

SILVERCREST®

www.lidl-service.com



JOGHURTBEREITER / YOGURT MAKER / YAOURTIÈRE SJB 18 A1

DE AT CH

JOGHURTBEREITER

Bedienungsanleitung

FR BE

YAOURTIÈRE

Mode d'emploi

CZ

JOGURTOVAČ

Návod k obsluze

PT

IOGURTEIRA

Manual de instruções

GB IE

YOGURT MAKER

Operating instructions

NL BE

YOGHURTMAKER

Gebruiksaanwijzing

ES

YOGURTERA

Instrucciones de uso

IAN 298515

DE BE CZ



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.

GB IE

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

FR BE

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

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

ES

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

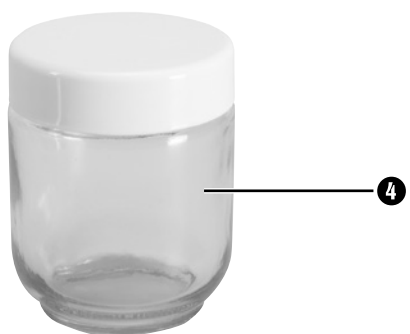
PT

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	13
FR/BE	Mode d'emploi	Page	25
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	37
CZ	Návod k obsluze	Strana	49
ES	Instrucciones de uso	Página	61
PT	Manual de instruções	Página	73



7x



Inhaltsverzeichnis

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

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Haftungsbeschränkung

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

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für die Zubereitung von Joghurt.

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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



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

- 1–7: Kunststoffe
- 20–22: Papier und Pappe
- 80–98: Verbundstoffe

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

- 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

Contents

Introduction	14
Copyright	14
Limitation of liability	14
Intended use	14
Package contents	15
Disposal of the packaging	15
Appliance description	16
Technical data	16
Safety instructions	17
Before first use	18
Information on making yoghurt	18
Yoghurt cultures (lactic acid bacteria)	19
Preparing the milk	19
Making the yoghurt	19
Cleaning	20
Storage	21
Possible mistakes when making yoghurt	21
Disposal	22
Kompernass Handels GmbH warranty	23
Service	24
Importer	24

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

- ❶ Lid
- ❷ Housing
- ❸ On/Off switch
- ❹ 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

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

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

Table des matières

Introduction	26
Droits d'auteur	26
Limitation de responsabilité	26
Utilisation conforme	26
Matériel livré	27
Élimination de l'emballage	27
Description de l'appareil	28
Caractéristiques techniques	28
Consignes de sécurité	29
Avant la première utilisation	30
Informations sur la confection des yaourts	30
Ferments pour yaourt (bactéries lactiques)	31
Préparation du lait	31
Confection de yaourts	31
Nettoyage	32
Rangement	33
Erreurs possibles pendant la confection de yaourts	33
Mise au rebut	34
Garantie de Kompernass Handels GmbH	34
Service après-vente	36
Importateur	36

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

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

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

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

Limitation de responsabilité

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

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

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

Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement prévu pour la confection de yaourts.

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

Matériel livré

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

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

REMARQUE

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

Élimination de l'emballage

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



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



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

1 - 7 : Plastiques

20 - 22 : Papier et carton

80 - 98 : Matériaux composites

REMARQUE

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

Description de l'appareil

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

Caractéristiques techniques

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

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Avant la première utilisation

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

Informations sur la confection des yaourts

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

REMARQUE

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

Ferments pour yaourt (bactéries lactiques)

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

Préparation du lait

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

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

REMARQUE

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

Confection de yaourts

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

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

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

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

REMARQUE

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

REMARQUE

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

Nettoyage

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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



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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

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

REMARQUE

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

Rangement

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

Erreurs possibles pendant la confection de yaourts

Des grumeaux se forment :

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

Du liquide apparaît à la surface :

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

Le yaourt est trop mou :

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

Mise au rebut



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

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

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



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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

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



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

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 298515

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	38
Auteursrecht	38
Beperking van aansprakelijkheid	38
Gebruik in overeenstemming met bestemming	38
Inhoud van het pakket	39
De verpakking afvoeren	39
Beschrijving van het apparaat	40
Technische gegevens	40
Veiligheidsvoorschriften	41
Vóór het eerste gebruik	42
Informatie over yoghurt maken	42
Yoghurtculturen (melkzuurbacteriën)	43
Melk prepareren	43
Yoghurt maken	43
Reinigen	44
Opbergen	45
Mogelijke fouten bij het maken van yoghurt	45
Afvoeren	46
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	47
Service	48
Importeur	48

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een modern en hoogwaardig product.

De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden.

Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Elke vermenigvuldiging resp. elke reproductie, ook die van delen van het document, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Beperking van aansprakelijkheid

Alle technische informatie, gegevens en aanwijzingen voor de aansluiting en de bediening in deze gebruiksaanwijzing voldoen aan de laatste stand bij het ter perse gaan en worden naar ons beste weten verstrekt, met inachtneming van onze bestaande ervaringen en inzichten.

Er kunnen geen claims gevorderd worden op basis van de gegevens, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzing.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade voortvloeiend uit het niet in acht nemen van de handleiding, gebruik in strijd met de bestemming, ondeskundig uitgevoerde reparaties, zonder toestemming uitgevoerde veranderingen of gebruik van niet toegestane vervangingsonderdelen.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bereiden van yoghurt.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens.

Gebruik dit apparaat niet voor commerciële doeleinden!

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Yoghurtmaker
 - 7 yoghurtglasjes met deksel (inhoud ong. 180 ml)
 - Gebruiksaanwijzing
- 1) Haal het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
 - 2) Verwijder alle verpakkingsmateriaal van het apparaat.
 - 3) Verwijder de folie van de yoghurtglasjes.

OPMERKING

- Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en dus recyclebaar.



Door de verpakking terug in de materiaalkringloop te brengen, worden grondstoffen gespaard en ontstaat er minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (b) en cijfers (a) met de volgende betekenis:

1-7: kunststoffen

20-22: papier en karton

80-98: composietmaterialen

OPMERKING

- Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Beschrijving van het apparaat

- 1 Deksel
- 2 Behuizing
- 3 Aan-/uitknop
- 4 Yoghurtglasjes

Technische gegevens

Spanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Opgenomen vermogen	18 W
Bedrijfstemperatuur	ong. 45 °C-50 °C
Bereidingstijd	ong. 10 - 12 uur bij kamertemperatuur
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Laat beschadigde snoeren of stekkers onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok.
- ▶ Let er bij het reinigen op dat er geen water het apparaat binnendringt. Maak het apparaat nooit schoon onder stromend water.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat nooit met water in aanraking kan komen. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van water of naast voorwerpen die vloeistof bevatten.
- ▶ Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in werking is. Leg het snoer zo neer dat het niet gekneld raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen.
- ▶ Open nooit de behuizing van het apparaat.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 3 jaar en ouder als ze onder toezicht staan of als ze het apparaat veilig hebben leren gebruiken en de mogelijke gevaren begrijpen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 3 jaar.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat kan door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrekkige ervaring en kennis gebruikt worden, wanneer ze onder toezicht staan of als ze het apparaat veilig hebben leren gebruiken en de mogelijke gevaren begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Plaats het apparaat voor gebruik op een stabiele, slipbestendige, vlakke ondergrond.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik voor het reinigen geen agressieve schoonmaakmiddelen en spitse voorwerpen.

Vóór het eerste gebruik

- Reinig alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".
- Zet het apparaat op een vlak en droog oppervlak.
- Let erop dat het stopcontact goed bereikbaar is.

Informatie over yoghurt maken

- Yoghurt ontstaat doordat melkzuurbacteriën, de zogenaamde yoghurtculturen, de in de melk aanwezige melksuiker omzetten in melkzuur. Het apparaat ontwikkelt de temperatuur die nodig is opdat de yoghurtculturen zich optimaal kunnen vermenigvuldigen.
- U kunt volle melk, halfvolle melk, magere melk of "afgeroomde melk" gebruiken om yoghurt te maken.
- Als u rauwe melk of verse melk van de boerderij wilt gebruiken om yoghurt te maken, moet u de melk vooraf opwarmen, zoals beschreven in het hoofdstuk "Melk prepareren".

OPMERKING

- ▶ U kunt ook roomyoghurt maken door de melk gedeeltelijk of volledig te vervangen door room.

Yoghurtculturen (melkzuurbacteriën)

- Levende yoghurtculturen zijn aanwezig in de yoghurt die u koopt of zelf maakt, en in yoghurtpoeder.
- Yoghurtpoeder kunt u kopen in goed gesorteerde supermarkten of reform-winkels.
- Let er bij in de winkel gekochte yoghurt op dat hij niet gepasteuriseerd is en dat het op het deksel aangegeven vetgehalte overeenkomt met dat van de melk die u gebruikt, anders wordt de yoghurt niet vast en zet zich water af op het oppervlak.
- U kunt ook zelfgemaakte yoghurt gebruiken om meer porties yoghurt te bereiden. Yoghurt die op die manier gemaakt wordt, wordt echter steeds dunner. Als u vindt dat de yoghurt te dun wordt, gebruikt u opnieuw verse yoghurtculturen.

Melk prepareren

Als u rauwe melk of verse melk van de boerderij wilt gebruiken, moet u die eerst opwarmen om andere bacteriën die in de melk aanwezig zijn onschadelijk te maken. Die kunnen de yoghurt bederven:

- 1) Warm de melk op tot kort voor het kookpunt.
- 2) Neem de melk, voordat die begint te koken, van het vuur. De melk mag niet koken, anders verliest de yoghurt zijn smaak en wordt hij niet vast.
- 3) Laat de melk afkoelen tot minder dan 45 graden voordat u de yoghurtculturen toevoegt.

OPMERKING

- Om de exacte temperatuur te bepalen, hebt u een thermometer nodig. Als u geen thermometer bij de hand hebt, kunt u zich baseren op het feit dat de melk iets warmer dan “handwarm” moet zijn.

Yoghurt maken

Yoghurt bereiden kan met koude of opgewarmde melk. In opgewarmde melk kunnen de yoghurtculturen zich sneller vermenigvuldigen. De melk mag echter niet warmer zijn dan 45 graden, aangezien anders de yoghurtculturen vernietigd worden. Als u rauwe melk of verse melk van de boerderij wilt gebruiken, ga dan te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Melk prepareren”.

- 1) Meng het yoghurtpoeder zoals beschreven op de verpakking of ong. 5 theelepels yoghurt met levende yoghurtculturen en 1 liter melk. Hiervoor kunt u het beste een handmixer gebruiken.
- 2) Giet het mengsel in de schoongemaakte yoghurtglasjes ④.
- 3) Sluit de yoghurtglasjes ④ met de bijbehorende deksels.

- 4) Zet de gesloten yoghurtglasjes ④ in de behuizing ②.
- 5) Plaats het deksel ① op de behuizing ②.
- 6) Steek de stekker in een stopcontact.
- 7) Zet de aan-/uitknop ③ op de stand "-". De aan-/uitknop ③ brandt.

Na ong. 10 tot 12 uur is de yoghurt vast genoeg.

OPMERKING

- De yoghurt moet tijdens het rijpingsproces altijd volledig in rust staan! Beweeg het apparaat of de glasjes niet! Anders wordt de yoghurt niet vast.
- 8) Zet het apparaat af wanneer het rijpingsproces afgelopen is door de aan-/uitknop ③ op de stand "0" te zetten. De verlichting in de aan-/uitknop ③ dooft nu.
 - 9) Trek de stekker uit het stopcontact.
 - 10) Zet de yoghurtglasjes ④ in de koelkast om te voorkomen dat ze verder verzuren.

OPMERKING

- U kunt de yoghurt puur eten of er naar believen fruit, jam of hagelslag aan toevoegen. Laat uw creativiteit de vrije loop!

Reinigen

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen. Deze tasten het oppervlak van het apparaat aan.

OPMERKING

- Wacht niet te lang om het apparaat schoon te maken, zodat er geen yoghurtrestjes aankoeken die u niet meer goed kunt verwijderen.
- Reinig de behuizing ② en het deksel ① met een droge of licht bevochtigde doek. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek.

- Spoel de yoghurtglasjes ④ en de bijbehorende deksels af met warm water en afwasmiddel. Controleer of alle restjes afwasmiddel verwijderd zijn.

OPMERKING

Het deksel ① en de yoghurtglasjes ④ kunt u ook schoonmaken in de vaatwasser. Leg het deksel ① in het bovenste gedeelte van de vaatwasser en zorg ervoor dat het niet ingeklemd raakt.

Opbergen

- Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".
- Zet de schoongemaakte en gesloten yoghurtglasjes ④ in de behuizing ② en zet het deksel ① op de behuizing ②.
- Berg het apparaat op een droge plaats op.

Mogelijke fouten bij het maken van yoghurt

Er ontstaan klonters:

- de melk was te warm
- u hebt niet lang genoeg geroerd
- de melk was bedorven

Er ontstaat vloeistof op het oppervlak:

- de yoghurt heeft te lang in het apparaat gezeten
- u hebt de glasjes te snel bewogen
- u hebt de yoghurt niet lang genoeg laten afkoelen

De yoghurt is te slap:

- u hebt yoghurtcultuur en melk met een verschillend vetgehalte gebruikt
- de rijpingstijd was te kort
- de yoghurtcultuur was niet vers genoeg

Afvoeren



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil.
Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.**

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvaldienst. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht.
Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 298515

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

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

Obsah

Úvod.....	50
Autorské právo.....	50
Omezení odpovědnosti.....	50
Použití v souladu s určením.....	50
Rozsah dodávky.....	51
Likvidace obalu.....	51
Popis přístroje.....	52
Technické údaje.....	52
Bezpečnostní pokyny.....	53
Před prvním použitím.....	54
Informace o výrobě jogurtu.....	54
Jogurtové kultury (bakterie kyseliny mléčné).....	55
Příprava mléka.....	55
Výroba jogurtu.....	55
Čištění.....	56
Skladování.....	57
Možné chyby při výrobě jogurtu.....	57
Likvidace.....	58
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH.....	59
Servis.....	60
Dovozce.....	60

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje!

Svým nákupem jste se rozhodli pro moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoliv rozmnožování resp. přetisk, byť i jen částečně, stejně jako reprodukce obrázků, a to i v upravené podobě, je povoleno pouze s písemným souhlasem výrobce.

Omezení odpovědnosti

Všechny technické informace, obsažené v tomto návodu k obsluze, jakož i údaje a pokyny pro zapojení a obsluhu, odpovídají poslednímu stavu techniky v době tisku a byly sestaveny s přihlédnutím k našim dosavadním zkušenostem a poznatkům a podle našeho nejlepšího vědomí.

Z údajů, obrázků a popisů v tomto návodu nelze vyvozovat žádné nároky.

Výrobce nepřebírá ručení za škody vzniklé na základě nedodržení návodu, na základě používání v rozporu s určením, neodborných oprav, provedení nepovolených změn nebo na základě použití neschválených náhradních dílů.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výlučně k výrobě jogurtu.

Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Nepoužívejte přístroj pro komerční účely!

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- jogurtovač
 - 7 jogurtových sklenic s víkem (objem cca 180 ml)
 - návod k obsluze
- 1) Vyjměte přístroj a návod k obsluze z krabice.
 - 2) Odstraňte z přístroje všechny obalový materiál.
 - 3) Odstraňte fólie z jogurtových sklenic.

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte kompletnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídíte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (b) a číslicemi (a) s následujícím významem:

1–7: plasty

20–22: papír a lepenka

80–98: kompozitní materiály

UPOZORNĚNÍ

- Pokud možno, uschovejte originální obal během záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje

- ❶ víko
- ❷ těleso přístroje
- ❸ vypínač
- ❹ jogurtové sklenice

Technické údaje

Napětí	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Příkon	18 W
Provozní teplota	cca 45 °C - 50 °C
Doba přípravy	cca 10 - 12 hodin při pokojové teplotě
	Všechny části tohoto přístroje, které přicházejí do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Nechte poškozený síťový kabel nebo síťovou zástrčku okamžitě vyměnit autorizovaným odborným personálem, abyste zabránili ohrožení.
- ▶ Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.
Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin!
 V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Při čištění dbejte na to, aby se do vnitřní části přístroje nedostala voda. Přístroj nikdy nečistěte pod tekoucí vodou.
- ▶ Zajistěte, aby přístroj nikdy nepřišel do styku s vodou. Neprovozujte přístroj nikdy v blízkosti vody nebo vedle nádob, obsahujících kapaliny.
- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nebyl nikdy mokrá ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- ▶ K vypnutí přístroje vytáhněte po každém použití zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Těleso přístroje nikdy neotevírejte.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 3 let a starší mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném používání a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti nesmí provádět uživatelské čištění ani údržbu, ledaže jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 3 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho přípojnému kabelu.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj provozujte pouze na stabilní, neklouzavé a rovné ploše.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K čištění nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky a ostré předměty.

Před prvním použitím

- Veškeré díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.
- Přístroj postavte na rovnou a suchou plochu.
- Dbejte na to, aby byla síťová zásuvka snadno dosažitelná.

Informace o výrobě jogurtu

- Jogurt vzniká tak, že bakterie kyseliny mléčné, takzvané jogurtové kultury, promění mléčný cukr obsažený v mléce na kyselinu mléčnou. Přístroj vytváří potřebnou teplotu, při které se jogurtové kultury mohou optimálně množit.
- Na výrobu jogurtu můžete použít plnotučné, polotučné, nízkotučné nebo „odstředěné mléko“.
- Pokud chcete k přípravě jogurtu použít syrové mléko nebo čerstvé mléko přímo od zemědělců, musíte nejdříve mléko zahřát tak, jak je uvedeno v kapitole „Příprava mléka“.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Také smetanový jogurt můžete vyrobit tak, že použité mléko nahradíte částečně nebo zcela smetanou.

Jogurtové kultury (bakterie kyseliny mléčné)

- Živé jogurtové kultury jsou obsaženy v kupovaném bílém jogurtu, domácím jogurtu nebo v jogurtovém prášku.
- Jogurtový prášek můžete zakoupit v dobře zásobovaných supermarketech nebo prodejnách se zdravou výživou.
- U kupovaného jogurtu dbejte na to, aby tento nebyl pasterizovaný, a aby obsah tuku uvedený na víčku jogurtu souhlasil s obsahem tuku použitého mléka, protože jinak jogurt neztuhne a na povrchu se usadí voda.
- K přípravě dalších porcí jogurtu lze použít také domácí jogurt. Takto vyrobený jogurt však bude postupně řádnout. Pokud je jogurt pro Vás příliš řídký, použijte opět čerstvé jogurtové kultury.

Příprava mléka

Chcete-li použít syrové mléko nebo čerstvé mléko od zemědělců, měli byste jej nejdříve zahřát, abyste zneškodnili v mléce obsažené jiné bakterie. Tyto mohou způsobit zkažení jogurtu:

- 1) Mléko zahřejte na teplotu těsně pod bodem varu.
- 2) Než mléko začne vřít, sejměte jej ze sporáku. Mléko nesmí vřít, protože pak jogurt ztratí chuť a neztuhne.
- 3) Před přidáním jogurtových kultur nechte mléko vychladnout na teplotu pod 45 stupňů.

UPOZORNĚNÍ

- Pro přesné stanovení teploty potřebujete teploměr. Pokud nemáte teploměr po ruce, můžete se orientovat podle toho, že má být mléko mírně teplejší než „vlažné“.

Výroba jogurtu

Jogurt lze připravovat ze studeného i teplého mléka. V teplém mléce se mohou jogurtové kultury rychleji množit. Teplota mléka by však neměla překročit 45 stupňů, protože jinak dochází ke zničení jogurtových kultur. Syrové mléko nebo čerstvé mléko od zemědělců nejdříve připravte tak, jak je uvedeno v kapitole „Příprava mléka“.

- 1) Jogurtový prášek smíchejte podle údajů na balíčku nebo cca 5 čajových lžiček jogurtu s živými jogurtovými kulturami a 1 litrem mléka. Pro tyto účely použijte nejlépe ruční mixér.
- 2) Směs naplňte do umytých, čistých jogurtových sklenic ④.
- 3) Jogurtové sklenice ④ uzavřete příslušnými víčky.

- 4) Uzavřené jogurtové sklenice ④ vložte do tělesa přístroje ②.
- 5) Nasaďte víko ① na těleso přístroje ②.
- 6) Zastrčte sířovou zástrčku do sířové zásuvky.
- 7) Nastavte vypínač ③ do polohy „-“. Vypínač ③ svítí.

Po cca 10 až 12 hodinách je jogurt ztuhlý.

UPOZORNĚNÍ

- Během procesu zrání musí stát jogurt bezpodmínečně v klidu! Nepohybujte přístrojem nebo jednotlivými sklenicemi! Jinak jogurt neztuhne.
- 8) Po ukončení procesu zrání přístroj vypněte tak, že vypínač ③ nastavíte do polohy „0“. Osvětlení vypínače ③ zhasne.
 - 9) Vytáhněte sířovou zástrčku ze zásuvky.
 - 10) Abyste zamezili dalšímu kysání, postavte jogurtové sklenice ④ do lednice.

UPOZORNĚNÍ

- Jogurt můžete konzumovat čirý nebo jej podle chuti zjemnit přidáním ovoce, marmelády nebo čokoládových vloček. Povolte uzdu své kreativitě!

Čištění

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Nejprve vytáhněte sířovou zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění přístroje.



Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte ostré ani abrazivní čisticí prostředky. Poškozují povrch přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- S čištěním nečekejte příliš dlouho, aby zbytky jídla nezaschly, protože pak je lze odstranit pouze s obtížemi.
- Těleso přístroje ② a víko ① vyčistěte suchým nebo mírně navlhčeným hadříkem. V případě většího znečištění dejte na hadřík jemný mycí prostředek.

- Jogurtové sklenice ④ s příslušnými víčkami umyjte v teplé vodě se saponátem. Zajistěte, aby byly odstraněny všechny zbytky saponátu.

UPOZORNĚNÍ



Víko ① a jogurtové sklenice ④ můžete také mýt v myčce na nádobí. Položte víko ① do horní přihrádky myčky a dbejte na to, aby se nezaklínilo.

Skladování

- Přístroj vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole "Čištění".
- Vymyté a uzavřené jogurtové sklenice ④ postavte do tělesa přístroje ② a nasadte víko ① na těleso přístroje ②.
- Přístroj uchovávejte na suchém místě.

Možné chyby při výrobě jogurtu

Tvoří se hrudky:

- mléko bylo příliš horké
- směs nebyla míchána po dostatečně dlouhou dobu
- mléko bylo zkažené

Na povrchu se tvoří tekutina:

- jogurt byl v přístroji příliš dlouho
- příliš brzo bylo hýbáno sklenicemi
- jogurt dostatečně nevychládl

Jogurt je moc řídký:

- byly použity jogurtová kultura a mléko s rozdílným obsahem tuku
- doba zrání byla příliš krátká
- jogurtová kultura nebyla dost čerstvá

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném likvidačním podniku nebo ve Vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 298515

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción.....	62
Derechos de propiedad industrial.....	62
Limitación de la responsabilidad.....	62
Uso previsto.....	62
Volumen de suministro.....	63
Desecho del embalaje.....	63
Descripción del aparato.....	64
Características técnicas.....	64
Indicaciones de seguridad.....	65
Antes del primer uso.....	66
Información sobre la preparación de yogur.....	66
Cultivos del yogur (bacterias lácticas).....	67
Preparación de leche.....	67
Preparación de yogur.....	67
Limpieza.....	68
Almacenamiento.....	69
Posibles errores durante la preparación de yogur.....	69
Desecho.....	70
Garantía de Kompernass Handels GmbH.....	71
Asistencia técnica.....	72
Importador.....	72

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

Índice

Introdução	74
Direitos de autor	74
Limitação da responsabilidade	74
Utilização correta	74
Conteúdo da embalagem	75
Eliminação da embalagem	75
Descrição do aparelho	76
Dados técnicos	76
Instruções de segurança	77
Antes da primeira utilização	78
Informações sobre a preparação de iogurtes	78
Culturas de iogurte (lactobacilos)	79
Preparar o leite	79
Fazer o iogurte	79
Limpeza	80
Armazenamento	81
Erros possíveis na preparação do iogurte	81
Eliminação	82
Garantia da Kompernass Handels GmbH	83
Assistência Técnica	84
Importador	84

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 ④.
- 3) Feche os frascos de iogurte ④ 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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

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

IAN 298515