

SILVERCREST®



JOGHURTBEREITER SJB 18 A1

DE AT CH

JOGHURTBEREITER

Bedienungsanleitung

IT CH

YOGURTIERA

Istruzioni per l'uso

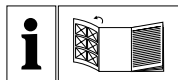
FR CH

YAOURTIÈRE

Mode d'emploi

IAN 298515

CH



DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FR CH

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

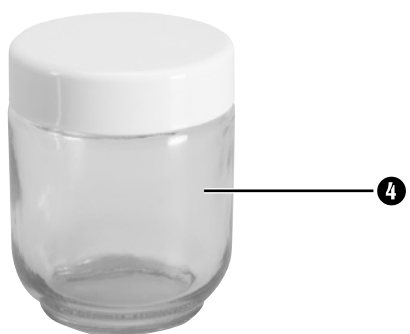
IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	13
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	25



7x



Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Urheberrecht	2
Haftungsbeschränkung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	3
Entsorgung der Verpackung	3
Gerätebeschreibung	4
Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Vor dem ersten Gebrauch	6
Informationen zur Joghurtherstellung	6
Joghurtkulturen (Milchsäurebakterien)	7
Milch vorbereiten	7
Joghurt herstellen	7
Reinigen	8
Aufbewahren	9
Mögliche Fehler bei der Joghurtherstellung	9
Entsorgung	10
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	11
Service	12
Importeur	12

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für den Anschluss und die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für die Zubereitung von Joghurt.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Joghurtbereiter
 - 7 Joghurtgläser mit Deckel (Fassungsvermögen ca. 180 ml)
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie das Gerät und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.
 - 3) Entfernen Sie die Folien von den Joghurtgläsern.

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (b) und Ziffern (a) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe

20–22: Papier und Pappe

80–98: Verbundstoffe

HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

- ❶ Deckel
- ❷ Gehäuse
- ❸ Ein/Aus-Schalter
- ❹ Joghurtgläser

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	18 W
Betriebstemperatur	ca. 45 °C - 50 °C
Zubereitungszeit	ca. 10 - 12 Stunden bei Raumtemperatur
	Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzkabel oder Netzstecker sofort von autorisiertem Fachpersonal ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.
- ▶  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.
- ▶ Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommen kann. Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser oder neben Gefäßen, die Flüssigkeit enthalten.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.
- ▶ Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 3 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 3 Jahre fernzuhalten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitze Gegenstände.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Fläche.
- Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose leicht zu erreichen ist.

Informationen zur Joghurtherstellung

- Joghurt entsteht dadurch, dass Milchsäurebakterien, die sogenannten Joghurtkulturen, den in Milch vorhandenen Milchzucker in Milchsäure umwandeln. Das Gerät erzeugt die benötigte Temperatur, bei der sich die Joghurtkulturen optimal vermehren können.
- Sie können zur Joghurtherstellung Vollmilch, fettarme Milch, Magermilch oder „entrahmte Milch“ verwenden.
- Falls Sie Rohmilch oder frische Milch vom Bauern für die Zubereitung des Joghurts verwenden wollen, müssen Sie die Milch vorher, wie im Kapitel „Milch vorbereiten“ beschrieben, erhitzen.

HINWEIS

- ▶ Sie können auch Sahnejoghurt herstellen, indem Sie die verwendete Milch teilweise oder vollständig durch Sahne ersetzen.

Joghurtkulturen (Milchsäurebakterien)

- Lebende Joghurtkulturen sind in gekauftem Naturjoghurt, selbstgemachtem Joghurt oder in Joghurtpulver enthalten.
- Joghurtpulver können Sie in gut sortierten Supermärkten oder Reformhäusern kaufen.
- Achten Sie bei gekauftem Joghurt darauf, dass dieser nicht pasteurisiert ist und das der auf dem Joghurtdeckel angegebene Fettgehalt mit dem der verwendeten Milch identisch ist, sonst wird der Joghurt nicht fest und auf der Oberfläche setzt sich Wasser ab.
- Man kann auch selbst gemachten Joghurt zur Zubereitung weiterer Joghurtportionen verwenden. Der daraus produzierte Joghurt wird aber von mal zu mal dünner. Wenn er Ihnen zu dünn wird, benutzen Sie wieder frische Joghurtkulturen.

Milch vorbereiten

Wenn Sie Rohmilch oder frische Milch vom Bauern verwenden möchten, sollten Sie diese vorher erhitzen, um andere in der Milch vorhandene Bakterien unschädlich zu machen. Diese können den Joghurt verderben:

- 1) Erhitzen Sie die Milch bis kurz vor dem Siedepunkt.
- 2) Nehmen Sie die Milch, bevor sie anfängt zu kochen, vom Herd. Die Milch darf nicht kochen, da sonst der Joghurt an Geschmack verliert und nicht fest wird.
- 3) Lassen Sie die Milch auf unter 45 °C abkühlen, bevor Sie die Joghurtkulturen hinzufügen.

HINWEIS

- Um die genaue Temperatur zu bestimmen, benötigen Sie ein Thermometer. Wenn Sie kein Thermometer zur Hand haben, orientieren Sie sich daran, dass die Milch leicht wärmer als „handwarm“ sein sollte.

Joghurt herstellen

Joghurt kann mit kalter oder erwärmter Milch zubereitet werden. In erwärmter Milch können sich die Joghurtkulturen schneller vermehren. Die Milch sollte jedoch nicht über 45 °C warm sein, da sonst die Joghurtkulturen zerstört werden. Rohmilch oder frische Milch vom Bauern bereiten Sie bitte, wie im Kapitel „Milch vorbereiten“ beschrieben, vor.

- 1) Vermischen Sie das Joghurtpulver nach Packungsangabe oder ca. 5 Teelöffel Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen und 1 Liter Milch. Benutzen Sie dafür am besten einen Handmixer.
- 2) Füllen Sie die Mischung in die gereinigten Joghurtgläser ④.
- 3) Verschließen Sie die Joghurtgläser ④ mit den dazugehörigen Deckeln.

- 4) Stellen Sie die verschlossenen Joghurtgläser ④ in das Gehäuse ②.
- 5) Setzen Sie den Deckel ① auf das Gehäuse ②.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 7) Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter ③ auf die Position „-“. Der Ein/Aus-Schalter ③ leuchtet.

Nach ca. 10 bis 12 Stunden ist der Joghurt stichfest.

HINWEIS

- Der Joghurt muss während des Reifeprozesses unbedingt ruhig stehen! Bewegen Sie das Gerät oder einzelne Gläser nicht! Ansonsten wird der Joghurt nicht fest.
- 8) Stellen Sie das Gerät nach Ende des Reifeprozesses ab, indem Sie den Ein/Aus-Schalter ③ auf die Position „0“ stellen. Die Beleuchtung im Ein/Aus-Schalter ③ erlischt.
 - 9) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
 - 10) Stellen Sie die Joghurtgläser ④ in den Kühlschrank, um weitere Säuerung zu vermeiden.

HINWEIS

- Sie können den Joghurt pur genießen oder nach Belieben mit Früchten, Marmelade oder Schokostreuseln verfeinern. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

- Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Das greift die Oberfläche des Gerätes an.

HINWEIS

- Warten Sie nicht zu lange mit dem Reinigen, damit Speisereste nicht fest-trocknen und sich dann nur noch schwer entfernen lassen.
- Das Gehäuse ② und den Deckel ① reinigen Sie mit einem trockenen Tuch oder einem leicht angefeuchteten Lappen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

- Spülen Sie die Joghurtgläser ④ mit den jeweiligen Deckeln mit warmen Wasser und Spülmittel ab. Stellen Sie sicher, dass alle Spülmittelreste entfernt sind.

HINWEIS



Den Deckel ① und die Joghurtgläser ④ können Sie auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie den Deckel ① in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, ihn nicht einzuklemmen.

Aufbewahren

- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- Stellen Sie die gereinigten und verschlossenen Joghurtgläser ④ in das Gehäuse ② und setzen Sie den Deckel ① auf das Gehäuse ②.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

Mögliche Fehler bei der Joghurtherstellung

Es bilden sich Klumpen:

- die Milch war zu heiß
- es wurde nicht lange genug gerührt
- die Milch war verdorben

Es bildet sich Flüssigkeit auf der Oberfläche:

- der Joghurt war zu lange im Gerät
- die Gläser wurden zu früh bewegt
- der Joghurt wurde nicht ausreichend gekühlt

Der Joghurt ist zu weich:

- es wurde Joghurtkultur und Milch mit unterschiedlichem Fettgehalt benutzt
- die Reifezeit war zu kurz
- die Joghurtkultur war nicht frisch genug

Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.
Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 298515

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	14
Droits d'auteur	14
Limitation de responsabilité	14
Utilisation conforme	14
Matériel livré	15
Élimination de l'emballage	15
Description de l'appareil	16
Caractéristiques techniques	16
Consignes de sécurité	17
Avant la première utilisation	18
Informations sur la confection des yaourts	18
Ferments pour yaourt (bactéries lactiques)	19
Préparation du lait	19
Confection de yaourts	19
Nettoyage	20
Rangement	21
Erreurs possibles pendant la confection de yaourts	21
Mise au rebut	22
Garantie de Kompernass Handels GmbH	23
Service après-vente	24
Importateur	24

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez opté pour un produit moderne et de grande qualité. Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez l'appareil que de la manière indiquée et pour les domaines d'application spécifiés. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même sous une forme modifiée, suppose l'accord écrit du fabricant.

Limitation de responsabilité

L'ensemble des informations, données et remarques techniques se rapportant au raccordement et à l'utilisation contenues dans le présent mode d'emploi sont conformes au dernier état lors du passage en presse et tiennent compte de nos expériences passées et de nos connaissances en toute bonne foi.

Les indications, photos et descriptions contenues dans le présent mode d'emploi ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant du non-respect du mode d'emploi, d'un usage non conforme, de réparations inadéquates, de modifications faites sans autorisation ou de l'usage de pièces de rechange non agréées.

Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement prévu pour la confection de yaourts.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique dans un cadre privé. N'utilisez pas l'appareil pour des applications commerciales !

Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Yaourtière
 - 7 pots de yaourt avec couvercle (contenance : 180 ml env.)
 - Mode d'emploi
- 1) Retirez l'appareil et le mode d'emploi du carton.
 - 2) Retirez tout le matériel d'emballage de l'appareil.
 - 3) Retirez les films plastique des pots de yaourt.

REMARQUE

- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de facilité d'élimination qui permettent le recyclage.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (b) et des numéros (a) qui ont la signification suivante :

- 1 - 7 : Plastiques
- 20 - 22 : Papier et carton
- 80 - 98 : Matériaux composites

REMARQUE

- Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

Description de l'appareil

- ❶ Couverture
- ❷ Boîtier
- ❸ Interrupteur marche/arrêt
- ❹ Pots de yaourt

Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V ~ (courant alternatif) / 50 Hz
Puissance absorbée	18 W
Température de service	env. 45 à 50 °C
Durée de préparation	env. 10 à 12 heures à température ambiante
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Faites immédiatement remplacer un cordon d'alimentation ou une fiche secteur endommagé par du personnel technique agréé pour éviter tous dangers.
- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, surtout pas en extérieur.
-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Sinon un danger de mort par électrocution est possible.
- ▶ Lors du nettoyage, veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil ne puisse jamais entrer en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'eau ou à côté de récipients qui contiennent des liquides.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il soit coincé ou endommagé d'une autre manière.
- ▶ Après chaque utilisation, veuillez retirer la fiche secteur de la prise secteur pour éteindre l'appareil.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 3 ans et plus, à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- ▶ Le nettoyage et une maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance.
- ▶ Éloignez l'appareil et son cordon de raccordement des enfants âgés de moins de 3 ans.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement sur une surface stable, anti-dérapante et plane.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez ni produits nettoyants agressifs ni objets pointus pour le nettoyage.

Avant la première utilisation

- Nettoyez toutes les pièces comme cela est décrit dans le chapitre "Nettoyage".
- Placez l'appareil sur une surface plane et sèche.
- Veillez à ce que la prise secteur reste facilement accessible.

Informations sur la confection des yaourts

- Le yaourt est produit par des bactéries lactiques ou ferments pour yaourt, capables de transformer le sucre présent dans le lait en acide lactique. L'appareil génère la température requise pour que les ferments lactiques puissent se multiplier de façon optimale.
- Pour confectionner des yaourts, vous pouvez utiliser du lait entier, du lait à teneur réduite en matières grasses, du lait allégé ou du "lait écrémé".
- Si vous voulez utiliser du lait cru ou du lait frais de paysan pour préparer le yaourt, vous devrez au préalable faire chauffer le lait comme décrit au chapitre "Préparation du lait".

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez également confectionner des yaourts à la crème en remplaçant tout ou partie du lait utilisé par de la crème.

Ferments pour yaourt (bactéries lactiques)

- Les ferments pour yaourt vivants sont présents dans les yaourts nature achetés, les yaourts maison ou dans le yaourt en poudre.
- Vous pouvez acheter du yaourt en poudre dans les supermarchés bien achalandés ou les magasins de produits diététiques.
- Veillez à ce que les yaourts achetés ne soient pas pasteurisés et que la teneur en matière grasse indiquée sur le couvercle soit identique à celle du lait utilisé, sinon le yaourt ne deviendra pas ferme et de l'eau se déposera à la surface.
- Vous pouvez également vous servir d'un yaourt fait maison pour préparer des quantités de yaourt supplémentaires. Toutefois, le yaourt produit de cette manière devient un peu plus liquide à chaque fois. Lorsqu'il est devenu trop liquide à votre goût, utilisez à nouveau des ferments pour yaourt frais.

Préparation du lait

Si vous voulez utiliser du lait cru ou du lait frais de paysan, il faut d'abord le faire chauffer pour rendre inoffensives les autres bactéries présentes dans le lait. Elles risqueraient de rendre le yaourt inconsommable :

- 1) Portez le lait à une température légèrement inférieure au point d'ébullition.
- 2) Retirez le lait de la cuisinière avant qu'il ne commence à bouillir. Le lait ne doit pas bouillir sinon le yaourt n'a plus autant de goût et ne devient pas ferme.
- 3) Attendez que le lait soit revenu en dessous de 45 degrés avant d'ajouter les ferments pour yaourt.

REMARQUE

- Pour déterminer la température exacte, il vous faut un thermomètre. Si vous n'avez pas de thermomètre sous la main, orientez-vous au fait que le lait doit être légèrement plus chaud que "tiède".

Confection de yaourts

Le yaourt peut être préparé avec du lait froid ou du lait échauffé. Les ferments pour yaourt parviennent à se multiplier plus rapidement dans le lait échauffé. Il faudrait toutefois que le lait ne soit pas à plus de 45 degrés, car sinon les ferments pour yaourt seront détruits. Veuillez s.v.p. préparer le lait cru ou le lait frais de paysan comme décrit au chapitre "Préparation du lait".

- 1) Mélangez la poudre de yaourt conformément aux indications sur le paquet, ou mélangez 5 cuillères à café de yaourt contenant des ferments pour yaourt vivants et 1 litre de lait. Utilisez ici de préférence un mixer à main.
- 2) Versez le mélange dans les pots de yaourt ④ nettoyés.
- 3) Obturez les pots de yaourt ④ avec les couvercles qui leur correspondent.

- 4) Placez les pots de yaourt ❹ fermés dans le boîtier ❷.
- 5) Placez le couvercle ❶ sur le boîtier ❷.
- 6) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 7) Amenez l'interrupteur marche/arrêt ❸ en position "-". L'interrupteur marche/arrêt ❸ s'allume.

Au bout de 10 à 12 heures, le yaourt est ferme.

REMARQUE

- Pendant le processus de maturation, il faut absolument laisser le yaourt reposer ! Ne déplacez ni l'appareil ni les différents pots ! Sinon le yaourt ne deviendra pas ferme.
- 8) À la fin du processus de maturation, éteignez l'appareil en amenant l'interrupteur marche/arrêt ❸ en position "0". L'éclairage dans l'interrupteur marche/arrêt ❸ s'éteint.
 - 9) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
 - 10) Placez les pots de yaourt ❹ dans le réfrigérateur pour éviter une poursuite de l'acidification.

REMARQUE

- Vous pouvez déguster le yaourt pur ou additionné à volonté de fruits, de confiture ou de copeaux de chocolat. Donnez libre cours à votre créativité !

Nettoyage

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de nettoyer l'appareil.



N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Sinon un danger de mort par électrocution est possible.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou agressif. Il risque d'attaquer la surface de l'appareil.

REMARQUE

- N'attendez pas trop pour laver la vaisselle afin que les résidus alimentaires ne durcissent pas car ils deviendraient difficiles à enlever.
- Nettoyez le boîtier ❷ et le couvercle ❶ avec un chiffon sec ou une lavette légèrement humide. En cas de taches tenaces, mettez du produit vaisselle doux sur votre chiffon.

- Lavez les pots de yaourt ④ et leurs couvercles dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Assurez-vous que tous les résidus de liquide vaisselle ont été retirés.

REMARQUE

Vous pouvez également nettoyer le couvercle ① et les pots de yaourt ④ au lave-vaisselle. Placez le couvercle ① uniquement dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas le coincer.

Rangement

- Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre "Nettoyage".
- Placez les pots de yaourt ④ nettoyés et fermés dans le boîtier ② puis posez le couvercle ① sur le boîtier ②.
- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec.

Erreurs possibles pendant la confection de yaourts

Des grumeaux se forment :

- le lait était trop chaud
- le liquide n'a pas été remué assez longtemps
- le lait avait tourné

Du liquide apparaît à la surface :

- le yaourt est resté trop longtemps dans l'appareil
- les pots ont été déplacés trop tôt
- le yaourt n'a pas suffisamment refroidi

Le yaourt est trop mou :

- le ferment à yaourt et le lait utilisés n'avaient pas la même teneur en matière grasse
- le temps de maturation a été trop court
- le ferment pour yaourt n'était pas suffisamment frais

Mise au rebut



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales.

Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

CH

Service Suisse

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 298515

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Indice

Introduzione	26
Diritto d'autore	26
Limitazione di responsabilità	26
Uso conforme	26
Volume della fornitura	27
Smaltimento dell'imballaggio	27
Descrizione dell'apparecchio	28
Dati tecnici	28
Indicazioni di sicurezza	29
Prima del primo impiego	30
Informazioni sulla produzione dello yogurt	30
Colture di yogurt (fermenti lattici)	31
Preparazione del latte	31
Produzione dello yogurt	31
Pulizia	32
Conservazione	33
Possibili errori nella produzione dello yogurt	33
Smaltimento	34
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	35
Assistenza	36
Importatore	36

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

È stato scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

La diffusione o ristampa di qualsiasi genere, anche se parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, è consentita solo previa autorizzazione scritta del produttore.

Limitazione di responsabilità

Tutte le informazioni tecniche contenute nel presente manuale di istruzioni, così come tutti i dati e le indicazioni relativi al collegamento e all'uso, corrispondono alle ultime informazioni disponibili al momento dell'invio in stampa, fornite in buona fede tenendo conto delle nostre attuali esperienze e conoscenze.

I dati, le illustrazioni e le descrizioni contenute nel presente manuale di istruzioni non costituiscono una base valida per alcun tipo di rivendicazione.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni derivanti da mancata osservanza del manuale di istruzioni, uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non consentite o uso di parti di ricambio non omologate.

Uso conforme

Questo apparecchio è previsto esclusivamente per la preparazione dello yogurt.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici.

Non utilizzarlo per scopi commerciali!

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Yogurtiera
 - 7 vasetti da yogurt con coperchio (capacità circa 180 ml)
 - Manuale di istruzioni
- 1) Rimuovere l'apparecchio e il manuale di istruzioni dal cartone.
 - 2) Rimuovere tutto il materiale di imballaggio dall'apparecchio.
 - 3) Rimuovere le pellicole dai vasetti di yogurt.

NOTA

- Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili.



Il riciclaggio dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità con le normative locali vigenti.



Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali d'imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (b) e numeri (a) con il seguente significato:

1-7: materie plastiche

20-22: carta e cartone

80-98: materiali compositi

NOTA

- Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Descrizione dell'apparecchio

- ❶ Coperchio
- ❷ Alloggiamento
- ❸ Interruttore ON/OFF
- ❹ Vasetti da yogurt

Dati tecnici

Tensione	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 Hz
Assorbimento di potenza	18 W
Temperatura di esercizio	circa 45 °C - 50 °C
Tempo di preparazione	circa 10 - 12 ore a temperatura ambiente
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei per il contatto con gli alimenti.

Indicazioni di sicurezza

AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Fare sostituire immediatamente da personale specializzato autorizzato il cavo (o la spina) di rete danneggiato, per evitare pericoli.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.
- ▶  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Sussiste altrimenti pericolo di morte per folgorazione.
- ▶ Durante la pulizia, impedire la penetrazione di acqua all'interno dell'apparecchio. Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- ▶ Impedire che l'apparecchio venga a contatto con l'acqua. Non azionare mai l'apparecchio nelle vicinanze di acqua o di contenitori pieni d'acqua.
- ▶ Impedire che il cavo di rete si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Disporlo in modo tale che non venga schiacciato o possa essere danneggiato in altro modo.
- ▶ Dopo l'uso estrarre la spina di rete dalla presa per spegnere l'apparecchio.
- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 3 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di allacciamento i bambini di età inferiore agli 3 anni.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Azionare l'apparecchio solo su una superficie stabile, antisdrucciolevole e piana.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Per la pulizia non utilizzare detergenti aggressivi e oggetti acuminati.

Prima del primo impiego

- Pulire tutti i componenti come descritto al capitolo "Pulizia".
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.
- Assicurarsi che la presa di rete sia facilmente raggiungibile.

Informazioni sulla produzione dello yogurt

- Lo yogurt nasce dalla trasformazione del lattosio presente nel latte in acido lattico per effetto dei fermenti lattici, le cosiddette colture di yogurt. L'apparecchio genera la temperatura necessaria affinché le colture di yogurt possano proliferare in modo ottimale.
- Per fare lo yogurt si possono utilizzare latte intero, latte magro o "latte scremato".
- Se per la preparazione dello yogurt si intende utilizzare latte crudo o latte fresco di cascina, si deve prima far riscaldare il latte come descritto al capitolo "Preparazione del latte".

NOTA

- ▶ Si può anche produrre yogurt cremoso sostituendo in parte o completamente il latte impiegato con panna.

Culture di yogurt (fermenti lattici)

- Le colture di yogurt vive sono contenute sia nello yogurt naturale acquistato o preparato in casa sia nello yogurt in polvere.
- Lo yogurt in polvere è reperibile in supermercati ben assortiti o in negozi di prodotti biologici.
- Quando si acquista lo yogurt verificare che non sia pastorizzato e che il contenuto di grasso indicato sul coperchio del vasetto sia identico a quello del latte impiegato, altrimenti lo yogurt non si addensa e sulla superficie si deposita acqua.
- Per preparare ulteriori porzioni di yogurt si può anche utilizzare yogurt fatto in casa. Lo yogurt così prodotto diventa però di volta in volta più liquido. Se è troppo liquido ricominciare utilizzando di nuovo colture di yogurt fresche.

Preparazione del latte

Se si desidera utilizzare latte crudo o latte fresco di cascina, si consiglia prima di farlo riscaldare, in modo da rendere innocui gli altri batteri presenti nel latte, i quali altrimenti potrebbero rovinare lo yogurt:

- 1) Riscaldare il latte fino a raggiungere quasi il punto di ebollizione.
- 2) Togliere il latte dal fuoco prima che inizi a bollire. Impedire che il latte inizi a bollire, altrimenti lo yogurt perde il gusto e non si addensa.
- 3) Far raffreddare il latte al di sotto dei 45 gradi prima di aggiungerlo alle colture di yogurt.

NOTA

- Per determinare la giusta temperatura è necessario un termometro. Se non si ha un termometro a portata di mano, tenere presente che il latte dovrebbe essere leggermente più caldo che tiepido.

Produzione dello yogurt

Lo yogurt può essere preparato con latte freddo o con latte riscaldato. Nel latte riscaldato le colture di yogurt si possono proliferare più rapidamente. La temperatura del latte non dovrebbe tuttavia essere maggiore di 45 gradi, in quanto altrimenti le colture di yogurt vengono distrutte. Se per la preparazione dello yogurt si intende utilizzare latte crudo o latte fresco di cascina, si prega di procedere come descritto al capitolo "Preparazione del latte".

- 1) Miscelare lo yogurt in polvere come indicato sulla confezione o mescolare circa 5 cucchiaini a colture di yogurt vive e a 1 litro di latte. Si consiglia di utilizzare a tale scopo un frullatore a immersione.
- 2) Versare la miscela nei vasetti di yogurt ❹ puliti.
- 3) Chiudere i vasetti di yogurt ❹ con i rispettivi coperchi.

- 4) Posizionare i vasetti di yogurt ❹ chiusi nell'alloggiamento ❷.
- 5) Mettere il coperchio ❶ sull'alloggiamento ❷.
- 6) Inserire la spina in una presa di corrente.
- 7) Portare l'interruttore ON/OFF ❸ in posizione "-". L'interruttore ON/OFF ❸ è acceso.

Dopo circa 10 - 12 ore lo yogurt è addensato.

NOTA

- ▶ Durante il processo di maturazione lo yogurt deve assolutamente rimanere fermo! Non spostare l'apparecchio o i singoli vasetti. Altrimenti lo yogurt non si addensa.
- 8) Al termine del processo di maturazione spegnere l'apparecchio portando l'interruttore ON/OFF ❸ in posizione "0". La spia all'interno dell'interruttore ON/OFF ❸ si spegne.
 - 9) Staccare la spina dalla presa di corrente.
 - 10) Mettere i vasetti di yogurt ❹ in frigo in modo da evitare che si inacidisca ulteriormente.

NOTA

- ▶ Si può assaporare lo yogurt puro o affinarlo a piacere con frutta, marmellata o scaglie di cioccolato. Dare quindi liberamente spazio alla propria creatività!

Pulizia

AVVERTENZA! PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa.



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Sussiste altrimenti pericolo di morte per folgorazione.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi. Essi attaccano la superficie dell'apparecchio.

NOTA

- ▶ Non attendere troppo prima di pulire l'apparecchio, altrimenti i resti si attaccano risultando difficili da rimuovere.
- Pulire l'alloggiamento ❷ e il coperchio ❶ con un panno asciutto o leggermente inumidito. In caso di sporco ostinato, versare un po' di detergente delicato sul panno.

- Lavare i vasetti di yogurt ④ con i relativi coperchi utilizzando acqua calda e detersivo. Assicurarsi che non rimangano residui di detersivo.

NOTA

Il coperchio ① e i vasetti di yogurt ④ si possono lavare anche nella lavastoviglie. Mettere il coperchio ① nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione che non rimanga incastrato.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia".
- Mettere i vasetti di yogurt ④ puliti e chiusi nell'involucro ② e mettere il coperchio ① sull'involucro ②.
- Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto.

Possibili errori nella produzione dello yogurt

Formazione di grumi:

- il latte era troppo caldo
- non si è mescolato a sufficienza
- il latte era scaduto

Formazione di liquido sulla superficie:

- lo yogurt è rimasto troppo a lungo nell'apparecchio
- i vasetti sono stati spostati troppo presto
- lo yogurt non è stato raffreddato a sufficienza

Lo yogurt è troppo morbido:

- la coltura di yogurt e il latte utilizzati avevano diversi contenuti di grasso
- il tempo di maturazione è stato troppo breve
- la coltura di yogurt non era sufficientemente fresca

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU.

Fare smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 298515

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

01 / 2018 · Ident.-No.: SJB18A1-012018-2

IAN 298515

