

# LAKELAND

## INSTRUCTION BOOKLET **MULTI YOGHURT MAKER**



Model: 31794

# LAKELAND MULTI YOGHURT MAKER

Thank you for choosing the Lakeland Multi Yoghurt Maker.

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

You can make fresh and healthy home-made plain yoghurt, Greek-style yoghurt and soft cheese with the Lakeland Multi Yoghurt Maker.

Delicious and nutritious, with no artificial sweeteners, additives or preservatives; yoghurt is a great probiotic snack packed with calcium and live bacteria. Use whole milk for thicker creamier yoghurt, semi skimmed or skimmed milk for yoghurt with fewer calories, or strain plain yoghurt to make creamy tangy Greek-style yoghurt.

The Multi Yoghurt Maker is really simple to use, just a small portion of plain natural yogurt stirred into warm milk begins the transformation. You can make a batch overnight in as little as 8 hours, or stir a little lemon juice into milk to make soft cheese in 10 hours.

Flavour your yoghurt with fruit, nuts and honey, or eat plain. You can also use it as an ingredient in herby dips, dressings and smoothies.

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.

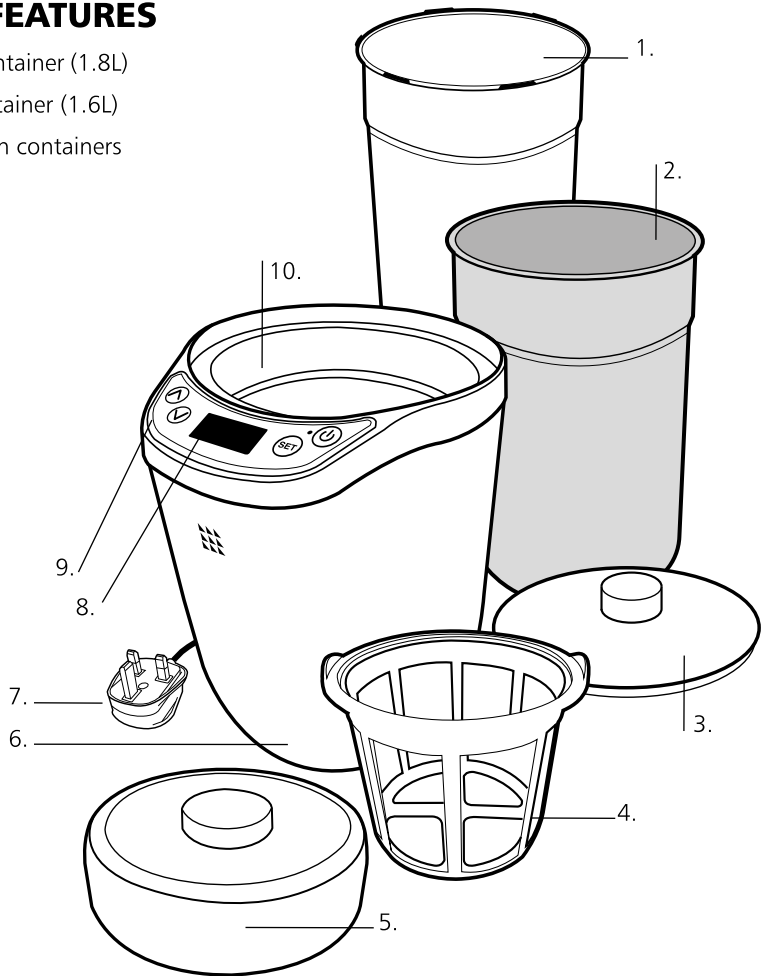
Our products are hand-picked and thoroughly tested so you can be sure that everything you purchase will be a pleasure to use for many years to come.

## CONTENTS

Product features.....	3
Safety cautions.....	4-5
Using your Multi Yoghurt Maker for the first time.....	6
Instructions for use .....	6-7
Making plain yoghurt.....	8
Making Greek-style yoghurt.....	9
Making soft cheese .....	9
A guide to ingredients and hints and tips .....	10-11
Recipes .....	12-15
Serving suggestions.....	16
Frequently asked questions.....	17-18
Care and cleaning .....	19
Electrical connections.....	20
Recycling your Electricals .....	20

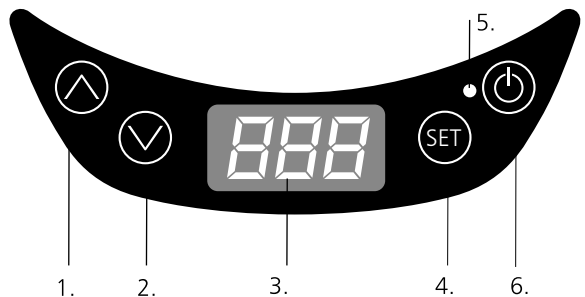
## PRODUCT FEATURES

1. Large white container (1.8L)
2. Small blue container (1.6L)
3. Cover - fits both containers
4. Strainer
5. Lid
6. Base unit
7. Cord and plug
8. Display
9. Control panel
10. Heater



## CONTROL PANEL


1. Increase button
2. Decrease button
3. Display
4. Set button
5. Power light
6. Power button



## **SAFETY CAUTIONS**

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

- 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 0800 444 1500.
- 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 0800 444 1500.
- 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 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.
- This appliance complies with the basic requirements of Directives 04/108/EC (Electromagnetic Compatibility) and 06/95/EC (Safety of Domestic Electrical Appliances).
- **WARNING:** A cut off plug inserted into a 13amp socket is a serious safety (shock) hazard. Ensure the cut off plug is disposed of safely.
-  **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.
- Keep the Multi Yoghurt Maker, plug and cord away from hot ovens, flames and other hot surfaces.
- Do not move the Multi Yoghurt Maker once it is switched on. Use it away from any sources of vibration such as washing machines or fridges.
- Only use yoghurt or cheese making ingredients e.g. milk and plain yoghurt with this product, other food may damage the appliance.
- Do not put your hands or objects other than the containers into the heater while the Multi Yoghurt Maker is switched on. If yoghurt is spilt inside, make sure the Multi Yoghurt Maker is turned off and cooled down before wiping with a clean damp cloth.
- Do not use the Multi Yoghurt Maker without the lid or container in place.
- The Multi Yoghurt Maker will become hot whilst in use. Turn off, unplug, and let it cool down before moving or handling.
- Do not put the base unit in the refrigerator.
- Do not use expired yoghurt, expired milk, flavoured yoghurt, yoghurt with other ingredients in it, or drinking yoghurt in this appliance, only use fresh ingredients.
- **WARNING:** Do not keep yoghurt in the refrigerator for more than 4 days after you have made it.

## USING YOUR MULTI YOGHURT MAKER FOR THE FIRST TIME

Unpack the Multi Yoghurt Maker, remove all the packaging materials, including the transparent film over the control panel.

Before first use, wipe the base unit with a clean, damp cloth.

Wash the containers, lid, cover and strainer in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly.

Make sure that all parts are clean and dry before assembling the product.

The Multi Yoghurt Maker is now ready to use.

## INSTRUCTIONS FOR USE

Place the Multi Yoghurt Maker on a dry, level surface, away from draughts, heat sources and appliances which may vibrate e.g. washing machines and fridges.



Just before each use, the container should be sterilised by filling with just boiled water and then discarding.




1. Plug in and switch on the Multi Yoghurt Maker at the socket. The display will briefly show '888', then flash 'C-1'.
2. Add the container and cover, containing your prepared ingredients into the heater.
3. Add the lid.



### To set the programme...




The Multi Yoghurt Maker has two programmes:



Programme	Temperature	Time
<b>C-1</b> for making plain yoghurt or soft cheese. Then strain plain yoghurt to make Greek-style yoghurt.	42°C	8 to 12 hours
<b>C-2</b> for experimenting with different ingredients, times and temperatures.	25°C to 65°C	1 to 99 hours

4. Press the **INCREASE**  and **DECREASE**  buttons to switch between the two programmes. When you have selected your programme, press the **SET** button .

**If you have selected C-1** the display will show 42°C which is the ideal temperature for making yoghurt. Press the **SET** button  again and the display will flash '08h'. Press the **INCREASE**  and **DECREASE**  buttons to set the time between 8-12 hours, depending on the type of milk you are using. (see 'Guide to Timings' on p8).

**If you have selected C-2** the display will flash '42°C'. Press the **INCREASE**  and **DECREASE**  buttons to set the temperature between 25-65°C in single degrees. You can press and hold the buttons to move quickly through the temperatures.

Press the **SET** button again . The display will flash '08h'. Press the **INCREASE**  and **DECREASE**  buttons to set the time between 1-99 hours.

5. To start the programme, press the **POWER** button  and the power light will illuminate. The display will display the hours, which will count down until your yoghurt or soft cheese is ready. Do not move the Multi Yoghurt Maker once it is switched on. When the cycle has finished, the display will show '00h' and the power light will go out.
6. If you want to cancel the Multi Yoghurt Maker mid cycle, press and hold the **POWER** button  and the program 'C-1' or 'C-2' will flash on the display. You can then reset the Multi Yoghurt Maker again.

## MAKING PLAIN YOGHURT

Yoghurt makes yoghurt! Yoghurt is a live milk product, which can reproduce itself in warm conditions. Easy and inexpensive to make at home, all you need is some natural live yoghurt and milk to get started.

In addition to the Multi Yoghurt Maker, you will need a food thermometer, heat-proof bowl, pan and whisk.

Once you have tasted your first batch, you can adjust the time setting on the Multi Yoghurt Maker to suit your taste. The longer the time it is heated, the tarter it will become. The starter yoghurt you have chosen will also affect the final flavour, try a few different yoghurts to find which gives the flavour you prefer.

### GUIDE TO TIMINGS

Different types of milk take different amounts of time to turn into yoghurt. You will need to set the time on the Multi Yoghurt Maker according to the milk you use.

Whole milk = 8 hours

Semi-skimmed milk = 10 hours

Skimmed milk = 12 hours

Non-dairy milks will require more time

### QUANTITIES REQUIRED

	Starter Yoghurt	Milk
Large Container (1.8L)	165ml	1485ml
Small Container (1.6L)	150ml	1350ml
Greek Yoghurt (1L)	100ml	900ml

- Turn your Multi Yoghurt Maker on to preheat for a few minutes before you start. Make sure the containers are removed and the lid is on the Multi Yoghurt Maker.
- Take the starter yoghurt (natural plain live yoghurt) from the fridge so it has time to warm up closer to room temperature while you are preparing the milk.
- Measure the milk for the container you are using (see above). Add this to a saucepan, bring to the boil and immediately remove from the heater. Use a whisk to mix the milk occasionally, - this helps make thicker yoghurt. Then leave to cool down to 32°C to 43°C. Check with a cooking thermometer to make sure it has cooled to the correct temperature. Remove any 'skin' which has formed on top.
- Measure the starter yoghurt for the container you are using (see above) and gently whisk into the cooled milk. The fresher the starter the better, so check the 'Use By' date. Take care not to whip or beat the mixture too vigorously - the consistency should be smooth with no lumps.
- Pour the mixture into the container and add the cover. Place the container inside the heater and add the lid. It should fit snugly on top.



- Turn on the Multi Yoghurt Maker and select C-1, set the time for 8-12 hours depending on the type of milk you are using.
- Leave the Multi Yoghurt Maker undisturbed until the end of the cycle. Many people find it convenient to make yoghurt overnight, switching on the machine before they go to bed. When the Multi Yoghurt Maker has finished the display will show '00h' and the power light will go out.
- At the end of the cycle, switch off and unplug the Multi Yoghurt Maker. Do not leave yoghurt in the Multi Yoghurt Maker after the timer has finished. Remove the lid slowly as condensation forms during heating. Take care, the heater base and the container will be hot. Use an oven glove or cloth when removing the container.
- There may be a small amount of liquid (whey) on top of the yoghurt in the container. This is normal. Stir the yoghurt in the container and replace the cover. Put the container in the refrigerator for at least 3 hours.
- Enjoy as a plain yoghurt or flavour with our serving suggestions.
- **WARNING:** Do not keep yoghurt in the refrigerator for more than 4 days after you have made it. Do not use expired milk or expired yoghurt in the Multi Yoghurt Maker, only use fresh ingredients.

## MAKING GREEK-STYLE YOGHURT

Greek style yoghurt has a creamier, thicker texture. Removing the whey creates a healthier yoghurt with less sugar and a higher protein density.

- To turn the plain yoghurt into Greek-style yoghurt it needs to be strained through the strainer included.
- The strainer has a capacity of 1 litre so if you **only** want to make Greek Style Yoghurt, make plain yoghurt in the quantities in the table on previous page.
- Remove the plain yoghurt from the fridge after cooling for 3 hours.
- Place the strainer inside the large container, pour in the plain yoghurt. Place in the fridge to strain for 6 hours. The longer you strain the plain yoghurt, the more whey will drain into the container and the thicker the resulting yoghurt will be.
- After 6 hours you will have Greek-style yoghurt. Enjoy plain, flavour with our serving suggestions, or use as an ingredient in other recipes.

## MAKING SOFT CHEESE

To make a soft ricotta-style cheese, mix 1000ml of whole milk and 50-60ml of lemon juice in the small blue container.

- Put the container and cover into the heater.
- Add the lid.
- Turn on the Multi Yoghurt Maker and select C-1, set the time for 10 hours.
- Once the appliance has finished, remove the container and place in the refrigerator for 3 hours.
- Place the strainer inside the large container, pour in the mixture. Place in the fridge to strain for 6 hours.
- Enjoy plain, flavour with herbs, or use as an ingredient in other recipes.

# **A GUIDE TO INGREDIENTS AND HINTS AND TIPS**

## **THE STARTER**

- Use unflavoured plain natural yoghurt, the freshest available with a long 'Use By' date. The probiotics in the starter yoghurt are what helps turn the milk into yoghurt.
- If you make yoghurt regularly, save some of the unflavoured yoghurt from your last batch to start your next. If you do this, ensure you don't save it too long or the probiotics can weaken and the yoghurt won't set. We only recommend doing this for 2-3 batches in a row. Then use a fresh starter.
- Yoghurt with flavouring or fruit in it, or a liquid yoghurt will not work as a starter.

## **THE MILK**

- After boiling your milk, check with a cooking thermometer to make sure it has cooled to the correct temperature.
- To make thicker yoghurt you can try adding 2 tablespoons of powdered milk to the milk before boiling. Add more if you would like your yoghurt thicker.
- You can experiment with making yoghurt between 39°C to 45°C.
- Yoghurt made with semi skimmed or skimmed milk will have a thinner consistency.
- Yoghurt can be made with other types of milk. You can experiment with evaporated, goat's, ewe's, soya, almond or coconut milk instead of pasturised dairy milk. These milks will take a longer time to make into yoghurt. Calories, fat content and flavour will vary with the type of milk chosen.
- If experimenting with untreated goat's or ewe's milk, bring to the boil and simmer for 7 minutes before cooling.
- Long-life UHT, evaporated and powdered milk have already been treated and do not need boiling. Use at room temperature, not straight from the fridge.

## **THE LOCATION**

- Yoghurt will take longer to make in a cool, draughty room. If possible, choose a draught-free position.
- Movement will cause separation and uneven texture so avoid moving the Multi Yoghurt Maker when in use and do not place it on top of a source of vibration e.g. fridge or washing machine.
- Keep the Multi Yoghurt Maker away from heat sources such as ovens and stovetops. Do not place it on a shelf above a radiator.
- Tempting as it may be, do not lift the cover or disturb the Multi Yoghurt Maker until it has finished, this will disturb the yoghurt making process.

## **USING YOGHURT IN RECIPES**

- Spoon over muesli and drizzle with runny honey.
- Try flavourings such as puréed tinned fruit, chopped nuts, maple syrup or vanilla extract. Liquid flavourings will dilute the yoghurt.
- Yoghurt makes a cool, creamy accompaniment to savoury dishes like curries and chilli con carne. Add fresh chopped herbs, garlic, chilli or ground spices such as cumin, turmeric or coriander.
- Fresh yoghurt makes a smooth base for salad dressings, dips, seafood sauce, cucumber raita and toppings for jacket potatoes.

## **BAKING WITH YOGHURT**

- You can experiment using yoghurt as a healthy substitute when baking. Low-fat yoghurt (made with semi skimmed or skimmed milk) can be used to reduce or replace shortening, oil, butter or sour cream. It adds a creamy texture to your recipes.
- When a recipe calls for butter, replace  $\frac{1}{2}$  the butter with half as much yoghurt. For instance, instead of 1 cup of butter, use  $\frac{1}{2}$  cup of butter and  $\frac{1}{4}$  cup of yoghurt.
- When a recipe calls for shortening or oil, replace half the oil with  $\frac{3}{4}$  the amount of yoghurt. For example, instead of 1 cup oil, use  $\frac{1}{2}$  cup of oil and  $\frac{3}{4}$  cup of yoghurt.
- Substitute yoghurt for sour cream in recipes, in the same quantities.
- Yoghurt can even replace some of the water or milk in a recipe. Start by substituting  $\frac{1}{4}$  of the liquid with yoghurt. The result will be creamier.

## RECIPES

Please note that all spoon measurements are standard metric, so 1 tsp is 5ml and 1 tbsp is 15ml. We recommend using a set of measuring spoons for accurate results.

### HONEY NUT MAPLE YOGHURT - Makes 4

Ingredient	Quantity
Greek style yoghurt	500g
Natural maple syrup	3 tbsp
Walnut halves	75g
Sunflower seeds	40g
Muesli or granola	
Wild honey	3 tbsp

#### WHAT YOU DO

Mix yoghurt with maple syrup and divide into glasses or bowls. Top with walnuts, sunflower seeds, muesli or granola. Drizzle with wild honey. Serve immediately.

### GREEK STYLE YOGHURT BREAKFAST PARFAIT - Makes 1

**TIP:** For a treat, make your own pralines by caramelising nuts in a frying pan with maple syrup.

Ingredient	Quantity
Greek style yoghurt	150g
Blueberries or fresh berries	to taste
Toasted walnuts/almonds/pecans/granola	25g
Honey or agave syrup	2 tbsp, to taste

#### WHAT TO DO

Spoon yoghurt into a glass or bowl.

Top with blueberries and roasted nuts of your choice or granola. Sweeten with honey or agave.

## BLUEBERRY MORNING BUZZ - Makes 1

Ingredient	Quantity
Low-fat Greek style yoghurt	150g
Frozen or fresh blueberries	150g
Honey	3 tbsp
Milk or Soya Milk	120ml
Ice cubes	8-10
Fresh blueberries for serving	

### WHAT YOU DO

Place all ingredients in blender and process until smooth – serve topped with a few fresh blueberries.

## BREAKFAST PANCAKES - Makes 4

Ingredient	Quantity
Egg	1
Milk	175ml
Melted butter	1 tbsp, melted
Greek style yoghurt	150g
Salt	½ tsp
Wholemeal plain flour	150g
Fresh fruit and honey for serving	

### WHAT YOU DO

Crack egg into a bowl and beat. Add milk, melted butter and yoghurt to egg bowl. Whisk together thoroughly. In a separate bowl, whisk together salt and flour. Add yoghurt mixture into dry ingredients and combine together till smooth.

Pour about 2 tbsp batter onto a lightly greased skillet for each pancake. Cook each side for 2 minutes on medium heat or until surface turns golden brown.

Serve with fresh fruit and honey.

## **BERRY MANGO SMOOTHIE - Makes 2**

**TIP:** For a thinner consistency add the full amount of orange juice, if you prefer a thicker smoothie, add less.

Ingredient	Quantity
Frozen berries	75g
Frozen mango chunks (or fresh)	100g
Fresh squeezed orange juice	125-225 ml
Greek style yoghurt	150g

### **WHAT YOU DO**

Place frozen fruit into a blender, cover with the fresh squeezed orange juice. Add yoghurt. Blend until smooth. Serve immediately.

## **TZATZIKI DIP - Makes 1 small bowl**

Ingredient	Quantity
Olive oil	2 tbsp
Juice of lemon	½
Salt and pepper	to taste
Dill chopped	2 tbsp
Garlic clove	peeled and chopped
Greek style yoghurt	500g
Cucumber	1, seeds removed and finely diced

### **WHAT YOU DO**

In a medium bowl add the olive oil, lemon juice, salt, pepper, dill, and garlic to the yoghurt.

Mix with a spoon until all ingredients are incorporated. Add the cucumber and mix again.

The dip will be chunky and thick.

## **CORONATION CHICKEN - Makes 2 as a main or 4 as a snack on toasted bread**

Ingredient	Quantity
Greek style yoghurt	200g
Mango chutney	2 tbsp
Madras curry paste	1 tbsp
Cooked chicken breasts,	2, skin removed, cut into bite sized pieces
Salt	to taste
Flaked almonds, toasted	25g

### **WHAT YOU DO**

Mix yoghurt, chutney and curry paste, add chicken, taste, season with salt if required.

Serve and sprinkle with flaked almonds.

## **STRAWBERRY CHEESECAKE - Makes 8 portions**

Ingredient	Quantity
Salted butter	75g, melted
Digestive biscuits	100g, made into crumbs
Demerara or granulated sugar	30g
Greek style yoghurt	500g
Eggs	2
Caster sugar	150g
Vanilla extract	1 tsp
Pinch of salt	
Strawberries	300g, hulled and cut into quarters

### **WHAT YOU DO**

Preheat oven to 170°C /Gas mark 3. Combine melted butter, biscuits and demerara or granulated sugar.

Spread into a 20cm springform/ loose bottomed tin and press down firmly, refrigerate while making the topping.

Combine yoghurt, eggs, 100g of the caster sugar, vanilla and salt and mix till smooth, pour on top of the biscuit base and place in oven for 40 minutes. When its cooked the middle should still wobble a little, the edges will be firm and turning golden.

Allow to cool then refrigerate for 3 hours minimum before serving.

While cheesecake is baking place strawberries and the remaining 50g of caster sugar in a small pan and heat gently until the sugar dissolves, then cook on a medium heat for 5 minutes more, puree, move to a jug and chill until you serve cheesecake.

Serve a slice of cheesecake drizzled with strawberry sauce.

## SERVING SUGGESTIONS

Flavourings should be added after the yoghurt is made, not beforehand. For the freshest flavours, add the fruit or flavouring just before you eat the yoghurt. Flavoured yoghurt will keep in the fridge for up to 4 days.

The recipes below are for a single serving.

Sweeten your yoghurt as required using honey, maple syrup or sugar.

Flavour	Ingredients
Almond	1 tbsp almonds, chopped and 8 drops almond extract
Apple	¼ small apple
Apricot	3 dried apricots, chopped
Banana	1½ tbsp honey, 1/3 banana, peeled and chopped
Blueberry	1 tbsp blueberry preserve
Cherry	1 tbsp cherry jam and 6 cherries, chopped with stones removed
Chocolate	2 tbsp chocolate syrup or 1 tbsp chocolate milk powder. 1 tsp shaved chocolate (optional)
Coffee	1 tsp instant coffee, dissolved in ½ tsp water
Honey	1 tbsp honey
Lemon	2 tsp fresh lemon juice
Lime	2 tsp fresh lime juice
Maple-Nut	1 tsp maple syrup and 2-4 tsp finely chopped nuts
Orange	2 tbsp orange marmalade or chopped orange
Peach	1 tbsp peach jam or 5 slices of peeled peach
Pear	5 thin slices of pear
Plum	2 small fresh plums, sliced
Prune	2 prunes, chopped
Raspberry	1 tbsp raspberry jam
Strawberry	1 tbsp strawberry jam or 2 strawberries, chopped
Vanilla	1 tsp vanilla extract



## FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

**Question:** Why are the lights on the display panel not working?

**Answer:** Make sure the Multi Yoghurt Maker is plugged into the wall socket and turned on.

**Question:** Why is my yoghurt not the correct consistency?

**Answer:** The starter yoghurt may have been added to the milk before it had properly cooled, which has killed the probiotics.

**Question:** Why is my yoghurt very thick and smells peculiar?

**Answer:** The temperature could have been too high or the time set for too long.

The ingredients used could be past their 'Use By' date, if in doubt, do not eat the yoghurt.

The milk may not have been brought to a full boil before mixing the starter in.

The yoghurt mixture may have been 'over mixed' before being put in the Multi Yoghurt Maker.

The Multi Yoghurt Maker may not have been turned on or set for the correct amount of time. Try setting it for longer.

If you used yoghurt from a previous batch as a starter, you might have saved it for too long. After a few days the probiotics in the previous batch can weaken and could make a yoghurt with too liquid of a consistency. We recommend only using the previous batch as a starter for 2-3 more batches. You can freeze your home-made starter to make it last longer.

The yoghurt used as a starter may not be fresh enough and the probiotics could have weakened too much to turn the milk to yoghurt.

The yoghurt starter needs to sit at room temperature before mixing it with the milk.

The temperature in the room may be too low.

**Question:** Why does my yoghurt taste strange?

**Answer:** The starter yoghurt or milk may have expired.

Flavoured yoghurt may have been used as a starter instead of plain yoghurt.

The yoghurt may have been left in the Multi Yoghurt Maker too long and overheated.

**Question:** Why is a liquid (whey) collecting on the surface of the yoghurt?

**Answer:** A little liquid is normal, try mixing it into the yoghurt.

The milk may have been overheated causing it to separate.

The yoghurt may have been left in the Multi Yoghurt Maker too long and overheated. If there is a lot of liquid you can pour it off.

The Multi Yoghurt Maker may have been moved, stirred or bumped during heating, or could have become too warm.

For best results, don't stir or move while in use and keep away from hot surfaces.

**Question:** Why is my Greek yoghurt the wrong consistency after straining?

**Answer:** The Greek yoghurt may have been strained too long, if it is too thin, it has not been strained long enough.

If it is too thick, stir a few tablespoons of whey back into the yoghurt. If it is too thin, strain it again.

**Question:** Why does my yoghurt have a grainy texture?

**Answer:** The milk was overheated. Take the milk off the heat immediately after it has boiled to temperature.

## **CARE AND CLEANING**

- Unplug the Multi Yoghurt Maker and let it cool completely before cleaning.
- Clean thoroughly before using for the first time and after every use.
- Check the parts for wear and damage after every few uses.
- Do not use abrasive cleaners or steel wool.
- Always use plastic, wooden or silicone spatulas.
- Never immerse the base in water or any other liquid.
- To clean the outer surfaces, wipe with a clean damp cloth, then dry thoroughly before storing.
- If yoghurt has been spilt inside the heater, wipe with a clean damp cloth.
- To clean the containers, cover, lid and strainer wash in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly before storing.
- No parts are dishwasher safe.
- Store the Multi Yoghurt Maker with the power cord loosely coiled. Never wrap it tightly around the product.

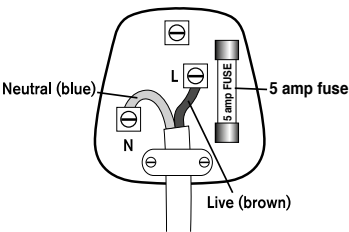
# ELECTRICAL CONNECTIONS

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.

This product is a class 2 electrical appliance and does not include an earth wire.

## 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)  
**5 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). 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 5 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: 2014/35/EU (Low Voltage Directive) and 2014/30/EU (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](http://www.recycle-more.co.uk) to find your nearest recycling point.







# LAKELAND

## GEBRAUCHSANWEISUNG **MULTI-JOGHURTBEREITER**



Modell: 31813

# LAKELAND MULTI-JOGHURTBEREITER

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

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

Sie können mit dem Lakeland Multi-Joghurtbereiter frischen und gesunden einfachen Joghurt, griechischen Joghurt oder auch Weichkäse zubereiten.

Joghurt ist köstlich und nahrhaft, enthält keine künstlichen Süßstoffe, Zusätze oder Konservierungsstoffe und ist eine tolle probiotische Zwischenmahlzeit mit reichlich Kalzium und lebenden Bakterien. Verwenden Sie Vollmilch für dickeren, eher cremigen Joghurt, Halbfett- oder fettarme Milch für Joghurt mit weniger Kalorien oder abgeseihten, einfachen Joghurt für cremigen und würzigen griechischen Joghurt.

Der Multi-Joghurtbereiter ist einfach zu bedienen. Geben Sie als Erstes etwas einfachen Naturjoghurt in warme Milch und rühren Sie das Ganze gut um. Bereiten Sie Joghurt über Nacht in nur 8 Stunden zu oder rühren Sie etwas Zitronensaft in die Milch, und schon nach 10 Stunden ist der Weichkäse fertig.

Verfeinern Sie Ihren Joghurt mit Früchten, Nüssen oder Honig oder genießen Sie ihn ganz natürlich. Sie können ihn auch als Zutat für Kräuterdips, Dressings und Smoothies verwenden.

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.

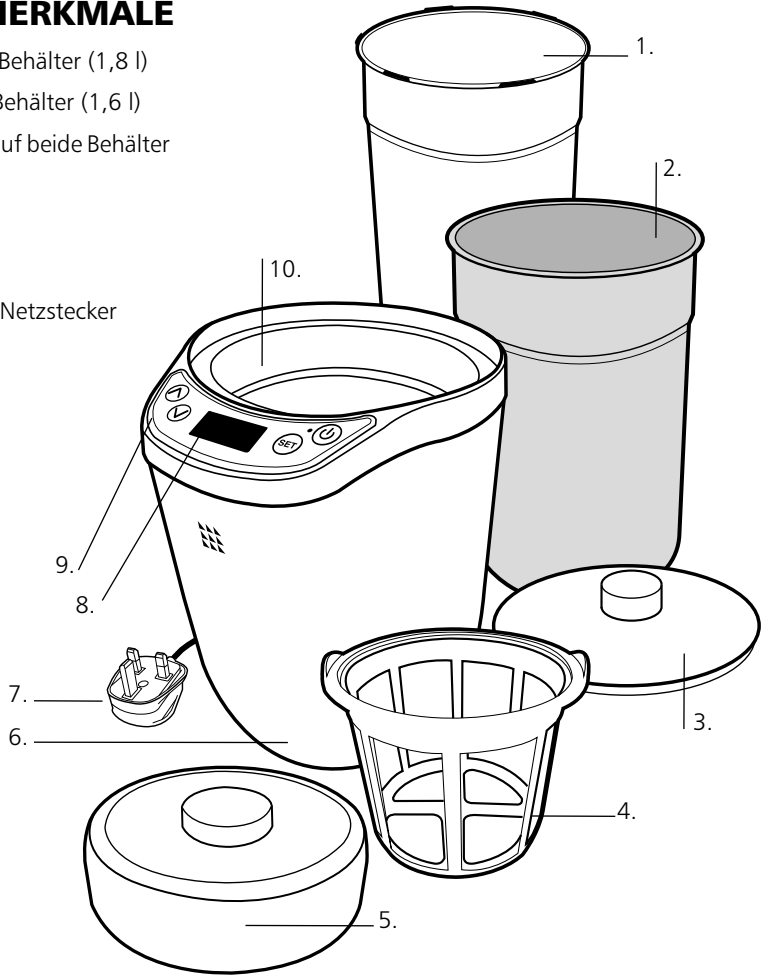
## INHALT

Produktmerkmale.....	25
Sicherheitshinweise .....	26-27
Vor der ersten Verwendung des Multi-Joghurtbereiters.....	28
Gebrauchsanleitung .....	28-29
Einfachen Joghurt herstellen.....	30
Die Zeiten im Überblick .....	30
Griechischen Joghurt herstellen .....	31
Weichkäse herstellen .....	32
Zutaten, Tipps und Tricks.....	33-34
Servievorschläge.....	35
Häufig gestellte Fragen.....	36-37
Pflege und Reinigung .....	38



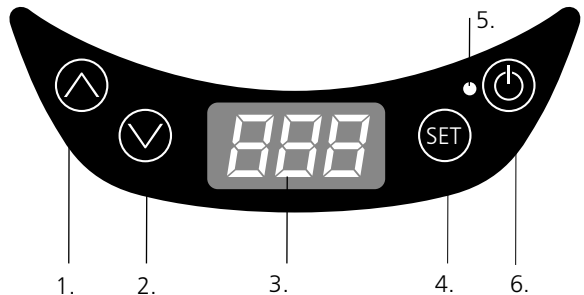
## PRODUKTMERKMALE

1. Großer weißer Behälter (1,8 l)
2. Kleiner blauer Behälter (1,6 l)
3. Deckel – passt auf beide Behälter
4. Sieb
5. Deckel
6. Gerätesockel
7. Netzkabel und Netzstecker
8. Anzeige
9. Bedienfeld
10. Erhitzer



## BEDIENFELD


1. Erhöhen
2. Reduzieren
3. Anzeige
4. SET-Taste
5. Netzanzeige
6. Ein-/Aus-Schalter



## 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 verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder sie im sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die mit ihm verbundenen potentiellen Gefahren verstanden haben. 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 Produkt angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber vom Gerät.
- Vergewissern Sie sich vor Gebrauch des Geräts stets, 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 einer trockenen, ebenen und hitzebeständigen Fläche auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung des Geräts aus der Netzsteckdose. Bedienen Sie die Ein-/Aus-Taste und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.
- Verwenden Sie nur die von Lakeland empfohlenen Zubehörteile oder Einsätze.
- Tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker, Deckel oder Gerät 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 Innenräume.
- Nur für den häuslichen Gebrauch.

- Dieses Gerät ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln gemäß der Beschreibung in der mitgelieferten Gebrauchsanweisung vorgesehen.
- Trocknen Sie Ihre Hände vor dem Herausziehen des Netzsteckers aus der Netzsteckdose stets gut ab. Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Netzsteckdose heraus.
- Decken Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht ab. Es besteht Verletzungs- und möglicherweise Brandgefahr!
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder an ein System mit Fernbedienung an.
- Wir raten zur vorsichtigen Benutzung von Verlängerungskabeln. Die elektrischen 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.
- Dieses Produkt entspricht den Grundanforderungen der EMV-Richtlinie 2004/108/EG (elektromagnetische Verträglichkeit) und der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG (Sicherheit elektrischer Betriebsmittel).
- **WARNHINWEISE:** 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 Erstickungsgefahr besteht. Diese Beutel sind kein Spielzeug.
- Halten Sie den Multi-Joghurtbereiter, den Netzstecker und das Netzkabel von heißen Öfen, Flammen und anderen heißen Oberflächen fern.
- Verrücken oder bewegen Sie den Multi-Joghurtbereiter nicht, während das Gerät in Betrieb oder eingeschaltet ist. Stellen Sie ihn in ausreichender Entfernung von Vibrationsquellen wie Waschmaschine oder Kühlschrank auf.
- Verwenden Sie nur die Zutaten für Joghurt oder Käse, also Milch und natürlichen Joghurt, da andere Lebensmittel das Gerät beschädigen.
- Greifen Sie nicht mit den Händen oder Gegenständen in den Multi-Joghurtbereiter, während er eingeschaltet ist. Stellen Sie nur die Behälter in den Erhitzer. Schalten Sie den Multi-Joghurtbereiter aus, falls Joghurt ausgelaufen ist. Lassen Sie ihn abkühlen, bevor sie ihn mit einem sauberen, feuchten Lappen abwischen.
- Verwenden Sie den Multi-Joghurtbereiter nicht ohne Deckel oder eingesetzten Behälter.
- Der Multi-Joghurtbereiter erwärmt sich bei der Verwendung. Stellen Sie ihn aus und lassen Sie ihn auskühlen, bevor Sie ihn bewegen.
- Stellen Sie den Gerätesockel nicht in den Kühlschrank.
- Verwenden Sie in diesem Gerät keinen abgelaufenen Joghurt, keine abgelaufene Milch, keinen aromatisierten Joghurt, Joghurt mit anderen Inhaltsstoffen oder Trinkjoghurt, sondern ausschließlich frische Zutaten.
- **WARNHINWEISE:** Bewahren Sie den Joghurt nicht länger als 4 Tage nach der Zubereitung im Kühlschrank auf.

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DES MULTI-JOGHURTBEREITERS

Packen Sie den Multi-Joghurtbereiter aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, einschließlich der transparenten Folie auf dem Bedienfeld.

Wischen Sie den Fuß vor dem ersten Gebrauch mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Waschen Sie die Behälter, den Deckel und das Sieb in heißem Spülwasser ab. Spülen Sie danach alle Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig.

Alle Bestandteile müssen sauber und trocken sein, bevor Sie das Gerät zusammensetzen.

Der Multi-Joghurtbereiter kann jetzt verwendet werden.

## GEBRAUCHSANLEITUNG

Stellen Sie den Multi-Joghurtbereiter auf eine trockene, ebene Oberfläche, geschützt vor Zugluft, Wärmequellen und vibrierenden Geräten wie z. B. Waschmaschine und Kühlschrank.




Der Behälter sollte vor jedem Gebrauch sterilisiert werden. Füllen Sie ihn dazu mit gekochtem Wasser und kippen Sie es anschließend aus.

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie den Multi-Joghurtbereiter ein. Auf dem Display wird kurzzeitig „888“ angezeigt, dann blinkt „C-1“.
2. Setzen Sie den Behälter und die Abdeckung mit Ihren vorbereiteten Zutaten in den Erhitzer ein.
3. Setzen Sie den Deckel darauf.

### Programm einstellen

Der Multi-Joghurtbereiter hat zwei Programme:

Programm	Temperatur	Zeit
<b>C-1</b> für die Herstellung von einfachem Joghurt oder Weichkäse. Sehen Sie dann einfachen Joghurt zur Herstellung von griechischem Joghurt.	42°C	8 bis 12 Stunden
<b>C-2</b> zum Experimentieren mit verschiedenen Zutaten, Zeiten und Temperaturen.	25°C bis 65°C	1 bis 99 Stunden

4. Drücken Sie die Tasten **INCREASE** (Erhöhen) , und **DECREASE** (Reduzieren) , um zwischen den beiden Programmen umzuschalten. Drücken Sie auf die Taste **SET** (Einstellen) , wenn Sie Ihr Programm gewählt haben.

**Wenn Sie C-1 gewählt haben**, wird auf dem Display 42°C angezeigt, die ideale Temperatur zur Herstellung von Joghurt. Drücken Sie erneut die Taste **SET** (SET). Daraufhin blinkt auf dem Display „08h“. Drücken Sie erneut die Tasten **INCREASE** (▲) und **DECREASE** (▼), um eine Zeit zwischen 8 und 12 Stunden einzustellen, je nachdem welche Art von Milch Sie verwenden. (Siehe „Die Zeiten im Überblick“ auf Seite 30.)

**Wenn Sie C-2 gewählt haben**, blinkt auf dem Display „42°C“. Drücken Sie die Tasten **INCREASE** (▲) und **DECREASE** (▼), um eine Temperatur zwischen 25 und 65°C in Schritten von einem Grad einzustellen. Sie können die Tasten gedrückt halten, um die gewünschte Temperatur schneller einzustellen.

Drücken Sie auf die Taste **SET** (SET) erneut. Auf dem Display blinkt nun „08h“. Drücken Sie die Tasten **INCREASE** (▲) und **DECREASE** (▼), um eine Zeit zwischen 1 und 99 Stunden einzustellen.

5. Drücken Sie die Taste **POWER** (Ein/Aus) (⏻), um das Programm zu starten. Daraufhin blinkt die Kontrollleuchte. Auf dem Display werden die Stunden herunter gezählt, bis Ihr Joghurt oder Weichkäse fertig ist. Verrücken oder bewegen Sie den Multi-Joghurtbereiter nicht, während das Gerät in Betrieb oder eingeschaltet ist. Wenn der Vorgang beendet ist, wird auf dem Display „00h“ angezeigt, und die Kontrollleuchte geht aus.
6. Halten Sie die Taste **POWER** (⏻) gedrückt, wenn Sie den Multi-Joghurtbereiter mitten im Betrieb stoppen möchten. Daraufhin blinkt Programm „C-1“ oder „C-2“ auf dem Display. Anschließend können Sie den Multi-Joghurtbereiter erneut zurücksetzen.

# EINFACHEN JOGHURT HERSTELLEN

Aus Joghurt wird Joghurt! Joghurt ist ein mit lebenden Bakterien hergestelltes Milcherzeugnis, das bei warmen Temperaturen fermentiert. Die Herstellung von hausgemachtem Joghurt ist kostengünstig und einfach. Sie benötigen lediglich natürlichen Joghurt und Milch.

Zusätzlich zum Multi-Joghurtbereiter benötigen Sie ein Lebensmittelthermometer, eine hitzebeständige Schüssel, einen Stieltopf und einen Schneebesen.

Nachdem Sie Ihren ersten selbst hergestellten Joghurt verkostet haben, können Sie die Zeiteinstellung am Multi-Joghurtbereiter nach Geschmack ändern. Je länger er erhitzt wird, desto saurer wird er. Auch der Joghurt, den Sie als Basiszutat verwenden, wirkt sich auf den letztendlichen Geschmack aus. Probieren Sie verschiedene Joghurts, um Ihren Lieblingsgeschmack zu finden.

## DIE ZEITEN IM ÜBERBLICK

Verschiedene Milchtypen benötigen unterschiedlich lange, bis sie zu Joghurt werden. Deshalb müssen Sie die Zeit auf dem Multi-Joghurtbereiter entsprechend der verwendeten Milch einstellen.

Vollmilch = 8 Stunden

Teilentrahmte Milch = 10 Stunden

Entrahmte Milch = 12 Stunden

Nicht tierische Milch braucht länger

## BENÖTIGTE MENGEN

	Joghurt als Basiszutat	Milch
Großer Behälter (1,8 l)	165 ml	1485 ml
Kleiner Behälter (1,6 l)	150 ml	1350 ml
Griechischer Joghurt (1 l)	100 ml	900 ml

- Schalten Sie Ihren Multi-Joghurtbereiter einige Minuten früher ein, damit er sich aufwärmen kann. Stellen Sie sicher, dass die Behälter nicht darin stehen und die Abdeckung auf dem Multi-Joghurtbereiter sitzt.
- Nehmen Sie Ihren Joghurt für die Basiszutat (Naturjoghurt) aus dem Kühlschrank, damit er sich annähernd auf Zimmertemperatur erwärmt, während Sie die Milch vorbereiten.
- Messen Sie die Milch je nach verwendetem Behälter ab (siehe oben). Geben Sie sie in einen Stieltopf, bringen Sie sie zum Kochen und nehmen Sie sie sofort vom Herd. Rühren Sie die Milch gelegentlich mit einem Schneebesen um. Dadurch wird der Joghurt später dicker. Lassen Sie sie auf 32 °C bis 42 °C abkühlen. Prüfen Sie mit einem Kochthermometer, ob sie sich auf die richtige Temperatur abgekühlt hat. Entfernen Sie die Haut, die sich oben gebildet hat.
- Messen Sie den Joghurt für die Basiszutat gemäß dem verwendeten Behälter ab (siehe oben) und rühren Sie ihn vorsichtig in die abgekühlte Milch ein. Je frischer der Joghurt für die Basiszutat, desto besser. Prüfen Sie das Verfallsdatum. Rühren bzw. schlagen Sie die Mischung nicht zu heftig, sie sollte sämig und ohne Klumpen sein.

- Gießen Sie die Mischung in den Behälter und setzen Sie die Abdeckung darauf. Stellen Sie den Behälter in den Erhitzer und setzen Sie den Deckel darauf. Er sollte sicher sitzen.
- Schalten Sie den Multi-Joghurtbereiter ein und wählen Sie C-1. Stellen Sie eine Zeit zwischen 8 und 12 Stunden ein, je nachdem welche Art von Milch Sie verwenden.
- Lassen Sie den Multi-Joghurtbereiter bis zum Ende des Vorgangs laufen. Der Joghurt kann zum Beispiel über Nacht zubereitet werden: Schalten Sie das Gerät ein, bevor Sie zu Bett gehen. Wenn der Multi-Joghurtbereiter fertig ist, wird auf dem Display „00h“ angezeigt, und die Kontrollleuchte geht aus.
- Schalten Sie den Multi-Joghurtbereiter nach Abschluss der Zubereitung aus und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie den Joghurt anschließend nicht im Multi-Joghurtbereiter stehen. Nehmen Sie die Abdeckung langsam, da beim Erwärmen Kondenswasser entsteht. Seien Sie vorsichtig, da der Sockel des Erhitzers und der Behälter heiß sind. Nehmen Sie den Behälter mit Ofenhandschuhen oder Topflappen aus dem Gerät.
- Möglicherweise ist oben auf dem Joghurt im Behälter etwas Flüssigkeit (Molke) entstanden. Das ist normal. Rühren Sie den Joghurt im Behälter um und setzen Sie die Abdeckung wieder darauf. Stellen Sie den Behälter mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.
- Genießen Sie den Joghurt pur oder probieren Sie unsere Serviervorschläge.
- **WARNHINWEISE:** Bewahren Sie den Joghurt nicht länger als 4 Tage nach der Zubereitung im Kühlschrank auf. Verwenden Sie keine abgelaufene Milch oder Joghurt im Multi-Joghurtbereiter, sondern immer nur frische Zutaten.

## GRIECHISCHEN JOGHURT HERSTELLEN

Griechischer Joghurt ist cremiger und dicker. Durch das Entfernen der Molke entsteht ein gesünderer Joghurt mit weniger Zucker und höherem Proteingehalt.

- Damit aus einfachem Joghurt griechischer Joghurt wird, muss er durch das im Lieferumfang enthaltene Sieb geseiht werden.
- Das Sieb hat ein Fassungsvermögen von einem Liter. Wenn Sie also **nur** griechischen Joghurt herstellen möchten, dann bereiten Sie einfachen Joghurt in den in der Tabelle auf der vorherigen Seite angegebenen Mengen zu.
- Nehmen Sie den einfachen Joghurt aus dem Kühlschrank, nachdem er sich 3 Stunden abgekühlt hat.
- Setzen Sie das Sieb in den großen Behälter und gießen Sie den einfachen Joghurt hinein. Lassen Sie ihn 6 Stunden im Kühlschrank seihen. Je länger Sie den einfachen Joghurt seihen, desto mehr Molke fließt in den Behälter ab, und desto dicker wird letztendlich der Joghurt.
- Nach 6 Stunden haben Sie griechischen Joghurt. Genießen Sie einfachen oder aromatisierten Joghurt gemäß unseren Serviervorschlägen, oder verwenden Sie ihn als Zutat für andere Rezepte.

## **WEICHKÄSE HERSTELLEN**

Vermengen Sie zur Herstellung von Ricotta-Weichkäse 1000 ml Vollmilch und 50–60 ml Zitronensaft in dem kleinen blauen Behälter.

- Setzen Sie den Behälter und die Abdeckung in den Erhitzer ein.
- Setzen Sie den Deckel darauf.
- Schalten Sie den Multi-Joghurtbereiter ein und wählen Sie C-1. Stellen Sie die Zeit auf 10 Stunden ein.
- Nehmen Sie den Behälter anschließend aus dem Gerät und stellen Sie ihn 3 Stunden in den Kühlschrank.
- Setzen Sie das Sieb in den großen Behälter und gießen Sie die Mischung hinein. Lassen Sie ihn 6 Stunden im Kühlschrank stehen.
- Genießen Sie einfachen oder mit Kräutern aromatisierten Joghurt, oder verwenden Sie ihn als Zutat für andere Rezepte.



# ZUTATEN, TIPPS UND TRICKS

## DIE STARTKULTUR

- Verwenden Sie Naturjoghurt ohne Aroma, der so frisch wie möglich sein sollte. Die probiotischen Bakterien in Ihrer Basiszutat machen aus der Milch Joghurt.
- Wenn Sie regelmäßig Joghurt zubereiten möchten, können Sie als Startkultur für den nächsten Joghurt etwas von dem vorher hergestellten Joghurts aufheben. Diesen sollten Sie jedoch nicht zu lange aufbewahren, da die probiotischen Bakterien schwächer werden und der Joghurt nicht mehr steif wird. Wir empfehlen dies jeweils nur für 2–3 Durchgänge. Nehmen Sie dann frischen Joghurt für die Basiszutat.
- Joghurt mit Aroma oder Früchten oder flüssigen Joghurt kann nicht als Basiszutat verwendet werden.

## DIE MILCH

- Prüfen Sie nach dem Aufkochen der Milch mit einem Kochthermometer, ob sie auf die richtige Temperatur abgekühlt ist.
- Damit der Joghurt dicker wird, können Sie der Milch vor dem Aufkochen 2 Esslöffel Milchpulver zugeben. Wenn Sie Ihren Joghurt dicker möchten, können Sie noch mehr zugeben.
- Probieren Sie die verschiedenen Temperaturen zwischen 39 °C und 45 °C aus.
- Mit fettarmer oder entrahmter Milch hergestellter Joghurt hat eine dünnere Konsistenz.
- Joghurt kann auch mit anderen Milchtypen hergestellt werden. Probieren Sie es mit Kondens-, Ziegen-, Schafs-, Soja-, Mandel- oder Kokosmilch statt pasteurisierter Kuhmilch. Diese Milchtypen benötigen länger, bis Joghurt daraus wird. Je nach der gewählten Milch variieren der Kalorien- und Fettgehalt des Joghurts sowie sein Geschmack.
- Wenn Sie mit unbehandelter Ziegen- oder Schafsmilch experimentieren, sollten Sie sie vor dem Abkühlen 7 Minuten köcheln lassen.
- H-Milch, Kondensmilch oder Milchpulver wurden vorbehandelt und müssen nicht gekocht werden. Verwenden Sie sie möglichst bei Raumtemperatur und nicht direkt aus dem Kühlschrank.

## **DER STANDORT**

- In kühler, zugiger Umgebung dauert die Joghurtbereitung länger. Wählen Sie nach Möglichkeit einen Standort ohne Zugluft.
- Wenn das Gerät während der Reifezeit des Joghurts bewegt oder erschüttert wird, wird der Joghurt nicht fest. Stellen Sie den Multi-Joghurtbereiter daher nicht auf eine Vibrationsquelle wie z. B. den Kühlschrank oder die Waschmaschine.
- Halten Sie den Multi-Joghurtbereiter von Wärmequellen und heißen Oberflächen entfernt. Stellen Sie das Gerät nicht in ein Regal über einem Heizkörper.
- Auch wenn es verlockend ist, sollten Sie den Deckel nicht anheben oder den Multi-Joghurtbereiter unterbrechen, bis er fertig ist, da der Joghurtzubereitungsprozess ansonsten unterbrochen wird.

## **JOGHURT FÜR ANDERE REZEPTE**

- Geben Sie den Joghurt über Ihr Müsli und beträufeln Sie ihn mit flüssigem Honig.
- Probieren Sie auch Aromen wie Obstmus aus der Dose, gehackte Nüsse, Ahornsirup oder Vanilleextrakt aus. Flüssige Aromen verdünnen den Joghurt.
- Joghurt eignet sich als kalte, cremige Beilage zu herzhaften Speisen wie Currygerichten oder Chili con Carne. Verrühren Sie den Joghurt mit frisch gehackten Kräutern, Knoblauch, Chili oder gemahlenen Gewürzen wie Kreuzkümmel, Kurkuma oder Koriander.
- Frischer Joghurt eignet sich hervorragend als Grundlage für cremige Salat-Dressings, Dips, Saucen, Tzatziki und Kräuterquark für Ofenkartoffeln.

## **BACKEN MIT JOGHURT**

- Sie können Joghurt als gesunde Backzutat verwenden. Fettarmer Joghurt aus teilentrahmter oder entrahmter Milch kann als Ersatz für Öl, Butter oder Sauerrahm verwendet werden. Dadurch werden die Speisen cremiger.
- Ersetzen Sie die Hälfte der in einem Rezept angegebenen Butter mit halb so viel Joghurt. Nehmen Sie beispielsweise statt 1 Tasse Butter eine halbe Tasse Butter plus eine Viertel Tasse Joghurt.
- Ersetzen Sie Backfett bzw. Öl in einem Rezept zur Hälfte mit drei Viertel Joghurt. Nehmen Sie beispielsweise statt 1 Tasse Öl eine halbe Tasse Öl plus eine drei Viertel Tasse Joghurt.
- Ersetzen Sie Sauerrahm durch die gleiche Menge Joghurt.
- Sie können sogar Wasser oder Milch in einem Rezept durch Joghurt ersetzen. Beginnen Sie damit, ein Viertel der Flüssigkeit durch Joghurt zu ersetzen. Das ergibt eine cremigere Speise.

## SERVIERVORSCHLÄGE

Aromen sollten schließlich zum fertigen Joghurt gegeben werden. Geben Sie die Früchte oder Aromen für perfekte Frische erst vor dem Verzehr zum Joghurt. Aromatisierter Joghurt hält sich im Kühlschrank bis zu 4 Tage.

Die nachstehenden Rezepte sind für eine Person gedacht.

Süßen Sie Ihren Joghurt nach Belieben mit Honig, Ahornsirup oder Zucker.

<b>Aroma</b>	<b>Zutaten</b>
Mandel	1 EL gehackte Mandeln und 8 Tropfen Mandelextrakt
Apfel	¼ kleiner Apfel
Aprikose	3 getrocknete Aprikosen, gehackt
Banane	1½ EL Honig, 1/3 Banane, geschält und gehackt
Blaubeere	1 EL Blaubeerkonfitüre
Kirsche	1 EL Kirschmarmelade und 6 Kirschen, gehackt und entsteint
Schokolade	2 EL Schokoladensirup oder 1 EL Schokomilchpulver 1 TL gehobelte Schokolade (optional)
Kaffee	1 TL löslicher Kaffee, in ½ TL Wasser aufgelöst
Honig	1 EL Honig
Zitrone	2 TL frischer Zitronensaft
Limone	2 TL frischer Limonensaft
Ahorn & Nuss	1 TL Ahornsirup und 2–4 TL fein gehackte Nüsse
Orange	2 EL Orangenmarmelade oder gehackte Orange
Pfirsich	1 EL Pfirsichmarmelade oder 5 Scheiben geschälte Pfirsiche
Birne	5 dünne Birnenscheiben
Pflaume	2 kleine frische Pflaumen, in Scheiben geschnitten
Dörripflaume	2 Dörripflaumen, gehackt
Himbeere	1 EL Himbeermarmelade
Erdbeere	1 EL Erdbeermarmelade oder 2 Erdbeeren, gehackt
Vanille	1 TL Vanilleextrakt

## HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

**Frage:** Warum funktionieren die Leuchten in der Anzeige nicht?

**Antwort:** Vergewissern Sie sich, dass der Stecker des Multi-Joghurtbereiters in die Steckdose gesteckt und das Gerät eingeschaltet ist.

**Frage:** Weshalb hat mein Joghurt nicht die richtige Textur?

**Antwort:** Möglicherweise haben Sie den Joghurt für Ihre Basiszutat zur Milch gegeben, bevor diese hinreichend abgekühlt war, worauf die probiotischen Bakterien abgetötet wurden.

**Frage:** Warum ist mein Joghurt so dick und riecht komisch?

**Antwort:** Möglicherweise haben Sie die Temperatur zu heiß oder die Dauer zu lang eingestellt.

Vielleicht sind aber auch die Zutaten abgelaufen. Essen Sie den Joghurt im Zweifelsfall nicht.

Vielleicht haben Sie auch die Milch vor dem Einrühren Ihrer Basiszutat nicht richtig aufgekocht.

Die Joghurtmischung könnte zu stark gemischt worden sein, bevor Sie sie in den Multi-Joghurtbereiter gegeben haben.

Der Multi-Joghurtbereiter ist möglicherweise nicht eingestellt oder auf eine falsche Zeit eingeschaltet worden. Versuchen Sie es mit einer längeren Zubereitungszeit.

Falls Sie Joghurt aus einer früheren Serie verwendet haben, könnte dieser schon zu lange aufbewahrt worden sein. Nach ein paar Tagen werden die probiotischen Bakterien schwach, woraufhin Joghurt zu flüssig wird. Wir empfehlen die Verwendung des Joghurts aus der Vorserie jeweils nur für 2–3 Durchgänge. Sie können den Joghurt für die Basiszutat einfrieren, um ihn länger zu verwenden.

Der Joghurt für die Basiszutat ist möglicherweise nicht mehr frisch genug, und die probiotischen Bakterien sind u. U. zu schwach, um aus Milch Joghurt zu machen.

Der Joghurt für die Basiszutat muss bei Raumtemperatur aufwärmen, bevor er in die Milch gerührt wird.

Die Temperatur im Zimmer ist möglicherweise zu niedrig.

**Frage:** Weshalb hat mein Joghurt einen komischen Geschmack?

**Antwort:** Der Joghurt für die Basiszutat oder die Milch sind möglicherweise abgelaufen.

Möglicherweise haben Sie statt Naturjoghurt einen Joghurt mit Aroma verwendet.

Vielleicht ist der Joghurt zu lange im Multi-Joghurtbereiter geblieben oder wurde überhitzt.

**Frage:** Weshalb ist auf meinem Joghurt Flüssigkeit (Molke)?

**Antwort:** Etwas Flüssigkeit ist normal. Rühren Sie sie in den Joghurt ein.

Möglicherweise haben Sie die Milch überhitzt, worauf sie geschieden ist.

Vielleicht ist der Joghurt zu lange im Multi-Joghurtbereiter geblieben oder wurde überhitzt. Wenn viel Flüssigkeit darauf ist, können Sie sie abgießen.

Möglicherweise haben Sie den Multi-Joghurtbereiter während des Erhitzens bewegt, umgerührt oder geschüttelt. Vielleicht ist sie auch zu warm geworden.

Rühren Sie sie während des Erhitzens nicht um, bewegen Sie sie nicht und halten Sie sie von heißen Flächen entfernt, um ein bestmögliches Ergebnis zu erzielen.

**Frage:** Warum hat mein Joghurt nach dem Seihen die falsche Konsistenz?

**Antwort:** Der griechische Joghurt wurde möglicherweise zu lange geseiht. Falls er zu dünn ist, wurde er nicht lange genug geseiht.

Rühren Sie wieder einige Esslöffel Molke in den Joghurt, falls er zu dick ist. Seihen Sie ihn noch einmal, falls er zu dünn ist.

**Frage:** Warum ist mein Joghurt so körnig?

**Antwort:** Die Milch war überhitzt. Nehmen Sie die Milch nach dem Aufkochen sofort vom Herd.

## **PFLEGE UND REINIGUNG**


- Ziehen Sie den Netzstecker des Multi-Joghurtbereiters und lassen Sie diesen vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie ihn vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch gründlich.
- Überprüfen Sie die einzelnen Teile regelmäßig auf Verschleiß und Schäden.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder metallenen Scheuerschwämme.
- Verwenden Sie stets Küchenutensilien aus Kunststoff, Holz oder Silikon.
- 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.
- Wischen Sie den Joghurt mit einem sauberen, feuchten Tuch ab, falls er im Erhitzer ausgelaufen ist.
- Waschen Sie die Behälter, die Abdeckung, den Deckel und das Sieb in heißem Spülwasser ab. Waschen und trocknen Sie alle Teile vor dem Verstauen gründlich ab.
- Keines der Teile ist spülmaschinenfest.
- Verstauen Sie den Multi-Joghurtbereiter so, dass das Netzkabel lose um das Gerät herumgewickelt 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](http://www.lakeland.co.uk)

 Tel: 0800 444 1500 [www.lakeland.de](http://www.lakeland.de)