

LAKELAND

INSTRUCTION BOOKLET **MINI MULTICOOKER**



Model: 31822

LAKELAND MINI MULTICOOKER

Thank you for choosing the Lakeland Mini Multicooker.

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

Small but mighty, this versatile Mini Multicooker will cook up breakfast, lunch, dinner or dessert at the touch of a button. With eight cooking programmes and intelligent heating you'll get perfect results each time. The automatic 'Keep Warm' function will then keep everything hot until you're ready to serve.

Here at Lakeland, our award-winning family-owned business still offers the same excellent quality, value for money and exceptional customer service as when we founded the company back in the 1960s.

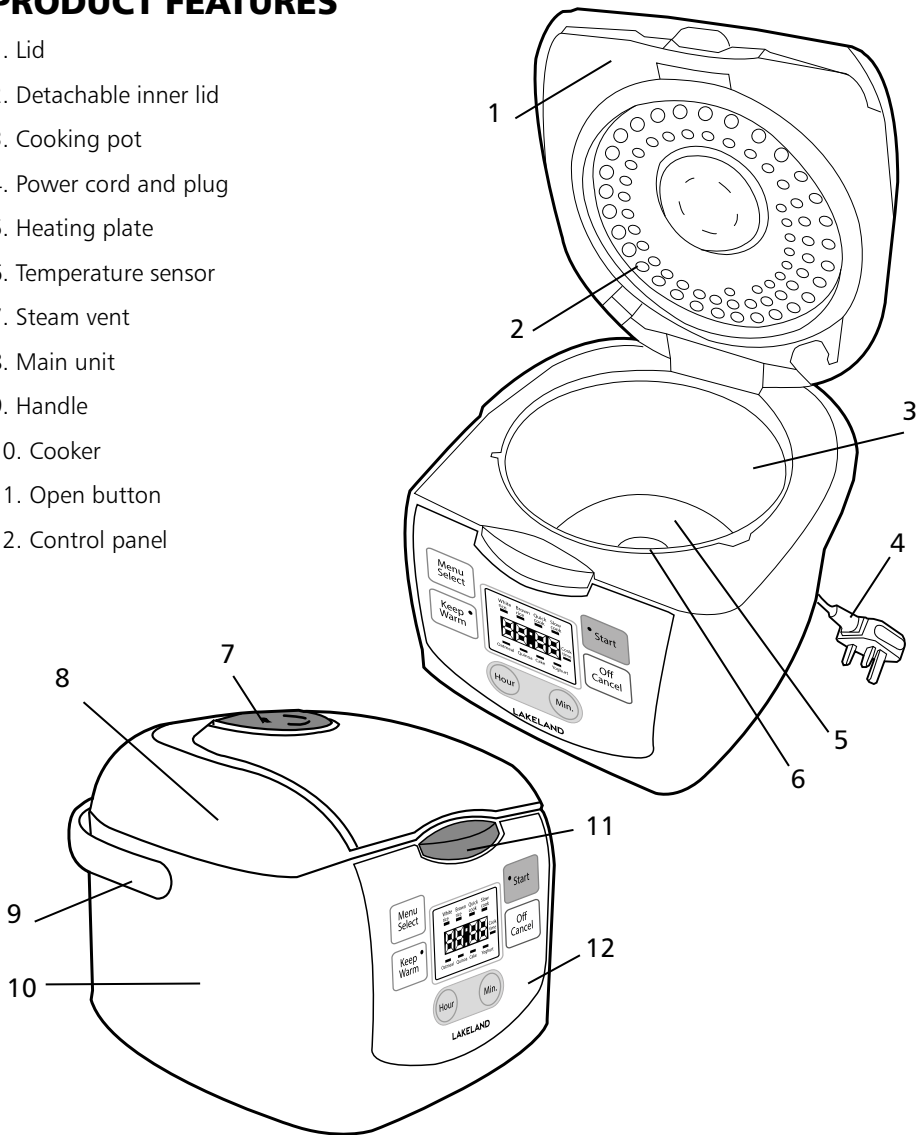
Our products are hand-picked and thoroughly tested so you can be sure that everything you purchase will be a pleasure to use for many years to come.

CONTENTS

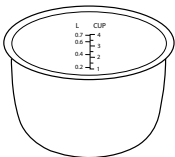
Product features.....	4-5
Safety cautions.....	6-8
Using your Mini Multicooker for the first time.....	9
Instructions for use	10
Cooking programmes.....	11-16
Recipe.....	17
Frequently asked questions.....	18
Care and cleaning	19
Electrical connections	20
Recycling your electricals	20

PRODUCT FEATURES

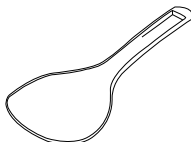
1. Lid
2. Detachable inner lid
3. Cooking pot
4. Power cord and plug
5. Heating plate
6. Temperature sensor
7. Steam vent
8. Main unit
9. Handle
10. Cooker
11. Open button
12. Control panel



ACCESSORIES



Cooking pot



Rice spoon



Measuring cup

CONTROL PANEL

1. MENU/SELECT –

press to select one of the 8 cooking programmes

2. KEEP WARM –

the Mini Multicooker will automatically go into 'Keep Warm' mode when programmes are completed, except the 'Yogurt' programme. The light will illuminate when keeping warm and the display will indicate how long it has been keeping warm

3. HOUR –

press to adjust the cooking time in hours

4. MINUTES –

press to adjust the cooking time in minutes

5. OFF/CANCEL –

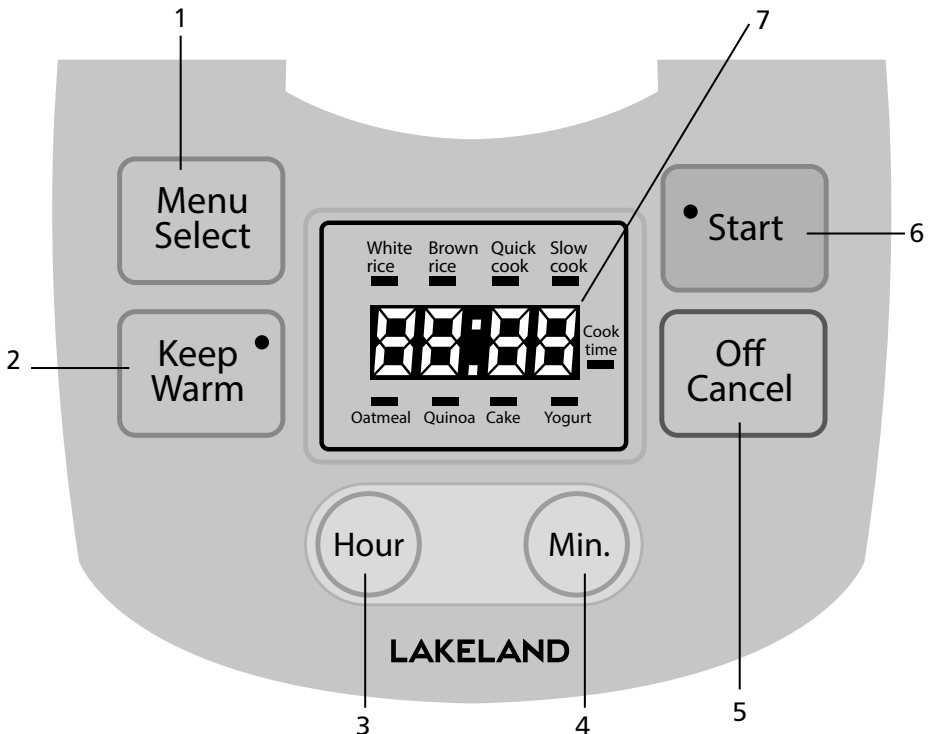
press to cancel the previous operation or to stop the 'Keep Warm' function

6. START –

to activate selected cooking programme. The light will illuminate when cooking

7. COOKING TIME LIGHT –


this will illuminate when cooking




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.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
- 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 if 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. To disconnect, turn the socket to "off " and remove the plug from the mains socket.
- 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 the main unit, cord, plug or lid 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.
- Do not insert any objects into the steam vent.
- Do not put your hands or face close to the steam vent, or touch the steam vent during use or until the appliance has fully cooled down. Steam may burn.
- Do not use any other pots, other than the cooking pot provided in the Mini Multicooker.
- Do not put ingredients directly into the appliance without the cooking pot in place.
- To avoid damaging the cooking pot, do not use metal utensils to stir or remove food.
- This appliance complies with the basic requirements of Directives 2014/30/EU (Electromagnetic Compatibility) and 2014/35/EU (Low Voltage Directive).
- **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.
-  **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.
- Do not use the cooking pot if the non-stick coating is scratched, cracked or detached as this may cause overheating.
- Keep the Mini Multicooker away from hot ovens, gas burners, flames and other hot surfaces.
- Do not move or tilt the Mini Multicooker when the cooking pot contains ingredients.
- Allow the Mini Multicooker to cool completely before moving, cleaning or storing.
- Never fill the cooking pot with ingredients beyond the 4 cup max level mark, be careful when heating food which could froth. Do not operate empty.
- If food is spilled inside the cooker, switch off and unplug at the socket, and allow to cool completely before cleaning (see Care and Cleaning page 19).
- The cooking pot of your Mini Multicooker has a non-stick coating, do not use hard or sharp objects for stirring and or mixing food inside. Only use wooden or heat resistant plastic utensils to stir and serve your food. Do not leave utensils inside the cooking pot during cooking.
- Always use plastic, wooden or silicone spatulas, as metal utensils will damage non-stick coatings.

WARNING – HOT SURFACES

- All surfaces marked with this  symbol will get very hot during use. To prevent injury, **DO NOT TOUCH**.



- Switch off and unplug the Mini Multicooker and let it cool completely before touching these surfaces.
- Take care when opening the Mini Multicooker as burning hot steam can escape, and fat can spit which can burn. Steam will escape from the steam vent during cooking. Keep your face and hands away from the lid and steam vent in the lid during cooking and when opening.
- Use oven gloves when removing the cooking pot from the Mini Multicooker, and ensure you place it on a heat resistant board.

USING YOUR MINI MULTICOOKER FOR THE FIRST TIME

Warning: Do not insert the plug into a socket and turn on the Mini Multicooker until you have fully assembled it.

- Unpack the Mini Multicooker, remove all the packaging materials, including the accessories inside the cooker and the protective film on the steam vent.
- Before first use, wipe outer surfaces and inside of the lid with a clean damp cloth.
- Wash the cooking pot and accessories in hot soapy water and dry thoroughly.
- Make sure that all parts are clean and dry before assembling the product.
- During first use of the appliance an odour may develop, this is normal and will disappear with use.
- Place the appliance on a stable, heat-resistant work surface, at least 20cm away from walls and at least 1 metre from the ceiling, to allow sufficient airflow. Never operate the appliance under cabinets or lighting to avoid damage caused by steam, heat, splashes and condensation.
- Put the cooking pot inside the Mini Multicooker.
- Slot the end of the power cord into the socket on the side of the Mini Multicooker.



- The Mini Multicooker is now ready to use.

AUDIBLE BEEP

A beep will sound when the appliance is connected to a power supply, buttons are pressed and the cooking cycle has finished.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Prepare the ingredients according to the recipe following the quantities carefully. Place these evenly in the cooking pot and insert into the cooker. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the maximum mark (4 Cup) on the inside of the pot.
- Place the cooking pot into the Mini Multicooker ensuring that the pot is firmly in contact with the heating element.
- Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet. The appliance will beep and all lights will illuminate once. The display panel will show 4 blue dashes.
- Press the **MENU SELECT** button to select the programme. Once the desired programme flashes on the display it is selected. The display will show the default cooking time, if applicable or show a blue box round the edge.
- When cooking 'White Rice', 'Brown Rice', 'Quick Cook' and 'Quinoa' there will not be any time shown on the display until the food is almost ready. A countdown will then be displayed. This is due to the intelligent heating, see page 11.
- If you need to adjust the time, press the **HOUR** or **MINUTE** buttons. See the 'Cooking Programmes' table to check the time range you can set the timer for.
- If no buttons are pressed after one minute the Mini Multicooker will beep repeatedly. Press the **MENU SELECT** button to move through the programmes.
- After completion of the programme, the Mini Multicooker will beep 5 times. Depending on the setting, the 'Keep Warm' function will start. The 'Keep Warm' light will come on and the display will count up the time.
- To cancel the programme at any time, interrupt the cooking process or interrupt the 'Keep Warm' function, press the **OFF/CANCEL** button for a couple of seconds.
- To turn off the Mini Multicooker, switch off and unplug at the mains socket.

COOKING PROGRAMMES

Here is an overview of the cooking programmes and which type of foods these should be used for. The table below will help you select which programme you require:

Programme	Default time	Time range	Increment (Hour)	Increment (Min)	Countdown time appears on display	Keep warm function?
White rice	1 cup rice to 1 cup water approx. 25 mins	N/A	N/A	N/A	Will not show until last 12 mins remaining.	Yes
Brown rice	1 cup rice to 1 cup water approx. 35 mins	N/A	N/A	N/A	Will not show until last 12 mins remaining.	Yes
Quick cook	1 cup rice to 1 cup water approx. 15 mins	N/A	N/A	N/A	Will not show until last 6 mins remaining.	Yes
Slow cook	4 hours	2 – 8 hours	1	10	Countdown immediately when starts cooking.	Yes
Oatmeal	30 mins	5 mins - 4 hours	1	5	Countdown immediately when starts cooking.	Yes
Quinoa	½ cup quinoa to ¾ cup water approx. 15 mins	N/A	N/A	N/A	Will not show until last 6 mins remaining.	Yes
Cake	1 hour	40 mins – 2 hours	1	5	Countdown immediately when starts cooking.	Yes
Yogurt	8 hours	6 – 12 hours	1	10	Countdown immediately when starts cooking.	No

INTELLIGENT HEATING AND COUNTDOWN

For cooking 'White Rice', 'Brown Rice' 'Quick Cook' and 'Quinoa' the Mini Multicooker uses an intelligent microcomputer heating control ensures delicious results as they cook in different ways. As your favourite rice is cooking, this smart cooking feature continually monitors temperature to automatically adjust the cooking time and temperature for evenly prepared food.

As the countdown time appears the Mini Multicooker will beep twice and then countdown the final minutes. At the end of the countdown time the Mini Multicooker will beep 5 times and then go into 'Keep Warm' mode.

WHITE RICE

- Measure your rice according to the instructions on the packet or with the measuring cup provided. The volume of the measuring cup is about 180ml/150g. Do not fill the cooking pot above the 4 cup level.
- Wash the rice until the water is relatively clear and place into the cooking pot.
- Add water according to the instructions on the packet.
- Place the cooking pot into the main unit, close the lid and check the steam vent is correctly positioned.
- Connect the appliance to a power outlet and switch on at the socket.
- Press the **MENU SELECT** button until 'White Rice' appears on the display.
- Press **START**. The button will light up and 'Cook Time' will illuminate. The indicator lights will flash in a clockwise direction to indicate cooking has begun.
- Using the intelligent heating technology, the countdown timer will show during the last 12 minutes of cooking and will beep twice when it starts.
- When the Mini Multicooker has completed cooking it will beep 5 times and then go into 'Keep Warm' mode. If your rice is cooked, press the **OFF/CANCEL** button.
- Do not keep rice warm for more than 4 hours.

BROWN RICE

- Measure your rice according to the instructions on the packet with the measuring cup provided. The volume of the measuring cup is about 180ml/150g. Do not fill the cooking pot above the 4 cup level.
- Add the rice to the cooking pot and add water according to the instructions on the packet.
- Place the cooking pot into the main unit, close the lid and check the steam vent is correctly positioned.
- Connect the appliance to a power outlet and switch on at the socket.
- Press the **MENU SELECT** button until 'Brown Rice' appears on the display.
- Press **START**. The button will light and 'Cook Time' will illuminate. The indicator lights will flash in a clockwise direction to indicate cooking has begun.
- Using the intelligent heating technology, the countdown timer will show during the last 12 minutes of cooking and will beep twice when it starts.
- When the Mini Multicooker has completed cooking it will beep 5 times and then go into 'Keep Warm' mode. If your rice is cooked, press the **OFF/CANCEL** button.
- Do not keep rice warm for more than 4 hours.

QUICK COOK

- The Quick cook programme is normally used to shorten the amount of time needed to cook rice.
- Add your ingredients to the cooking pot and add water according to the instructions on the packet.
- Place the cooking pot into the main unit, close the lid and check the steam vent is correctly positioned.
- Connect the appliance to a power outlet and switch on at the socket.
- Press the **MENU SELECT** button until 'Quick Cook' appears on the display.
- Press **START**. The button will light and 'Cook Time' will illuminate. The indicator lights will flash in a clockwise direction to indicate cooking has begun.
- Using the intelligent heating technology, the countdown timer will show during the last 6 minutes of cooking and will beep twice when it starts.
- When the Mini Multicooker has completed cooking it will beep 5 times and then go into 'Keep Warm' mode. If your rice is cooked, press the **OFF/CANCEL** button.
- Do not keep rice warm for more than 4 hours.

SLOW COOK

- The 'Slow Cook' programme is used for slow cooking. Adapt the quantity and cooking times of your favourite slow cook recipes.
- Add your ingredients to the cooking pot according to the recipe.
- Place the cooking pot into the main unit, close the lid and check the steam vent is correctly positioned.
- Connect the appliance to a power outlet and switch on at the socket.
- Press the **MENU SELECT** button until 'Slow Cook' appears on the display.
- Press **START**. The button will light up and 'Cook Time' will illuminate. If the time differs to the cooking time required, you will need to adjust the time of cooking using the **HOUR** and **MINUTE** buttons on the control panel. This will then countdown in 'HH:MM' to indicate cooking has begun.
- Stir your food halfway through the cooking cycle.
- When cooking is completed, the Mini Multicooker will go into 'Keep Warm' mode. At this point, if you do not want to use the keep warm function, press the **OFF/CANCEL** button.

OATMEAL

The 'Oatmeal' programme is for making porridge or oatmeal with pasteurised milk with a low fat content. To avoid the milk boiling over:

- Wash whole grain cereals thoroughly until the water is clear.
- Grease the cooking pot with a little butter before cooking.
- If you want to reduce or increase the ingredients, do this proportionally and do not exceed the maximum 4 cup level inside the cooking pot.
- Follow the directions on the oatmeal packet.
- You can also use the measuring cup supplied to measure your oatmeal and water/milk. We recommend a ratio of 1:2 (1 cup of oatmeal to 2 cups of water). Do not fill the pan above the 4 cup level.
- Place the cooking pot into the main unit, close the lid and check the steam vent is correctly positioned.
- Connect the appliance to a power outlet and switch on at the socket.
- Press the **MENU SELECT** button until 'Oatmeal' appears on the display.
- Press **START**. The button will light up and 'Cook Time' will illuminate. If the time differs to the cooking time required, you will need to adjust the time of cooking using the **HOUR** and **MINUTE** buttons on the control panel. This will then countdown in 'HH:MM' to indicate cooking has begun.
- Stir your food halfway through the cooking cycle.
- When cooking is completed, the Mini Multicooker will go into 'Keep warm' mode. At this point, if you do not want to use the keep warm function, press the **OFF/CANCEL** button.
- Do not keep oatmeal warm for more than 2 hours.

QUINOA

- Follow the directions on the quinoa packaging.
- You can also use the measuring cup supplied to measure your quinoa and water. We recommend a ratio of 1:2 (1 cup of quinoa to 2 cups of water). Do not fill the pan above the 4 cup level.
- Place the cooking pot into the main unit, close the lid and check the steam vent is correctly positioned.
- Connect the appliance to a power outlet and switch on at the socket.
- Press the **MENU SELECT** button until 'Quinoa' appears on the display.
- Press **START**. The button will light and 'Cook Time' will illuminate. The indicator lights will flash in a clockwise direction to indicate cooking has begun.
- Using the intelligent heating technology, the countdown timer will show during the last 6 minutes of cooking and will beep twice when it starts.
- When the Mini Multicooker has completed cooking it will beep 5 times and then go into 'Keep Warm' mode. If your rice is cooked, press the **OFF/CANCEL** button.
- Do not keep quinoa warm for more than 2 hours.

CAKE

When baking a cake in the Mini Multicooker, we recommend using ready made cake mixes. Please note that the MAX amount of dry ingredients which can be used is 250g. This is approximately half of the amount of a standard packet of cake mix.

- Follow the instructions on the packaging, mixing the wet and dry ingredients in a bowl.
- To prevent sticking, grease the inside of the cooking pot with butter or margarine.
- Place the cake mix into the cooking pot and then insert into the main unit, close the lid and check the steam vent is correctly positioned.
- Connect the appliance to a power outlet and switch on at the socket.
- Press the **MENU SELECT** button until 'Cake' appears on the display and 1 hour will flash. If the time differs to the cooking time on the cake packaging, you will need to adjust the time of cooking using the **HOUR** and **MINUTE** buttons on the control panel.
- Press **START**. The button will light up and 'Cook Time' will illuminate. This will then countdown in 'HH:MM' to indicate cooking has begun.
- When baking is completed, the Mini Multicooker will go into 'Keep Warm' mode. At this point you can remove the cake from the Mini Multicooker and place on a wire rack to cool.

YOGURT

- Take 125ml of starter yogurt (natural plain live yogurt) from the fridge so it has time to warm up closer to room temperature while you are preparing the milk.
- Start with 1250ml of milk. Add this to a saucepan and bring to the boil use a whisk to mix occasionally, this helps make a thicker yogurt. Then leave to cool down to between 32°C to 43°C, check with a cooking thermometer to make sure it has cooled to the correct temperature.
- Add the natural yogurt to the cooled milk and whisk to mix gently. Take care not to whip or beat the mixture too vigorously, the consistency should be smooth with no lumps of yogurt.
- Pour the mixture into the cooking pot.
- Place the cooking pot into the main unit, close the lid and check the steam vent is correctly positioned.
- Connect the appliance to a power outlet and switch on at the socket.
- Press the **MENU SELECT** button until 'Yogurt' appears on the display. The timer will automatically set for 8 hours. You can adjust the time if required (see table on page 11).
- Press **START**. The button will light up and 'Cook Time' will illuminate. If the time differs to the cooking time required, you will need to adjust the time of cooking using the **HOUR** and **MINUTE** buttons on the control panel. This will then countdown in 'HH:MM' to indicate cooking has begun.
- When cooking has finished, remove the yogurt from the Mini Multicooker. There may be a small amount of liquid (whey) on top of the yogurt. This is normal.
- Stir and refrigerate for at least 3 hours.

WARNING: Do not keep yogurt in the refrigerator for more than 4 days after you have made it. Do not use expired milk or expired yogurt, only use fresh ingredients.

KEEP WARM

- If the cooking programme has a keep warm mode, the 'Keep Warm' button will illuminate green and the timer on the display will count up in 'HH:MM'.

RECIPE

Please note: All spoon measurements are standard metric, so 1 tsp is 5ml and 1 tbsp is 15ml. We recommend using measuring spoons for accurate results.

Cooking times will vary depending on the foods you choose, so lift the lid and cook for a couple more minutes if needed.

CLASSIC BEEF CASSEROLE - Serves 2

Cooking time: 4 hours

Ingredients	Quantity
Vegetable oil	1 tbsp
Stewing beef	750g, roughly chopped
Onion	1 medium, thinly sliced
Carrot	1 medium, thinly sliced
Garlic	1 clove, crushed
Fresh parsley	1 tbsp, finely chopped
Tomato puree	35g
French mustard	1 tsp
Red wine	125ml
Beef stock	65ml

WHAT YOU DO

In a sauté pan, heat the oil and brown the pieces of beef. Remove the meat and put onto a plate.

Add the onion, carrot and garlic to the sauté pan. Stir and cook until the onion softens and turns pale gold. Transfer the vegetables to the Mini Multicooker cooking pot.

Add the beef to the cooking pot and stir in the parsley, tomato puree, mustard, wine and stock.

Close the lid, switch on the Mini Multicooker and select the 'Slow cook' programme for 4 hours or until the beef is tender. Serve with creamy mashed potato.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Question: Why is the cooking temperature not high enough?

Answer: Do not unnecessarily open the lid during use, as this will release heat.

Check that the lid of the appliance is closed properly. Ensure there is nothing obstructing the lid closing properly and that the seal around the edge is not damaged.

Question: Why hasn't the food cooked properly?

Answer: You may have selected the wrong programme for the ingredients. Ensure the ingredients and recipe correspond with the cooking programme chosen.

The ingredients may be too large, chop them smaller. Alternatively, there may be too much food in the Mini Multicooker - check the amount against the recipe or recommended.

Question: Why is my food overcooked?

Answer: After cooking, your food may have been left too long in the 'Keep Warm' mode.

The quantity or size of food may be incorrect for the cooking programme selected.

Question: Why hasn't my cake risen and it is burnt?

Answer: If your cake is burnt, you may not have greased the cooking pot prior to baking. Ensure the base and sides of the cooking pot are greased with oil or butter.

If your cake hasn't risen, you may not have beaten the eggs and sugar enough, or the flour was not sifted before adding the other ingredients. Your chosen recipe may not be suitable to use with the Mini Multicooker.

CARE AND CLEANING

- Unplug the Mini Multicooker, remove the power cord and let it cool completely before cleaning.
- Clean thoroughly before using for the first time and after every use.
- Check the parts for wear or damage after every few uses.
- The steam vent in the lid is removable for cleaning. When this is removed the detachable lid can be removed to be cleaned.
- Remove and wash the cooking pot, steam vent, detachable lid and accessories in hot soapy water, rinse and dry thoroughly. Do not wash any parts in the dishwasher.
- Do not use abrasive cleaners, scourers or steel wool when cleaning the cooking pot.
- Stubborn residue can be removed with a soft sponge or soft nylon brush and warm water. If food has cooked onto the bottom of the cooking pot, fill with hot soapy water and leave to soak for 10 minutes before cleaning.
- Never immerse the base in water or any other liquid.
- To clean the outer surfaces, wipe with a clean damp cloth and dry thoroughly before storing.
- Store the Mini Multicooker with the power cord loosely coiled. Never wrap it tightly around the product.

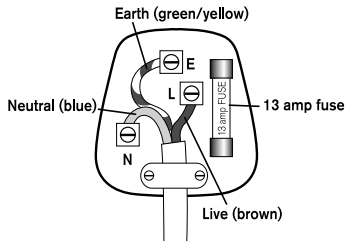
ELECTRICAL CONNECTIONS

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). The wire which is coloured blue **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter N (Neutral). The wire which is coloured brown **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter L (Live).

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 EU Directives: 2006/95/EC (Low Voltage Directive) and 2004/108/EC (EMC Directive).

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 to find your nearest recycling point.



LAKELAND

GEBRAUCHSANWEISUNG **MINI-MULTIKOCHER**



LAKELAND MINI-MULTIKOCHER

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf des Mini-Multikochers 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.

Dieser vielseitige Mini-Multikocher ist klein, aber richtig leistungsstark und bereitet auf Knopfdruck zuverlässig Ihr Frühstück, Mittag, Abendessen oder Dessert zu. Dank seiner acht Kochprogramme und der intelligenten Aufwärmfunktion erzielen Sie stets perfekte Ergebnisse. Die automatische Warmhaltefunktion sorgt dann dafür, dass alles bis zum Servieren heiß bleibt.

Unser mehrfach ausgezeichnetes Familienunternehmen legt heute genauso viel Wert auf ein Höchstmaß an Qualität, ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und einen hervorragenden Kundenservice wie damals in den 1960er Jahren, als Lakeland gegründet wurde.

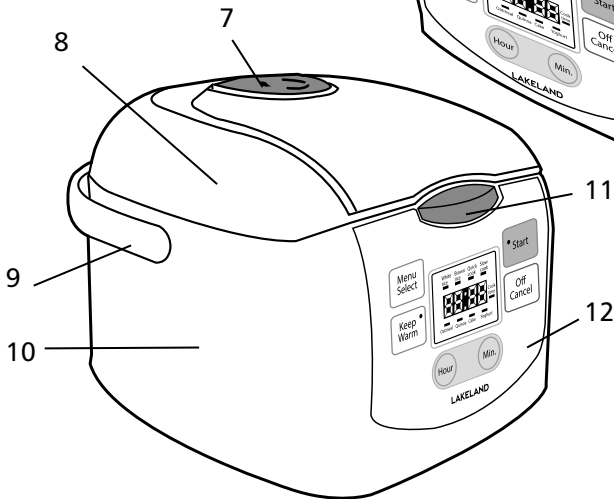
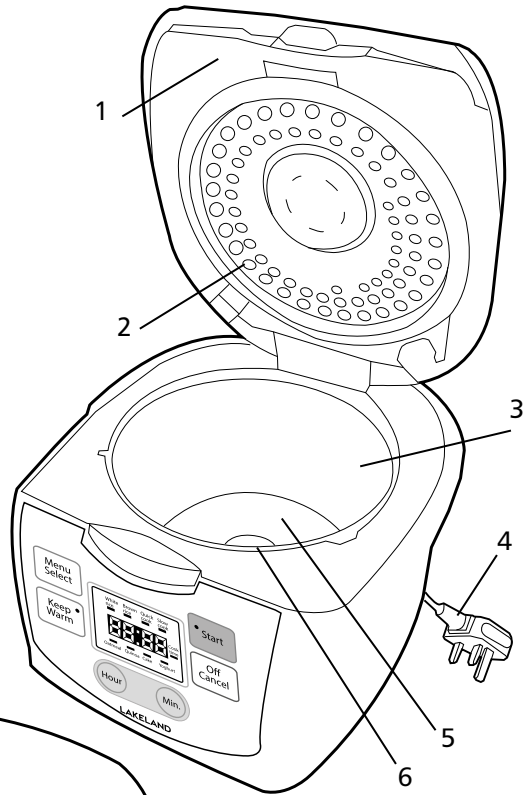
Unsere Artikel werden mit größter Sorgfalt ausgewählt und gründlich geprüft. So haben Sie die Gewähr, dass Ihnen jeder Artikel, den Sie bei uns kaufen, jahrelang Freude bereiten wird.

INHALT

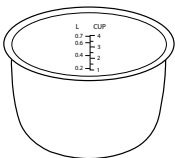
Produktmerkmale.....	26-27
Sicherheitshinweise	28-30
Vor dem ersten Gebrauch Ihres Mini-Multikochers.....	31
Gebrauchsanleitung	32
Garprogramme	33-38
Häufig gestellte Fragen.....	39
Pflege und Reinigung	40

PRODUKTMERKMALE

1. Deckel
2. Abnehmbarer Innendeckel
3. Kochtopf
4. Netzkabel und -stecker
5. Heizplatte
6. Temperatursensor
7. Dampfauslass
8. Haupteinheit
9. Griff
10. Kocher
11. Taste zum Öffnen
12. Bedienfeld



ZUBEHÖR



Kochtopf



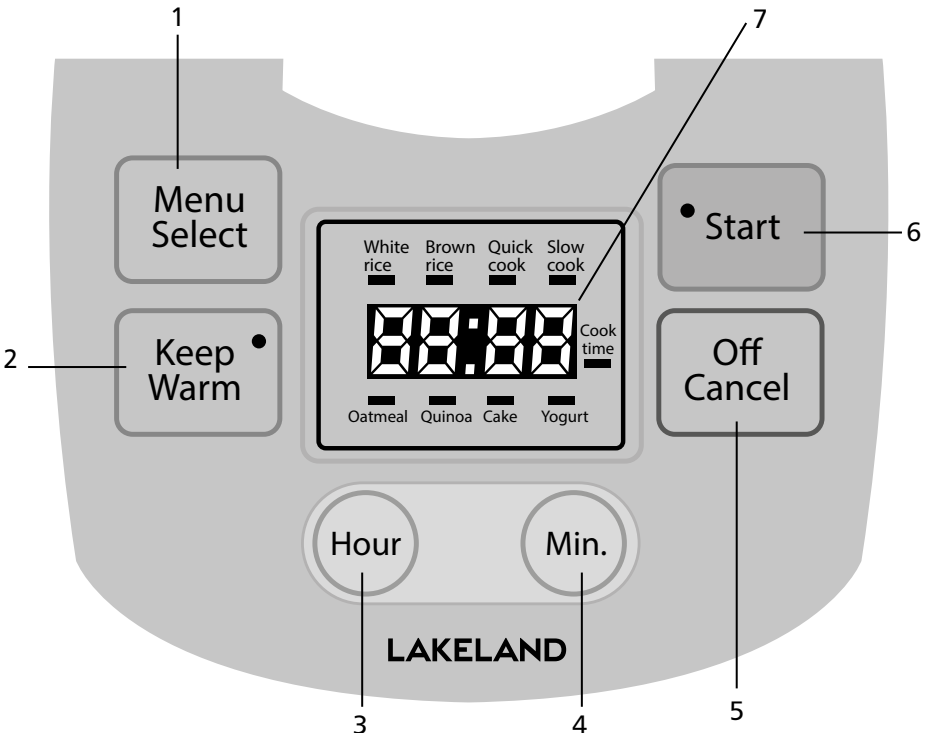
Reislöffel



Messlöffel

BEDIENFELD


- 1. MENU/SELECT (MENÜ/AUSWAHL) –**
Drücken Sie diese Taste zur Auswahl eines der 8 Kochprogramme.
- 2. KEEP WARM (WARMHALTEN) –**
Der Mini-Multikocher wechselt nach Ablauf der Programme (mit Ausnahme des Joghurt-Programms) automatisch in den Warmhaltemodus. Das Lämpchen leuchtet, während die Speisen warmgehalten werden. Auf dem Display wird angezeigt, wie lange der Warmhaltemodus bereits läuft.
- 3. HOUR (STUNDE) –**
Drücken Sie diese Taste, um die Kochdauer in Stunden einzustellen.
- 4. MINUTES (MINUTEN) –**
Drücken Sie diese Taste, um die Kochdauer in Minuten einzustellen.
- 5. OFF/CANCEL (AUS/ABBRECHEN) –**
Drücken Sie diese Taste, um den vorherigen Vorgang abzubrechen bzw. um die Warmhaltefunktion auszuschalten.
- 6. START –**
Drücken Sie diese Taste zum Start des gewählten Kochprogramms. Das Lämpchen leuchtet während des Kochvorgangs.
- 7. LÄMPCHEN FÜR KOCHDAUER –**
Dieses Lämpchen leuchtet während des Kochvorgangs.



SICHERHEITSHINWEISE

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

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder mit fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden und sie im Gebrauch und hinsichtlich der potentiellen Gefahren des Geräts unterwiesen wurden. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern unter acht Jahren und nicht ohne Aufsicht Erwachsener durchgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber vom Gerät.
- Vergewissern Sie sich stets vor Gebrauch des Geräts, dass es keine erkennbaren Schäden aufweist. Verwenden Sie das Produkt nicht, falls es Schäden aufweist oder versehentlich fallen gelassen wurde. Wenden Sie sich im Falle von Schäden oder Defekten am Gerät an den Kundenservice von Lakeland unter der Rufnummer 0800 444 1500.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, falls das Netzkabel beschädigt ist. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Spezialkabel ersetzt werden. Kontaktieren Sie den Kundenservice von Lakeland unter der Rufnummer 0800 444 1500.
- Stellen Sie das Gerät zum Gebrauch stets auf eine trockene, ebene und hitzebeständige Fläche.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung des Geräts aus der Steckdose. Zum Abschalten ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Verwenden Sie nur die von Lakeland empfohlenen Zubehörteile oder Einsätze.
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel, Netzstecker oder Deckel 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. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Nur für den Gebrauch in Innenräumen.
- Nur für den privaten Gebrauch.
- Dieses Gerät ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln gemäß der Beschreibung in der mitgelieferten Gebrauchsanweisung vorgesehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker ausschließlich mit trockenen Händen aus der Netzsteckdose. 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.
- Lassen Sie bei der Verwendung von Verlängerungskabeln Vorsicht walten. Die elektrischen Nennwerte des Kabels müssen mindestens so hoch wie die des Geräts sein. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängt und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Stecken Sie keine Objekte in die Abzugsöffnung.
- Halten Sie mit Ihren Händen und dem Gesicht Abstand zur Abzugsöffnung und berühren Sie die Abzugsöffnung nicht während des Betriebs bzw. bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Der Dampf kann zu Verbrennungen führen.
- Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Mini-Multikochers enthaltenen Kochtopf.
- Legen Sie keine Lebensmittel oder Zutaten direkt in das Gerät, sondern immer in den eingesetzten Kochtopf.
- Verwenden Sie zum Umrühren oder Herausnehmen von Lebensmitteln keine Metallutensilien, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät erfüllt die Grundanforderungen der Richtlinien 2014/30/EU (Elektromagnetische Verträglichkeit) und 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie).
- **WARNUNG:** Bei einem abgeschnittenen Stecker in einer 13 A-Netzsteckdose besteht die Gefahr einer schweren Verletzung durch einen Stromschlag! Achten Sie auf die ordnungsgemäße Entsorgung des abgeschnittenen Netzsteckers.
-  **ACHTUNG:** Die Verpackungsmaterialien aus Kunststoff können gefährlich sein. Sie dürfen nicht in die Hände von Babys und Kindern gelangen, da Erstickenungsgefahr besteht. Diese Beutel sind kein Spielzeug.
- Verwenden Sie den Kochtopf nicht, wenn die Antihafbeschichtung zerkratzt oder gesprungen ist oder sich abgelöst hat, da der Topf sonst überhitzen könnte.
- Halten Sie den Mini-Multikocher von heißen Geräten wie Brennern, Herden oder Öfen sowie von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Bewegen oder kippen Sie den Mini-Multikocher nicht, wenn der Kochtopf gefüllt ist.
- Lassen Sie den Mini-Multikocher vollständig abkühlen, bevor Sie ihn bewegen, reinigen oder verstauen.
- Überschreiten Sie beim Füllen des Kochtopfs niemals das maximale Fassungsvermögen von 4 Tassen. Vorsicht beim Erwärmen von Zutaten, die schäumen könnten. Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb.
- Schalten Sie das Gerät bei Verunreinigungen im Kocher aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es vor der Reinigung vollständig abkühlen (siehe S.19 – Pflege und Reinigung).
- Der Kochtopf Ihres Mini-Multikochers ist antihafbeschichtet. Verwenden Sie keine harten oder scharfen Utensilien zum Umrühren oder Vermengen von Zutaten innerhalb des Topfes. Verwenden Sie ausschließlich Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff zum Umrühren und Servieren Ihrer Speisen. Lassen Sie während des Kochens keine Utensilien im Kochtopf.
- Verwenden Sie stets Pfannenheber und andere Utensilien aus Kunststoff, Holz oder Silikon, da Metallutensilien die Antihafbeschichtung beschädigen können.

ACHTUNG – HEISSE OBERFLÄCHEN

- Alle Oberflächen, die mit diesem  Symbol gekennzeichnet sind, heizen sich während des Gebrauchs stark auf. **NICHT BERÜHREN!** Es besteht Verletzungsgefahr.



- Schalten Sie den Mini-Multikocher aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie diese Oberflächen berühren.
- Öffnen Sie den Mini-Multikocher vorsichtig, da sehr heißer Dampf austreten oder heißes Fett herausspritzen kann. Es besteht Verbrühungs- bzw. Verbrennungsgefahr. Während des Garens tritt Dampf aus dem Dampfauslass aus. Halten Sie sowohl beim Kochen als auch beim Öffnen Gesicht und Hände fern vom Deckel und dem Dampfauslass im Deckel.
- Nehmen Sie den Mini-Multikocher nur mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät und stellen Sie ihn stets auf einen hitzebeständigen Untersetzer.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH IHRES MINI-MULTIKOCHERS

Warnung: Stecken Sie den Netzstecker erst in die Steckdose und schalten Sie den Mini-Multikocher erst an, wenn Sie ihn vollständig montiert haben.

- Packen Sie den Mini-Multikocher aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien sowie das Zubehör, das sich im Inneren des Kochers befindet, und ziehen die Schutzfolie vom Dampfauslass.
- Wischen Sie die äußeren Oberflächen und das Innere des Deckels vor dem ersten Gebrauch mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Kochtopf und das Zubehör in heißem Spülwasser und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
- Alle Bestandteile müssen sauber und trocken sein, bevor Sie das Gerät zusammensetzen.
- Beim Erstgebrauch des Geräts kann etwas Geruch entstehen. Das ist normal und vergeht nach einigen Verwendungen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Arbeitsfläche auf. Es muss mindestens 20 cm von der Wand und mindestens einen Meter von der Decke entfernt sein, damit eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist. Betreiben Sie das Gerät niemals unter Schränken oder Lampen, da diese durch austretende Dämpfe, Hitze, Spritzer und Kondenswasser Schaden nehmen könnten.
- Setzen Sie den Kochtopf in den Mini-Multikocher ein.
- Stecken Sie das Ende des Netzkabels an der Seite des Mini-Multikochers ein.



- Der Mini-Multikocher ist jetzt betriebsbereit.

AKUSTISCHER SIGNALTON

Wenn das Gerät an die Spannungsversorgung angeschlossen wird, Tasten gedrückt werden und der Kochvorgang abgeschlossen ist, wird ein Signalton ausgegeben.

GEBRAUCHSANLEITUNG

- Bereiten Sie Ihre Zutaten nach Rezept vor und beachten Sie dabei die Mengenangaben. Verteilen Sie alles gleichmäßig im Kochtopf und setzen Sie diesen in den Kocher ein. Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten (einschließlich Flüssigkeiten) nicht die Höchstmarkierung (4 Tassen) an der Seite des Kochtopfs überschreiten.
- Setzen Sie den Kochtopf in den Mini-Multikocher ein und vergewissern Sie sich, dass er festen Kontakt mit dem Heizelement hat.
- Legen Sie den Deckel auf, sodass er einrastet. Schließen Sie das Gerät an die Spannungsversorgung an.
- Das Gerät gibt einen Signalton aus, und alle Lämpchen leuchten einmal auf. In der Anzeige sind 4 blaue Striche zu sehen.
- Drücken Sie die Taste **MENU SELECT (MENÜ-AUSWAHL)**, um das gewünschte Programm auszuwählen. Wenn das entsprechende Programm in der Anzeige blinkt, wurde es ausgewählt. In der Anzeige ist gegebenenfalls die Standard-Kochdauer oder ein blauer Rand zu sehen.
- Wenn „weißer Reis“, „brauner Reis“, „schnelles Garen“ oder „Quinoa“ gewählt wurde, wird die Zeit erst angezeigt, wenn die Speise fast gar ist. Dann wird ein Countdown angezeigt. Das ist der intelligenten Aufwärmfunktion zu verdanken, siehe Seite 33.
- Drücken Sie die Taste **HOOR (STUNDE)** oder **MINUTE**, um die Dauer individuell anzupassen. In der Tabelle „Kochprogramme“ ist der Zeitbereich angegeben, auf den Sie den Timer einstellen können.
- Falls keine Tasten gedrückt werden, piept der Mini-Multikocher nach einer Minute wiederholt. Drücken Sie die Taste **MENU SELECT (MENÜ-AUSWAHL)**, um durch die Programme zu blättern.
- Nach Beendigung des Programms gibt der Mini-Multikocher 5 Signaltöne aus. Je nach Einstellung wird die Warmhaltefunktion aktiviert. Die Warmhalteleuchte geht an, und auf der Anzeige beginnt die Zeit zu laufen.
- Halten Sie die Taste **OFF/CANCEL (AUS/ABBRECHEN)** mehrere Sekunden lang gedrückt, um das Programm zu einem beliebigen Zeitpunkt zu stoppen, den Kochvorgang zu unterbrechen oder die Warmhaltefunktion zu deaktivieren.
- Schalten Sie den Mini-Multikocher mit der Austaste aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

COOKING PROGRAMMES

Im Folgenden sehen Sie einen Überblick über die Kochprogramme und für welche Arten von Speisen diese verwendet werden sollten. Die Angaben in der Tabelle dienen als Orientierungshilfe für die Auswahl des richtigen Programms.

Programm	Standard-Zeit	Zeitbereich	Stufen (Stunde)	Stufen (Min.)	Countdown in Anzeige	Warmhaltefunktion?
White Rice – Weißer Reis	1 Tasse Reis zu 1 Tasse Wasser ca. 25 Min.	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend	Wird erst angezeigt, wenn noch 12 Min. verbleiben	Ja
Brown Rice – Brauner Reis	1 Tasse Reis zu 1 Tasse Wasser ca. 35 Min.	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend	Wird erst angezeigt, wenn noch 12 Min. verbleiben	Ja
Quick Cook – Schnelles Garen	1 Tasse Reis zu 1 Tasse Wasser ca. 15 Min.	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend	Wird erst angezeigt, wenn noch 6 Min. verbleiben	Ja
Slow Cook – Schongaren	4 Stunden	2 – 8 Stunden	1	10	Countdown, wenn der Kochvorgang beginnt	Ja
Oatmeal – Haferbrei	30 Min.	5 Min. bis 4 Stunden	1	5	Countdown, wenn der Kochvorgang beginnt	Ja
Quinoa	½ Tasse Quinoa zu ¾ Tasse Wasser ca. 15 Min.	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend	Wird erst angezeigt, wenn noch 6 Min. verbleiben	Ja
Cake – Kuchen	1 Stunde	40 Min. – 2 Stunden	1	5	Countdown, wenn der Kochvorgang beginnt	Ja
Yogurt – Joghurt	8 Stunden	6 – 12 Stunden	1	10	Countdown, wenn der Kochvorgang beginnt	Nein

INTELLIGENTES AUFWÄRMEN UND COUNTDOWN

Für „weißen Reis“, „braunen Reis“, „Quinoa“ und „schnelles Garen“ nutzt der Mini-Multikocher eine intelligente, über einen Mikrocomputer gesteuerte Aufwärmung, die trotz unterschiedlicher Kochweisen köstliche Ergebnisse sicherstellt. Während Ihr Lieblingsreis kocht, überwacht diese intelligente Funktion permanent die Temperatur und passt die Kochdauer und Temperatur an, damit die Speisen gleichmäßig gegart werden.

Sobald der Countdown angezeigt wird, gibt der Mini-Multikocher zwei Signaltöne aus, woraufhin die letzten Minuten beginnen. Sobald der Countdown abgelaufen ist, gibt der Mini-Multikocher 5 Signaltöne aus und wechselt in den Warmhaltemodus.

WEISSER REIS

- Messen Sie die Reismenge gemäß den Angaben auf der Verpackung ab oder nutzen Sie den im Lieferumfang enthaltenen Messbecher. Der Messbecher hat ein Fassungsvermögen von ca. 180 ml/150 g. Befüllen Sie den Kochtopf maximal bis zum Füllstand von 4 Tassen.
- Waschen Sie den Reis, bis das Wasser relativ klar ist, und geben Sie ihn in den Kochtopf.
- Geben Sie gemäß den Verpackungsangaben Wasser hinzu.
- Stellen Sie den Kochtopf in den Kocher, schließen Sie den Deckel und prüfen Sie, dass die Abzugsöffnung richtig positioniert ist.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Drücken Sie die Taste **MENU SELECT (MENÜ-AUSWAHL)**, bis „White Rice“ (weißer Reis) auf der Anzeige erscheint.
- Drücken Sie **START**. Die Taste leuchtet, und die Kochdauer leuchtet auf. Die Lämpchen blinken im Uhrzeigersinn und zeigen so an, dass der Kochvorgang begonnen hat.
- Basierend auf der intelligenten Aufwärmfunktion wird in den letzten 12 Minuten des Kochvorgangs ein Countdown angezeigt. Wenn dieser beginnt, piept das Gerät zweimal.
- Wenn der Mini-Multikocher den Kochvorgang beendet hat, gibt er 5 Signaltöne aus und wechselt in den Warmhaltemodus. Drücken Sie die Taste **OFF/CANCEL (AUS/ABBRECHEN)**, wenn der Reis gar ist.
- Halten Sie Reis maximal 4 Stunden lang warm.

BRAUNER REIS

- Messen Sie die Reismenge gemäß den Angaben auf der Verpackung mit dem im Lieferumfang enthaltenen Messbecher ab. Der Messbecher hat ein Fassungsvermögen von ca. 180 ml/150 g. Befüllen Sie den Kochtopf maximal bis zum Füllstand von 4 Tassen.
- Geben Sie den Reis in den Kochtopf und füllen Sie gemäß den Verpackungsangaben Wasser hinzu.
- Stellen Sie den Kochtopf in den Kocher, schließen Sie den Deckel und prüfen Sie, dass die Abzugsöffnung richtig positioniert ist.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Drücken Sie die Taste **MENU SELECT (MENÜ-AUSWAHL)**, bis „Brown Rice“ (brauner Reis) auf der Anzeige erscheint.
- Drücken Sie **START**. Die Taste leuchtet, und die Kochdauer leuchtet auf. Die Lämpchen blinken im Uhrzeigersinn und zeigen so an, dass der Kochvorgang begonnen hat.
- Basierend auf der intelligenten Aufwärmfunktion wird in den letzten 12 Minuten des Kochvorgangs ein Countdown angezeigt. Wenn dieser beginnt, piept das Gerät zweimal.
- Wenn der Mini-Multikocher den Kochvorgang beendet hat, gibt er 5 Signaltöne aus und wechselt in den Warmhaltemodus. Drücken Sie die Taste **OFF/CANCEL (AUS/ABBRECHEN)**, wenn der Reis gar ist.
- Halten Sie Reis maximal 4 Stunden lang warm.

SCHNELLES GAREN

- Das Programm für schnelles Garen wird normalerweise verwendet, um die zum Reiskochen erforderliche Zeit zu verkürzen.
- Geben Sie Ihre Zutaten in den Kochtopf und füllen Sie gemäß den Verpackungsangaben Wasser hinzu.
- Stellen Sie den Kochtopf in den Kocher, schließen Sie den Deckel und prüfen Sie, dass die Abzugsöffnung richtig positioniert ist.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Drücken Sie die Taste **MENU SELECT (MENÜ-AUSWAHL)**, bis „Quick Cook“ (schnelles Garen) auf der Anzeige erscheint.
- Drücken Sie **START**. Die Taste leuchtet, und die Kochdauer leuchtet auf. Die Lämpchen blinken im Uhrzeigersinn und zeigen so an, dass der Kochvorgang begonnen hat.
- Basierend auf der intelligenten Aufwärmfunktion wird in den letzten 6 Minuten des Kochvorgangs ein Countdown angezeigt. Wenn dieser beginnt, piept das Gerät zweimal.
- Wenn der Mini-Multikocher den Kochvorgang beendet hat, gibt er 5 Signaltöne aus und wechselt in den Warmhaltemodus. Drücken Sie die Taste **OFF/CANCEL (AUS/ABBRECHEN)**, wenn der Reis gar ist.
- Halten Sie Reis maximal 4 Stunden lang warm.

SCHONGAREN

- Das Schongarprogramm wird zum schonenden Garen verwendet. Halten Sie sich an die Mengenangaben und die Kochdauer Ihrer Lieblingsrezepte für schonendes Garen.
- Geben Sie Ihre Zutaten gemäß Rezept in den Kochtopf.
- Stellen Sie den Kochtopf in den Kocher, schließen Sie den Deckel und prüfen Sie, dass die Abzugsöffnung richtig positioniert ist.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Drücken Sie die Taste **MENU SELECT (MENÜ-AUSWAHL)**, bis „Slow Cook“ (Schongaren) auf der Anzeige erscheint.
- Drücken Sie **START**. Die Taste leuchtet, und die Kochdauer leuchtet auf. Falls die angegebene Zeit von den Vorgaben abweicht, können Sie die Kochdauer mit den Tasten für **HOOR (STUNDE)** und **MINUTE** auf dem Bedienfeld ändern. Daraufhin beginnt der Countdown in „HH:MM“, d. h. der Kochvorgang wird gestartet.
- Rühren Sie die Zutaten nach der Hälfte der Kochdauer um.
- Nach dem Ende des Kochvorgangs wechselt der Mini-Multikocher in den Warmhaltemodus. Drücken Sie die Taste **OFF/CANCEL (AUS/ABBRECHEN)**, falls Sie die Warmhaltefunktion dann nicht nutzen möchten.

HAFERBREI

Dieses Programm eignet sich für Porridge oder Haferbrei, der mit pasteurisierter, fettarmer Milch zubereitet wird. Damit die Milch nicht überkocht:

- Waschen Sie Vollkorngetreide zunächst gründlich, bis das Wasser klar ist.
- Fetten Sie den Kochtopf mit etwas Butter ein.
- Wenn Sie Zutaten entnehmen oder hinzufügen möchten, gehen Sie dabei portionsweise vor und überschreiten Sie nicht die 4-Tassen-Markierung im Inneren des Kochtopfs.
- Befolgen Sie dabei die Anweisungen auf der Haferbrei-Verpackung.
- Zum Abmessen des Porridge und des Wassers bzw. der Milch können Sie den im Lieferumfang enthaltenen Messbecher verwenden. Wir empfehlen ein Verhältnis von 1:2 (1 Tasse Porridge zu 2 Tassen Wasser). Befüllen Sie den Kochtopf nur bis zum Füllstand von 4 Tassen.
- Stellen Sie den Kochtopf in den Kocher, schließen Sie den Deckel und prüfen Sie, dass die Abzugsöffnung richtig positioniert ist.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Drücken Sie die Taste **MENU SELECT (MENÜ-AUSWAHL)**, bis „Oatmeal“ (Haferbrei) auf der Anzeige erscheint.
- Drücken Sie **START**. Die Taste leuchtet, und die Kochdauer leuchtet auf. Falls die angegebene Zeit von den Vorgaben abweicht, können Sie die Kochdauer mit den Tasten für **hour (STUNDE)** und **MINUTE** auf dem Bedienfeld ändern. Daraufhin beginnt der Countdown in „HH:MM“, d. h. der Kochvorgang wird gestartet.
- Rühren Sie die Zutaten nach der Hälfte der Kochdauer um.
- Nach dem Ende des Kochvorgangs wechselt der Mini-Multikocher in den Warmhaltemodus. Drücken Sie die Taste **OFF/CANCEL (AUS/ABBRECHEN)**, falls Sie die Warmhaltefunktion dann nicht nutzen möchten.
- Halten Sie Haferbrei maximal 2 Stunden lang warm.

QUINOA

- Befolgen Sie dabei die Anweisungen auf der Quinoa-Verpackung.
- Zum Abmessen des Quinoa und des Wassers können Sie den im Lieferumfang enthaltenen Messbecher verwenden. Wir empfehlen ein Verhältnis von 1:2 (1 Tasse Quinoa zu 2 Tassen Wasser). Befüllen Sie den Kochtopf nur bis zum Füllstand von 4 Tassen.
- Stellen Sie den Kochtopf in den Kocher, schließen Sie den Deckel und prüfen Sie, dass die Abzugsöffnung richtig positioniert ist.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Drücken Sie die Taste **MENU SELECT (MENÜ-AUSWAHL)**, bis „Quinoa“ auf der Anzeige erscheint.
- Drücken Sie **START**. Die Taste leuchtet, und die Kochdauer leuchtet auf. Die Lämpchen blinken im Uhrzeigersinn und zeigen so an, dass der Kochvorgang begonnen hat.
- Basierend auf der intelligenten Aufwärmfunktion wird in den letzten 6 Minuten des Kochvorgangs ein Countdown angezeigt. Wenn dieser beginnt, piept das Gerät zweimal.
- Wenn der Mini-Multikocher den Kochvorgang beendet hat, gibt er 5 Signaltöne aus und wechselt in den Warmhaltemodus. Drücken Sie die Taste **OFF/CANCEL (AUS/ABBRECHEN)**, wenn der Reis gar ist.
- Halten Sie Quinoa maximal 2 Stunden lang warm.

KUCHEN

Wir empfehlen zum Kuchenbacken im Mini-Multikocher fertige Kuchenmischungen. Bitte beachten Sie, dass die **HÖCHSTMENGE** der verwendeten Trockenzutaten 250 g beträgt. Das entspricht etwa der Hälfte des Inhalts einer Standard-Kuchenmischung.

- Befolgen Sie beim Vermengen der trockenen und feuchten Zutaten in einer Schüssel die Verpackungsanweisungen.
- Fetten Sie die Innenseite des Kochtopfs mit Butter oder Margarine ein, damit nichts kleben bleibt.
- Geben Sie die Kuchenmischung in den Kochtopf und stellen Sie ihn in den Kocher, schließen Sie den Deckel und prüfen Sie, dass die Abzugsöffnung richtig positioniert ist.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Drücken Sie die Taste **MENU SELECT (MENÜ-AUSWAHL)**, bis „Cake“ (Kuchen) auf der Anzeige erscheint und 1 Stunde blinkt. Falls die angegebene Zeit von den Angaben auf der Verpackung der Kuchenmischung abweicht, können Sie die Dauer mit den Tasten für **HOURL (STUNDE)** und **MINUTE** auf dem Bedienfeld ändern.
- Drücken Sie **START**. Die Taste leuchtet, und die Kochdauer leuchtet auf. Daraufhin beginnt der Countdown in „HH:MM“, d. h. der Kochvorgang wird gestartet.
- Nach dem Ende des Backens wechselt der Mini-Multikocher in den Warmhaltemodus.
- Nun können Sie den Kuchen aus dem Mini-Multikocher nehmen und zum Abkühlen auf ein Abkühlgitter stellen.

JOGURT

- Nehmen Sie 125 ml Joghurt für die Basiszutat (Naturjoghurt) aus dem Kühlschrank, damit er sich leicht auf Zimmertemperatur erwärmt, während Sie die Milch vorbereiten.
- Beginnen Sie mit 1,25 l Milch. Geben Sie diese in eine Pfanne und bringen Sie sie unter Rühren zum Kochen, damit der Joghurt später dicker wird. Lassen Sie sie auf 32 °C bis 42 °C abkühlen. Überprüfen Sie die Temperatur mit einem Kochthermometer.
- Geben Sie den Naturjoghurt hinzu und vermengen Sie ihn vorsichtig mit der Mischung. Rühren Sie die Mischung nicht zu fest, denn sie sollte sämig sein und nicht klumpen.
- Gießen Sie die Mischung in den Kochtopf.
- Stellen Sie den Kochtopf in den Kocher, schließen Sie den Deckel und prüfen Sie, dass die Abzugsöffnung richtig positioniert ist.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Drücken Sie die Taste **MENU SELECT (MENÜ-AUSWAHL)**, bis „Yogurt“ auf der Anzeige erscheint. Der Timer wird automatisch auf 8 Stunden eingestellt. Sie können die Dauer gegebenenfalls ändern (siehe Tabelle auf Seite 11).
- Drücken Sie **START**. Die Taste leuchtet, und die Kochdauer leuchtet auf. Falls die angegebene Zeit von den Vorgaben abweicht, können Sie die Kochdauer mit den Tasten für **HOURL (STUNDE)** und **MINUTE** auf dem Bedienfeld ändern. Daraufhin beginnt der Countdown in „HH:MM“, d. h. der Kochvorgang wird gestartet.
- Nehmen Sie den Joghurt nach dem Ende des Kochvorgangs aus dem Mini-Multikocher. Möglicherweise ist auf dem Joghurt etwas Flüssigkeit (Molke) entstanden. Das ist normal.
- Rühren Sie ihn um und stellen Sie ihn mindestens 3 Stunden lang kalt.

WARNUNG: Bewahren Sie den Joghurt nach der Zubereitung nicht länger als 4 Tage im Kühlschrank auf. Verwenden Sie keine abgelaufene Milch oder Joghurt, sondern immer nur frische Zutaten.

WARMHALTEN

- Wenn das Kochprogramm einen Warmhaltemodus umfasst, leuchtet die Taste „Keep Warm“ (Warmhalten) grün auf, und der Timer zählt in „HH:MM“.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Frage: Warum ist die Gartemperatur nicht hoch genug?

Antwort: Öffnen Sie den Deckel nicht unnötig, denn dadurch entweicht Hitze. Überprüfen Sie, ob der Gerätedeckel ordnungsgemäß verschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel durch nichts blockiert wird und die Dichtung am Rand nicht beschädigt ist.

Frage: Warum wurden die Zutaten nicht richtig gekocht?

Antwort: Eventuell haben Sie für Ihre Zutaten das falsche Programm gewählt. Überprüfen Sie, ob die Zutaten und die Rezeptangaben dem gewählten Kochprogramm entsprechen. Möglicherweise sind Ihre Zutaten zu groß. Zerteilen Sie sie in kleinere Stücke. Möglicherweise sind auch zu viele Zutaten im Mini-Multikocher – vergleichen Sie die Menge mit dem Rezept bzw. den Empfehlungen.

Frage: Warum sind meine Speisen zerkocht?

Antwort: Möglicherweise haben Sie sie zu lange im Warmhaltemodus gelassen. Die Menge bzw. die Größe der Zutaten entspricht möglicherweise nicht den Anforderungen für das gewählte Kochprogramm.

Frage: Warum ist mein Kuchenteig nicht aufgegangen, aber angebrannt?

Antwort: Falls Ihr Kuchen angebrannt ist, haben Sie vielleicht den Kochtopf vor dem Backen nicht eingefettet. Überprüfen Sie, ob der Boden und die Seitenflächen des Kochtopfs mit Öl oder Butter eingefettet sind. Falls Ihr Kuchen nicht aufgegangen ist, haben Sie die Eier und den Zucker vielleicht nicht ausreichend geschlagen, oder das Mehl wurde vor dem Hinzugeben der anderen Zutaten nicht gesiebt. Eventuell ist Ihr Rezept nicht für die Verwendung mit dem Mini-Multikocher geeignet.


PFLEGE UND REINIGUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker des Mini-Multikochers aus der Steckdose und lassen Sie ihn vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch gründlich.
- Überprüfen Sie die einzelnen Teile regelmäßig auf Verschleiß oder Schäden.
- Die Abzugsöffnung im Deckel kann zum Reinigen entnommen werden. Wenn sie entnommen wurde, kann der abnehmbare Deckel zum Reinigen entfernt werden.
- Reinigen Sie den Kochtopf, die Abzugsöffnung, den abnehmbaren Deckel und das Zubehör in heißem Spülwasser, spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend gründlich. Keines der Teile ist spülmaschinenfest.
- Verwenden Sie für die Reinigung des Kochtopfs keine Scheuermittel, kratzenden Schwämme oder Stahlwolle.
- Hartnäckiger Schmutz kann mit einem weichen Schwamm oder einer weichen Kunststoffbürste und warmem Wasser entfernt werden. Falls am Boden des Kochtopfs Reste festgekocht sind, weichen Sie ihn vor der Reinigung zehn Minuten in Wasser ein.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Sie können das Gerät außen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Trocken Sie es gründlich ab, bevor Sie es verstauen.
- Verstauen Sie den Mini-Multikocher so, dass das Netzkabel lose aufgewickelt ist. Wickeln Sie es nie fest um das Gerät.

Lakeland

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, UK LA23 1BQ

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

 Tel: 0800 444 1500 www.lakeland.de