

SILVERCREST®

www.lidl-service.com



YOGURT MAKER SJB 18 A1

(GB) (IE) (NI) (CY)

YOGURT MAKER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

JOGHURTBEREITER

Bedienungsanleitung

(GR) (CY)

ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

Οδηγίες χρήσης

IAN 314664

(CY)



GB IE NI CY

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

GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τις δυο σελίδες με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

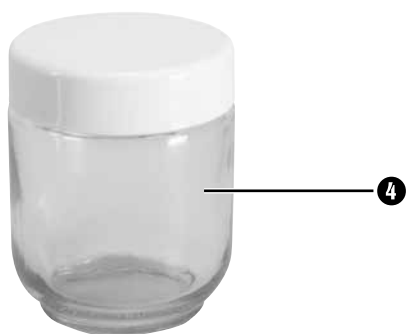
DE AT CH

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

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	13
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25



7x



Contents

Introduction	2
Copyright	2
Limitation of liability	2
Intended use	2
Package contents	3
Disposal of the packaging	3
Appliance description	4
Technical data	4
Safety instructions	5
Before first use	7
Information on making yoghurt	7
Yoghurt cultures (lactic acid bacteria)	7
Preparing the milk	8
Making the yoghurt	8
Cleaning	9
Storage	9
Possible mistakes when making yoghurt	10
Disposal	10
Kompernass Handels GmbH warranty	11
Service	12
Importer	12

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 (a) and numbers (b) with the following meanings:

1-7: Plastics

20-22: Paper and cardboard

80-98: Composites

NOTE

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

Appliance description

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

Technical data

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

Safety instructions

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ 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.
- ▶ 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.
- ▶ After use, the surfaces of the heating elements will still have some residual heat.
- ▶ Misuse may result in physical injury! Use the appliance only as described in the instructions!

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.: 0800 404 7657

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

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 314664

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

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	14
Πνευματικά δικαιώματα	14
Περιορισμός ευθύνης	14
Προβλεπόμενη χρήση	14
Παραδοτέος εξοπλισμός	15
Απόρριψη της συσκευασίας	15
Περιγραφή συσκευής	16
Τεχνικά χαρακτηριστικά	16
Υποδείξεις ασφαλείας	17
Πριν από την πρώτη χρήση	19
Πληροφορίες για την παρασκευή γιαουρτιού	19
Καλλιέργειες γιαουρτιού (γαλακτικά βακτήρια)	19
Προετοιμασία γάλακτος	20
Παρασκευή γιαουρτιού	20
Καθαρισμός	21
Φύλαξη	22
Πιθανά σφάλματα κατά την παρασκευή γιαουρτιού	22
Απόρριψη	22
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	23
Σέρβις	24
Εισαγωγέας	24

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής!

Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Πνευματικά δικαιώματα

Οι παρούσες οδηγίες διαθέτουν προστασία πνευματικών δικαιωμάτων.

Κάθε ανατύπωση ή αναπαραγωγή, ακόμη και αποσπασματική, καθώς και η αναπαραγωγή των εικόνων, ακόμα και σε τροποποιημένη κατάσταση, επιτρέπεται μόνο με γραπτή έγκριση του κατασκευαστή.

Περιορισμός ευθύνης

Όλες οι περιεχόμενες στις παρούσες οδηγίες χρήσης τεχνικές πληροφορίες, τα δεδομένα και οι υποδείξεις σύνδεσης και χειρισμού αντιστοιχούν στην τελευταία λέξη της τεχνολογίας κατά τη στιγμή της εκτύπωσης και πραγματοποιούνται λαμβάνοντας υπόψη τις μέχρι τώρα εμπειρίες και γνώσεις μας στο ανώτερο επίπεδο.

Από τα στοιχεία, τις εικόνες και τις περιγραφές σε αυτές τις οδηγίες δεν μπορούν να εγερθούν απαιτήσεις.

Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για βλάβες λόγω μη τήρησης των οδηγιών, μη προβλεπόμενης χρήσης, εσφαλμένων επισκευών, μη εγκεκριμένων τροποποιήσεων ή χρήσης μη επιτρεπόμενων εξαρτημάτων.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προβλέπεται αποκλειστικά για την προετοιμασία γιαουρτιού.

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για επαγγελματικούς σκοπούς!

Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

- Συσκευή παρασκευής γιαουρτιού
 - 7 βαζάκια γιαουρτιού με καπάκι (χωρητικότητα περ. 180 ml)
 - Οδηγίες χρήσης
- 1) Απομακρύνετε τη συσκευή και τις οδηγίες χρήσης από το χαρτοκιβώτιο.
 - 2) Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας από τη συσκευή.
 - 3) Απομακρύνετε τις μεμβράνες από τα βαζάκια γιαουρτιού.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για εμφανείς φθορές.
- Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στην ανοικτή τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους οικολογικούς παράγοντες και τους παράγοντες της τεχνικής απόρριψης και για το λόγο αυτό είναι ανακυκλώσιμα.



Η επιστροφή της συσκευασίας σε σημεία ανακύκλωσης εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις τοπικές ισχύουσες προδιαγραφές.



Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:

1-7: Πλαστικά

20-22: Χαρτί και χαρτόνι

80-98: Συνθετικά υλικά

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν είναι δυνατόν, φυλάξτε τη γνήσια συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε, σε περίπτωση εγγύησης, να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

Περιγραφή συσκευής

- ❶ Καπάκι
- ❷ Περιβλήμα
- ❸ Διακόπτης On/Off
- ❹ Βαζάκια γιασουριού

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση	220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50 Hz
Κατανάλωση ρεύματος	18 W
Θερμοκρασία λειτουργίας	περ. 45 °C - 50 °C
Χρόνος προετοιμασίας	περ. 10 - 12 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπο- ρούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Υποδείξεις ασφαλείας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Τα κατεστραμμένα καλώδια ή βύσματα πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε στεγνούς και όχι σε εξωτερικούς χώρους.
-  Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά! Αλλιώς, υπάρχει κίνδυνος θανάτου λόγω ηλεκτροπληξίας.
- ▶ Προσέχετε κατά τον καθαρισμό ώστε να μην εισχωρεί νερό στο εσωτερικό της συσκευής. Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- ▶ Εξασφαλίζετε ότι η συσκευή δεν θα έρχεται ποτέ σε επαφή με νερό. Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή κοντά σε νερό ή δίπλα σε δοχεία, τα οποία περιέχουν υγρά.
- ▶ Το καλώδιο δεν πρέπει να βρέχεται ή να έρχεται σε επαφή με υγρά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- ▶ Μετά από κάθε χρήση αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα, ώστε να απενεργοποιείται η συσκευή.
- ▶ Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής.
- ▶ Δεν επιτρέπεται να υπερχειλίζουν υγρά από τη σύνδεση φισς της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 3 ετών επιτρέπεται εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών ή μεγαλύτερα και επιτηρούνται.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 3 ετών.
- ▶ Επιτρέπεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σε μια σταθερή, αντιολισθητική και επίπεδη επιφάνεια.
- ▶ Μετά τη χρήση, συνεχίζει να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στην επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου.
- ▶ Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί! Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή για τον προοριζόμενο σκοπό!

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Για τον καθαρισμό μη χρησιμοποιείτε δυνατά καθαριστικά μέσα και μυτερά αντικείμενα.

Πριν από την πρώτη χρήση

- Καθαρίστε όλα τα μέρη όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».
- Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μία επίπεδη και στεγνή επιφάνεια.
- Η πρίζα δικτύου θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη.

Πληροφορίες για την παρασκευή γιαουρτιού

- Η δημιουργία γιαουρτιού έχει ως εξής: γαλακτικά βακτήρια, οι λεγόμενες καλλιέργειες γιαουρτιού, μετατρέπουν τη λακτόζη που περιέχεται στο γάλα σε γαλακτικό οξύ. Η συσκευή παράγει την απαραίτητη θερμοκρασία, ώστε οι καλλιέργειες γιαουρτιού να μπορέσουν να πολλαπλασιαστούν ιδανικά.
- Για την παρασκευή γιαουρτιού μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πλήρες γάλα, χαμηλό σε λιπαρά γάλα, άπαχο γάλα ή «αποβουτυρωμένο γάλα».
- Σε περίπτωση χρήσης ακατέργαστου γάλακτος ή φρέσκου γάλακτος από αγρότη για την προετοιμασία του γιαουρτιού, πρέπει πρώτα να θερμάνετε το γάλα, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Προετοιμασία γάλακτος».

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μπορείτε να παρασκευάσετε και γιαούρτι-κρέμα αντικαθιστώντας μερικώς ή πλήρως το χρησιμοποιούμενο γάλα με κρέμα.

Καλλιέργειες γιαουρτιού (γαλακτικά βακτήρια)

- Ζωντανές καλλιέργειες γιαουρτιού περιέχονται στο φυσικό γιαούρτι που διατίθεται στην αγορά, στο γιαούρτι ιδίας παρασκευής ή στη σκόνη γιαουρτιού.
- Σκόνη γιαουρτιού μπορείτε να αγοράσετε σε καλά σουπερ μάρκετ ή καταστήματα ειδών υγιεινής διατροφής.
- Όταν αγοράζετε γιαούρτι, φροντίζετε να μην είναι παστεριωμένο και η περιεκτικότητα σε λιπαρά που αναγράφεται στο καπάκι του γιαουρτιού να είναι ίδια με αυτή του χρησιμοποιούμενου γάλακτος, καθώς, σε αντίθετη περίπτωση, το γιαούρτι δεν θα είναι στερεό και στην επιφάνεια θα επικάθεται νερό.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και γιαούρτι, που έχετε παρασκευάσει εσείς, για την προετοιμασία και άλλων μερίδων γιαουρτιού. Το γιαούρτι, όμως, που θα παρασκευάζεται από αυτή τη διαδικασία, θα είναι κάθε φορά και πιο αραιό. Εάν είναι πολύ αραιό, χρησιμοποιήστε ξανά φρέσκες καλλιέργειες γιαουρτιού.

Προετοιμασία γάλακτος

Σε περίπτωση χρήσης ακατέργαστου γάλακτος ή φρέσκου γάλακτος από αγρότη, θα πρέπει πρώτα να το ζεστάνετε, ώστε να εξουδετερώσετε άλλα υπάρχοντα στο γάλα βακτήρια. Αυτά μπορεί να χαλάσουν το γιαούρτι:

- 1) Ζεστάνετε το γάλα μέχρι λίγο πριν το σημείο ζέσης.
- 2) Βγάλτε το γάλα από το μάτι της κουζίνας, προτού αρχίσει να βράζει. Το γάλα δεν θα πρέπει να βράσει, διότι, σε αντίθετη περίπτωση, το γιαούρτι χάνει γεύση και δεν στερεοποιείται.
- 3) Αφήστε το γάλα να κρυώσει σε λιγότερους από 45 βαθμούς, προτού προσθέσετε τις καλλιέργειες γιαουρτιού.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για να προσδιορίσετε την ακριβή θερμοκρασία χρειάζεστε ένα θερμόμετρο. Εάν δεν έχετε θερμόμετρο, φροντίστε ώστε το γάλα να είναι ελαφρώς πιο ζεστό από «χλιαρό».

Παρασκευή γιαουρτιού

Το γιαούρτι μπορεί να παρασκευαστεί με κρύο ή ζεσταμένο γάλα. Στο ζεσταμένο γάλα, οι καλλιέργειες γιαουρτιού μπορούν να πολλαπλασιαστούν γρηγορότερα. Το γάλα, πάντως, δεν θα πρέπει να είναι πιο ζεστό από 45 βαθμούς, διότι, σε αντίθετη περίπτωση, οι καλλιέργειες γιαουρτιού καταστρέφονται. Για την προετοιμασία ακατέργαστου γάλακτος ή φρέσκου γάλακτος από αγρότη ακολουθήστε τα βήματα του Κεφαλαίου «Προετοιμασία γάλακτος».

- 1) Ανακατέψτε τη σκόνη γιαουρτιού, σύμφωνα με τα στοιχεία της συσκευασίας, ή περ. 5 κουταλιές του γλυκού γιαούρτι με ζωντανές καλλιέργειες γιαουρτιού και 1 λίτρο γάλα. Χρησιμοποιήστε καλύτερα ένα μίξερ χειρός.
- 2) Γεμίστε το μείγμα στα καθαρά βαζάκια γιαουρτιού ④.
- 3) Κλείστε τα βαζάκια γιαουρτιού ④ με τα αντίστοιχα καπάκια.
- 4) Τοποθετήστε τα σφραγισμένα βαζάκια γιαουρτιού ④ στο περίβλημα ②.
- 5) Τοποθετήστε το καπάκι ① επάνω στο περίβλημα ②.
- 6) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.
- 7) Θέστε το διακόπτη On/Off ③ στη θέση «-». Ο διακόπτης On/Off ③ ανάβει.

Μετά από περ. 10 έως 12 ώρες, το γιαούρτι έχει στερεοποιηθεί.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Κατά τη διαδικασία ωρίμανσης, το γιαούρτι πρέπει να παραμένει οπωσδήποτε σταθερό! Μην μετακινείτε τη συσκευή ή μεμονωμένα βαζάκια! Ειδάλλως, το γιαούρτι δεν θα στερεοποιηθεί.

- 8) Μετά τη διαδικασία ωρίμανσης, απενεργοποιήστε τη συσκευή θέτοντας το διακόπτη On/Off ❸ στη θέση «0». Ο φωτισμός στο διακόπτη On/Off ❸ σβήνει.
- 9) Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.
- 10) Βάλτε τα βαζάκια γιαουρτιού ❹ στο ψυγείο, για να αποφύγετε περαιτέρω οξίνιση.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μπορείτε να απολαύσετε το γιαούρτι σκέτο ή με φρούτα, μαρμελάδα ή τριμμένη σοκολάτα. Αφήστε ελεύθερη τη φαντασία σας!

Καθαρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- Βγάλτε πρώτα το βύσμα από την πρίζα πριν καθαρίσετε τη συσκευή.



Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά! Αλλιώς, υπάρχει κίνδυνος θανάτου λόγω ηλεκτροπληξίας.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή τριβικά απορρυπαντικά. Αυτά προσβάλλουν την επιφάνεια της συσκευής.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μην περιμένετε πολύ για τον καθαρισμό, ώστε να μην ξεραθούν τα υπολείμματα τροφίμων και δεν βγαίνουν εύκολα.
- Καθαρίζετε το περίβλημα ❷ και το καπάκι ❶ με ένα στεγνό πανί ή ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί. Για πιο σκληρές βρομιές προσθέτετε στο πανί λίγο ήπιο απορρυπαντικό.
- Πλύνετε τα βαζάκια γιαουρτιού ❹ με τα αντίστοιχα καπάκια με ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού έχουν απομακρυνθεί.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ



Μπορείτε επίσης να καθαρίζετε το καπάκι ❶ και τα βαζάκια γιαουρτιού ❹ στο πλυντήριο πιάτων. Τοποθετείτε το καπάκι ❶ στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων και προσέχετε ώστε να μην μαγκώσει.

Φύλαξη

- Καθαρίζετε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».
- Τοποθετείτε τα καθαρισμένα και σφραγισμένα βαζάκια γιαουρτιού ④ στο περίβλημα ② και βάζετε το καπάκι ① επάνω στο περίβλημα ②.
- Φυλάτε τη συσκευή σε ένα στεγνό χώρο.

Πιθανά σφάλματα κατά την παρασκευή γιαουρτιού

Σχηματίζονται σβώλοι:

- το γάλα ήταν πολύ ζεστό
- δεν έγινε καλό ανακάτεμα
- το γάλα ήταν χαλασμένο

Δημιουργείται υγρό στην επιφάνεια:

- το γάλα έμεινε πολύ μέσα στη συσκευή
- τα βαζάκια μετακινήθηκαν πολύ νωρίς
- το γάλα δεν κρύωσε αρκετά

Το γιαούρτι είναι πολύ αραιό:

- χρησιμοποιήθηκε καλλιέργεια γιαουρτιού και γάλα με διαφορετική περιεκτικότητα σε λιπαρά
- ο χρόνος ωρίμανσης ήταν πολύ λίγος
- η καλλιέργεια γιαουρτιού δεν ήταν αρκετά φρέσκια

Απόρριψη



Σε καμία περίπτωση μην απορρίπτετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα.

Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απορρίπτετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών, επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος εκτός χρήσης ενημερώνεστε από την αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή της πόλης σας.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινάει κατά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη ταμείου. Αυτό το έγγραφο απαιτείται ως απόδειξη για την αγορά.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, προκύψει στο προϊόν αυτό σφάλμα υλικού ή κατασκευής, κατόπιν κρίσης μας, επισκευάζουμε ή αντικαθιστούμε το προϊόν για εσάς δωρεάν. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι εντός της περιόδου τριών ετών η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) θα υποβληθούν μαζί με σύντομη περιγραφή σχετικά με το που βρίσκεται η έλλειψη και τότε προέκυψε.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν εκτείνεται σε τμήματα του προϊόντος, τα οποία εκτίθενται σε φυσιολογική φθορά και έτσι μπορεί να θεωρούνται εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, ταψιά ή εξαρτήματα που είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Μπορείτε να βρείτε τον κωδικό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο, στην πρώτη σελίδα των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή σε αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να κατεβάσετε το παρόν και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 314664

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

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

Inhaltsverzeichnis

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

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Haftungsbeschränkung

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

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für die Zubereitung von Joghurt.

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Joghurtbereiter
- 7 Joghurtgläser mit Deckel (Fassungsvermögen ca. 180 ml)
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie das Gerät und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.
- 3) Entfernen Sie die Folien von den Joghurtgläsern.

HINWEIS

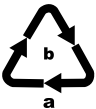
- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung der Verpackung

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



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



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

1 – 7: Kunststoffe

20 – 22: Papier und Pappe

80 – 98: Verbundstoffe

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

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

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	18 W
Betriebstemperatur	ca. 45 °C - 50 °C
Zubereitungszeit	ca. 10 - 12 Stunden bei Raumtemperatur
	Alle Teile dieses Gerätes, die 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.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.

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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- ▶ Bei Fehlanwendung kann es zu Verletzungen kommen! Verwenden Sie das Gerät immer bestimmungsgemäß!

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 dass 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! STROMSCHLAGEGEFAHR

- 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 festtrocknen 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 Originalkassenbon 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 Serviceniederlassung 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 Serviceanschrift 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 314664

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen:

01 / 2019 · Ident.-No.: SJB18A1-012019-3

IAN 314664