the eggs a little at a time. Stir in the flour and baking powder until smooth and add the date mixture. Mix well.
4. Pour into the prepared tin.
5. Place on the rack in the water bath, replace the lid, press start and cook for 90 minutes. Test it is cooked by inserting a skewer into the centre of the pudding, it should come out clean. If it does not then cook for a further 10 minutes and retest
6. Combine the sauce ingredients in a pouch, vacuum seal and cook in the water bath for the final 60 minutes of the pudding cooking time.
7. Remove both from the water using tongs for the sauce and a fish slice for the loaf tin , lift the pudding out of the tin , cut in slices and serve with the sauce poured over.

## SPICED APPLES

Serves 4

Ingredient	Quantity
Apples small, double cored	4
Unsalted butter	60g
Soft brown sugar	50g
Cinnamon	1 tsp
Sultanas	50g

1. Fill and pre-heat the Lakeland Sous Vide to 83°C
2. Core the apples twice to ensure a good cavity
3. In a small bowl, mix together the butter, sugar and cinnamon and add the sultanas.
4. Fill the apple centres with the mixture, pressing it in firmly. Place the apples in a pouch and vacuum seal according to the instructions of your sealer.
5. Put the pouch in the water bath, and place the rack on top to keep the apples submerged during cooking.
6. Place lid on and press start. Cook for 60 minutes and test through the bag for tenderness and cook further if required.
7. Serve with crème fraîche or a little vanilla ice cream

Note – double core- using an apple corer twice to remove more from the centre in order to have more space for filling.

## SLOW COOKING RECIPES

### WHOLE ROAST CHICKEN

Ingredient	Quantity
Sweet paprika	2 tsp
Salt	½ tsp
Cayenne pepper	¼ tsp
Freshly ground black pepper	½ tsp
Dried thyme	¼ tsp
Garlic, clove peeled and finely chopped	1
Butter, melted	1 tbsp
Whole Chicken (up to 2.5kg) giblets etc. removed, rinsed and dried with kitchen paper	

1. Mix together paprika, salt, cayenne pepper, black pepper, thyme and garlic
2. Rub butter into top of the chicken, and then sprinkle on the spice and garlic mix.
3. Place the inner pan from the Lakeland Sous Vide Multi Cooker on the hob on a medium heat. Add the chicken (breast side down) and cook for 5-6 minutes to give colour to the surface.
4. Replace the chicken breast side up in the inner pot and place it into the outer body of the multi cooker, put on the lid.
5. Set the temperature to 70°C and set the time to 7 hours. After 5 hours test the bird by inserting a sharp knife into the leg of the bird, if it is cooked the juices that are released should be clear. If not cooked, replace lid and carry on cooking , testing every 30 minutes.
6. Remove chicken to a serving dish and allow to rest for 10 minutes before cutting.

### FRENCH ONION SOUP

Serves 4

Ingredient	Quantity
Butter	50g
Olive oil	2 tbsp
Onions, halved and thinly sliced	500g
Garlic, cloves peeled and chopped	4
Granulated sugar	½ tsp
Beef stock	800 ml
Dry white wine	200 ml
Salt and freshly ground black pepper	

### Croutons

Ingredient	Quantity
Piece of French baguette	cut into four 1cm rounds
Gruyere cheese	75g grated

1. In the inner pan from the Lakeland Sous Vide Multi Cooker, heat the butter and oil on the hob over a low heat, add onion, garlic and sugar and cook gently for 15 minutes
2. Place the inner pan back in the Multi cooker, add the stock and wine and place on the lid
3. Set the temperature to 70°C and the time to 4 hours then press start..
4. Season to taste and serve with croutons.
5. To make the croutons: using a hot grill, toast the bread on one side, cover the untoasted side with cheese and place under the hot grill until melted. Serve on top of each bowl of soup.

## LAMB KLEFTIKO

Serves 2

Ingredient	Quantity
Onion, peeled halved and finely sliced	1 large
Potatoes, skins cleaned and sliced into 1cm thick slices	450g
Lamb shanks	2
Cloves of garlic, peeled & thickly sliced	2
Juice of 1 lemon	
Large sprig of rosemary, broken into 2 pieces	1
Cherry tomatoes	10
Salt	½ tsp
Freshly ground black pepper	
Feta cheese, crumbled	100g

1. Layer the onion and potatoes in the bottom of the Sous Vide and Slow Cooker
2. Use a sharp knife to make small incisions in the lamb shanks and place garlic slices in these
3. Place the lamb shanks in the slow cooker and pour the lemon juice over and place a sprig of rosemary on each shank
4. Scatter on the cherry tomatoes and sprinkle over salt and black pepper, place on the lid
5. Set temperature to 70°C and time to 6 hours. Cook for 5-6 hours until meat begins to fall off the bone.
6. Serve the lamb on a bed of the cooked potato, onions and cherry tomatoes with a little juice from the slow cooker and then sprinkle with the crumbled feta cheese

## SAUSAGE AND BEAN CASSEROLE

Serves 4

Ingredient	Quantity
Sausages, 8 links	about 600g
Onions, peeled and finely chopped	2 medium
Baby button mushrooms	150g
Canned beans, e.g. cannellini kidney black eye	drained 400g
Stock	150ml
Red wine or extra stock	150ml
Cornflour, blended in a little of the wine to a smooth paste	1tbsp
Redcurrant jelly	1 - 2 tsp

1. In the inner pan cook sausages for 4 - 5 minutes on the hob on a low heat until brown on all sides
2. Add onion and cook for a further 5 - 6 minutes until softening
3. Replace the pan into the outer body of the Lakeland Sous Vide Multi Cooker add the mushrooms, beans, stock, wine, cornflour and redcurrant jelly. Stir gently. Replace lid.
4. Set temperature to 70°C and set time to 6 hours, cook for 4 - 6 hours, test after 4 hours and then every half hour after until ready. Serve.

## CHICKEN KORMA WITH NAAN BREAD

Serves 4

Ingredient	Quantity
Chicken breasts or chicken breast pieces	4 or about 600g
Natural yogurt	2 tbsp
Freshly ground black pepper	
Vegetable oil	1 tbsp
Onions, peeled and finely sliced	2 medium
Garlic cloves, peeled and chopped	3
Fresh root ginger, coarsely grated	4cm piece
Medium chilli powder	large pinch
Turmeric	1 tsp
Ground cumin	1 tsp
Ground coriander	1 tsp
Plain flour	1 tbsp
Granulated sugar	1 tsp
½ tsp salt	
Double cream	50ml
Naan breads	2 medium sized

1. In a clean polythene bag place chicken, yogurt and ground black pepper. Tie loosely and shake gently to mix, place in fridge until required.
2. Heat oil in the inner pan on the hob over a medium heat, add onions, garlic, and squeeze the juice from the grated ginger into the pan, discard the ginger.
3. Add the chilli powder, turmeric, cumin and coriander and cook gently for 10 minutes
4. Transfer inner pan to outer body of the Lakeland Sous Vide Multi Cooker , add the prepared chicken, flour, sugar, salt and cream
5. Stir gently to mix, replace the lid.
6. Set the temperature to 70°C and the timer for 6 hours, cook for 6 hours
7. When the korma is ready to serve, wrap the naan breads in foil and place on top of the korma for 5 minutes until warmed. Unwrap, cut into 4 pieces and serve with korma

## SPICED BUN BREAD AND BUTTER PUDDING

Serves 4

Ingredient	Quantity
Butter	75g
Spiced Buns	6
Milk	250ml
Sugar	25g
Eggs, beaten	2
Cinnamon	½ tsp

### To serve

Ingredient	Quantity
Icing sugar	1 tbsp
Cinnamon	½ tsp
Single cream	300 ml

1. Grease the base and sides of 1 litre oven to table ware dish\* the cooker to a height of 10cms using 25g of the butter
2. Halve and lightly butter the buns, close them and cut in two and arrange in the dish
3. In a saucepan, heat the milk and half of the sugar
4. Beat the eggs and pour the warm milk on to the eggs
5. Pour over the buns, sprinkle the remainder of the sugar and the cinnamon on top
6. Place the dish in the inner pan, place on the lid
7. Set the temperature to 70°C and the time to 4 hours. Cook for 3-4 hours, test after 3 hours to see if the pudding is firm and all the liquid has been absorbed and set.
8. Mix together the icing sugar and cinnamon and dust the top of the pudding and serve it straight from the dish with a jug of cream.

Note- cast iron tableware works the best as it conducts heat most efficiently.

## TROUBLESHOOTING

Following are some common problems that can occur when using the Multichef. Please review the problems, their possible cause and any corrective action that should be taken to ensure a successful outcome.

Problem	Possible cause	Solution
The food does not seem to be cooking	The machine is not switched on at one of several points	Check the electrical lead is properly in place, the power is on at the socket and the power is switched on the machine. Finally check you have pressed start once you have set the temperature and time.
Water gets into the product pouch	The bag has not been sealed properly.	Check you are using purpose-made vacuum bags and check that there is no food in the seal before you seal the bag.
The product does not seem fully cooked at the end of the cooking time	A variety of things can affect the cooking time- eg the thickness of the food, the starting temperature of the food to be cooked, the starting temperature of the water bath.	Check all food is fully cooked before removing it from the water bath, add on more time if required.
Food cooked in the slow cooker seems very wet, or the sauce may seem thin	The slow cooker lid seals well and so little moisture escapes during cooking this can make it wetter than food cooked other ways	Reduce the amount of liquid in the initial recipe (you can always add more later). Turn up the temperature and lift the lid partly off the Multi cooker until the liquid reduces
I cannot get the food in the inner pan to brown on my hob	The inner pan will not cook on induction hobs	If you have an induction hob, then brown meats etc. in a sauce pan and then add them to the inner pan and cook as normal.

## CARE AND CLEANING

- Unplug the Lakeland Sous Vide Multi Cooker and allow to cool completely before cleaning.
- Before the first use and after every use, clean each part thoroughly.
- Periodically check all parts before reassembly for any signs of damage, wear and tear.
- Always use plastic, nylon or silicone spatulas etc. – metal tools will damage non stick coatings.
- Never immerse the unit in water or any other liquid.
- To clean the unit and control panel, wipe with a clean, damp cloth and dry before storing.
- Do not use abrasive cleaners, steel wool or abrasive materials or cleansers.
- Wash the inner pan in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly.
- Store the Lakeland Sous Vide Multi Cooker with the power cable disconnected and inside the inner pan for safe keeping. Never wrap it tightly around the Multi cooker
- Do not leave water sitting in the bath after use. Allow the water to cool, remove the racks, and using the offset handles for stability, pour the bath contents into the sink.

## RECYCLING YOUR ELECTRICALS

Along with many other high street retailers, Lakeland has joined a scheme whereby customers can take their unwanted electricals to recycling points set up around the country. Visit [www.recycle-more.co.uk](http://www.recycle-more.co.uk) to find your nearest recycling point.



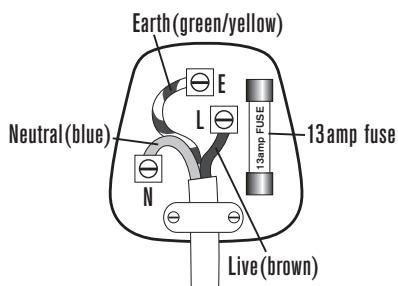
## ELECTRICAL CONNECTIONS

### THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

This appliance is fitted with a fused three-pin plug to BS1363 which is suitable for use in all homes fitted with sockets to current specifications. If the fitted plug is not suitable for your socket outlets, it should be cut off and carefully disposed of. To avoid an electric shock, do not insert the discarded plug into a socket.

### FITTING A NEW PLUG

If for any reason you need to fit a new plug, the flexible mains lead must be connected as shown here. The wires in the mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code:



Connect BLUE to Neutral (N)

Connect GREEN & YELLOW to Earth (E)

Connect BROWN to Live (L)

13 amp fuse to be used

If the colours of the wires in the mains lead of this appliance do not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows. The wire which is coloured green and yellow MUST be connected to the terminal which is marked with the letter E (Earth) or coloured green. The wire which is coloured blue MUST be connected to the terminal which is marked with the letter N (Neutral) or coloured black. The wire which is coloured brown MUST be connected to the terminal which is marked with the letter L (Live) or coloured red.

Before refitting the plug cover, check that there are no cut or stray strands of wire inside the plug. Use a 13 amp BS1362 fuse. Only BSI or ASTA approved fuses should be used. If you are at all unsure which plug or fuse to use, always refer to a qualified electrician.

Note: after replacing or changing a fuse on a moulded plug which has a fuse cover, the cover must be refitted to the plug; the appliance must not be used without a fuse cover. If lost, replacement fuse covers can be obtained from an electrical shop. This appliance complies with the following EC Directives: 2006/95/EC (Low Voltage Directive) and 2004/108/EC (EMC Directive)

LAKELAND

## GEBRAUCHS-ANWEISUNG

### Multifunktions-Vakuumgarer MODELL 19573



## MULTIFUNKTIONS-VAKUUMGARER

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Multifunktions-Vakuumgarer von Lakeland entschieden haben. Bitte lesen Sie sich diese Anleitung vor der Inbetriebnahme Ihres neuen Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie gut auf, falls Sie später auf die hier enthaltenen Informationen zurückgreifen möchten.

Wir sind überzeugt davon, dass Sie mit der Leistung dieses Geräts zufrieden sein und viele Jahre Freude am abwechslungsreichen Kochen im Wasserbad oder Schmortopf haben werden. Dieser Multifunktions-Vakuumgarer wird sich auch in Ihrer Küche als unschätzbar erweisen – die Sous-vide- oder Vakuumgarfunktion eignet sich hervorragend zum schonenden Garen von Fisch, Huhn, Steaks und herrlich klebrigem Sticky Toffee Pudding; und mit der Schmorfunktion können Sie nicht nur ein großes Hähnchen zubereiten, sondern sogar Fleisch vor dem Schmoren im Innentopf auf dem Herd anbraten.

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 haben Sie die Gewähr, dass jeder Artikel, den Sie bei uns kaufen, ebenso benutzerfreundlich wie haltbar ist.

## INHALT

Ausstattungsmerkmale.....	30
Sicherheitshinweise.....	30
Anwendung.....	32
Tipps und Tricks.....	34
Fehlersuche.....	35
Pflege und Reinigung.....	36

## AUSSTATTUNGSMERKMALE



1. Deckel mit hitzebeständigen Griffen
2. Beschichteter Innentopf
3. Äußeres Gehäuse und Bedienfeld
4. Kleiner Garrost
5. Digitalanzeige
6. Temperaturreinstellung
7. Plus- und Minustaste (für Temperatur- und Zeiteinstellung)
8. Start- und Stopptaste
9. Zeiteinstellung
10. Ein-/Aus-Taste

## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch sicher auf. Befolgen Sie beim Gebrauch des Geräts stets diese Sicherheitshinweise, um Körperverletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Dieses Gerät ist nur für den vorgesehenen Zweck gemäß der Beschreibung in dieser Gebrauchsanweisung vorgesehen.

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Entfernen Sie vor der ersten Ingebrauchnahme alle Verpackungsmaterialien sowie Werbeetiketten vom Gerät.

- Vergewissern Sie sich stets vor Gebrauch des Geräts, dass es keine erkennbaren Schäden aufweist. Verwenden Sie es nicht, falls es Schäden aufweist oder versehentlich fallen gelassen wurde.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, falls das Netzkabel beschädigt ist.
- Stellen Sie das Gerät zum Gebrauch stets auf einer trockenen, ebenen und hitzebeständigen Fläche auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung des Geräts aus der Netzsteckdose. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Um das Gerät abzuschalten, bedienen Sie die Aus-Taste und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (Kinder eingeschlossen) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen vorgesehen, außer 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 Gerät spielen können.
- Verwenden Sie nur die von Lakeland empfohlenen Zubehörteile oder Einsätze.
- Tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker oder Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Es besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr!
- Lassen Sie das Netzkabel nicht vom Küchentisch oder von der Arbeitsplatte herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung gerät.
- Nur für Innenräume.
- Nur für den häuslichen Gebrauch.
- Dieses Gerät ist nur für die Zubereitung von Speisen gemäß der Beschreibung in der mitgelieferten Gebrauchsanweisung vorgesehen.
- Trocknen Sie Ihre Hände stets vor Herausziehen des Netzsteckers aus der Netzsteckdose ab. Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Netzsteckdose heraus.
- Decken Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht ab. Es besteht Verletzungs- und möglicherweise Brandgefahr!
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder an ein System mit Fernbedienung an.
- Wir raten zur vorsichtigen Benutzung von Verlängerungskabeln. Die elektrischen Anschlussdaten des Kabels müssen mindestens so hoch wie die des Geräts sein. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängt bzw. mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Dieses Gerät entspricht den Grundanforderungen der EMV-Richtlinie 2004/108/EG (elektromagnetische Verträglichkeit) und der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG (Sicherheit elektrischer Betriebsmittel).
- **WARNHINWEIS:** Bei einem abgeschnittenen Stecker in einer 13 A-Netzsteckdose besteht schwere Verletzungsgefahr durch Schock! Sorgen Sie dafür, dass der abgeschnittene Stecker ordnungsgemäß entsorgt wird.
- Gehäuse, Innentopf, Deckel und Rost können sich bei Gebrauch aufheizen, daher sollte das Gehäuse bzw. der Deckel nur an den hitzebeständigen Griffen berührt werden. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder verstauen.

- **VORSICHT:** Die Kunststoff-Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr dar. Sie dürfen nicht in die Hände von Babys und Kindern gelangen, da Erstickungsgefahr besteht. Diese Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug.
- Achten Sie bei der Verwendung des Vakuumgarers immer darauf, ihn niemals über den Höchstfüllstand hinaus mit Wasser und Gargut zu füllen.
- Heben oder verschieben/verstellen Sie den Multifunktions-Vakuumgarer während des Gebrauchs nicht.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Gebrauch kein Wasser in Ihrem Gerät verbleibt. Lassen Sie das Wasser abkühlen, heben Sie den Innentopf heraus und entleeren Sie ihn vollständig.
- Verwenden Sie Ihren Multifunktions-Vakuumgarer in Verbindung mit einem Vakuumiergerät und befolgen Sie die entsprechenden Anweisungen zum Gebrauch dieses Geräts.
- Vorsicht beim Abheben des Deckels, solange das Gerät noch heiß ist, da sich während des Garens auf der Innenseite des Deckels heißes Wasser sammelt. Heben Sie den Deckel an den Griffen hoch und drehen Sie ihn vorsichtig, sodass das Wasser aus dem Deckel in das Wasserbad ablaufen kann.
- Der Anschluss für das Netzkabel befindet sich auf der Rückseite des Geräts.

## ANWENDUNG

Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Rauchgeruch entstehen; dieser ist völlig normal und wird sich nach den ersten Anwendungen legen.

**Ihr Multifunktions-Vakuumgarer verfügt über folgende Funktionen:**

### Sous-vide- oder Vakuumgaren

Bei der Sous-vide-Methode wird in Vakuumbeutel verschlossenes Gargut über einen langen Zeitraum bei niedriger Temperatur gegart. So behalten die Lebensmittel ihre Vitamine und natürlichen Aromen bei und bleiben herrlich saftig.

**Deckel:** Umgedreht wird der Deckel zum Abtropftablett. Nehmen Sie die Vakuumbeutel mit Ihrem Gargut aus dem Wasserbad und legen Sie sie im Deckel ab. So können Sie sie sicher zur weiteren Verarbeitung zum Herd oder Grill oder zur Arbeitsplatte transportieren.

**Innentopf/Wasserbad:** Das Wasser sollte niemals die maximale Füllhöhe überschreiten. Achten Sie darauf, dass es auch nach Zugabe des Garguts nicht höher steht.

**Rost:** Kann für Beutel verwendet werden, die nicht am Boden des Geräts garen sollten, oder z. B. um Dessertformen zum Garen daraufzustellen.

### Schmoren

**Temperaturreinstellung:** Stellen Sie die Temperatur auf 70°C ein, um das Gerät als Schmortopf zu verwenden.

**Innentopf:** Der Innentopf ist antihafbeschichtet und kann auch direkt auf dem Herd verwendet werden (ausgenommen Induktion), um Fleisch, Zwiebeln usw. vor dem Schmoren anzubraten.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel sicher in der Anschlussbuchse auf der Rückseite des Geräts befestigt ist und schließen Sie es an die Netzsteckdose an.

## SOUS-VIDE- ODER VAKUUMGAREN

### Vorbereitung des Geräts

- Füllen Sie den Innentopf des Geräts bis zum angegebenen Füllstand mit Wasser. Drücken und halten Sie die Ein-/Aus-Taste für eine Sekunde, um das Gerät einzuschalten. Sie sollten jetzt einen Signalton hören. Auf der Digitalanzeige erscheint 00:00.
- Zum Einstellen der Temperatur drücken Sie die Temperaturtaste und dann die Plus- oder Minustaste, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.
- Zum Einstellen der Garzeit drücken Sie die Zeittaste. Auf der Digitalanzeige sehen Sie jetzt 1:00 (steht für eine Stunde). Dies ist die Standard-Vakuumgarzeit. Für eine längere Gardauer drücken Sie Plustaste, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Ist eine kürzere Gardauer gewünscht, stellen Sie sich bitte einen manuellen Timer auf die entsprechende Zeit ein. Nach Ende der Garzeit schalten Sie den Multifunktions-Vakuumgarer aus und befolgen die weiter unten aufgeführten Schritte.
- Der Timer beginnt erst mit dem Countdown, wenn Ihr Multifunktions-Vakuumgarer die eingestellte Temperatur erreicht hat. Sobald Sie den Signalton hören und das Licht blinkt, können Sie Ihre Vakuumbeutel hineingeben.
- Vergewissern Sie sich nach Zugabe des Garguts, dass der maximale Wasserfüllstand nicht überschritten wurde.
- Legen Sie den Deckel auf.
- Drücken Sie die Starttaste. Bei erfolgreichem Start leuchtet links neben dem Symbol ein rotes Licht auf.

### Nach dem Garen

- Heben Sie den Deckel so ab, dass er von Ihnen weg zeigt, damit der aufsteigende Dampf nicht an Ihr Gesicht oder Ihre Hände gelangen kann.
- Lassen Sie das Wasser vom Deckelinneren zurück in den Innentopf laufen.
- Legen Sie den Deckel mit der Oberseite nach unten ab, entnehmen Sie das Gargut mithilfe einer Zange und legen Sie es in den Deckel.
- Öffnen Sie die Vakuumbeutel entweder mit einer Schere (Vorsicht, der Inhalt ist heiß) und bräunen Sie es dann nach Belieben in einer Pfanne oder unter dem Grill; oder lassen Sie die Beutel leicht abkühlen und legen Sie sie bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank (nicht länger als 24 Stunden).

## SCHMOREN

### Vorbereitung des Geräts

- Setzen Sie den Innentopf mit Ihrem Gargut in das Gerät ein (wenn Sie Fleisch usw. zunächst anbraten wollen, können Sie dies in dem Innentopf auf Ihrem Herd tun, sofern es sich nicht um einen Induktionsherd handelt).
- Drücken und halten Sie die Ein-/Aus-Taste für eine Sekunde, um den Multifunktions-Vakuumgarer einzuschalten. Sie werden jetzt einen Signalton hören, und auf der Digitalanzeige erscheint 00:00.
- Drücken Sie die Temperaturtaste und stellen Sie mithilfe der Plustaste 70°C ein.
- Zum Einstellen der Garzeit drücken Sie die Zeittaste und dann die Plus- oder Minustaste, bis die gewünschte Gardauer angezeigt wird.
- Legen Sie den Deckel auf.
- Drücken Sie die Starttaste. Bei erfolgreichem Start leuchtet links neben dem Symbol ein rotes Licht auf.

### Nach dem Garen

- Heben Sie den Deckel so ab, dass er von Ihnen weg zeigt, damit der aufsteigende Dampf nicht an Ihr Gesicht oder Ihre Hände gelangen kann.
- Lassen Sie etwaiges Kondenswasser vom Deckelinneren zurück in den Innentopf laufen.
- Sie können das Gargut nun servieren oder abkühlen lassen und dann bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

## TIPPS UND TRICKS

- Achten Sie bei der Nutzung der Sous-vide- oder Vakuumgarfunktion immer darauf, die richtigen Vakuumbeutel für Ihr Gargut zu verwenden und befolgen Sie die Anweisungen zu Ihrem Vakuumiergerät.
- Gargut, das im selben Vakuumbeutel gekocht wird, sollte von einer gleichmäßigen Beschaffenheit sein, damit es auch gleichmäßig garen kann. Füllen Sie andernfalls mehrere Beutel – so können Sie kleinere oder dünnere Stücke vor den anderen herausnehmen.
- Die in Rezepten vorgegebenen Garzeiten sind Anhaltspunkte. Die tatsächlichen Garzeiten variieren je nach der anfänglichen Temperatur und der Beschaffenheit Ihres Garguts wie auch nach der Temperatur des Wassers in Ihrem Gerät zu Beginn des Garvorgangs usw.
- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Lebensmittel vollständig durchgegart sind, bevor Sie sie aus dem Gerät nehmen.
- Beim Schmoren sollten die Lebensmittel mit dem höchsten Garbedarf Kontakt mit dem Boden des Innentopfes haben, da die Hitze von dort ausgeht.
- Wenn Sie eigene Rezepte im Schmortopf zubereiten möchten, brauchen Sie eventuell weniger Wasser als üblich, da der Multifunktions-Vakuumgarer mit einem sehr dicht schließenden Deckel ausgestattet ist und während des Kochens weniger Feuchtigkeit austreten kann als bei anderen Töpfen. Sie können den Deckel gegen Ende der Garzeit auch abnehmen und 10-15 Minuten auf höherer Temperatur kochen, um überschüssige Flüssigkeit verdampfen zu lassen.
- Heben Sie während des Garvorgangs den Deckel nur ab, wenn es unbedingt erforderlich ist. Sollte sich an der Unterseite des Deckels zu viel Kondenswasser sammeln, das Ihnen die Sicht versperrt, heben Sie ihn vorsichtig ab und drehen Sie ihn so, dass das Wasser zurück in den Topf laufen kann.
- Fall Sie die Garzeit oder -temperatur verkürzen oder verlängern möchten, müssen Sie das Gerät neu einstellen.
- Fall Sie die Garzeit oder -temperatur verändern möchten, müssen Sie das Gerät neu einstellen.
- Um die Garzeit zu verlängern, müssen Sie auch die Temperatur neu einstellen.

## FEHLERSUCHE

Im Folgenden haben wir gängige Probleme zusammengestellt, die beim Betrieb des Multifunktions-Vakuumgarers auftreten können. Machen Sie sich bitte mit den Problemen und ihren möglichen Ursachen sowie mit den jeweiligen Abhilfemaßnahmen vertraut.

Problem/Fehler	Mögliche Ursache(n)	Abhilfe
Das Gargut scheint nicht gegart zu werden.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet oder angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob das Stromnetz funktioniert, ob das Netzkabel angeschlossen und ob das Gerät (die Ein-/ Aus-Taste) eingeschaltet ist. Kontrollieren Sie anschließend, ob Sie nach dem Einstellen der Temperatur und Garzeit auch auf Start gedrückt haben.
Der Vakuumbeutel füllt sich mit Wasser.	Der Beutel wurde nicht richtig verschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass Sie einen speziell für diesen Zweck hergestellten Vakuumbeutel verwenden und dass der Verschluss des Beutels nicht durch Fremdkörper, z. B. Lebensmittel, beeinträchtigt wird.
Das Gargut scheint am Ende der Garzeit nicht richtig durchgegart zu sein.	Mehrere Faktoren wirken sich auf die Garzeit aus, z. B. die Beschaffenheit und die anfängliche Temperatur des Garguts oder die Temperatur des Wassers zu Beginn des Garvorgangs.	Überprüfen Sie, ob Ihr Gargut vollständig durchgegart ist, bevor Sie es entnehmen, und lassen Sie es ggf. länger garen.
Mit der Schmorfunktion zubereitetes Gargut scheint übermäßig viel Feuchtigkeit zu enthalten; Sauce scheint sehr dünn.	Da der Deckel des Schmortopfes sehr dicht schließt, kann während des Garvorgangs nur wenig Feuchtigkeit austreten, d. h. Ihr Gargut bewahrt eventuell mehr Feuchtigkeit als bei anderen Kochmethoden.	Bereiten Sie Ihr Gericht mit weniger Wasser zu als im ursprünglichen Rezept vorgesehen (Sie können nach Bedarf später immer noch Wasser hinzufügen). Erhöhen Sie die Temperatur und öffnen Sie den Deckel ein wenig, bis die überschüssige Flüssigkeit verdampft ist.
Mein Gargut lässt sich im Innentopf auf dem Herd nicht anbräunen.	Der Innentopf ist nicht für Induktionsherde geeignet.	Wenn Sie einen Induktionsherd haben, braten Sie Fleisch usw. zunächst in einem geeigneten Kochtopf an, geben Sie es dann in den Innentopf und zum weiteren Garen in Ihren Multifunktions-Vakuumgarer.

## **PFLEGE UND REINIGUNG**

- Trennen Sie Ihren Multifunktions-Vakuumgarer von Lakeland vom Stromnetz und lassen Sie ihn vor dem Reinigen vollständig auskühlen.
- Reinigen Sie jedes einzelne Teil des Geräts vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch gründlich.
- Überprüfen Sie alle Teile regelmäßig auf mögliche Schäden oder Abnutzungerscheinungen.
- Verwenden Sie stets Pfannenheber und andere Utensilien aus Kunststoff, Polyamid oder Silikon, da Metallutensilien die Antihaftbeschichtung beschädigen können.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Wischen Sie das Gerät und das Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und lassen Sie es trocknen, bevor Sie es verstauen.
- Benutzen Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuermittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämme.
- Waschen Sie den Innentopf in heißem Seifenwasser, und spülen und trocknen Sie ihn sorgfältig.
- Bewahren Sie Ihren Multifunktions-Vakuumgarer von Lakeland nur mit gezogenem Netzkabel auf, das Sie im Innentopf verstauen können. Wickeln Sie das Kabel nie fest um das Gerät.
- Bei Nichtgebrauch des Geräts darf kein Wasser im Wasserbad verbleiben. Lassen Sie das Wasser abkühlen, entfernen Sie die Roste und gießen Sie das Wasser ins Spülbecken, wobei Sie den Behälter an den Griffen festhalten.



**Lakeland**

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, LA23 1BQ, Großbritannien  
Tel: +44 (0)15394 88100 Internet: [www.lakeland.co.uk](http://www.lakeland.co.uk)  
[www.lakeland.de](http://www.lakeland.de)