

SILVERCREST®

www.lidl-service.com



YOGURTERA SJB 18 A1

ES

YOGURTERA

Instrucciones de uso

DE AT CH

JOGHURTBEREITER

Bedienungsanleitung

PT

IOGURTEIRA

Manual de instruções

IAN 314664

ES

PT



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.

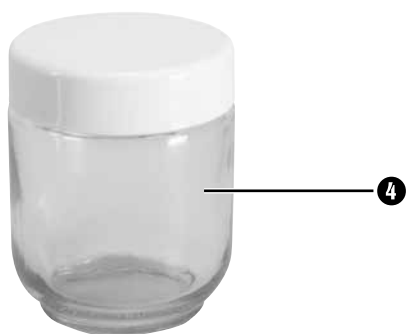
DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	13
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25



7x



Índice

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

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

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

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

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

Limitación de la responsabilidad

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

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

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

Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para preparar yogur.

Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado.

¡No lo utilice para fines comerciales!

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

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

INDICACIÓN

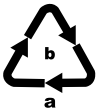
- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Desecho del embalaje

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



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



Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) 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.
- ▶ No debe rebosar ningún líquido por la conexión 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.
- ▶ 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.
- ▶ La superficie del elemento térmico sigue manteniendo el calor residual después de su uso.
- ▶ ¡Un manejo incorrecto podría provocar lesiones! Use siempre el aparato para el fin previsto.

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 ④ en la carcasa ②.
- 5) Coloque la tapa ① sobre la carcasa ②.
- 6) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
- 7) Ajuste el interruptor de encendido/apagado ③ en la posición "-". El interruptor ON/OFF ③ 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 **3** en la posición "0". La iluminación del interruptor de encendido/apagado **3** se apaga.
- 9) Tras esto, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- 10) Coloque los vasos de yogur **4** 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 **2** y la tapa **1** 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 314664

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	14
Direitos de autor	14
Limitação da responsabilidade	14
Utilização correta	14
Conteúdo da embalagem	15
Eliminação da embalagem	15
Descrição do aparelho	16
Dados técnicos	16
Instruções de segurança	17
Antes da primeira utilização	19
Informações sobre a preparação de iogurtes	19
Culturas de iogurte (lactobacilos)	19
Preparar o leite	20
Fazer o iogurte	20
Limpeza	21
Armazenamento	22
Erros possíveis na preparação do iogurte	22
Eliminação	22
Garantia da Kompernass Handels GmbH	23
Assistência Técnica	24
Importador	24

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 (a) e algarismos (b), 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.
- ▶ Não podem transbordar líquidos para a ligação de encaixe 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.
- ▶ 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.
- ▶ Após a utilização, a superfície do elemento de aquecimento ainda dispõe de aquecimento residual.
- ▶ Em caso de utilização incorreta, podem ocorrer ferimentos! Utilize o aparelho sempre para a finalidade descrita!

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 ❸ na posição "0". A iluminação no interruptor Ligar/desligar ❸ apaga-se.
- 9) Retire a ficha da tomada elétrica.
- 10) Coloque os frascos de iogurte ❹ 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 ❷ e a tampa ❶ 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 ❹ e as respetivas tampas com água morna e detergente para a loiça. Certifique-se de que todos os resíduos foram removidos.

NOTA

A tampa ❶ e os frascos de iogurte ❹ também podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Coloque a tampa ❶ 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 314664

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

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

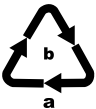
- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

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

Estado de las informaciones · Estado das informações · Stand der Informationen:
01 / 2019 · Ident.-No.: SJB18A1-012019-3

IAN 314664