

 LAKELAND

INSTRUCTION BOOKLET
ELECTRIC YOGHURT MAKER



Model: 3440/19574

INTRODUCTION

Thank you for choosing this **Lakeland Electric Yoghurt Maker**.

The Yoghurt Maker is simple to use, creating 1 litre of fresh, creamy, natural yoghurt in 8 hours, and costs just pennies to run.

Please take a few moments to read these instructions before using your Yoghurt Maker for the first time, and keep them in a safe place for future reference.

An award winning family-owned business, here at Lakeland we still have the same values of excellent quality, value for money and exceptional customer care as we did when we first set up the company in the 1960s.

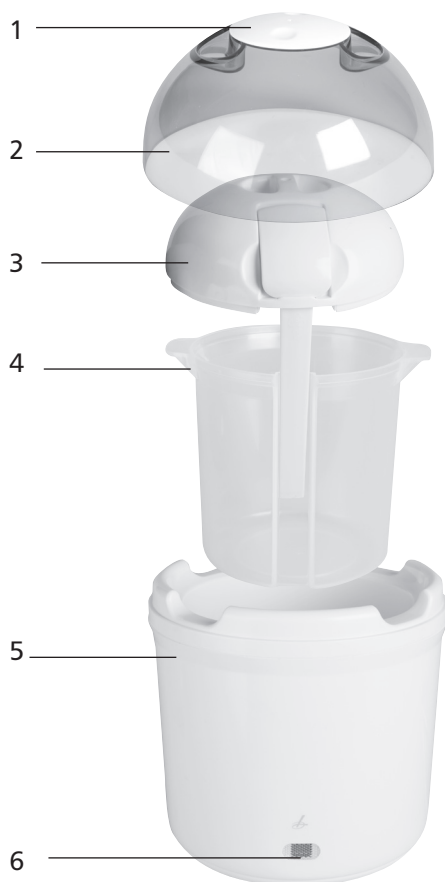
Our products are carefully selected and rigorously tested to meet our high standards, so you can be assured that any product you purchase will be easy-to-use and highly durable.

CONTENTS

Product features.....	4
Safety cautions.....	5
Using the Yoghurt Maker for the first time.....	7
Hints and tips.....	9
Serving suggestions.....	10
Care and cleaning	10
Electrical connections	11
Recycling your electricals	12

PRODUCT FEATURES

1. Memory dial
2. Outer lid
3. Inner lid with serving spoon
4. Yoghurt bowl
5. Insulated base
6. Power light




Operating voltage: 230V - 50Hz

Power: 9W

SAFETY CAUTIONS

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

- Make sure your electricity supply matches the voltage shown on the appliance.
- Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the appliance before the first use.
- Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should always be supervised to ensure they do not play with this product.
- Do not use any accessories or attachments with this appliance other than those recommended by Lakeland.
- To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquids.
- Do not leave the lead hanging over the edge of a kitchen table or worktop. Avoid contact between the lead and hot surfaces.
- For indoor use only.
- For domestic use only.
- This appliance should be used for preparation of food as described within the instructions for use that accompany it.

- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains socket. Never pull the plug out of the mains socket by its lead.
- To avoid injury or possible fire, do not cover the appliance when in use.
- Do not connect this appliance to an external timer or remote control system.
- An extension cable may be used with care. The electrical rating of the cable should be at least as great as the appliance. Do not allow the cable to hang over the edge of the worktop or touch any hot surfaces.
- This appliance complies with the basic requirements of Directives 04/108/EC (Electromagnetic Compatibility) and 06/95/EC (Safety of Domestic Electrical Appliances).
- **WARNING:** A cut off plug inserted into a 13amp socket is a serious safety (shock) hazard. Ensure the cut off plug is disposed of safely.
-  **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.
- Once the Yoghurt Maker is switched on, please do not move it. Place it away from any sources of vibration such as washing machines or fridges.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Carefully unpack the Yoghurt Maker and remove any packaging. Wipe the insulated base with a soft, damp cloth, then dry. Wash all other parts in hot, soapy water. Rinse well, then dry.

ABOUT HOME-MADE 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 a carton of natural live yoghurt to get started, some milk and the means of keeping the correct temperature (ideally between 40°C and 47°C): this electric Yoghurt Maker.

CHOOSING THE MILK

Yoghurt can be made with any type of milk, including evaporated, goat's, ewe's and soya. Calories, fat content and flavour will vary with the type of milk chosen. Yoghurt made with semi-skimmed or skimmed milk will also have a thinner consistency.

PASTEURISED

This milk has been heated to 71°C for 15 seconds, then rapidly cooled. Some bacteria may remain so pasteurised milk should be heated to boiling point, then allowed to cool below 50°C before use.

UNTREATED/GOAT'S/EWE'S MILK

Bring to the boil and simmer for 7 minutes before cooling.

LONG-LIFE UHT/STERILISED/EVAPORATED/RECONSTITUTED MILK

All these types of milk have been ready-treated and do not need boiling. Use at room temperature, not straight from the fridge.

MAKING YOGHURT

1. If you are using pasteurised or untreated milk, heat them as above and leave to cool.
2. Place the Yoghurt Maker on a level, dry and sturdy surface, away from draughts, heat sources and appliances which may vibrate e.g. washing machines and fridges.
3. As your starter, put 2 teaspoons (10ml) unflavoured natural live yoghurt into the bowl – the fresher the better, so please check the Use By date on the carton. Gradually stir in 900ml (1½ pints) milk. Take care not to whip or beat the mixture too vigorously.

4. Cover with the inner lid. Place the bowl inside the insulated base, and place the outer lid on top. Plug in the Yoghurt Maker; the power light will come on. Make a note of the start time by setting the memory dial on top of the lid.
5. Leave the Yoghurt Maker undisturbed for 8 hours. There is no need to stir or mix in the meantime. Many people find it convenient to make yoghurt overnight, switching on the machine before they go to bed.
6. After 8 hours – or next morning – unplug the Yoghurt Maker and lift out the lidded bowl. Let it cool, then store in the fridge for up to 5 days. Please do not place the insulated base in the fridge, only the bowl.

TIP: Yoghurt can be frozen but its consistency will change after thawing, so it is best used as an ingredient or in cooked dishes.

HINTS AND TIPS

THE STARTER

- Use unflavoured low-fat natural yoghurt, the freshest available with a long Use By date.
- If you make yoghurt regularly, save a couple of teaspoons of unflavoured yoghurt from your last batch to start your next.
- Yoghurt made from long-life UHT or evaporated milk tends to be the best starter.

THE MILK

- Long-life UHT and evaporated milk make the best yoghurt.
- Pasteurised milk often causes problems as it must be very fresh. It must be boiled, then not too hot or too cold before use. If in doubt about temperature, please check the milk with a cooking thermometer.
- To make thicker yoghurt, add 2 tablespoons dried skimmed milk powder to the milk before boiling.

THE LOCATION

- Yoghurt will take longer to make in a cool, draughty room.
- If your kitchen is too cold (under 20°C) the Yoghurt Maker will need plugging in for 5 minutes to warm up before using.
- If possible, choose a draught-free position; draughts will cool the Yoghurt Maker.
- Movement will cause separation and uneven texture so avoid moving the Yoghurt Maker and do not place it on top of a source of vibration e.g. fridge or washing machine.
- Keep the Yoghurt Maker away from heat sources such as ovens and stovetops. Do not place it on a shelf above a radiator.

THE YOGHURT MAKER

- The incubation process is vital for success. Tempting though it may be, please don't lift the lid or stir the yoghurt before 8 hours have elapsed.
- To speed up the incubation, plug in the Yoghurt Maker for 5 minutes before adding the mixture.
- If the power light does not come on, check the plug, fuse and socket. If in doubt, please consult a qualified electrician or call the helpline on 015394 88100.

SERVING SUGGESTIONS

Home-made yoghurt tastes wonderful chilled from the fridge, but its smooth creaminess is also the perfect backdrop for sweet and savoury ingredients. Flavourings should be added after the yoghurt is made, never before, as this will inhibit the incubation process. Flavoured yoghurt will keep in the fridge for up to 5 days.

- Spoon over muesli and drizzle with runny honey.
- Make your own fresh fruit yoghurt by adding raspberries, blueberries, strawberries or chopped banana. Sweeten to taste with honey or caster sugar.
- Try flavourings such as milkshake syrup or powder, pureed tinned fruit, chopped nuts, maple syrup or vanilla extract. Liquid flavourings will dilute the yoghurt.
- Make strained, Greek-style yoghurt by placing a sieve over a bowl and lining with a double thickness of muslin. Spoon the yoghurt into the sieve and leave to drain in a cool place for at least 2 hours. Serve chilled with toasted nuts and honey.
- 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.

CARE AND CLEANING

Always unplug the Yoghurt Maker before cleaning. Wipe the insulated base with a soft, damp cloth, then dry thoroughly. Never immerse it in water.

Wash all other parts in hot, soapy water. Rinse well, then dry. Do not use abrasive cleaners or metal scourers.

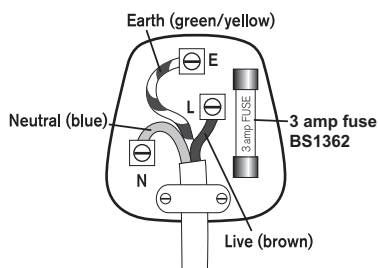
ELECTRICAL CONNECTIONS

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

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

FITTING A NEW PLUG

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



- Connect BLUE to Neutral (N)
- Connect GREEN & YELLOW to Earth (E)
- Connect BROWN to Live (L)
- 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 green and yellow **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter E (Earth) or coloured green. The wire which is coloured blue **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter N (Neutral) or coloured black. The wire which is coloured brown **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter L (Live) or coloured red.

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

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

RECYCLING YOUR ELECTRICALS

Along with many other high street retailers, Lakeland has joined a scheme whereby customers can take their unwanted electricals to recycling points set up around the country.



Visit www.recycle-more.co.uk to find your nearest recycling point.

 LAKELAND

GEBRAUCHSANWEISUNG

ELEKTRISCHER JOGHURTBEREITER



Modell: 3440/19574

EINFÜHRUNG

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

Der Joghurtbereiter ist einfach zu bedienen und liefert Ihnen 1 Liter frischen, cremigen Naturjoghurt in nur 8 Stunden und ist dabei äußerst kostengünstig im Betrieb.

Lesen Sie sich diese Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme Ihres Joghurtbereiters bitte in aller Ruhe durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch sicher auf.

Unser mehrfach ausgezeichnete Familienbetrieb legt heute genauso viel Wert auf ein Höchstmaß an Qualität, ein gutes Preis-Leistungsverhältnis und einen hervorragenden Kundenservice wie damals in den 60er Jahren, als Lakeland gegründet wurde.

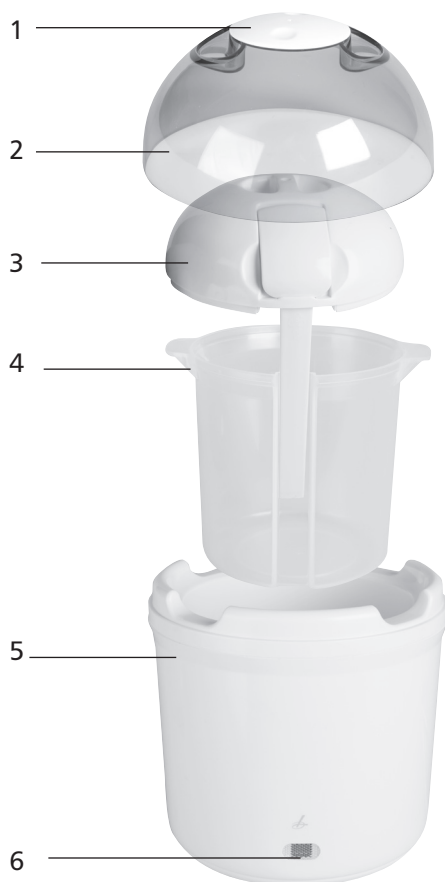
Unsere Artikel werden mit größter Sorgfalt ausgewählt und im Einklang mit unseren strengen Standards gründlich geprüft. So können Sie sicher sein, dass jeder Artikel, den Sie bei uns kaufen, ebenso benutzerfreundlich wie haltbar ist.

INHALT

Ausstattungsmerkmale.....	16
Sicherheitshinweise	17
Vor der ersten Verwendung des Joghurtbereiters	19
Tipps und Tricks.....	21
Serviervorschläge.....	22
Pflege und Reinigung	22

AUSSTATTUNGSMERKMALE

1. Memo-Skala
2. Außendeckel
3. Innendeckel mit Servierlöffel
4. Joghurtbehälter
5. Isoliertes Gehäuse
6. Netzanzeige




Betriebsspannung: 230 V - 50 Hz

Leistung: 9W

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Gerät vermerkte Spannung der Netzspannung Ihres Haushalts entspricht.
- Entfernen Sie vor der ersten Ingebrauchnahme alle Verpackungsmaterialien sowie Werbeetiketten vom Gerät.
- Vergewissern Sie sich stets vor Gebrauch des Produkts, dass es keine erkennbaren Schäden aufweist. Verwenden Sie es nicht, falls es Schäden aufweist oder versehentlich fallen gelassen wurde. Wenden Sie sich im Falle von Schäden oder Defekten am Gerät an den Kundenservice von Lakeland unter der Rufnummer 0800 444 1500.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, falls das Netzkabel beschädigt ist. Sollte das Netzkabel Schäden aufweisen, 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. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Um das Gerät abzuschalten, bedienen Sie den Ein-/Aus-Schalter und ziehen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (Kinder eingeschlossen) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, diese werden angemessen beaufsichtigt oder haben entsprechende Anleitungen zur Verwendung des Geräts von einer Person erhalten, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie nur die von Lakeland empfohlenen Zubehörteile und Aufsätze.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr!

- Lassen Sie das Netzkabel nicht vom Küchentisch oder von der Arbeitsplatte herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung 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.
- Ziehen Sie den Netzstecker ausschließlich mit trockenen Händen aus der Netzsteckdose. Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Netzsteckdose heraus.
- Decken Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht ab. Es besteht Verletzungs- und möglicherweise Brandgefahr!
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder an ein System mit Fernbedienung an.
- Wir raten zur vorsichtigen Benutzung von Verlängerungskabeln. Die elektrischen Anschlussdaten des Kabels müssen mindestens so hoch wie die des Geräts sein. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängt bzw. mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Dieses Gerät entspricht den Grundanforderungen der EMV-Richtlinie 04/108/EG (Elektromagnetische Verträglichkeit) und der Niederspannungsrichtlinie 06/95/EG (Sicherheit elektrischer Betriebsmittel).
- **WARNHINWEIS:** Bei einem abgeschnittenen Stecker in einer 13 A-Netzsteckdose besteht schwere Verletzungsgefahr durch Schock! Sorgen Sie dafür, dass der abgeschnittene Stecker ordnungsgemäß entsorgt wird.
-  **VORSICHT:** Die Kunststoff-Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr dar. Sie dürfen nicht in die Hände von Babys und Kindern gelangen, da Erstickungsgefahr besteht. Diese Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug.
- Wenn der Joghurtbereiter eingeschaltet ist, sollte er nicht bewegt oder erschüttert werden. Stellen Sie ihn in ausreichender Entfernung von Vibrationsquellen wie Waschmaschine oder Kühlschrank auf.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Packen Sie den Joghurtbereiter sorgfältig aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Wischen Sie das isolierte Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es dann ab. Waschen Sie alle anderen Teile in heißem Seifenwasser. Spülen Sie sie gut ab und trocknen Sie sie danach.

HAUSGEMACHTER 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 dazu lediglich einen Becher Naturjoghurt, etwas Milch und ein Gerät, das die geeignete Temperatur (idealerweise zwischen 40 °C und 47 °C) liefert: diesen elektrischen Joghurtbereiter.

DIE WAHL DER MILCH

Joghurt kann aus jeder Art von Milch hergestellt werden, einschließlich Kondens-, Ziegen-, Schaf- und Sojamilch. In Abhängigkeit von der gewählten Milch variieren der Kalorien- und Fettgehalt des Joghurts sowie sein Geschmack. Mit fettarmer oder entrahmter Milch hergestellter Joghurt hat außerdem eine dünnere Konsistenz.

PASTEURISIERTE MILCH

Diese Milch wurde für 15 Sekunden auf 71 °C erhitzt und dann schnell abgekühlt. Bestimmte Bakterien bleiben dabei erhalten, daher sollte pasteurisierte Milch bis zum Siedepunkt erhitzt und dann auf unter 50 °C abgekühlt werden, bevor sie im Joghurtbereiter verwendet wird.

UNBEHANDELTE MILCH/ZIEGENMILCH/SCHAFMILCH

Bringen Sie die Milch zum Kochen, lassen Sie sie 7 Minuten lang köcheln und anschließend abkühlen.

H-MILCH/STERILISIERTE MILCH/KONDENSMILCH/REKONSTRUIERTE MILCH

Diese Milchsorten wurden alle bereits behandelt und müssen nicht abgekocht werden. Verwenden Sie sie möglichst bei Raumtemperatur und nicht direkt aus dem Kühlschrank.

ZUBEREITUNG VON JOGHURT

1. Wenn Sie pasteurisierte oder unbehandelte Milch verwenden, erhitzen Sie diese wie oben beschrieben und lassen Sie sie abkühlen.
2. Stellen Sie den Joghurtbereiter auf eine ebene, trockene und stabile Oberfläche, geschützt vor Zugluft, Wärmequellen und vibrierenden Geräten wie z. B. Waschmaschine und Kühlschrank.

3. Geben Sie als Startkultur 2 Teelöffel (10 ml) Naturjoghurt ohne Aroma in den Joghurtbehälter – je frischer, desto besser: Überprüfen Sie daher bitte stets das Haltbarkeitsdatum auf der Packung. Rühren Sie schrittweise 900 ml (1½ Pints) Milch unter. Quirlen oder schlagen Sie die Mischung dabei nicht zu stark.
4. Verschließen Sie den Behälter mit dem Innendeckel. Setzen Sie ihn in das isolierte Gehäuse und verschließen Sie dieses mit dem Außendeckel. Verbinden Sie den Joghurtbereiter mit der Stromversorgung; die Netzanzeige leuchtet auf. Markieren Sie die Startzeit, indem Sie die Memo-Skala auf der Oberseite des Deckels entsprechend einstellen.
5. Lassen Sie den Joghurtbereiter 8 Stunden ungestört stehen. Es ist nicht nötig, den Joghurt in dieser Zeit umzurühren. Der Joghurt kann zum Beispiel über Nacht zubereitet werden: Schalten Sie das Gerät ein, bevor Sie zu Bett gehen.
6. Nach 8 Stunden – oder am nächsten Morgen – ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und heben Sie den mit dem Deckel verschlossenen Joghurtbehälter heraus. Nach dem Abkühlen kann der Joghurt bis zu 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Das isolierte Gehäuse gehört nicht in den Kühlschrank; stellen Sie bitte nur den Joghurtbehälter kühl.

TIPP: Joghurt kann eingefroren werden, hat jedoch nach dem Auftauen eine andere Konsistenz. Aufgetauter Joghurt kann daher am besten als Zutat für Rezepte oder in gekochten Speisen verwendet werden.

TIPPS UND TRICKS

DIE STARTKULTUR

- Verwenden Sie fettarmen Naturjoghurt ohne Aroma, der so frisch wie möglich sein sollte.
- Wenn Sie regelmäßig Joghurt zubereiten möchten, können Sie als Startkultur für den nächsten Joghurt jeweils ein paar Teelöffel des vorher von Ihnen hergestellten Joghurts aufheben.
- Aus H-Milch oder Kondensmilch hergestellter Joghurt eignet sich am besten als Startkultur.

DIE MILCH

- H-Milch und Kondensmilch ergeben den besten Joghurt.
- Bei der Verwendung von pasteurisierter Milch treten oft Probleme auf, da sie sehr frisch sein muss. Sie muss abgekocht werden und darf bei der Verwendung im Joghurtbereiter weder zu heiß noch zu kalt sein. Um die Temperatur genau zu bestimmen, verwenden Sie am besten ein Küchenthermometer.
- Um eine dickere Konsistenz des Joghurts zu erreichen, können Sie der Milch vor dem Abkochen 2 Esslöffel Magermilchpulver zugeben.

DER STANDORT

- In kühler, zugiger Umgebung dauert die Joghurtbereitung länger.
- Wenn Ihre Küche zu kalt ist (unter 20 °C), sollten Sie den Joghurtbereiter zum Aufwärmen bereits 5 Minuten vor der Verwendung an das Stromnetz anschließen.
- Wählen Sie nach Möglichkeit einen Standort ohne Zugluft, da diese den Joghurtbereiter ansonsten abkühlt.
- Wenn das Gerät während der Reifezeit des Joghurts bewegt oder erschüttert wird, wird der Joghurt nicht fest. Stellen Sie den Joghurtbereiter daher nicht auf eine Vibrationsquelle wie z. B. den Kühlschrank oder die Waschmaschine.
- Halten Sie den Joghurtbereiter von Wärmequellen und heißen Oberflächen entfernt. Stellen Sie das Gerät nicht in ein Regal über einem Heizkörper.

DER JOGHURTBEREITER

- Die Reifezeit des Joghurts darf keinesfalls gestört werden. Heben Sie daher vor Ablauf von 8 Stunden nicht den Deckel an und rühren Sie den Joghurt auch nicht um.
- Um die Reifezeit zu verkürzen, kann der Joghurtbereiter vorgewärmt werden, indem er bereits 5 Minuten vor der Verwendung an das Stromnetz angeschlossen wird.
- Sollte die Netzanzeige nicht aufleuchten, überprüfen Sie den Netzstecker, die Sicherung und die Netzsteckdose. Wenn Sie sich nicht sicher sind, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker oder rufen Sie unter der Nummer 0800 444 1500 den Kundenservice an.

SERVIERVORSCHLÄGE

Selbstgemachter Joghurt schmeckt wunderbar kühl direkt aus dem Kühlschrank, aber dank seiner cremigen Konsistenz eignet er sich auch hervorragend zur Verfeinerung süßer und herzhafter Zutaten. Aromen sollten niemals vor der Zubereitung in die Milch, sondern erst zu dem fertigen Joghurt gegeben werden, da sonst die Reifung des Joghurts gehemmt würde. Aromatisierter Joghurt hält sich im Kühlschrank bis zu 5 Tage.

- Geben Sie den Joghurt über Ihr Müsli und beträufeln Sie ihn mit flüssigem Honig.
- Bereiten Sie selbst frischen Fruchtjoghurt zu, indem Sie Ihrem Joghurt Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren oder Bananenstückchen beimischen. Der Joghurt kann mit Honig oder Streeuzucker gesüßt werden.
- Probieren Sie auch Aromen wie Milchshake-Sirup oder -pulver, Obstmus aus der Dose, gehackte Nüsse, Ahornsirup oder Vanilleextrakt aus. Flüssige Aromen verdünnen den Joghurt.
- Zur Herstellung von „gesiebttem“ oder griechischem Joghurt legen Sie ein Sieb auf eine Schüssel und kleiden Sie es doppelt mit Musselintuch aus. Geben Sie den Joghurt mit dem Löffel in das ausgekleidete Sieb und lassen Sie ihn mindestens 2 Stunden lang an einem kühlen Ort abtropfen. Servieren Sie ihn gut gekühlt mit gerösteten Nüssen und Honig.
- Joghurt eignet sich als kalte, cremige Beilage zu herzhaften Speisen wie Currygerichten oder Chilli con Carne. Verrühren Sie den Joghurt mit frisch gehackten Kräutern, Knoblauch, Chili oder gemahlenden Gewürzen wie Kreuzkümmel, Kurkuma oder Koriander.
- Frischer Joghurt eignet sich hervorragend als Grundlage für cremige Salat-Dressings, Dips, Saucen, Tzatziki und Kräuterquark für Ofenkartoffeln.

PFLEGE UND REINIGUNG


Trennen Sie den Joghurtbereiter vor der Reinigung stets von der Stromversorgung. Wischen Sie das isolierte Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich. Tauchen Sie es nie in Wasser.

Waschen Sie alle anderen Teile in heißem Seifenwasser. Spülen Sie sie gut ab und trocknen Sie sie danach. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder metallenen Scheuerschwämme.

Lakeland

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, UK LA23 1BQ

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

 Tel: 0800 444 1500 www.lakeland.de