

SILVERCREST®



YOGURTERA YOGURTIERA SJB 18 A1

(ES)
YOGURTERA
Instrucciones de uso

(PT)
IOGURTEIRA
Manual de instruções

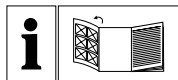
(DE) (AT) (CH)
JOGHURTBEREITER
Bedienungsanleitung

(IT) (MT)
YOGURTIERA
Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)
YOGURT MAKER
Operating instructions

IAN 298515

(ES) (IT) (PT)



ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

IT MT

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

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

GB MT

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

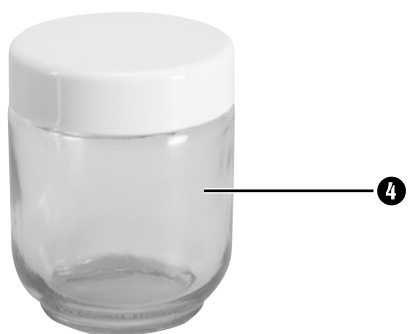
DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	13
PT	Manual de instruções	Página	25
GB / MT	Operating instructions	Page	37
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	49



7x



Índice

Introducción.....	2
Derechos de propiedad industrial.....	2
Limitación de la responsabilidad.....	2
Uso previsto.....	2
Volumen de suministro.....	3
Desecho del embalaje.....	3
Descripción del aparato.....	4
Características técnicas.....	4
Indicaciones de seguridad.....	5
Antes del primer uso.....	6
Información sobre la preparación de yogur.....	6
Cultivos del yogur (bacterias lácticas).....	7
Preparación de leche.....	7
Preparación de yogur.....	7
Limpieza.....	8
Almacenamiento.....	9
Posibles errores durante la preparación de yogur.....	9
Desecho.....	10
Garantía de Kompernass Handels GmbH.....	11
Asistencia técnica.....	12
Importador.....	12

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

Ha adquirido un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

Limitación de la responsabilidad

Toda la información técnica, los datos y las indicaciones de estas instrucciones de uso para la conexión y el manejo del aparato reflejan la situación más avanzada en el momento de la impresión y se proporcionan teniendo en cuenta nuestras experiencias y conocimientos hasta ese momento.

Los datos, ilustraciones y descripciones de estas instrucciones no pueden servir como base para posibles reclamaciones.

El fabricante no asume responsabilidad alguna por los daños derivados del incumplimiento de las instrucciones, del uso contrario a lo previsto, de las reparaciones inadecuadas, de las modificaciones realizadas sin autorización o del empleo de recambios no homologados.

Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para preparar yogur.

Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado.

¡No lo utilice para fines comerciales!

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Yogurtera
 - 7 vasos de yogur con tapa (capacidad aprox. 180 ml)
 - Instrucciones de uso
- 1) Extraiga el aparato y las instrucciones de uso de la caja.
 - 2) Retire todos los materiales de embalaje del aparato.
 - 3) Retire las láminas de los vasos de yogur.

INDICACIÓN

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (b) y cifras (a) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos

20-22: papel y cartón

80-98: materiales compuestos

INDICACIÓN

- Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Descripción del aparato

- 1 Tapa
- 2 Carcasa
- 3 Interruptor de encendido y apagado
- 4 Vasos de yogur

Características técnicas

Tensión	220-240 V ~ (corriente alterna), 50 Hz
Consumo de potencia	18 W
Temperatura de funcionamiento	Aprox. 45 °C-50 °C
Tiempo de preparación	Aprox. 10-12 horas a temperatura ambiente
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Para evitar riesgos, encomiende a un especialista la sustitución inmediata del cable de red o del enchufe si están dañados.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente en estancias secas y nunca a la intemperie.
-  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.
- ▶ Procure que no penetre agua en el interior del aparato al limpiarlo. Nunca limpie el aparato bajo el agua corriente.
- ▶ Asegúrese de que el aparato no pueda entrar nunca en contacto con agua. No utilice el aparato cerca de agua ni de recipientes que contengan líquidos.
- ▶ Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda aplastarse ni dañarse.
- ▶ Después de cada uso, desconecte el enchufe de la red eléctrica para apagar el aparato.
- ▶ No abra nunca la carcasa del aparato.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 3 años siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años de edad y las realicen bajo vigilancia.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 3 años.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean limitadas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Utilice el aparato exclusivamente sobre una superficie estable, antideslizante y plana.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice productos de limpieza agresivos ni objetos puntiagudos para la limpieza.

Antes del primer uso

- Limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y seca.
- Asegúrese de que la toma eléctrica sea fácilmente accesible.

Información sobre la preparación de yogur

- El yogur es el resultado de la transformación de la lactosa presente en la leche en ácidos lácticos mediante las bacterias lácticas, los denominados cultivos del yogur. El aparato produce la temperatura necesaria para que los cultivos del yogur se multipliquen de forma óptima.
- Para la preparación del yogur puede utilizar leche entera, leche semidesnatada, leche desnatada o "leche descremada".
- Si desea emplear leche cruda o leche fresca del ganadero para la preparación del yogur, deberá calentar la leche previamente como se describe en el capítulo "Preparación de leche".

INDICACIÓN

- También puede preparar yogur de nata reemplazando parcialmente o por completo la leche empleada por nata.

Cultivos del yogur (bacterias lácticas)

- Los cultivos del yogur vivos se encuentran en el yogur natural comprado, en el hecho en casa o en el polvo de yogur.
- Puede comprar polvo de yogur en supermercados bien equipados o en herbolarios.
- A la hora de comprar yogur, preste atención a que este no haya sido pasteurizado y que el contenido de grasa indicado en la tapa del yogur sea idéntico al de la leche empleada. De lo contrario, el yogur no tendrá la consistencia necesaria y en la superficie se depositará agua.
- También se puede utilizar yogur casero para preparar más porciones de yogur. Sin embargo, este yogur se volverá cada vez más fino. Si le resulta demasiado fino, utilice de nuevo cultivos frescos de yogur.

Preparación de leche

Si desea utilizar leche cruda o leche fresca del ganadero, caliéntela previamente para neutralizar las demás bacterias presentes en la leche, que podrían deteriorar el yogur.

- 1) Caliente la leche hasta poco antes del punto de ebullición.
- 2) Saque la leche del fuego antes de que empiece a hervir. La leche no debería hervir porque, de lo contrario, el yogur perdería sabor y no sería consistente.
- 3) Deje que se enfríe la leche por debajo de 45 grados antes de añadir los cultivos de yogur.

INDICACIÓN

- Para determinar la temperatura exacta necesita un termómetro. Por si no tiene un termómetro a mano: la leche debería estar algo más caliente que "tibia".

Preparación de yogur

El yogur se puede preparar con leche fría o caliente. Los cultivos de yogur se multiplican más rápido en la leche caliente. Sin embargo, la leche no debería superar los 45 grados ya que, de lo contrario, los cultivos del yogur se destruirían. Prepare la leche cruda o fresca del ganadero siguiendo las indicaciones del capítulo "Preparación de leche".

- 1) Mezcle el polvo de yogur siguiendo las indicaciones del paquete o bien aprox. 5 cucharaditas de yogur con cultivos de yogur vivos y 1 litro de leche. Para ello, lo mejor es utilizar una batidora de mano.
- 2) Añada la mezcla en los vasos de yogur ④ limpios.
- 3) Cierre los vasos de yogur ④ con sus tapas.

- 4) Coloque los vasos de yogur cerrados ❹ en la carcasa ❷.
- 5) Coloque la tapa ❶ sobre la carcasa ❷.
- 6) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
- 7) Ajuste el interruptor de encendido/apagado ❸ en la posición "-". El interruptor ON/OFF ❸ se ilumina.

Después de aprox. 10-12 horas, el yogur está sólido.

INDICACIÓN

- ▶ Durante el proceso de maduración, el yogur debe permanecer inmóvil. ¡No mueva el aparato ni los vasos! De lo contrario, el yogur no espesará.
- 8) Apague el aparato una vez haya concluido el proceso de maduración, ajustando el interruptor de encendido/apagado ❸ en la posición "0". La iluminación del interruptor de encendido/apagado ❸ se apaga.
 - 9) Tras esto, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
 - 10) Coloque los vasos de yogur ❹ en la nevera para evitar más acidificación.

INDICACIÓN

- ▶ Puede disfrutar del yogur puro o refinarlo al gusto con frutos, mermelada o chocolate. Dé rienda suelta a su creatividad.

Limpieza

¡ADVERTENCIA! PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Desconecte primero el enchufe de la red eléctrica antes de limpiar el aparato.



¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos!
De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos, ya que pueden dañar la superficie del aparato.

INDICACIÓN

- ▶ No espere mucho tiempo a la hora de limpiar el aparato. De esta forma, evitará que los restos se sequen y sean más difíciles de eliminar.
- Limpie la carcasa ❷ y la tapa ❶ con un paño seco o con una bayeta ligeramente humedecida. En caso de suciedad persistente, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño.

- Limpie los vasos de yogur ④ con las tapas con agua caliente y producto de limpieza. Asegúrese de que se hayan eliminado todos los restos del producto de limpieza.

INDICACIÓN

También puede limpiar la tapa ① y los vasos de yogur ④ en el lavavajillas. Coloque la tapa ① en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que no queda aprisionada.

Almacenamiento

- Limpie el aparato tal y como se describe en el capítulo "Limpieza".
- Coloque los vasos de yogur limpios y cerrados ④ en la carcasa ② y coloque la tapa ① sobre la carcasa ②.
- Guarde el aparato en un lugar seco.

Posibles errores durante la preparación de yogur

Se forman grumos:

- la leche estaba demasiado caliente
- no se mezcló durante el tiempo necesario
- la leche estaba estropeada

Se forma un líquido en la superficie:

- el yogur ha estado demasiado tiempo en el aparato
- los vasos se movieron demasiado pronto
- el yogur no se refrigeró lo suficiente

El yogur está demasiado blando:

- se utilizaron cultivos de yogur y leche con diferente contenido de grasa
- el tiempo de maduración fue muy breve
- el cultivo de yogur no estaba lo suficientemente fresco

Desecho



**No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.
Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.**

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja original, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del comprobante de caja, así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 298515

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indice

Introduzione	14
Diritto d'autore	14
Limitazione di responsabilità	14
Uso conforme	14
Volume della fornitura	15
Smaltimento dell'imballaggio	15
Descrizione dell'apparecchio	16
Dati tecnici	16
Indicazioni di sicurezza	17
Prima del primo impiego	18
Informazioni sulla produzione dello yogurt	18
Colture di yogurt (fermenti lattici)	19
Preparazione del latte	19
Produzione dello yogurt	19
Pulizia	20
Conservazione	21
Possibili errori nella produzione dello yogurt	21
Smaltimento	22
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	23
Assistenza	24
Importatore	24

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.

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 detergenti 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

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

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

Índice

Introdução	26
Direitos de autor	26
Limitação da responsabilidade	26
Utilização correta	26
Conteúdo da embalagem	27
Eliminação da embalagem	27
Descrição do aparelho	28
Dados técnicos	28
Instruções de segurança	29
Antes da primeira utilização	30
Informações sobre a preparação de iogurtes	30
Culturas de iogurte (lactobacilos)	31
Preparar o leite	31
Fazer o iogurte	31
Limpeza	32
Armazenamento	33
Erros possíveis na preparação do iogurte	33
Eliminação	34
Garantia da Kompernass Handels GmbH	35
Assistência Técnica	36
Importador	36

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

Optou por um produto moderno e de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize este produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo com alterações, sem a autorização por escrito do fabricante.

Limitação da responsabilidade

Todos os dados, informações e indicações técnicos relativos à ligação e operação, presentes neste manual de instruções, correspondem ao último desenvolvimento técnico à data da impressão e são elaborados com base nos nossos melhores conhecimentos e tendo em consideração as nossas experiências e os nossos conhecimentos até ao momento.

Não poderão ser reivindicados quaisquer direitos relativamente aos dados, ilustrações e descrições presentes neste manual.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes da inobservância do manual, de uma utilização incorreta, de reparações inadequadas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não aprovadas.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para a preparação de iogurtes.

Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não utilize este aparelho para fins comerciais!

Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Iogurteira
 - 7 frascos de iogurte com tampa (capacidade aprox. 180 ml)
 - Manual de instruções
- 1) Retire o aparelho e o manual de instruções da embalagem.
 - 2) Remova todo o material de embalagem do aparelho.
 - 3) Retire as películas dos frascos de iogurte.

NOTA

- Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.



Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviações (b) e algarismos (a), com os seguintes significados:

1 - 7: plásticos

20 - 22: papel e cartão

80 - 98: compostos

NOTA

- Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Descrição do aparelho

- ❶ Tampa
- ❷ Corpo do aparelho
- ❸ Interruptor Ligar/desligar
- ❹ Frascos de iogurte

Dados técnicos

Tensão	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50 Hz
Consumo de energia	18 W
Temperatura de funcionamento	aprox. 45 °C - 50 °C
Tempo de preparação	aprox. 10 - 12 horas à temperatura ambiente
	Todas as peças deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Instruções de segurança

AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Cabos ou fichas de alimentação elétrica danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos devidamente autorizados, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ Utilize o aparelho apenas em espaços secos e não ao ar livre.
Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico.
- ▶ Ao limpar, certifique-se de que não se infiltra água no interior do aparelho. Nunca lave o aparelho com água corrente.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho nunca entra em contacto com água. Nunca utilize o aparelho perto de água ou recipientes que contenham líquidos.
- ▶ Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado.
- ▶ Após cada utilização, retire a ficha da tomada para desligar o aparelho.
- ▶ Nunca abra o corpo do aparelho.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 3 anos, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idade igual ou superior a 8 anos e forem vigiadas.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 3 anos.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos a ela associados.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ Utilize o aparelho apenas sobre uma superfície estável, plana e antiderrapante.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize detergentes agressivos ou objetos pontiagudos para a limpeza.

Antes da primeira utilização

- Limpe todas as peças, tal como descrito no capítulo "Limpeza".
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e seca.
- Certifique-se de que a tomada está facilmente acessível.

Informações sobre a preparação de iogurtes

- Os iogurtes são produzidos através da transformação do açúcar do leite (lactose) em ácido láctico pelas bactérias presentes no leite (lactobacilos), ou seja as chamadas culturas de iogurte. O aparelho gera a temperatura necessária para a reprodução ideal das culturas de iogurte.
- Para a preparação dos iogurtes poderá utilizar leite gordo, meio gordo, magro ou desnatado.
- Caso deseje utilizar leite cru ou leite fresco caseiro para a preparação dos iogurtes, terá de aquecer previamente o leite, conforme descrito no capítulo "Preparar o leite".

NOTA

- ▶ Também poderá fazer iogurtes cremosos, substituindo parcial ou totalmente o leite por natas.

Culturas de iogurte (lactobacilos)

- As culturas de iogurte vivas estão presentes no iogurte natural comercializado, nos iogurtes caseiros ou no iogurte em pó.
- O iogurte em pó pode ser adquirido em alguns supermercados ou lojas de produtos dietéticos.
- Quando comprar iogurte, certifique-se de que não é iogurte pasteurizado e que o teor de gordura indicado na tampa do mesmo é idêntico ao do leite utilizado, caso contrário, o iogurte não solidificará e formar-se-á água na superfície.
- Também é possível utilizar iogurte caseiro para a preparação de novas porções de iogurte. O iogurte assim preparado vai, no entanto, perdendo cada vez mais consistência. Quando a consistência já não for do seu agrado, volte a utilizar culturas de iogurte frescas.

Preparar o leite

Se desejar utilizar leite fresco caseiro, deverá aquecê-lo previamente, a fim de neutralizar outras bactérias presentes no leite. Estas poderão deteriorar o iogurte:

- 1) Aqueça o leite até pouco antes do ponto de ebulição.
- 2) Antes de o leite começar a ferver, retire-o do lume. O leite não deverá ferver, caso contrário, o iogurte perderá paladar e não solidificará.
- 3) Deixe o leite arrefecer a uma temperatura inferior a 45 graus, antes de adicionar as culturas de iogurte.

NOTA

- Para determinar a temperatura exata necessita de um termómetro. Caso não tenha um termómetro disponível, poderá orientar-se pela premissa de que o leite deverá estar um pouco mais quente que "morno".

Fazer o iogurte

O iogurte pode ser preparado com leite frio ou aquecido. No leite aquecido, as culturas de iogurte podem-se multiplicar mais rapidamente. No entanto, o leite não deverá estar a uma temperatura superior a 45 graus, caso contrário, as culturas de iogurte serão destruídas. Se utilizar leite cru ou leite fresco caseiro, deverá prepará-lo conforme descrito no capítulo "Preparar o leite".

- 1) Misture o iogurte em pó de acordo com as indicações constantes no pacote, ou aprox. 5 colheres de chá de iogurte com culturas de iogurte vivas e 1 litro de leite. Para o efeito, utilize um misturador manual.
- 2) Verta a mistura para os frascos de iogurte limpos ❹.
- 3) Feche os frascos de iogurte ❹ com as respetivas tampas.

- 4) Coloque os frascos de iogurte fechados ④ no corpo do aparelho ②.
- 5) Coloque a tampa ① no corpo do aparelho ②.
- 6) Insira a ficha numa tomada elétrica.
- 7) Coloque o interruptor Ligar/desligar ③ na posição "-". O interruptor Ligar/desligar ③ acende-se.

Após aprox. 10 a 12 horas o iogurte estará firme.

NOTA

- Durante o processo de fermentação o iogurte terá de permanecer imóvel! Não desloque a iogurteira ou os frascos individuais! Caso contrário, o iogurte não ficará firme.

- 8) Concluído o processo de fermentação, desligue o aparelho colocando o interruptor Ligar/desligar ③ na posição "0". A iluminação no interruptor Ligar/desligar ③ apaga-se.
- 9) Retire a ficha da tomada elétrica.
- 10) Coloque os frascos de iogurte ④ no frigorífico, a fim de evitar acidificação adicional.

NOTA

- Poderá degustar o iogurte puro ou enriquecê-lo com fruta, compota ou pepitas de chocolate. Dê asas à sua criatividade!

Limpeza

AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- Retire a ficha da tomada antes de limpar o aparelho.



Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- Não utilizar detergentes agressivos ou abrasivos. Estes podem danificar a superfície do aparelho.

NOTA

- Não espere demasiado tempo para limpar a iogurteira, pois se os resíduos solidificarem serão mais difíceis de remover.
- Limpe o corpo do aparelho ② e a tampa ① com um pano seco ou um trapo ligeiramente húmido. Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente da loiça suave no pano.

- Lave os frascos de iogurte ④ e as respetivas tampas com água morna e detergente para a louça. Certifique-se de que todos os resíduos foram removidos.

NOTA

A tampa ① e os frascos de iogurte ④ também podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Coloque a tampa ① no cesto superior da máquina de lavar loiça e certifique-se de que não fica encravada.

Armazenamento

- Limpe o aparelho tal como descrito no capítulo "Limpeza".
- Coloque os frascos de iogurte ④ lavados e fechados no corpo do aparelho ② e a tampa ① sobre o corpo do aparelho ②.
- Guarde o aparelho num local seco.

Erros possíveis na preparação do iogurte

Formam-se grumos:

- o leite estava demasiado quente
- não foi suficientemente bem misturado
- o leite estava estragado

Forma-se líquido sobre a superfície:

- o iogurte esteve demasiado tempo na iogurteira
- os frascos foram deslocados demasiado cedo
- o iogurte não foi suficientemente arrefecido

O iogurte está demasiado mole:

- o leite e a cultura de iogurte utilizados tinham teores de gordura diferentes
- o tempo de fermentação não foi suficiente
- a cultura de iogurte não era suficientemente fresca

Eliminação



**Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum.
Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia
2012/19/EU.**

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor.
Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 298515

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Contents

Introduction	38
Copyright	38
Limitation of liability	38
Intended use	38
Package contents	39
Disposal of the packaging	39
Appliance description	40
Technical data	40
Safety instructions	41
Before first use	42
Information on making yoghurt	42
Yoghurt cultures (lactic acid bacteria)	43
Preparing the milk	43
Making the yoghurt	43
Cleaning	44
Storage	45
Possible mistakes when making yoghurt	45
Disposal	46
Kompernass Handels GmbH warranty	47
Service	48
Importer	48

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have chosen a modern, high-quality product. These operating instructions are part of the product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. This appliance may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Limitation of liability

All the technical information, data and instructions regarding installation, connection and operation contained in these operating instructions correspond to the latest information available to us at the time of printing and takes our previous experience and know-how into account.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, incompetent repairs, unauthorised modifications or for the use of non-approved replacement parts.

Intended use

This appliance is intended exclusively for the production of yoghurt.

This appliance is intended solely for use in private households. Not for commercial use!

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Yoghurt Maker
 - 7 yoghurt jars with lid (capacity: approx. 180 ml each)
 - Operating instructions
- 1) Remove the appliance and the operating instructions from the carton.
 - 2) Remove all packaging materials from the appliance.
 - 3) Remove all the films from the yoghurt jars.

NOTE

- Check the package for completeness and signs of visible damage.
- If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials which are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (b) and numbers (a) with the following meanings:

1-7: Plastics

20-22: Paper and cardboard

80-98: Composites

NOTE

- If possible, keep the original device packaging for the entire duration of the warranty period so that the device can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Appliance description

- 1 Lid
- 2 Housing
- 3 On/Off switch
- 4 Yoghurt jars

Technical data

Voltage	220-240 V ~ (AC), 50 Hz
Power consumption	18 W
Working temperature	approx. 45-50 °C
Preparation time	approx. 10-12 hours at room temperature
	All of the parts of this appliance which come into contact with food are food- safe.

Safety instructions

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Arrange for damaged power cables and/or plugs to be replaced as soon as possible by a qualified specialist or by Customer Services.
- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
-  Never immerse the appliance in water or other liquids! Otherwise there is a risk of an electric shock.
- ▶ During cleaning, make sure that no water gets into the appliance. Never clean the appliance under running water.
- ▶ Ensure that the appliance can never come into contact with water. Never use the appliance adjacent to water or close to vessels containing liquids.
- ▶ Ensure that the power cable never gets wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ After use, disconnect the power cable from the mains power socket to turn off the unit.
- ▶ Never open the housing of the appliance.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children aged 3 years or over provided that they are supervised or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Cleaning and user maintenance tasks may not be carried out by children unless they are aged 8 or older and are supervised.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 3 years old.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Do not allow children to use the appliance as a toy.
- ▶ Use the appliance only on a stable, non-slippery and level surface.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use abrasive cleansers or sharp objects for cleaning.

Before first use

- Clean all parts as described in the section "Cleaning".
- Place the appliance on a dry, level surface.
- Ensure that the mains socket is within easy reach.

Information on making yoghurt

- Yoghurt is made when lactic acid bacteria, the so-called yoghurt cultures, transform the lactose in milk into lactic acid. This appliance generates the ideal temperature required for the yoghurt cultures to multiply.
- You can use whole milk, low-fat milk or skimmed milk to make yoghurt.
- If you wish to use raw milk or fresh milk from a farm for your yoghurt, please heat the milk beforehand as described in the chapter "Preparing the milk".

NOTE

- ▶ If you wish to make cream yoghurt, replace some or all of the milk with cream.

Yoghurt cultures (lactic acid bacteria)

- Living yoghurt cultures are contained in store-bought natural yoghurt, home-made yoghurt and yoghurt powder.
- You can buy yoghurt powder from well-stocked supermarkets or health food stores.
- When buying yoghurt, ensure that it is not pasteurised and that the fat content stated on the container is identical to that of the milk you are using. Otherwise, the yoghurt will not set, and water will collect on the surface.
- You can also use your own, home-made yoghurt to prepare further batches. Yoghurt produced in this way will become thinner with each batch, however. Once the yoghurt becomes too thin for your liking, use fresh yoghurt cultures.

Preparing the milk

If you wish to use raw milk or fresh milk from a farm to make yoghurt, you need to heat it first in order to render other bacteria contained in the milk harmless. These bacteria may otherwise spoil the yoghurt.

- 1) Heat the milk until it is almost boiling.
- 2) Just before the milk reaches boiling point, take it off the heat. The milk must not boil, as this will yield flavourless yoghurt that does not set.
- 3) Wait for the milk to cool down to below 45°C before adding the yoghurt cultures.

NOTE

- You need a thermometer to determine the exact temperature. If you do not have a thermometer, keep in mind that the milk should be a little warmer than lukewarm.

Making the yoghurt

Yoghurt can be made with cold or warm milk. The yoghurt cultures multiply faster in warm milk. Do not use milk warmer than 45°C, however, as this destroys the yoghurt cultures. Raw milk or fresh milk from a farm must be prepared as described in the chapter "Preparing the milk".

- 1) Mix the yoghurt powder (as described on the packaging) or approx. 5 tea spoons of yoghurt (with living yoghurt cultures) and 1 litre of milk. Ideally, use a hand-held mixer.
- 2) Fill the mixture into the cleaned yoghurt jars ④.
- 3) Close the yoghurt jars ④ using the lids provided.

- 4) Place the closed yoghurt jars ④ in the housing ②.
- 5) Place the lid ① on the housing ②.
- 6) Insert the plug into a mains socket.
- 7) Turn the On/Off switch ③ to the "-" position. The On/Off switch ③ lights up.

Your yoghurt will reach the desired firmness after 10–12 hours.

NOTE

- Make sure that the yoghurt is left to stand still during the maturing phase! Do not move the appliance or any individual jars! Otherwise, the yoghurt will not set.

- 8) After the maturing process concludes, switch off the appliance by moving the On/Off switch ③ to the "0" position. The light in the On/Off switch ③ goes out.
- 9) Remove the power plug from the mains power socket.
- 10) Refrigerate all yoghurt jars ④ in order to stop the acidification process.

NOTE

- You can enjoy your yoghurt on its own or add fruit, jam, chocolate sprinkles or other ingredients. The sky is the limit!

Cleaning

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Disconnect the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.



Never immerse the appliance in water or other liquids! Otherwise there is a risk of an electric shock.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents. These can damage the surfaces of the appliance.

NOTE

- Clean the appliance as soon as possible after use to prevent residue from drying. Dried residue is difficult to remove.
- Clean the housing ② and lid ① with a dry or slightly moistened cloth. For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth.

- Rinse the yoghurt jars ④ and their lids with warm water and dish soap. Ensure that no dish soap residue remains on any of the parts.

NOTE



You can clean the lid ① and the yoghurt jars ④ in the dish washer. Place the lid ① in the upper basket of the dishwasher and ensure that it cannot get jammed.

Storage

- Clean the appliance as described in the section "Cleaning".
- Place the cleaned, closed yoghurt jars ④ inside the housing ② and place the lid ① on the housing ②.
- Store the appliance in a dry place.

Possible mistakes when making yoghurt

The yoghurt is clumpy:

- the milk was too hot
- you did not stir the yoghurt long enough
- the milk was spoilt

Liquid collects on the surface:

- the yoghurt was left in the appliance for too long
- the jars were moved too soon
- the yoghurt was not cooled sufficiently

The yoghurt is too soft:

- the yoghurt cultures and milk had different fat contents
- the maturing phase was too short
- the yoghurt cultures were not fresh enough

Disposal



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the device via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 298515

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	50
Urheberrecht	50
Haftungsbeschränkung	50
Bestimmungsgemäße Verwendung	50
Lieferumfang	51
Entsorgung der Verpackung	51
Gerätebeschreibung	52
Technische Daten	52
Sicherheitshinweise	53
Vor dem ersten Gebrauch	54
Informationen zur Joghurtherstellung	54
Joghurtkulturen (Milchsäurebakterien)	55
Milch vorbereiten	55
Joghurt herstellen	55
Reinigen	56
Aufbewahren	57
Mögliche Fehler bei der Joghurtherstellung	57
Entsorgung	58
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	59
Service	60
Importeur	60

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

- ➊ Deckel
- ➋ Gehäuse
- ➌ Ein/Aus-Schalter
- ➍ 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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
01/2018 · Ident.-No.: SJB18A1-012018-2

IAN 298515