

SILVERCREST®



YOGURT MAKER SJB 18 A1

PL

URZĄDZENIE DO PRZYZRZĄDZANIA JOGURTÓW

Instrukcja obsługi

LT

JOGURTO GAMINIMO APARATAS

Naudojimo instrukcija

DE AT CH

JOGHURTBEREITER

Bedienungsanleitung

IAN 298515

PL

LT



PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

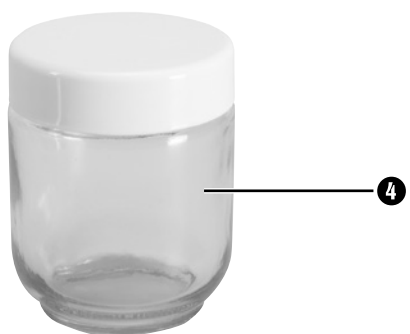
DE AT CH

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

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	13
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25



7x



Spis treści

Wstęp	2
Prawa autorskie	2
Ograniczenie odpowiedzialności	2
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	2
Zakres dostawy	3
Utylizacja opakowania	3
Opis urządzenia	4
Dane techniczne	4
Wskazówki bezpieczeństwa	5
Przed pierwszym użyciem	6
Informacje na temat wytwarzania jogurtu	6
Kultury jogurtowe (kultury bakterii kwasu mlekowego)	7
Przygotowanie mleka	7
Wytwarzanie jogurtu	7
Czyszczenie	8
Przechowywanie	9
Możliwe błędy podczas wytwarzania jogurtu	9
Utylizacja	10
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	11
Serwis	12
Importer	12

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Prawa autorskie

Niniejsza dokumentacja jest chroniona prawem autorskim.

Wszelki rodzaj powielania lub przedruku, także we fragmentach, jak również reprodukcja ilustracji, także w zmienionym stanie, są dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

Ograniczenie odpowiedzialności

Wszystkie zawarte w niniejszej instrukcji obsługi informacje techniczne, dane, wskazówki montażu i podłączania oraz obsługi, są aktualne na dzień przekazania do druku i uwzględniają nasze dotychczasowe doświadczenie oraz spostrzeżenia zgodnie z najlepszą wiedzą.

Zawarte w tej instrukcji informacje, ilustracje i opisy nie mogą stanowić podstawy roszczeń.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek nieprzestrzegania instrukcji, użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, niefachowych napraw, niedozwolonych przeróbek lub użycia niedozwolonych części zamiennych.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania jogurtu.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych!

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Urządzenie do przyrządzania jogurtów
 - 7 szklanek do jogurtu z pokrywką (pojemność ok. 180 ml)
 - Instrukcja obsługi
- 1) Wyjmij urządzenie oraz instrukcję obsługi z kartonu.
 - 2) Usuń z urządzenia całe opakowanie.
 - 3) Usuń folię ze szklanek do jogurtu.

WSKAZÓWKA

- Sprawdź kompletność dostawy oraz czy nie ma widocznych uszkodzeń.
- W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział Serwis).

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu.

Materiały opakowaniowe

są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.



Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizować je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (b) i cyframi (a) o następującym znaczeniu:

1–7: tworzywa sztuczne

20–22: papier i tektura

80–98: kompozyty

WSKAZÓWKA

- W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

Opis urządzenia

- ❶ Pokrywa
- ❷ Obudowa
- ❸ Włłącznik/wyłącznik
- ❹ Szklanki do jogurtu

Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 Hz
Pobór mocy	18 W
Temperatura robocza	ok. 45°C - 50°C
Czas przygotowania	ok. 10 - 12 godzin w temperaturze pokojowej
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Wskazówki bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Aby uniknąć zagrożeń, uszkodzone kable sieciowe i wtyki oddawaj do naprawy wyłącznie specjaliście.
- ▶ Urządzenia wolno używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno go używać na otwartej przestrzeni.
Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach! Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.
- ▶ W czasie czyszczenia uważaj, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy. Nigdy nie czyść urządzenia pod strumieniem wody.
- ▶ Dopilnuj, aby urządzenie nie miało kontaktu z wodą. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu wody ani pojemników zawierających płyny.
- ▶ Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- ▶ Po każdym użyciu urządzenia wyjmij wtyk z gniazda sieciowego, aby wyłączyć urządzenie.
- ▶ Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 3. roku życia wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że mają 8 lat lub więcej i są pod nadzorem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 3 lat.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy wyłącznie pod nadzorem bądź po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie użytkować wyłącznie na stabilnym, nie śliskim i płaskim podłożu.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj do czyszczenia żadnych ostrych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów.

Przed pierwszym użyciem

- Oczyszczyć wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
- Postawić urządzenie na równym i suchym podłożu.
- Dopilnować, by wtyk sieciowy był łatwo dostępny.

Informacje na temat wytwarzania jogurtu

- Jogurt powstaje w ten sposób, że bakterie kwasu mlekowego, tzw. kultury jogurtowe, przetwarzają zawartą w mleku laktozę (cukier mlekowy) na kwas mlekowy. Urządzenie wytwarza potrzebną temperaturę, w której kultury jogurtowe mogą się optymalnie rozmnażać.
- Do wytwarzania jogurtu można użyć mleka pełnego, mleka o obniżonej zawartości tłuszczu, mleka chudego lub mleka odtuszczonego.
- Jeżeli używasz surowego mleka lub świeżego mleka prosto od krowy, do przygotowania jogurtu mleko trzeba wcześniej podgrzać, jak opisano to w rozdziale „Przygotowanie mleka”.

WSKAZÓWKA

- ▶ Można także przygotować jogurt śmietanowy, zastępując mleko częściowo lub w całości śmietaną.

Kultury jogurtowe (kultury bakterii kwasu mlekowego)

- Żywe kultury jogurtowe znajdują się w kupowanym w sklepie jogurcie naturalnym, w samodzielnie przygotowanym jogurcie lub w jogurcie w proszku.
- Jogurt w proszku można kupić w wybranych supermarketach lub w sklepach ze zdrową żywnością.
- W przypadku jogurtu kupionego w sklepie należy zwrócić uwagę, by nie był on pasteryzowany oraz by podana na opakowaniu zawartość tłuszczu była taka sama, jak zastosowanego mleka, gdyż w przeciwnym razie jogurt nie będzie miał odpowiednio gęstej konsystencji, a na powierzchni zgromadzi się woda.
- Przygotowany samodzielnie jogurt można też wykorzystać do przygotowania kolejnych porcji jogurtu. Tak przygotowywany jogurt będzie jednak z każdą kolejną porcją rzadszy. Gdy stanie się za rzadki, należy ponownie użyć świeżych kultur jogurtowych.

Przygotowanie mleka

Jeżeli chcesz użyć surowego mleka lub świeżego mleka prosto od krowy, trzeba je najpierw podgrzać, by unieszkodliwić inne znajdujące się w mleku bakterie. Mogłyby one zepsuć jogurt,

- 1) dlatego mleko należy podgrzać niemal do punktu wrzenia.
- 2) Zdejmij mleko z kuchenki, zanim zacznie się gotować. Mleko nie może się zagotować, gdyż w przeciwnym razie jogurt będzie miał gorszy smak i nie będzie gęsty.
- 3) Zanim dodasz kultury jogurtowe, schłódź mleko do temperatury 45 °C.

WSKAZÓWKA

- Do dokładnego określenia temperatury potrzebny jest termometr. Jeżeli nie masz go pod ręką, kieruj się tym, że mleko powinno być nieco cieplejsze od temperatury dłoni.

Wytwarzanie jogurtu

Jogurt można przygotowywać z zimnego lub ciepłego mleka. Kultury jogurtowe rozmnażają się szybciej w ciepłym mleku. Temperatura mleka nie powinna jednak przekraczać 45 °C, gdyż w przeciwnym razie zniszczyłoby to kultury jogurtowe. Mleko surowe lub świeże mleko od krowy przygotuj w sposób opisany w rozdziale „Przygotowanie mleka”.

- 1) Zmieszaj jogurt w proszku z mlekiem zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu lub dodaj ok. 5 łyżeczek jogurtu z żywymi kulturami jogurtowymi do 1 litra mleka. Do wymieszkania użyj najlepiej ręcznego miksera.
- 2) Wlej mieszaninę do czystych szklanek do jogurtu ④.
- 3) Zamknij szklanki z jogurtem ④ przynależnymi pokrywkami.

- 4) Zamknięte szklanki z jogurtem ❹ wstaw do obudowy ❷.
- 5) Na obudowę ❷ nałóż pokrywę ❶.
- 6) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 7) Włącznik/wyłącznik ❸ ustaw w położeniu „-“. Włącznik/wyłącznik ❸ świeci się.

Po upływie 10 do 12 godzin jogurt jest gotowy.

WSKAZÓWKA

- ▶ W trakcie dojrzewania jogurtu nie wolno poruszać urządzeniem! Nie należy poruszać urządzenia ani poszczególnych szklanek! W przeciwnym razie jogurt nie zestali się.
- 8) Na koniec procesu dojrzewania wyłącz urządzenie, przestawiając włącznik/wyłącznik ❸ w położenie „0”. Podświetlenie włącznika/wyłącznika ❸ zgaśnie.
- 9) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 10) Wstaw szklanki z jogurtem ❹ do lodówki, by zapobiec dalszemu kwaśnieniu.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jogurt można spożywać w postaci czystej lub mieszać go dowolnie z owocami, marmoladą lub wiórkami czekoladowymi. Daj się ponieść swojej fantazji.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.



Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach!
Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj ostrych ani szorujących środków czyszczących. Mogą one zarysować powierzchnię urządzenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Nie zwlekaj zbyt długo z czyszczeniem, by resztki produktu nie zaschły i nie utrudniały usunięcia.
- Obudowę ❷ i pokrywę ❶ czyść suchą lub lekko zwilżoną szmatką. Do oczyszczenia przyschniętych zabrudzeń nanieś na szmatkę delikatny środek do mycia naczyń.

- Szklanki do jogurtu ④ z pokrywkami umyj ciepłą wodą z dodatkiem środka do mycia naczyń. Dopilnuj usunięcia resztek środka do mycia.

WSKAZÓWKA



Pokrywę ① i szklanki do jogurtu ④ można też myć w zmywarce do naczyń. Pokrywę ① włóż do górnego kosza zmywarki, by się nie zaklinowała.

Przechowywanie

- Oczyszczyć dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
- Umyte i zamknięte szklanki do jogurtu ④ wstaw do obudowy ② i nałóż pokrywę ① na obudowę ②.
- Przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

Możliwe błędy podczas wytwarzania jogurtu

Tworzą się grudki:

- mleko było za gorące
- nie było dostatecznie długo mieszane
- mleko było zepsute

Na powierzchni zbiera się płyn:

- jogurt był za długo w urządzeniu
- szklanki zostały wyjęte za wcześnie
- jogurt nie został dostatecznie schłodzony

Jogurt jest za miękki:

- użyto mleka i kultur jogurtowych o różnej zawartości tłuszczu
- czas dojrzewania był za krótki
- kultury jogurtowe nie były dostatecznie świeże

Utylizacja



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych.

Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości dotyczących zasad utylizacji skontaktuj się z najbliższym zakładem utylizacji.



Informacje na temat możliwości utylizacji wyśłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tytułu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 298515

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Turinys

Įvadas	14
Autorių teisės	14
Atsakomybės apribojimas	14
Naudojimas pagal paskirtį	14
Tiekiamas rinkinys	15
Pakuotės šalinimas	15
Prietaiso aprašas	16
Techniniai duomenys	16
Saugos nurodymai	17
Prieš naudojant pirmą kartą	18
Informacija apie jogurto gamybą	18
Jogurto kultūros (pieno rūgšties bakterijos)	19
Pieno paruošimas	19
Jogurto gaminimas	19
Valymas	20
Laikymas nenaudojant	21
Galimos klaidos gaminant jogurtą	21
Šalinimas	22
Kompernaß Handels GmbH garantija	23
Priežiūra	24
Importuotojas	24

Įvadas

Sveikiname įsigijus naują prietaisą!

Pasirinkote šiuolaikišką ir kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Gaminį perduodami tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus dokumentus.

Autorių teisės

Šis dokumentas saugomas pagal intelektinės nuosavybės teises ginančius teisės aktus.

Neturint raštiško gamintojo sutikimo, draudžiama dokumentą visą arba dalimis dauginti arba perspausdinti visais įmanomais būdais, kopijuoti paveikslėlius (net juos pakeitus).

Atsakomybės apribojimas

Šioje naudojimo instrukcijoje sąžiningai pateikta spausdinant turėta naujausia techninė informacija, duomenys, prietaiso prijungimo ir naudojimo nurodymai, pagrįsti iki šiol sukaupta mūsų patirtimi ir žiniomis.

Nepriimame jokių pretenzijų dėl šioje instrukcijoje pateiktų duomenų, paveikslėlių ir aprašymų.

Gamintojas nepriima atsakomybės už nuostolius, patirtus nesilaikant naudojimo instrukcijos, gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai remontuojant, darant neleistinų keitimų arba naudojant neleidžiamas atsargines dalis.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik jogurtui gaminti.

Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniais tikslais!

Tiekiamas rinkinys

Standartiškai prietaisas tiekiamas su toliau išvardytomis dalimis.

- Jogurto gaminimo aparatas
 - 7 jogurto indeliai su dangteliais (talpa apie 180 ml)
 - Naudojimo instrukcija
- 1) Iš kartoninės dėžės išimkite prietaisą ir naudojimo instrukciją.
 - 2) Pašalinkite nuo prietaiso visas pakuotės medžiagas.
 - 3) Nuo jogurto indelių nuimkite plėveles.

NURODYMAS

- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės arba gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija (žr. skyrių „Priežiūra“).

Pakuotės šalinimas

Pakuotė saugo gabenamą prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.



Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (b) ir skaičiais (a):

1–7: plastikai

20–22: popierius ir kartonas

80–98: sudėtinės medžiagos

NURODYMAS

- Jei įmanoma, prietaiso garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, kad prireikus teikti garantiją galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

Prietaiso aprašas

- ❶ dangtis
- ❷ korpusas
- ❸ įjungimo / išjungimo jungiklis
- ❹ įgurutu indeliai

Techniniai duomenys

Įtampa	220–240 V ~ (kintamoji įtampa), 50 Hz
Galia	18 W
Darbinė temperatūra	maždaug nuo 45 iki 50 °C
Paruošimo trukmė	apie 10–12 valandų kambario temperatūroje
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

Saugos nurodymai

ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus maitinimo laidus arba tinklo kištukus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiesiems specialistams.
- ▶ Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, nenaudokite lauke.
- ▶  Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Antraip gali kilti elektros smūgio pavojus gyvybei.
- ▶ Valydami prietaisą pasirūpinkite, kad į jo vidų nepatektų vandens. Niekada neplaukite prietaiso tekančiu vandeniu.
- ▶ Užtikrinkite, kad prietaisas niekada nesiliestų su vandeniu. Niekada nenaudokite prietaiso arti vandens arba šalia indų su skysčiais.
- ▶ Pasirūpinkite, kad veikiančio prietaiso maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų. Laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ar kitaip jo nepažeistumėte.
- ▶ Kiekvieną kartą baigę naudoti, išjunkite prietaisą, ištraukdami tinklo kištuką iš elektros lizdo.
- ▶ Niekada nebandykite atidaryti prietaiso korpuso.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Šį prietaisą gali naudoti 3 metų amžiaus ir vyresni vaikai, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir suprato prietaiso keliamą pavojų.
- ▶ Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra 8 metų amžiaus ar vyresni ir prižiūrimi.
- ▶ Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite jaunesniems nei 3 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Šį prietaisą gali naudoti silpnėsių fizinių, jautrių arba protinių gebėjimų ar mažai patirties ir žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir suprato prietaiso keliamą pavojų.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Prietaisą naudokite tik ant stabilaus, neslidaus ir lygaus paviršiaus.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Nevalykite švečiamosiomis valymo priemonėmis ir smiliais daiktais.

Prieš naudojant pirmą kartą

- Nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.
- Pastatykite prietaisą ant lygaus ir sauso pagrindo.
- Įsitikinkite, kad lengvai pasieksite elektros lizdą.

Informacija apie jogurto gamybą

- Jogurtas gaunamas pieno rūgšties bakterijoms, vadinamosioms jogurto kultūroms, piene esantį pieno cukrų pavertus pieno rūgštimi. Prietaisas pieną pakaitina iki reikiamos temperatūros, kurioje jogurto kultūros geriausiai dauginasi.
- Jogurtą galite gaminti iš nenugriebto pieno, mažo riebumo pieno, lieso pieno arba separuoto pieno.
- Jei jogurtą norite gaminti iš ūkyje įsigyto žalio pieno arba šviežio pieno, prieš tai pieną turite pakaitinti, kaip aprašyta skyriuje „Pieno paruošimas“.

NURODYMAS

- ▶ Naudojamo pieno dalį ar visą pieną pakeitę grietinėlę, galite pasigaminti ir grietinėlės jogurto.

Jogurto kultūros (pieno rūgšties bakterijos)

- Gyvųjų jogurto kultūrų yra pirkiniame natūraliame jogurte, pačių pagamintame jogurte arba jogurto milteliuose.
- Jogurto miltelių galite įsigyti dideliuose prekybos centruose arba ekologiškų produktų ir sveiko maisto parduotuvėse.
- Pirkdami jogurtą įsitikinkite, kad jis nepasterizuotas ir ant jogurto indelio dangtelio nurodytas riebumas toks pat, kaip naudojamo pieno, antraip jogurtas nesustandės ir paviršiuje atsiras vandens.
- Kitoms jogurto porcijoms gaminti galima naudoti ir pačių pagamintą jogurtą. Tačiau taip pagamintas jogurtas kai kada gali būti skystesnis. Jei manote, kad jogurtas per skystas, vėl naudokite šviežias jogurto kultūras.

Pieno paruošimas

Jei norite naudoti ūkyje įsigytą žalią pieną ar šviežią pieną, prieš tai jį turėtumėte pakaitinti, kad sunaikintumėte kitas piene esančias bakterijas. Jos gali sugadinti jogurtą.

- 1) Pakaitinkite pieną beveik iki virimo taško.
- 2) Nuimkite pieną nuo viryklės prieš jam užverdant. Pienas neturi užvirti, antraip jogurtas bus neskanus ir nesustandės.
- 3) Prieš pridėdami jogurto kultūrų palaukite, kol pienas atvės iki žemesnės nei 45 °C temperatūros.

NURODYMAS

- Kad galėtumėte tiksliai nustatyti temperatūrą, jums prireiks termometro. Jei termometro čia pat neturite, žinokite, kad pienas turi būti vos šiltesnis nei apyšiltis.

Jogurto gaminimas

Jogurto galima pagaminti iš šalto ar pašildyto pieno. Pašildytame piene jogurto kultūros gali greičiau daugintis. Tačiau pienas turėtų būti ne šiltesnis nei 45 °C, antraip jogurto kultūros žus. Ūkyje įsigytą žalią pieną arba šviežią pieną paruoškite, kaip aprašyta skyriuje „Pieno paruošimas“.

- 1) Įmaišykite jogurto miltelių, kaip nurodyta ant pakelio, arba maždaug 5 arbatinius šaukštelių jogurto su gyvosiomis jogurto kultūromis įmaišykite į 1 litrą pieno. Tą geriausia daryti rankiniu maišytuvu.
- 2) Mišinį supilkite į išplautus jogurto indelius ④.
- 3) Uždenkite jogurto indelius ④ jų dangteliais.

- 4) Uždarytus jogurto indelius ④ sudėkite į korpusą ②.
- 5) Korpusą ② uždenkite dangčiu ①.
- 6) Į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką.
- 7) Įjungimo / išjungimo jungiklį ③ nustatykite į padėtį –. Įjungimo / išjungimo jungiklis ③ šviečia.

Maždaug po 10–12 valandų jogurtas sustandėja tiek, kad jį galima kabinti šaukštu.

NURODYMAS

- Brandinamas jogurtas visada turi ramiai stovėti! Nejudinkite prietaiso ar atskirų indelių! Antraip jogurtas nesustandės.

- 8) Jogurtui sustandėjus, išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo jungiklį ③ nustatydami į 0 padėtį. Įjungimo / išjungimo jungiklio ③ apšvietimas užgesa.
- 9) Iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- 10) Jogurto indelius ④ sudėkite į šaldytuvą, kad jogurtas netaptų rūgštesnis.

NURODYMAS

- Galite valgyti gryną jogurtą arba pagal pageidavimus pagardinti vaisiais, marmeladu ar šokolado gabalėliais. Būkite kūrybingi!

Valymas

ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- Prieš valydami prietaisą, pirmiausia iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.



Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Antraip gali kilti elektros smūgio pavojus gyvybei.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Nenaudokite aštrių ar šveičiamųjų valymo priemonių. Jos gadina prietaiso paviršių.

NURODYMAS

- Stenkitės kuo greičiau nuvalyti prietaisą, antraip maisto likučiai pridžius ir juos bus sunku pašalinti.
- Korpusą ② ir dangtį ① valykite sausa arba šiek tiek sudrėkinta šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu.

- Jogurto indelius ④ ir jų dangtelius plaukite šiltu vandeniu su plovikliu. Įsitikinkite, kad nuplovėte visus ploviklio likučius.

NURODYMAS

Dangtį ① ir jogurto indelius ④ galite plauti ir indaplovėje. Dangtį ① dėkite į viršutinį indaplovės krepšį ir pasirūpinkite, kad jo neprispaustumėte.

Laikymas nenaudojant

- Nuvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.
- Išplautus ir uždengtus jogurto indelius ④ sudėkite į korpusą ②, o korpusą ② uždenkite dangčiu ①.
- Nenaudojamą prietaisą laikykite sausoje vietoje.

Galimos klaidos gaminant jogurtą

Yra gumulų:

- pienas buvo per karštas
- per trumpai maišėte
- pienas buvo sugedęs

Paviršiuje yra skysčio:

- jogurtas prietaise buvo laikomas per ilgai
- per anksti pajudinate indelius
- jogurtas buvo nepakankamai atvėsintas

Jogurtas per minkštas:

- naudojote skirtingo riebumo jogurto kultūrą ir pieną
- per trumpai brandinote
- jogurto kultūra buvo nepakankamai šviežia

Šalinimas



Prietaiso jokiai būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU.

Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonų, susisiekite su vietine atliekų šalinimo tarnyba.



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Prašome išsaugoti originalų kasos čekį. Jis reikalingas kaip pirkimo dokumentas.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai sutaisysime arba pakeisime. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį prietaisą ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą bei nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidėvinčių dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalių pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite prietaiso duomenų lentelėje, išgraviruotą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą prietaiso užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Svetainėje www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir programinės įrangos.

Priežiūra



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 298515

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	26
Urheberrecht	26
Haftungsbeschränkung	26
Bestimmungsgemäße Verwendung	26
Lieferumfang	27
Entsorgung der Verpackung	27
Gerätebeschreibung	28
Technische Daten	28
Sicherheitshinweise	29
Vor dem ersten Gebrauch	30
Informationen zur Joghurtherstellung	30
Joghurtkulturen (Milchsäurebakterien)	31
Milch vorbereiten	31
Joghurt herstellen	31
Reinigen	32
Aufbewahren	33
Mögliche Fehler bei der Joghurtherstellung	33
Entsorgung	34
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	35
Service	36
Importeur	36

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stan informacj

Informacijos data · Stand der Informationen:

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

IAN 298515