

SILVERCREST®

www.lidl-service.com



YOGURT MAKER SJB 18 A1

PL

URZĄDZENIE DO PRZYZRZĄDZANIA JOGURTÓW

Instrukcja obsługi

DE

AT

CH

JOGHURTBEREITER

Bedienungsanleitung

IAN 314664

PL



PL

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

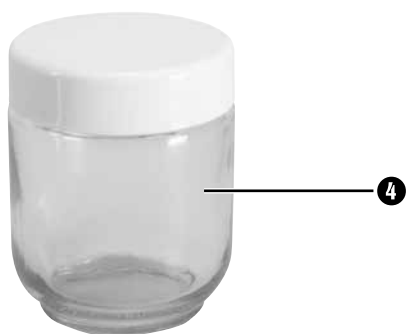
DE AT CH

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

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	13



7x



Spis treści

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

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

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

Prawa autorskie

Niniejsza dokumentacja jest chroniona prawem autorskim.

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

Ograniczenie odpowiedzialności

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

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

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

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania jogurtu.

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

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

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

WSKAZÓWKA

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

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu.

Materiały opakowaniowe

są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.



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



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

1–7: tworzywa sztuczne

20–22: papier i tektura

80–98: kompozyty

WSKAZÓWKA

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

Opis urządzenia

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

Dane techniczne

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

Wskazówki bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Aby uniknąć zagrożeń, uszkodzone kable sieciowe i wtyki oddawaj do naprawy wyłącznie specjaliście.
- ▶ Urządzenia wolno używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno go używać na otwartej przestrzeni.

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

- ▶ W czasie czyszczenia uważaj, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy. Nigdy nie czyść urządzenia pod strumieniem wody.
- ▶ Dopilnuj, aby urządzenie nie miało kontaktu z wodą. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu wody ani pojemników zawierających płyny.
- ▶ Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- ▶ Po każdym użyciu urządzenia wyjmij wtyk z gniazda sieciowego, aby wyłączyć urządzenie.
- ▶ Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia.
- ▶ Na połączenie wtykowe urządzenia nie może się wylać żadna ciecz.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 3. roku życia wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że mają 8 lat lub więcej i są pod nadzorem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 3 lat.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy wyłącznie pod nadzorem bądź po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie użytkować wyłącznie na stabilnym, nie śliskim i płaskim podłożu.
- ▶ Po użyciu powierzchnia elementu grzejnego pozostaje jeszcze ciepła.
- ▶ W przypadku nieprawidłowego zastosowania może dojść do obrażeń! Urządzenie należy zawsze stosować zgodnie z jego przeznaczeniem!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

Przed pierwszym użyciem

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

Informacje na temat wytwarzania jogurtu

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

WSKAZÓWKA

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

Kultury jogurtowe (kultury bakterii kwasu mlekowego)

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

Przygotowanie mleka

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

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

WSKAZÓWKA

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

Wytwarzanie jogurtu

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

- 1) Zmieszaj jogurt w proszku z mlekiem zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu lub dodaj ok. 5 łyżeczek jogurtu z żywymi kulturami jogurtowymi do 1 litra mleka. Do wymieszkania użyj najlepiej ręcznego miksera.
- 2) Wlej mieszaninę do czystych szklanek do jogurtu ❷.
- 3) Zamknij szklanki z jogurtem ❷ przynależnymi pokrywkami.
- 4) Zamknięte szklanki z jogurtem ❷ wstaw do obudowy ❷.
- 5) Na obudowę ❷ nałóż pokrywę ❶.
- 6) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 7) Włącznik/wyłącznik ❸ ustaw w położeniu „-”. Włącznik/wyłącznik ❸ świeci się.

Po upływie 10 do 12 godzin jogurt jest gotowy.

WSKAZÓWKA

- W trakcie dojrzewania jogurtu nie wolno poruszać urządzeniem! Nie należy poruszać urządzeń ani poszczególnych szklanek! W przeciwnym razie jogurt nie zestali się.

- 8) Na koniec procesu dojrzewania wyłącz urządzenie, przestawiając włącznik/wyłącznik ❸ w położenie „0”. Podświetlenie włącznika/wyłącznika ❸ zgaśnie.
- 9) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 10) Wstaw szklanki z jogurtem ❹ do lodówki, by zapobiec dalszemu kwaśnieniu.

WSKAZÓWKA

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

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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



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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA

- ▶ Nie zwlekaj zbyt długo z czyszczeniem, by resztki produktu nie zaschły i nie utrudniały usunięcia.
- Obudowę ❷ i pokrywę ❶ czyść suchą lub lekko zwilżoną szmatką. Do oczyszczenia przyschniętych zabrudzeń nanieś na szmatkę delikatny środek do mycia naczyń.
- Szklanki do jogurtu ❹ z pokrywkami umyj ciepłą wodą z dodatkiem środka do mycia naczyń. Dopilnuj usunięcia resztek środka do mycia.

WSKAZÓWKA



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

Przechowywanie

- Oczyszczyć dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
- Umyte i zamknięte szklanki do jogurtu ❹ wstawić do obudowy ❷ i nałożyć pokrywę ❶ na obudowę ❷.
- Przechowywać urządzenie w suchym miejscu.

Możliwe błędy podczas wytwarzania jogurtu

Tworzą się grudki:

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

Na powierzchni zbiera się płyn:

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

Jogurt jest za miękki:

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

Utylizacja



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych.

Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

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



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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

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



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

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 314664

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	14
Urheberrecht	14
Haftungsbeschränkung	14
Bestimmungsgemäße Verwendung	14
Lieferumfang	15
Entsorgung der Verpackung	15
Gerätebeschreibung	16
Technische Daten	16
Sicherheitshinweise	17
Vor dem ersten Gebrauch	18
Informationen zur Joghurtherstellung	19
Joghurtkulturen (Milchsäurebakterien)	19
Milch vorbereiten	19
Joghurt herstellen	20
Reinigen	21
Aufbewahren	21
Mögliche Fehler bei der Joghurtherstellung	22
Entsorgung	22
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	23
Service	24
Importeur	24

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

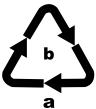
- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

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 „I“. 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

Stan informacj · Stand der Informationen:

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

IAN 314664