

 LAKELAND

INSTRUCTION BOOKLET

GRAND REMOSKA®



Model: 18851

GRAND REMOSKA®

Thank you for choosing the Lakeland Grand Remoska®.

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

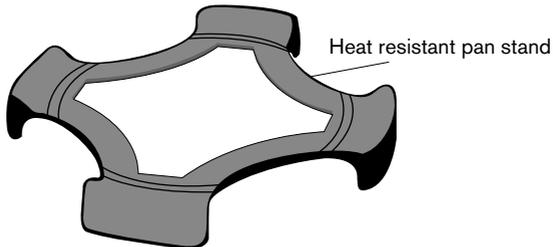
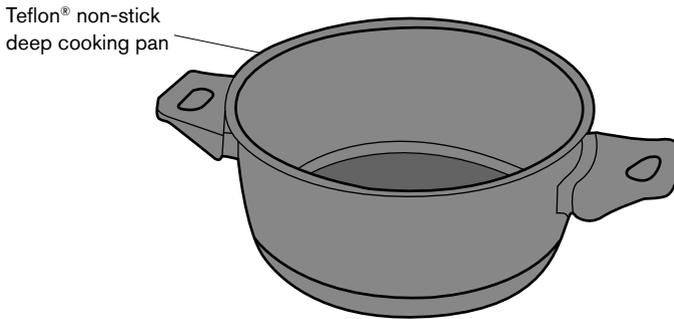
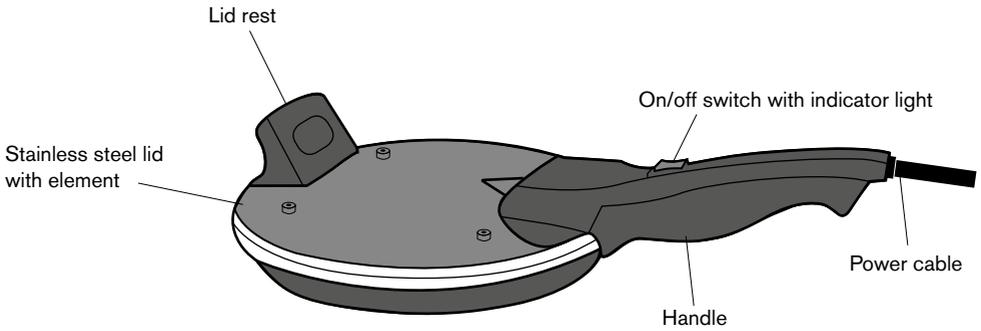
Your Remoska® is compact and an economical way to cook. This makes it ideal for smaller kitchens and caravans but more widely for people wanting to save energy and still cook delicious meals. Your Remoska® makes a wide range of dishes from baked potatoes to roast chicken, casseroles, pies, cakes and even desserts.

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

CONTENTS

Product features.....	3
Safety cautions.....	4-5
How to use the Remoska® for the first time.....	6
Instructions for use.....	6
A guide to ingredients.....	7
Adapting your own recipes.....	7
Recipes.....	8
Troubleshooting.....	13
Care and cleaning.....	13
Electrical connections.....	14
Recycling your electricals.....	14

PRODUCT FEATURES



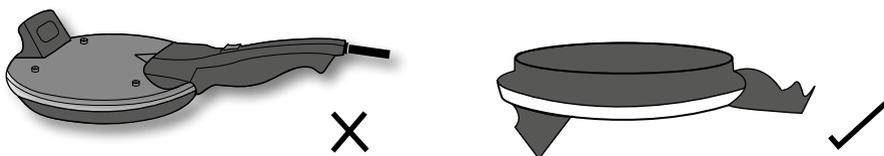
SAFETY CAUTIONS

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. Allow to cool before cleaning the appliance. 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 cord, plug or 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 13 amp socket is a serious safety (shock) hazard. Ensure the cut off plug is disposed of safely.
- The temperature of the lid and base (some of which are marked with this symbol) will be very hot when the appliance is in use. **DO NOT TOUCH** these surfaces as possible injury could occur. Allow to cool completely before handling this appliance. 
- The lid has the heating element inside and retains heat after it is initially switched off. Only lift the lid using the handle.
- The appliance should be used on the stand provided.
- The lid rest should not be used as a handle as it gets very hot during cooking.
- Remember that the lid contains the cooking element so, when removing the lid, place it upside down away from you, or on a slightly raised wire rack.
- As soon as you have finished cooking, switch off and unplug the Remoska®, remove the lid, place it upside down and leave to cool then wipe it clean with a damp cloth. Do not immerse the lid in water or hold it under running water.



- Under no circumstances should the screws in the lid be loosened or the lid be taken apart.
- Always switch off and unplug the Remoska® after cooking, when not in use and before cleaning.
- The lid must not be immersed in water and should **NEVER be washed in a dishwasher.**

HOW TO USE THE REMOSKA® FOR THE FIRST TIME

- Remove any packaging and labels from the pan, lid and heatproof stand.
- Wash the cooking pan in warm, soapy water, or wash in the dishwasher. Rinse and dry thoroughly.
- Never use abrasive cleaners or scourers as they will damage the pan.
- Wipe the lid with a damp cloth, then dry thoroughly.
- Place the pan on the stand making sure it is on a level surface.
- The stainless steel lid is the source of the heat. Avoid lifting the lid during cooking to prevent heat and moisture from escaping.
- Steam is released via three valves in the lid.
- The only control that regulates the heat is the on/off switch.
- Prepare your ingredients and place them inside the cooking pan. Place on the lid.
- Plug the Remoska® into the mains socket and press the on/off switch on the handle to turn it on.
- The switch will light up to show the Remoska® is heating.
- When your meal is ready, turn off the Remoska® by pressing the on/off switch.
- Unplug the Remoska® and remove the lid carefully. Turn the lid upside down and rest it on the lid rest.
- Please take care as it will be extremely hot. Leave the lid and cooking pan to cool completely before cleaning.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Never heat the empty cooking pan unless you are warming oil required in a recipe.
- The maximum cooking capacity of the Grand Remoska® is 4 litres.
- Ready meals in foil dishes can be placed straight into the Remoska®. Pizzas can also be cooked from frozen or fresh.
- To protect the Teflon® pan from scratching we recommend lining it with Magic Non-Stick Liner, cut to size (available from www.lakeland.co.uk).

A GUIDE TO INGREDIENTS

- A roast dinner is one of the easiest introductions to Remoska®. To roast chicken legs on a bed of sliced potatoes, onion and carrot; thickly slice 4 large potatoes, peel and cut 1 large onion into quarters, peel and halve 4 large carrots. Place the vegetables into the Remoska® and top with 4 whole chicken legs. Season and drizzle with oil; no liquid is needed as the vegetables will absorb plenty of meaty juices from the chicken. Replace the lid and cook for 1 to 1½ hours, or until the chicken is thoroughly cooked. This complete roast dinner will serve 4 people.
- The Remoska® makes wonderfully succulent roast chicken and leg of lamb. To keep all the juices in we recommend placing the meat in a roasting bag (available from Lakeland).
- This Remoska® will take a whole small chicken.
- For golden, crispy roast potatoes, parboil first in a saucepan, drain and sprinkle with a little corn meal/semolina, then shake the potatoes in the pan to coat. Place them in the Remoska®, drizzle with oil and leave to cook for 45 minutes to 1 hour, depending on the size of the potatoes.
- If bread and cakes brown too quickly on top during cooking you can protect them from over colouring by cutting a circle of foil and placing it over the cake or loaf halfway through cooking.
- Pre-prepared bread and cake mixes turn out perfectly in the Remoska®.
- The Remoska® is a mini oven, which means that sponge puddings, rice puddings, sponge cakes and bread can be cooked in an ovenproof dish or baking tin that fits inside the Remoska® pan.

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.

Remember this machine has a maximum capacity of 4 litres so adjust your recipes accordingly.

RECIPES

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

STUFFED CHICKEN BREASTS WITH PANCETTA - Serves 6

Ingredient	Quantity
Chicken breasts	6, boneless, skinless
Fresh breadcrumbs	6 tbsp
Lemon	2, zest only
Butter	100g, melted
Pancetta	125g, diced
Fresh thyme	7 - 8 sprigs, stem removed and chopped
Cherry tomatoes	6, halved
Pancetta strips	200g, about 12 slices
Olive oil	4 tbsp

- Slice the chicken breasts horizontally through the centre, to make a pocket in each.
- Mix the breadcrumbs, lemon zest, melted butter, diced pancetta and thyme until well combined. Spoon into the pockets in the chicken.
- Place the tomatoes on top of the stuffing. Wrap 2 strips of pancetta around each chicken breast to fit tightly. The pancetta will shrink as it cooks.
- Drizzle 3 tbsp oil over the chicken breasts. Put 1 tbsp into the Remoska®. Put the chicken into the Remoska® and cook for approx. 30-40 minutes (depending on the thickness of the chicken) until browned and sizzling and a knife inserted into the middle lets clear juices run from the chicken.

LAMB WITH HERB STUFFING - Serves 6

Ingredient	Quantity
Mint and rosemary	3 tbsp, freshly chopped
Breadcrumbs	75g fresh
Salt and black pepper	Freshly ground to suit your preference
Lemons	2, finely grated zest
Egg yolks	2, beaten
Lamb leg	700g - 900g, boned (butterflied)
Roasting bag	

For the topping:

Ingredient	Quantity
Dijon mustard	4 tbsp
Demerara sugar	2 tbsp

- Mix together the herbs, breadcrumbs, salt and black pepper and the lemon zest until well combined and bind with the egg yolk. Leave to stand for 5 minutes so it soaks up the egg.
- Lay the lamb flat on a work surface and using a sharp knife cut a pocket through the centre. Place the stuffing in the pocket and roll the meat together and secure with string.
- For the topping: mix together the mustard and sugar and spread over the surface of the lamb.
- Place in the roasting bag, tie securely and place in the Remoska®. Cook for approx 1 hour until the lamb is tender.

RISOTTO - Serves 6

Ingredient	Quantity
Olive oil	3 tbsp
Onion	1 large, peeled and finely chopped
Garlic	3 cloves, peeled and chopped
Arborio rice	400g
Lemon	1, zest
Stock	1 litre (can replace 200ml of this with white wine if desired)
Cooked meat	500- 600g, chicken breast, sausage, pork, lamb, chorizo (great way to use left overs), cut into bite sized pieces
Vegetables	250g, cut into small pieces or strips, tenderstem broccoli, asparagus, courgettes or peppers, 250g
Salt and black pepper	Freshly ground, to taste
Parmesan cheese	50g, grated

- Place oil, onion, garlic and rice in the Remoska[®], stir to coat the rice with oil and heat for 8-9 minutes until onion softened.
- Add the lemon zest, and stock and cook for 15 minutes, the rice should be almost cooked and there should still be a little liquid in the pan (if not add 100 ml more stock or water).
- Add the cooked meat and the vegetables and cook for 5 minutes until vegetables are al dente.
- Season with salt and pepper and then stir in most of the parmesan and sprinkle a little on top, serve.

LEMON AND THYME POTATOES - Serves 6 as a side dish

Ingredient	Quantity
Lemons	3, zest and juice
Olive oil	3 tbsp
Butter	40g melted
Garlic	3 cloves, peeled and crushed
Potatoes	6 large, peeled and sliced about 0.5cm thick
Thyme	7 - 8 sprigs, leaves removed from stalks and chopped
Salt and pepper	To taste

- Mix together the lemon zest, juice, oil, butter and garlic.
- Layer the potatoes into the Remoska® and scatter with the lemon and garlic mixture.
- Sprinkle thyme between the layers too.
- Season to taste with salt and pepper.
- Cook for approximately 40-45 minutes, turning halfway through until the potatoes are tender and browned on top.

CHEESE LEEK AND POTATO BAKE - Serves 6

Ingredient	Quantity
Potatoes	1 kg
Leeks	4, large
Butter	75g
Milk	150ml
Eggs	2, beaten
Double cream	4 tbsp
Nutmeg	about ½ tsp, freshly grated
Salt and pepper	To taste
Cheddar cheese	100g, grated

- Boil the unpeeled potatoes in lightly salted water until soft. Peel whilst warm and mash them.
- Slice the leeks finely, then wash thoroughly, drain well and gently cook in 50g of the butter.
- Warm the milk to tepid, stir into the mashed potatoes together with the egg, cream, leeks, grated nutmeg and salt and pepper.
- Spread the remaining butter on the base and sides of the Remoska® and add the mashed potatoes. Sprinkle with the grated cheese and cook for approx 20-25 minutes until golden brown.

PLUM, WALNUT & CINNAMON CRUMBLE - Serves 6

Ingredient	Quantity
Butter	175g
Light muscovado sugar	200g
Plums	675g, halved and stoned
Cinnamon	3 tsp
Plain flour	250g
Walnuts	75g, finely chopped

- Melt half the butter and half the sugar in a pan over a low heat, stirring. Add the plums and cinnamon, cover and cook gently for 5 minutes.
- Put the flour into a bowl and rub in the remaining butter. Add remaining sugar and the walnuts.
- Tip the plum mixture into the Remoska® and sprinkle the crumble evenly over the top, to completely cover the plums.
- Cook for approximately 10-15 minutes until the crumble is golden. Serve hot with custard, ice cream or cream.

TROUBLESHOOTING

The following are some common problems that can occur when using the Remoska®. Please review the problems, their possible cause and any corrective action that should be taken to ensure successful cooking.

Problem	Possible cause	Solution
Food in Remoska® is not cooking.	The Remoska® may not be switched on properly.	Check that the Remoska® is plugged in, the socket is switched on, the on /off switch at on the lid is on and the red light on the switch is illuminated.
All the food gathers at one side of the pan.	The Remoska® may not be on a level surface.	Switch off Remoska® and power. Carefully lift the Remoska® off its stand and lay it on a heat resistant surface. Ensure the stand is placed on a level surface, reposition the Remoska® on stand, switch on power and then Remoska®.
The lid rest is very hot when touched.	The lid rest will get warm during cooking.	Do not lift the pan by the lid rest, use the handle, the lid rest is not designed to be a handle and will get hot during cooking.

CARE AND CLEANING

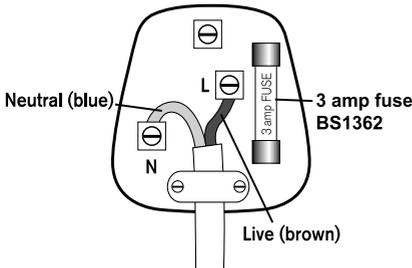
- Unplug the Lakeland Remoska® and allow to cool completely before cleaning.
- Before the first use and after every use, clean each part thoroughly.
- Periodically check all parts for any wear or damage before reassembly.
- Always use plastic, nylon or silicone spatulas etc. – metal tools will damage non stick coatings.
- Never immerse the pan lid in water or any other liquid.
- To clean the lid, wipe with a clean, damp cloth and dry before storing.
- Do not use abrasive cleaners, steel wool or abrasive materials or cleansers as these will damage the non-stick coating.
- Wash the pan in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly.
- The pan is dishwasher safe.
- Store the Lakeland Remoska® with the power cable loosely coiled. Never wrap it tightly around the pan.

ELECTRICAL CONNECTIONS

This appliance is fitted with a fused three-pin rewirable BS1363 plug 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 BROWN to Live (L)

3 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 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. Do **NOT** connect either of these wires to the terminal marked E, coloured green, green and yellow, or marked by earth symbol.

Before refitting the plug cover, check that there are no cut or stray strands of wire inside the plug. Use a 3 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.

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.



GEBRAUCHSANLEITUNG
GRAND REMOSKA®



Modell: 18851

GRAND REMOSKA®

Danke, dass Sie sich für die Lakeland Grand Remoska® entschieden haben.

Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Broschüre vor der ersten Verwendung des Geräts zu lesen und heben Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

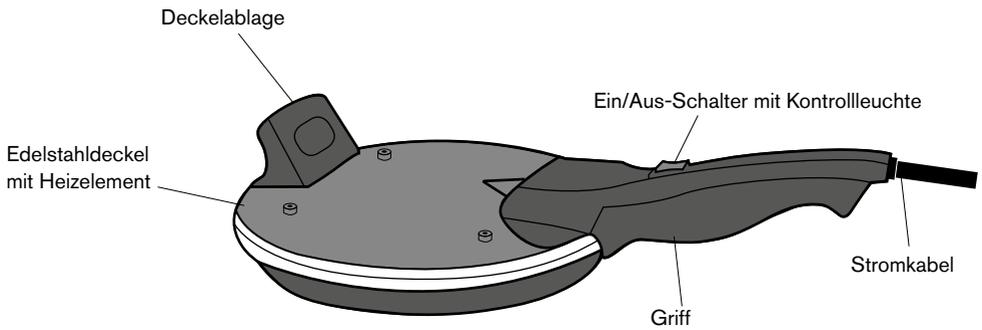
Die Remoska® ist ein kompaktes Gerät, mit dem Sie kostensparend kochen können. Die Remoska® eignet sich besonders für kleine Küchen und Wohnwagen. Sie ist aber auch ideal, um leckere Gerichte zuzubereiten und gleichzeitig Strom zu sparen. In der Remoska® lassen sich viele Gerichte wie z. B. Ofenkartoffeln, Brathähnchen, Aufläufe, Torten, Kuchen und sogar Desserts zubereiten.

Lakeland ist ein preisgekröntes Unternehmen in Familienbesitz. Wir bieten unseren Kunden höchste Qualität, ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis und einen besonderen Kundenservice – und das seit der Unternehmensgründung in den 1960er-Jahren. Alle unsere Produkte werden sorgfältig ausgewählt und gründlich getestet, damit sie unseren hohen Qualitätsstandards entsprechen. Wenn Sie ein Produkt kaufen, können Sie also sicher sein, dass es leicht zu bedienen ist und Sie lange Freude daran haben.

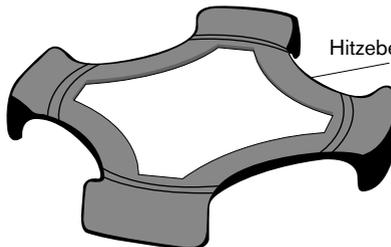
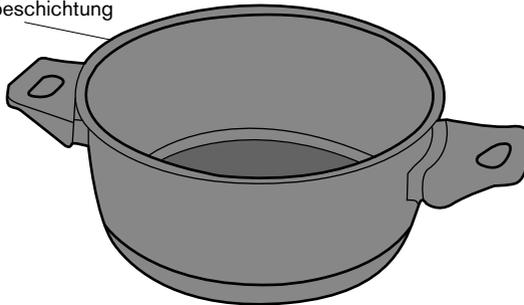
INHALT

Produkteigenschaften.....	17
Sicherheitshinweise.....	18-19
Erste Verwendung der Remoska®.....	20
Gebrauchshinweise.....	20
Hinweise zu Zutaten.....	21
Eigene Rezepte anpassen.....	21
Rezeptideen.....	22-27
Fehlerbehebung.....	28
Pflege und Reinigung.....	28
Recycling von Elektrogeräten.....	29

PRODUKTEIGENSCHAFTEN



Tiefer Kochtopf mit Teflon®-Antihafbeschichtung



Hitzebeständiger Topfständer

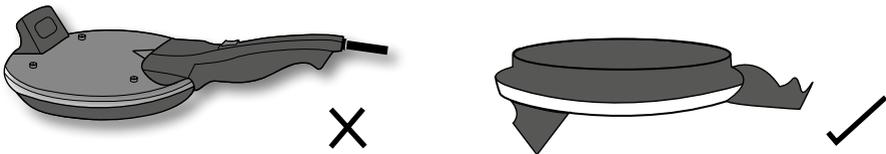
SICHERHEITSMERKMALE

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachschlagen auf.

Befolgen Sie bei der Verwendung des Geräts stets diese Sicherheitshinweise, um zu verhindern, dass Personen verletzt werden und das Gerät beschädigt wird. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Broschüre beschrieben.

- 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. Das Gerät darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen und benutzen.
- Stellen Sie sicher, dass die Voltzahl Ihres Stromanschlusses der auf dem Gerät angegebenen entspricht.
- Entfernen Sie vor der ersten Verwendung des Geräts sämtliche Verpackungsmaterialien, Werbeaufkleber und Etiketten.
- Prüfen Sie das Gerät vor der Verwendung stets auf sichtbare Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder heruntergefallen ist. Sollte das Gerät beschädigt oder fehlerhaft sein, wenden Sie sich an den Lakeland Kundenservice unter 0800 444 1500.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch ein bestimmtes Kabel ersetzt werden. Wenden Sie sich dazu an den Lakeland Kundenservice unter 0800 444 1500.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf trockenen, ebenen und hitzebeständigen Oberflächen.
- Bei Nichtbenutzung und vor der Reinigung Netzstecker ziehen. Das Gerät vor dem Reinigen abkühlen lassen. Zum Ausschalten des Geräts Schalter auf „Off“ (Aus) stellen und Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Verwenden Sie für dieses Gerät nur Zubehörteile und Zusatzgeräte, die von Lakeland empfohlen werden.
- Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr! Tauchen Sie Kabel, Stecker und Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Lassen Sie das Kabel nicht vom Küchentisch oder von der Arbeitsplatte herunterhängen. Lassen Sie das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Nur für Innenräume.
- Nur für den Hausgebrauch.
- Verwenden Sie das Gerät zur Zubereitung von Speisen gemäß der beiliegenden Gebrauchsanweisung.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur mit trockenen Händen aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker niemals am Kabel aus der Steckdose.
- Verletzungs- und Brandgefahr! Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder ein ferngesteuertes System an.

- Seien Sie bei der Verwendung eines Verlängerungskabels vorsichtig. Die elektrische Leistung des Kabels muss mindestens so groß wie die des Geräts sein. Lassen Sie das Kabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Das Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit (04/108/EG) und der Richtlinie zur Sicherheit von elektrischen Haushaltsgeräten (06/95/EG).
- **ACHTUNG – LEBENSGEFAHR:** Stecken Sie niemals einen abgetrennten Stecker in eine Steckdose. Entsorgen Sie diesen an einem sicheren Ort.
- Deckel und Ständer des Produkts (einige sind mit diesem Symbol gekennzeichnet) werden während des Gebrauchs sehr heiß. **VERBRENNUNGSGEFAHR!** Das Berühren dieser Oberflächen kann zu Verletzungen führen. Gerät vor dem Anfassen vollständig abkühlen lassen. 
- Das Heizelement befindet sich im Deckel. Dieser bleibt nach dem Abschalten zunächst heiß. Deckel nur am Griff anheben.
- Das Gerät sollte nur auf dem im Lieferumfang enthaltenen Ständer verwendet werden.
- Die Deckelablage darf nicht als Griff verwendet werden, da diese während des Gebrauchs sehr heiß wird.
- Bitte beachten: Da sich das Heizelement im Deckel befindet, sollte dieser nach dem Abnehmen mit der Unterseite nach oben von Ihnen weggerichtet oder auf einem leicht erhöhten Drahtgestell abgelegt werden.
- Die Remoska® nach dem Kochvorgang abschalten und Netzstecker ziehen, Deckel abnehmen, mit der Unterseite nach oben ablegen und abkühlen lassen. Deckel anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen. Tauchen Sie den Deckel nicht in oder unter fließendes Wasser.



- Die Schrauben des Deckels unter keinen Umständen lösen oder Deckel auseinanderbauen.
- Die Remoska® nach der Verwendung stets ausschalten und Netzstecker bei Nichtverwendung und vor der Reinigung ziehen.
- Der Deckel darf nicht in Wasser getaucht und darf **NIEMALS** im Geschirrspüler gewaschen werden.

ERSTE VERWENDUNG DER REMOSKA®

- Verpackungsmaterial und alle Aufkleber von Topf, Deckel und hitzebeständigem Ständer entfernen.
- Topf in warmem Seifenwasser oder im Geschirrspüler abwaschen. Abspülen und gründlich abtrocknen.
- Keine harten Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da diese den Topf beschädigen.
- Deckel mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Topf auf den Ständer stellen und darauf achten, dass der Ständer auf einem ebenen Untergrund steht.
- Der Edelstahldeckel ist die Hitzequelle. Deckel während des Kochens möglichst nicht anheben, damit Hitze und Feuchtigkeit nicht entweichen können.
- Über drei Ventile im Deckel entweicht Dampf.
- Die Hitze lässt sich nur über den Ein-/Aus-Schalter regulieren.
- Zutaten vorbereiten und in den Topf geben. Deckel auf den Topf setzen.
- Die Remoska® in die Steckdose stecken und Gerät über den Ein-/Aus-Schalter am Griff einschalten.
- Die Kontrollleuchte beginnt zu leuchten und zeigt an, dass sich die Remoska® erhitzt.
- Die Remoska® über den Ein-/Aus-Schalter abschalten, sobald der Garvorgang beendet ist.
- Netzstecker der Remoska® ziehen und Deckel abnehmen. Deckel mit der Unterseite nach oben auf der Deckelablage ablegen.
- Achtung! Der Deckel ist sehr heiß! Deckel und Topf vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.

GEBRAUCHSHINWEISE

- Topf nur dann ohne Inhalt einschalten, wenn Öl für ein Rezept erhitzt wird.
- Das maximale Fassungsvermögen der Grand Remoska® beträgt 4 Liter.
- Fertiggerichte in Foliengeschirr können direkt in die Remoska® gestellt werden. Auch Tiefkühl- oder frische Pizza können darin zubereitet werden.
- Wir empfehlen, den Topf mit passend zugeschnittener Zauberbackmatte auszulegen, damit die Teflon®-Beschichtung nicht zerkratzt (erhältlich unter www.lakeland.co.uk).

HINWEISE ZU ZUTATEN

- Eines der einfachsten Gerichte für die erste Verwendung der Remoska® ist ein Braten. Hähnchenkeulen auf Kartoffelscheiben, Zwiebeln und Karotten: 4 große Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden, 1 große Zwiebel abziehen und vierteln, 4 große Karotten schälen und halbieren. Das Gemüse in die Remoska® geben und 4 ganze Hähnchenkeulen darauf legen. Würzen und mit Öl beträufeln. Die Zugabe von Flüssigkeit ist nicht erforderlich, da das Gemüse Saft vom Hühnchen aufnimmt. Deckel aufsetzen und 1 bis 1 1/2 Stunden köcheln lassen, bis das Hühnchen durchgebraten ist. Dieses Gericht ergibt 4 Portionen.
- Brathähnchen und Lammkeule werden in der Remoska® besonders saftig. Wir empfehlen die Verwendung eines Bratschlauchs (erhältlich bei Lakeland), damit kein Bratensaft verloren geht.
- Die Remoska® fasst ein ganzes kleines Huhn.
- Knusprig braune Bratkartoffeln: Kartoffeln im Topf vorkochen, abgießen und mit etwas Maismehl oder Grieß bestäuben. Kartoffeln anschließend im Topf schütteln, um eine Panade zu erhalten. Kartoffeln in die Remoska® geben, mit Öl beträufeln und je nach Größe der Kartoffeln 45 bis 60 Minuten garen.
- Wenn die Oberseite von Brot oder Kuchen beim Backen zu schnell braun werden, Backgut nach der Hälfte der Backzeit mit etwas Folie abdecken.
- Fertigteige für Brot und Kuchen sind für die Remoska® ideal.
- Die Remoska® ist ein kleiner Backofen. Biskuitspeisen, Milchreis, Biskuitkuchen und Brot können in einer Auflauf- oder Backform zubereitet werden, die in den Topf der Remoska® passt.

EIGENE REZEPTE ANPASSEN

Nachdem Sie einige der beiliegenden Rezepte ausprobiert haben, möchten Sie vielleicht auch eigene Rezepte anpassen.

Suchen Sie in dieser Broschüre nach einem Rezept, das Ihrem eigenen ähnelt, und nutzen Sie es als Referenz.

Achtung: Das Gerät hat ein maximales Fassungsvermögen von 4 Litern. Passen Sie Ihre Rezepte entsprechend an.

REZEPTIDEEN

Hinweis: Alle Mengenangaben in Löffeln basieren auf metrischen Standardmaßen, z. B. 5 ml = 1 TL und 15 ml = 1 EL. Für ein präzises Einhalten der Mengenangaben empfehlen wir die Verwendung von Messlöffeln.

GEFÜLLTE HÜHNERBRÜSTE MIT PANCETTA - 6 Portionen

Zutaten	Menge
Hühnerbrüste	6, entbeint, gehäutet
Frische Semmelbrösel	6 EL
Zitronen	2, nur Schale
Butter	100 g, geschmolzen
Pancetta	125 g, gewürfelt
Frischer Thymian	7-8 Zweige, Stiel entfernt, Blätter gehackt
Kirschtomaten	6, halbiert
Pancetta-Streifen	200 g, ca. 12 Scheiben
Olivenöl	4 EL

- Die Hühnerbrüste mittig horizontal einschneiden, um eine Tasche zu formen.
- Semmelbrösel, Zitronenschale, geschmolzene Butter, Pancetta-Würfel und Thymian gründlich miteinander vermengen. Diese Füllung in die Taschen der Hühnerbrüste löffeln.
- Je 2 Tomatenhälften oben auf die Füllung legen. Jede Hühnerbrust fest mit je 2 Pancetta-Streifen umwickeln. Pancetta schrumpft im Laufe des Garvorgangs.
- 3 EL Öl über die Hühnerbrüste sprengeln. 1 EL in den Remoska® geben. Die Hühnerbrüste ca. 30-40 Minuten im Remoska® garen (je nachdem, wie dick sie sind), bis sie eine goldbraune Farbe annehmen und brutzeln. Zum Test mit einem Messer in die Mitte stechen – die austretende Flüssigkeit muss klar sein.

LAMM MIT KRÄUTERFÜLLUNG - 6 Portionen

Zutaten	Menge
Minze und Rosmarin	3 EL, frisch gehackt
Semmelbrösel	75 g, frisch
Salz und schwarzer Pfeffer	Frisch gemahlen, nach Geschmack
Zitronen	2, Schale fein gerieben
Eigelbe	2, verquirlt
Lammkeule	700-900 g, entbeint (nach Schmetterlingsart)
Bratbeutel	

Zum Bestreichen:

Zutaten	Menge
Dijon-Senf	4 EL
Demerara-Zucker	2 EL

- Kräuter, Semmelbrösel, Salz, schwarzen Pfeffer und Zitronenschale gründlich vermengen und mit den Eigelben binden. 5 Minuten stehenlassen, damit das Ei gut aufgenommen wird.
- Lammfleisch flach auf die Arbeitsplatte legen und mit einem scharfen Messer eine Tasche in die Mitte schneiden. Füllung in die Tasche geben, Fleisch aufrollen und mit einem Faden verschnüren.
- Senf und Zucker vermengen und die Oberfläche des Lamms damit bestreichen.
- Das Lamm sicher im Bratbeutel verschließen und in den Remoska® geben. In ca. 1 Stunde durchgaren.

RISOTTO - 6 Portionen

Zutaten	Menge
Olivenöl	3 EL
Zwiebel	1 große, geschält und fein gehackt
Knoblauch	3 Zehen, abgezogen und gehackt
Arborio-Reis	400 g
Zitrone	1, Schale
Brühe	1 Liter (davon können nach Wunsch 200 ml durch Weißwein ersetzt werden)
Gegartes Fleisch	500-600 g, z. B. Hühnerbrust, Würstchen, Schwein, Lamm, Chorizo (gute Möglichkeit zur Resteverwertung), in mundgerechte Stücke zerteilt
Gemüse	250 g, in kleine Stücke oder Streifen geschnitten, z. B. Bimi, Spargel, Zucchini oder Gemüsepaprika
Salz und schwarzer Pfeffer	Frisch gemahlen, nach Geschmack
Parmesan-Käse	50 g, gerieben

- Öl, Zwiebeln, Knoblauch und Reis in den Remoska® geben. Umrühren, damit der Reis mit dem Öl benetzt wird. Dann 8-9 Minuten dünsten, bis die Zwiebeln weich sind.
- Zitronenschale und Brühe hinzufügen und 15 Minuten köcheln. Der Reis sollte fast gar sein, und es sollte sich noch etwas Flüssigkeit im Topf befinden (falls nicht, noch 100 ml Brühe oder Wasser angießen).
- Gegartes Fleisch und Gemüse hinzugeben und 5 Minuten köcheln, bis das Gemüse gar, aber noch bissfest ist.
- Mit Salz und Pfeffer würzen, dann den Großteil des Parmesans einrühren und zum Servieren noch etwas darüberprenkeln.

ZITRONEN-THYMIAN-KARTOFFELN - 6 Portionen als Beilage

Zutaten	Menge
Zitronen	3, Schale und Saft
Olivenöl	3 EL
Butter	40 g, geschmolzen
Knoblauch	3 Zehen, abgezogen und zerdrückt
Kartoffeln	6 große, geschält und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten
Thymian	7-8 Zweige, Stiele entfernt und Blätter gehackt
Salz und Pfeffer	Nach Geschmack

- Zitronenschale und -saft, Öl, Butter und Knoblauch vermengen.
- Kartoffelscheiben in den Remoska® schichten und Zitronen-Knoblauch-Mischung darübergeben.
- Thymian auch zwischen die einzelnen Schichten sprengeln.
- Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
- Ca. 40-45 Minuten garen, bis die Kartoffeln durch und oben gebräunt sind. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.

KÄSE-LAUCH-KARTOFFEL-AUFLAUF - 6 Portionen

Zutaten	Menge
Kartoffeln	1 kg
Lauchstangen	4 große
Butter	75 g
Milch	150 ml
Eier	2, verquirlt
Sahne	4 EL
Muskatnuss	Ca. ½ TL, frisch gerieben
Salz und Pfeffer	Nach Geschmack
Cheddar-Käse	100 g, gerieben

- Die ungeschälten Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Schälen, solange sie noch warm sind, dann zerdrücken.
- Lauch in dünne Scheiben schneiden, gründlich waschen, gut abtropfen lassen und sanft in 50 g der Butter dünsten.
- Die Milch auf lauwarmer Temperatur bringen und mit Eiern, Sahne, Lauch, geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer in den Kartoffelbrei einrühren.
- Boden und Seiten des Remoska® mit der restlichen Butter einfetten und den Kartoffelbrei hineingeben. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und in ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

PFLAUMEN-WALNUSS-ZIMT-STREUSEL - 6 Portionen

Zutaten	Menge
Butter	175 g
Heller Muscovado-Zucker	200 g
Pflaumen	675 g, halbiert und entsteint
Zimt	3 TL
Mehl	250 g
Walnüsse	75 g, fein gehackt

- Die Hälfte der Butter und die Hälfte des Zuckers in einem Topf unter Rühren bei niedriger Temperatur schmelzen. Pflaumen und Zimt hinzufügen, Deckel auflegen und 5 Minuten sanft köcheln lassen.
- Das Mehl in eine Schüssel geben und die restliche Butter hineinreiben. Den verbliebenen Zucker und die Walnüsse hinzufügen.
- Die Pflaumenmischung in den Remoska® geben und die Streusel gleichmäßig darüber verteilen, dabei die Pflaumen vollständig bedecken.
- In ca. 10-15 Minuten goldbraun backen. Warm mit Vanillesauce, Eis oder Sahne servieren.

FEHLERBEHEBUNG

Im Folgenden sind häufige Probleme aufgeführt, die bei der Verwendung Ihrer Remoska® auftreten können. Lesen Sie die Probleme, möglichen Ursachen und Abhilfemaßnahmen für einen reibungslosen Betrieb durch.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Zutaten in der Remoska® werden nicht erhitzt.	Die Remoska® ist nicht eingeschaltet.	Prüfen Sie, ob die Remoska® an die Steckdose angeschlossen ist, die Steckdose eingeschaltet ist, der Ein-/Aus-Schalter am Deckel eingeschaltet ist und das rote Licht auf dem Schalter leuchtet.
Die Zutaten sammeln sich auf einer Seite des Topfes.	Die Remoska® steht nicht auf einem geraden Untergrund.	Die Remoska® ausschalten und Stromzufuhr unterbrechen. Remoska® vorsichtig vom Ständer heben und auf einen hitzebeständigen Untergrund stellen. Prüfen Sie, ob der Ständer auf einem geraden Untergrund steht, stellen Sie die Remoska® wieder auf den Ständer, schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und schalten Sie die Remoska® ein.
Die Deckelablage ist sehr heiß.	Die Deckelablage wird während des Betriebs warm.	Topf nicht an der Deckelablage anheben, Griff verwenden. Die Deckelablage ist kein Griff und wird während des Betriebs heiß.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Ziehen Sie die Lakeland Remoska® aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie alle Teile vor der ersten und nach jeder weiteren Verwendung gründlich.
- Prüfen Sie alle Teile vor dem Zusammenbau regelmäßig auf Beschädigungen und Abnutzung.
- Verwenden Sie nur Utensilien aus Plastik, Nylon oder Silikon usw. Utensilien aus Metall können die Antihafbeschichtung beschädigen.
- Tauchen Sie das den Topfdeckel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Deckels ein sauberes, feuchtes Tuch und trocknen Sie das Gerät vor dem Verstauen gut ab.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, Stahlwolle, scheuernden Gegenstände oder Reinigungsmittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen.
- Topf vor dem erstmaligen Gebrauch in warmem Seifenwasser waschen, ausspülen und gründlich abtrocknen.
- Die Pfanne ist spülmaschinenfest.
- Wickeln Sie das Kabel locker auf, wenn Sie Ihre Lakeland Remoska® verstauen. Wickeln Sie das Kabel nicht fest um die Pfanne.

RECYCLING VON ELEKTROGERÄTEN

Lakeland nimmt wie viele andere Einzelhändler auch an einer Initiative zum Recycling nicht mehr benötigter Elektrogeräte teil. Diese können an vielen Sammelstellen im gesamten Land abgegeben werden.

Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um einen Recyclinghof in Ihrer Nähe zu finden.



Lakeland

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, UK LA23 1BQ

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

 Tel: 0800 444 1500 www.lakeland.de