

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)

## JOGHURTBEREITER / YOGURT MAKER YAOURTIÈRE SJB 18 A1

(DE) (AT) (CH)

### JOGHURTBEREITER

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

### YAOURTIÈRE

Mode d'emploi

(PL)

### URZĄDZENIE DO PRZYRZĄDZANIA JOGURTÓW

Instrukcja obsługi

(SK)

### PRÍSTROJ NA VÝROBU JOGURTOV

Návod na obsluhu

(GB) (IE)

### YOGURT MAKER

Operating instructions

(NL) (BE)

### YOGHURTMAKER

Gebruiksaanwijzing

(CZ)

### JOGURTOVAČ

Návod k obsluze

IAN 314664

(DE) (BE)  
(NL) (PL) (CZ)



(DE) (AT) (CH)

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

(GB) (IE)

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

(FR) (BE)

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

(NL) (BE)

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

(PL)

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

(CZ)

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

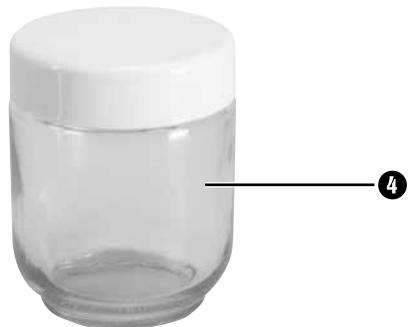
(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámite so všetkými funkciemi prístroja.

DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB / IE	Operating instructions	Page	13
FR / BE	Mode d'emploi	Page	25
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	37
PL	Instrukcja obsługi	Strona	49
CZ	Návod k obsluze	Strana	61
SK	Návod na obsluhu	Strana	73



7x



## Inhaltsverzeichnis

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

## **Einführung**

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

## **Urheberrecht**

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugswise, 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

- ① Deckel
- ② Gehäuse
- ③ Ein- / Aus-Schalter
- ④ 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 „enträumte 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 erwärmerter Milch zubereitet werden. In erwärmerter Milch können sich die Joghurtkulturen schneller vermehren. Die Milch sollte jedoch nicht über 45 °C warm sein, da sonst die Joghurtkulturen zerstört werden. Rohmilch oder frische Milch vom Bauern bereiten Sie bitte, wie im Kapitel „Milch vorbereiten“ beschrieben, vor.

- 1) Vermischen Sie das Joghurtpulver nach Packungsangabe oder ca. 5 Teelöffel Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen und 1 Liter Milch. Benutzen Sie dafür am besten einen Handmixer.
- 2) Füllen Sie die Mischung in die gereinigten Joghurtgläser ④.
- 3) Verschließen Sie die Joghurtgläser ④ mit den dazugehörigen Deckeln.
- 4) Stellen Sie die verschlossenen Joghurtgläser ④ in das Gehäuse ②.
- 5) Setzen Sie den Deckel ① auf das Gehäuse ②.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 7) Stellen Sie den Ein- / Aus-Schalter ③ auf die Position „-“. Der Ein- / Aus-Schalter ③ leuchtet.

Nach ca. 10 bis 12 Stunden ist der Joghurt stichfest.

### HINWEIS

- Der Joghurt muss während des Reifeprozesses unbedingt ruhig stehen! Bewegen Sie das Gerät oder einzelne Gläser nicht! Ansonsten wird der Joghurt nicht fest.
- 8) Stellen Sie das Gerät nach Ende des Reifeprozesses ab, indem Sie den Ein- / Aus-Schalter ③ auf die Position „0“ stellen. Die Beleuchtung im Ein- / Aus-Schalter ③ erlischt.
  - 9) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
  - 10) Stellen Sie die Joghurtgläser ④ in den Kühlschrank, um weitere Säuerung zu vermeiden.

### HINWEIS

- Sie können den Joghurt pur genießen oder nach Belieben mit Früchten, Marmelade oder Schokostreuseln verfeinern. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

## Reinigen

### ⚠️ **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR**

- Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!  
Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Das greift die Oberfläche des Gerätes an.

### **HINWEIS**

- Warten Sie nicht zu lange mit dem Reinigen, damit Speisereste nicht 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](http://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](http://www.kompernass.com)

## Contents

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

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

## Copyright

This documentation is protected by copyright.

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

## Limitation of liability

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

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

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

## Intended use

This appliance is intended exclusively for the production of yoghurt.

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

## Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

### NOTE

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

## Disposal of the packaging

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



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



Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (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](http://www.lidl-service.com).

## Service

### Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657  
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

### Service Ireland

Tel.: 1890 930 034  
(0,08 EUR/Min., (peak))  
(0,06 EUR/Min., (off peak))  
E-Mail: kompernass@lidl.ie

**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](http://www.kompernass.com)

## Table des matières

<b>Introduction.....</b>	<b>26</b>
Droits d'auteur .....	26
Limitation de responsabilité .....	26
Utilisation conforme .....	26
<b>Matériel livré.....</b>	<b>27</b>
Élimination de l'emballage .....	27
<b>Description de l'appareil .....</b>	<b>28</b>
<b>Caractéristiques techniques.....</b>	<b>28</b>
<b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>29</b>
<b>Avant la première utilisation .....</b>	<b>31</b>
<b>Informations sur la confection des yaourts .....</b>	<b>31</b>
Ferments pour yaourt (bactéries lactiques) .....	31
Préparation du lait .....	32
<b>Confection de yaourts.....</b>	<b>32</b>
<b>Nettoyage .....</b>	<b>33</b>
<b>Rangement .....</b>	<b>33</b>
<b>Erreurs possibles pendant la confection de yaourts .....</b>	<b>34</b>
<b>Mise au rebut .....</b>	<b>34</b>
<b>Garantie de Kompernass Handels GmbH.....</b>	<b>35</b>
Service après-vente .....	36
Importateur .....	36

## Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

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

## Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

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

## Limitation de responsabilité

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

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

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

## Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement prévu pour la confection de yaourts.

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

## Matériel livré

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

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

### REMARQUE

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

## Élimination de l'emballage

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



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



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

- 1-7 : Plastiques
- 20-22 : Papier et carton
- 80-98 : Matériaux composites

### REMARQUE

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

## Description de l'appareil

- ① Couvercle
- ② Boîtier
- ③ Interrupteur marche/arrêt
- ④ Pots de yaourt

## Caractéristiques techniques

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

## Consignes de sécurité

### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Faites immédiatement remplacer un cordon d'alimentation ou une fiche secteur endommagé par du personnel technique agréé pour éviter tous dangers.
- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, surtout pas en extérieur.



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

- ▶ Lors du nettoyage, veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil ne puisse jamais entrer en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'eau ou à côté de récipients qui contiennent des liquides.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il soit coincé ou endommagé d'une autre manière.
- ▶ Après chaque utilisation, veuillez retirer la fiche secteur de la prise secteur pour éteindre l'appareil.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.
- ▶ Aucun liquide ne doit couler sur le connecteur de l'appareil.

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 3 ans et plus, à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- ▶ Le nettoyage et une maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance.
- ▶ Eloignez l'appareil et son cordon de raccordement des enfants âgés de moins de 3 ans.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement sur une surface stable, antidérapante et plane.
- ▶ Après l'utilisation, la surface de l'élément chauffant présente encore une chaleur résiduelle.
- ▶ Une mauvaise utilisation peut être la cause de blessures ! Utilisez l'appareil toujours de manière conforme à sa destination !

**ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

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

## Avant la première utilisation

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

## Informations sur la confection des yaourts

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

### REMARQUE

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

## Ferments pour yaourt (bactéries lactiques)

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

## Préparation du lait

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

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

### REMARQUE

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

## Confection de yaourts

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

- 1) Mélangez la poudre de yaourt conformément aux indications sur le paquet, ou mélangez 5 cuillères à café de yaourt contenant des fermentations pour yaourt vivants et 1 litre de lait. Utilisez ici de préférence un mixer à main.
- 2) Versez le mélange dans les pots de yaourt ④ nettoyés.
- 3) Obtuez les pots de yaourt ④ avec les couvercles qui leur correspondent.
- 4) Placez les pots de yaourt ④ fermés dans le boîtier ②.
- 5) Placez le couvercle ① sur le boîtier ②.
- 6) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 7) Amenez l'interrupteur marche/arrêt ③ en position «-». L'interrupteur marche/arrêt ③ s'allume.

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

### REMARQUE

- Pendant le processus de maturation, il faut absolument laisser le yaourt reposer ! Ne déplacez ni l'appareil ni les différents pots ! Sinon le yaourt ne deviendra pas ferme.
- 8) À la fin du processus de maturation, éteignez l'appareil en amenant l'interrupteur marche/arrêt ③ en position «0». L'éclairage dans l'interrupteur marche/arrêt ③ s'éteint.

- 9) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- 10) Placez les pots de yaourt ④ dans le réfrigérateur pour éviter une poursuite de l'acidification.

**REMARQUE**

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

## Nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

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



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

**ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

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

**REMARQUE**

- N'attendez pas trop pour laver la vaisselle afin que les résidus alimentaires ne durcissent pas car ils deviendraient difficiles à enlever.
- Nettoyez le boîtier ② et le couvercle ① avec un chiffon sec ou une lavette légèrement humide. En cas de taches tenaces, mettez du produit vaisselle doux sur votre chiffon.
- Lavez les pots de yaourt ④ et leurs couvercles dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Assurez-vous que tous les résidus de liquide vaisselle ont été retirés.

**REMARQUE**

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

## Rangement

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

## Erreurs possibles pendant la confection de yaourts

Des grumeaux se forment :

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

Du liquide apparaît à la surface :

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

Le yaourt est trop mou :

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

## Mise au rebut



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

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

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



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

## **Garantie de Kompernass Handels GmbH**

Chère cliente, cher client,

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

### **Conditions de garantie**

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

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

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

### **Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés**

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

### **Étendue de la garantie**

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

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

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

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

## Procédure en cas de garantie

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

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



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

## Service après-vente

### FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@idl.fr

### BE Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@idl.be

IAN 314664

## Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Inhoud

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

## Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een modern en hoogwaardig product.

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

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

## Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

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

## Beperking van aansprakelijkheid

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

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

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

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bereiden van yoghurt.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens.

Gebruik dit apparaat niet voor commerciële doeleinden!

## Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Yoghurtmaker
- 7 yoghurtglasjes met deksel (inhoud ong. 180 ml)
- Gebruiksaanwijzing

- 1) Haal het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder alle verpakkingsmateriaal van het apparaat.
- 3) Verwijder de folie van de yoghurtglasjes.

### OPMERKING

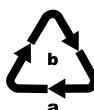
- Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

## De verpakking afvoeren

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



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



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

1–7: kunststoffen

20–22: papier en karton

80–98: composietmaterialen

### OPMERKING

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

## Beschrijving van het apparaat

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

## Technische gegevens

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

## Veiligheidsvoorschriften

### **⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Laat beschadigde snoeren of stekkers onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.

Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere  vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok.

- ▶ Let er bij het reinigen op dat er geen water het apparaat binendringt. Maak het apparaat nooit schoon onder stromend water.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat nooit met water in aanraking kan komen. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van water of naast voorwerpen die vloeistof bevatten.
- ▶ Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in werking is. Leg het snoer zo neer dat het niet gekneld raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen.
- ▶ Open nooit de behuizing van het apparaat.
- ▶ Er mag geen vloeistof op de stekkerverbinding van het apparaat komen.

## ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 3 jaar en ouder als ze onder toezicht staan of als ze het apparaat veilig hebben leren gebruiken en de mogelijke gevaren begrijpen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 3 jaar.
- ▶ Dit apparaat kan door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrekkige ervaring en kennis gebruikt worden, wanneer ze onder toezicht staan of als ze het apparaat veilig hebben leren gebruiken en de mogelijke gevaren begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Plaats het apparaat voor gebruik op een stabiele, slipbestendige, vlakke ondergrond.
- ▶ Na gebruik bevat het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.
- ▶ Bij verkeerd gebruik bestaat er kans op letsel! Gebruik het apparaat altijd in overeenstemming met de bestemming!

## LET OP - MATERIEËLE SCHADE!

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

## Vóór het eerste gebruik

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

## Informatie over yoghurt maken

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

### OPMERKING

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

## Yoghurtculturen (melkzuurbacteriën)

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

## Melk prepareren

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

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

### OPMERKING

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

## Yoghurt maken

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

- 1) Meng het yoghurtpoeder zoals beschreven op de verpakking of ong. 5 theelepels yoghurt met levende yoghurtculturen en 1 liter melk. Hiervoor kunt u het beste een handmixer gebruiken.
- 2) Giet het mengsel in de schoongemaakte yoghurtglaasjes ④.
- 3) Sluit de yoghurtglaasjes ④ met de bijbehorende deksels.
- 4) Zet de gesloten yoghurtglaasjes ④ in de behuizing ②.
- 5) Plaats het deksel ① op de behuizing ②.
- 6) Steek de stekker in een stopcontact.
- 7) Zet de aan-/uitknop ③ op de stand "-". De aan-/uitknop ③ brandt.

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

### OPMERKING

- De yoghurt moet tijdens het rijpingsproces altijd volledig in rust staan! Beweeg het apparaat of de glaasjes niet! Anders wordt de yoghurt niet vast.

- 8) Zet het apparaat af wanneer het rijpingsproces afgelopen is door de aan-/uitknop **3** op de stand "0" te zetten. De verlichting in de aan-/uitknop **3** dooft nu.
- 9) Trek de stekker uit het stopcontact.
- 10) Zet de yoghurtglaasjes **4** in de koelkast om te voorkomen dat ze verder verzuren.

**OPMERKING**

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

## Reinigen

**⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK**

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

**LET OP - MATERIEËLE SCHADE!**

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

**OPMERKING**

- Wacht niet te lang om het apparaat schoon te maken, zodat er geen yoghurtrestjes aankoeken die u niet meer goed kunt verwijderen.
- Reinig de behuizing **2** en het deksel **1** met een droge of licht bevochtigde doek. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek.
- Spoel de yoghurtglaasjes **4** en de bijbehorende deksels af met warm water en afwasmiddel. Controleer of alle restjes afwasmiddel verwijderd zijn.

**OPMERKING**

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

## Opbergen

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

## Mogelijke fouten bij het maken van yoghurt

Er ontstaan klonters:

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

Er ontstaat vloeistof op het oppervlak:

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

De yoghurt is te slap:

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

## Afvoeren



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

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



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

## **Garantie van Kompernaß Handels GmbH**

Geachte klant,

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

### **Garantievoorwaarden**

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

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

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

### **Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken**

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

### **Garantieomvang**

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

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

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

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

## Afhandeling bij een garantiekwestie

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

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



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

## Service

### NL Service Nederland

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

### BE Service België

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

**IAN 314664**

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
DUITSLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	<b>50</b>
Prawa autorskie .....	50
Ograniczenie odpowiedzialności .....	50
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem .....	50
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>51</b>
Utylizacja opakowania .....	51
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>52</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>52</b>
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>53</b>
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>55</b>
<b>Informacje na temat wytwarzania jogurtu</b> .....	<b>55</b>
Kultury jogurtowe (kultury bakterii kwasu mlekowego) .....	55
Przygotowanie mleka .....	56
<b>Wytwarzanie jogurtu</b> .....	<b>56</b>
<b>Czyszczenie</b> .....	<b>57</b>
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>58</b>
<b>Możliwe błędy podczas wytwarzania jogurtu.</b> .....	<b>58</b>
<b>Utylizacja</b> .....	<b>58</b>
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>59</b>
Serwis .....	60
Importer .....	60

## 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 wtórnego pozwoli zaoszczęścić 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

- ① Pokrywa
- ② Obudowa
- ③ Włącznik/wyłącznik
- ④ Szklanki do jogurtu

## Dane techniczne

Napięcie	220 – 240 V ~ (prqd 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 specjalistie.
- ▶ 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 zawiągocony 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 wyłączyć żadna ciecz.

## ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 3. roku życia wyłącznie pod nadzorem lub po przeskoleniu 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 przeskoleniu 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

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

## Informacje na temat wytwarzania jogurtu

- Jogurt powstaje w ten sposób, że bakterie kwasu mleковego, tzw. kultury jogurtowe, przetwarzają zawartą w mleku laktogę (cukier mlekovy) na kwas mlekovy. Urządzenie wytwarza potrzebną temperaturę, w której kultury jogurtowe mogą się optymalnie rozmnażać.
- Do wytwarzania jogurtu można użyć mleka pełnego, mleka o obniżonej zawartości tłuszczy, mleka chudego lub mleka odłuszczonego.
- 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 mlekovego)

- 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 tłuszczy 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, schłodź 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 cieplego 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 wymieszania użyj najlepiej ręcznego miksera.
- 2) Wlej mieszaninę do czystych szklanek do jogurtu ④.
- 3) Zamknij szklanki z jogurtem ④ przynależnymi pokrywkami.
- 4) Zamknięte szklanki z jogurtem ④ wstaw do obudowy ②.
- 5) Na obudowę ② nałożyć pokrywę ①.
- 6) Włożyć wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 7) Włącznik/wyłącznik ③ ustaw w położeniu „-“. Włącznik/wyłącznik ③ świeci się.

Po upływie 10 do 12 godzin jogurt jest gotowy.

### WSKAZÓWKA

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

- 8) Na koniec procesu dojrzewania wyłącz urządzenie, przestawiając włącznik/wyłącznik **3** w położenie „0”. Podświetlenie włącznika/wyłącznika **3** zgaśnie.
- 9) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 10) Wstaw szklanki z jogurtem **4** 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 **2** i pokrywę **1** czyści suchą lub lekko zwilżoną szmatką. Do oczyszczenia przyschniętych zabrudzeń nanieś na szmatkę delikatny środek do mycia naczyń.
- Szklanki do jogurtu **4** z pokrywkami umyj ciepłą wodą z dodatkiem środka do mycia naczyń. Dopilnuj usunięcia resztek środka do mycia.

#### **WSKAZÓWKA**

-  Pokrywę **1** i szklanki do jogurtu **4** można też myć w zmywarce do naczyń. Pokrywę **1** włóż do górnego kosza zmywarki, by się nie zaklinowała.

## Przechowywanie

- Oczyszcź dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
- Umyte i zamknięte szklanki do jogurtu **④** wstaw do obudowy **②** i nałóż pokrywę **①** na obudowę **②**.
- Przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

## Możliwe błędy podczas tworzenia 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 tłuszczy
- 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 łatwopalnych, 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, dokonywaną 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 artykuł można znaleźć na graverowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tytułu 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](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

## Serwis

### 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](http://www.kompernass.com)

## **Obsah**

<b>Úvod.....</b>	<b>62</b>
Autorské právo .....	62
Omezení odpovědnosti .....	62
Použití v souladu s určením .....	62
<b>Rozsah dodávky.....</b>	<b>63</b>
Likvidace obalu .....	63
<b>Popis přístroje .....</b>	<b>64</b>
<b>Technické údaje.....</b>	<b>64</b>
<b>Bezpečnostní pokyny .....</b>	<b>65</b>
<b>Před prvním použitím.....</b>	<b>67</b>
<b>Informace o výrobě jogurtu.....</b>	<b>67</b>
Jogurtové kultury (bakterie kyseliny mléčné) .....	67
Příprava mléka .....	68
<b>Výroba jogurtu .....</b>	<b>68</b>
<b>Čištění.....</b>	<b>69</b>
<b>Skladování .....</b>	<b>69</b>
<b>Možné chyby při výrobě jogurtu.....</b>	<b>70</b>
<b>Likvidace .....</b>	<b>70</b>
<b>Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH.....</b>	<b>71</b>
Servis .....	72
Dovozce .....	72

## Úvod

Gratuluje Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje!

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

## Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

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

## Omezení odpovědnosti

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

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

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

## Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výlučně k výrobě jogurtu.

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

## Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

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

### **UPOZORNĚNÍ**

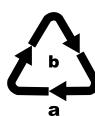
- Zkontrolujte kompletnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

## Likvidace obalu

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



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



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

- 1–7: plasty
- 20–22: papír a lepenka
- 80–98: kompozitní materiály

### **UPOZORNĚNÍ**

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

## Popis přístroje

- ① víko
- ② těleso přístroje
- ③ vypínač
- ④ jogurtové sklenice

## Technické údaje

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

## Bezpečnostní pokyny

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

► Nechte poškozený síťový kabel nebo síťovou zástrčku okamžitě vyměnit autorizovaným odborným personálem, abyste zabránili ohrožení.

► Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.

Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin!

 V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.

► Při čištění dbejte na to, aby se do vnitřní části přístroje nedostala voda. Přístroj nikdy nečistěte pod tekoucí vodou.

► Zajistěte, aby přístroj nikdy nepřišel do styku s vodou. Neprovozujte přístroj nikdy v blízkosti vody nebo vedle nádob, obsahujících kapaliny.

► Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nebyl nikdy mokrý ani vlhký. Ved'te jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.

► K vypnutí přístroje vytáhněte po každém použití zástrčku ze zásuvky.

► Těleso přístroje nikdy neotevřejte.

► Na konektor přístroje nesmí přetéct žádná kapalina.

**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ Děti od 3 let a starší mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném používání a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti nesmí provádět uživatelské čištění ani údržbu, ledaže jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 3 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho připojněmu kabelu.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj provozujte pouze na stabilní, neklouzavé a rovné ploše.
- ▶ Po použití je na povrchu topného prvku ještě zbytkové teplo.
- ▶ V případě chybného použití může dojít ke zranění! Přístroj používejte výlučně v souladu s určením!

**POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!**

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

## Před prvním použitím

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

## Informace o výrobě jogurtu

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

### **UPOZORNĚNÍ**

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

## Jogurtové kultury (bakterie kyseliny mléčné)

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

## Příprava mléka

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

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

### UPOZORNĚNÍ

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

## Výroba jogurtu

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

- 1) Jogurtový prášek smíchejte podle údajů na balíčku nebo cca 5 čajových lžiček jogurtu s živými jogurtovými kulturami a 1 litrem mléka. Pro tyto účely použijte nejlépe ruční mixér.
- 2) Směs napříte do umytilých, čistých jogurtových sklenic ④.
- 3) Jogurtové sklenice ④ uzavřete příslušnými víčky.
- 4) Uzavřené jogurtové sklenice ④ vložte do tělesa přístroje ②.
- 5) Nasadte víko ① na těleso přístroje ②.
- 6) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
- 7) Nastavte vypínač ③ do polohy „–“. Vypínač ③ svítí.

Po cca 10 až 12 hodinách je jogurt ztuhlý.

### UPOZORNĚNÍ

- Během procesu zrání musí stát jogurt bezpodmínečně v klidu! Nepohybujte přístrojem nebo jednotlivými sklenicemi! Jinak jogurt nezuhne.

- 8) Po ukončení procesu zrání přístroj vypněte tak, že vypínač **3** nastavíte do polohy „0“. Osvětlení vypínače **3** zhasne.
- 9) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 10) Abyste zamezili dalšímu kysání, postavte jogurtové sklenice **4** do lednice.

#### **UPOZORNĚNÍ**

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

## **Čištění**

#### **⚠️ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM**

- Nejprve vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění přístroje.
-  Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.

#### **POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!**

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

#### **UPOZORNĚNÍ**

► S čištěním nečkejte příliš dlouho, aby zbytky jídla nezaschly, protože pak je lze odstranit pouze s obtížemi.

- Těleso přístroje **2** a víko **1** vyčistěte suchým nebo mírně navlhčeným hadříkem. V případě většího znečištění dejte na hadřík jemný mycí prostředek.
- Jogurtové sklenice **4** s příslušnými víčkami umyjte v teplé vodě se saponátem. Zajistěte, aby byly odstraněny všechny zbytky saponátu.

#### **UPOZORNĚNÍ**

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

## **Skladování**

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

## Možné chyby při výrobě jogurtu

Tvoří se hrudky:

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

Na povrchu se tvoří tekutina:

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

Jogurt je moc řídký:

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

## Likvidace



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

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



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

## Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

### Záruční podmínky

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

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

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

### Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

### Rozsah záruky

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

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

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

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

## Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaši žádosti postupujte podle následujících pokynů:

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



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

## Servis

### Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 314664

## Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## **Obsah**

<b>Úvod.....</b>	<b>74</b>
Autorské právo.....	74
Obmedzenie ručenia.....	74
Používanie podľa určenia .....	74
<b>Rozsah dodávky.....</b>	<b>75</b>
Likvidácia obalových materiálov .....	75
<b>Opis prístroja .....</b>	<b>76</b>
<b>Technické údaje.....</b>	<b>76</b>
<b>Bezpečnostné pokyny .....</b>	<b>77</b>
<b>Pred prvým použitím .....</b>	<b>78</b>
<b>Informácie o výrobe jogurtu .....</b>	<b>79</b>
Jogurtové kultúry (baktérie mliečneho kvasenia).....	79
Príprava mlieka .....	79
<b>Výroba jogurtu .....</b>	<b>80</b>
<b>Čistenie .....</b>	<b>81</b>
<b>Uskladnenie .....</b>	<b>81</b>
<b>Možné chyby pri výrobe jogurtu.....</b>	<b>82</b>
<b>Likvidácia .....</b>	<b>82</b>
<b>Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH .....</b>	<b>83</b>
Servis.....	84
Dovozca .....	84

## Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe tohto nového prístroja!

Rozhodli ste sa tým pre moderný a vysoko kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

## Autorské právo

Táto dokumentácia je chránená autorským právom.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo dotlač, aj čiastková, ako aj reprodukcia obrázkov, aj v zmenenej podobe, je povolená len s písomným súhlasom výrobcu.

## Obmedzenie ručenia

Všetky technické informácie, údaje a pokyny na pripojenie a používanie, uvedené v tomto návode na použitie, zodpovedajú najnovšiemu stavu pri odovzdávaní do tlače a zohľadňujú podľa nášho najlepšieho vedomia naše doterajšie skúsenosti a znalosti.

Z údajov, obrázkov a popisov v tomto návode nemožno odvodzovať žiadne nároky.

Výrobca nepreberá žiadnu záruku za škody, ktoré vzniknú nedodržaním tohto návodu, nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov.

## Používanie podľa určenia

Tento prístroj je určený výlučne na prípravu jogurtu.

Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte spotrebič na komerčné účely!

## Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- Prístroj na výrobu jogurtov
  - 7 jogurtových pohárov s vekom (objem cca 180 ml)
  - Návod na obsluhu
- 1) Vyberte prístroj a návod na obsluhu z kartónového obalu.
  - 2) Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály.
  - 3) Odstráňte ochranné kryty z pohárov na jogurt.

### **UPOZORNENIE**

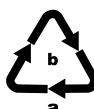
- Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným balením alebo dopravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

## Likvidácia obalových materiálov

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály sú vyberané z hľadiska ekologickej a technickej likvidácie, a preto ich možno recyklovať.



Recykláciou obalu sa šetria suroviny a znižujú sa náklady za odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Dbajte na označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť roztriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

- 1 - 7: plasty
- 20 - 22: papier a lepenka
- 80 - 98: kompozitné materiály

### **UPOZORNENIE**

- Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste ho mohli v prípade uplatnenia záruky správne zabaliť.

## Opis prístroja

- ① veko
- ② teleso
- ③ tlačidlo zap/vyp
- ④ poháre na jogurt

## Technické údaje

Napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz
Príkon	18 W
Prevádzková teplota	cca 45 °C - 50 °C
Čas prípravy	cca 10 - 12 hodín pri izbovej teplote
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.

## Bezpečnostné pokyny

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Poškodený sieťový kábel alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť autorizovaným odborným personálom, aby ste sa vyhli ohrozeniu bezpečnosti.
- ▶ Prístroj používajte len v suchých a uzavretých priestoroch, nie vonku.

Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

 V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

- ▶ Pri čistení dbajte na to, aby sa do vnútra prístroja nedostala žiadna voda. Nikdy nečistite prístroj pod tečúcou vodou.
- ▶ Zabezpečte, aby tento prístroj sa nikdy nemohol dostať do kontaktu s vodou. Nikdy nepoužívajte prístroj v blízkosti vody ani pri žiadnych nádobách, ktoré obsahujú tekutinu.
- ▶ Dabajte na to, aby pri prevádzke neboli sieťový kábel nikdy mokrý ani vlhký. Vedľe ho tak, aby sa nikde neprichytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- ▶ Po každom použití vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, aby sa prístroj vypol.
- ▶ Otvorte veko prístroja.
- ▶ Na zásuvné spojenie prístroja nesmie pretiečť žiadna tekutina.

## ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 3 roky, ak sú pod dozorom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadov, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom.
- ▶ Spotrebič a jeho pripojovací kábel treba uchovávať mimo dosahu detí mladších než 3 rokov.
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými telesnými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z tým spojené riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Prístroj používajte len na stabilnom, nešmykľavom a rovnom povrchu.
- ▶ Po použití je na povrchu výhrevného prvku ešte zvyškové teplo.
- ▶ Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia. Prístroj používajte vždy na určený účel!

## POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Pri čistení nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky a špicaté predmety.

## Pred prvým použitím

- Vyčistite všetky diely, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.
- Prístroj postavte na rovný a suchý podklad.
- Dbajte na to, aby bolo možné dosiahnuť sieťovú zásuvku.

## Informácie o výrobe jogurtu

- Jogurt vzniká tým, že baktérie mliečneho kvasenia, takzvané jogurtové kultúry, zmenia mliečny cukor obsiahnutý v mlieku na kyselinu mliečnu. Prístroj generuje potrebnú teplotu, pri ktorej sa jogurtové kultúry môžu optimálne rozmnzožovať.
- Na výrobu jogurtu môžete použiť plnotučné mlieko, nízkotučné mlieko, mlieko bez smotany alebo „odstredené mlieko“.
- Pokiaľ na prípravu jogurtu chcete použiť surové mlieko alebo čerstvé nadolené mlieko od roľníka, musíte mlieko najprv ohriať podľa postupu opísaného v kapitole „Príprava mlieka“.

### **UPOZORNENIE**

- Môžete pripraviť aj smotanový jogurt, tým že použité mlieko čiastočne alebo úplne nahradíte smotanou.

## **Jogurtové kultúry (baktérie mliečneho kvasenia)**

- Živé jogurtové kultúry sú obsiahnuté v kúpenom prírodnom jogurte, vlastnom vyrobenom jogurte alebo v jogurtovom prášku.
- Jogurtový prášok môžete kúpiť v supermarketoch s dostatočne širokým sortimentom tovaru alebo v obchodoch so zdravou výživou.
- Pri kúpenom jogurte dbajte na to, aby bol pasterizovaný a obsah tuku uvedený na viečku jogurtu bol rovnaký ako obsah tuku v mlieku, ktoré budete používať. V opačnom prípade jogurt nebude dosť pevný a na jeho povrchu sa bude usadzovať voda.
- Na prípravu ďalších porcií jogurtu môžete použiť aj svoj po domácky vyrobenej jogurt. Jogurt vyrábaný z domáceho jogurtu však bude čím ďalej tým viac riedky. Pokiaľ jogurt bude príliš riedky, použite znova čerstvé jogurtové kultúry.

## **Príprava mlieka**

Pokiaľ chcete použiť surové mlieko alebo čerstvé nadolené mlieko od roľníka, malí by ste ho najprv zohriať, aby ste zneškodnili iné baktérie nachádzajúce sa v mlieku. Tieto baktérie môžu spôsobiť, že sa jogurt skazi:

- 1) Zohrejte mlieko takmer do bodu varu.
- 2) Mlieko dajte dole zo sporáka, skôr než začne vrieť. Mlieko nesmie vrieť, pretože v opačnom prípade jogurt stratí svoju chuť a nebude dosť pevný.
- 3) Mlieko nechajte ochladnúť na teplotu nižšiu ako 45 stupňov, predtým než pridáte jogurtové kultúry.

### **UPOZORNENIE**

- Na zistenie presnej teploty použite teplomer. Ak nemáte poruke teplomer, orientujte sa podľa toho, že mlieko by malo byť trochu teplejšie ako „vlažné“.

## Výroba jogurtu

Jogurt môžete pripraviť zo studeného alebo teplého mlieka. V zohriatom mlieku sa jogurtové kultúry môžete rýchlejšie rozmnožovať. Mlieko by však nemalo prekročiť 45 stupňov, v opačnom prípade budú jogurtové kultúry zničené. Surové mlieko alebo čerstvé nadojené mlieko od roľníka pripravte podľa postupu opísaného v kapitole „Príprava mlieka“.

- 1) Zmiesajte jogurtový prášok podľa údaju na balení alebo približne 5 čajových lyžičiek jogurtu so živými jogurtovými kultúrami a 1 litrom mlieka. Na tento účel je najlepšie použiť ručný mixér.
- 2) Napláňte zmes do vhodných vyčistených jogurtových pohárov **④**.
- 3) Zatvorte jogurtové poháre **④** príslušnými vekami.
- 4) Zatvorené jogurtové poháre **④** umiestnite do telesa **②**.
- 5) Položte veko **①** na teleso **②**.
- 6) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
- 7) Nastavte tlačidlo zap/vyp **③** do polohy „–“. Tlačidlo zap/vyp **③** svieti.

Po cca 10 až 12 hodinách je jogurt dostatočne pevný.

### UPOZORNENIE

- Počas procesu zretia musí jogurt stáť bezpodmienečne v pokojí! Nepohybujte prístrojom ani jednotlivými pohármami! V opačnom prípade jogurt nebude pevný.
- 8) Po ukončení procesu zretia prístroj vypnite tým, že prestavíte tlačidlo zap/vyp **③** do polohy „0“. Svetlo v tlačidle zap/vyp **③** zhasne.
  - 9) Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
  - 10) Postavte jogurtové poháre **④** do chladničky, aby ste predišli ďalšiemu kysnutiu.

### UPOZORNENIE

- Takto môžete jogurt vychutnávať čistý alebo ochutený ľubovoľným ovocím, marmeládou alebo posypanou čokoládou. Dajte voľný priebeh svojej predstavivosti!

## Čistenie

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM**

- ▶ Pred čistením prístroja najprv vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

### **POZOR – VECNÉ ŠKODY!**

- ▶ Nepoužívajte žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky. Poškodili by ste nimi povrch prístroja.

### **UPOZORNENIE**

- ▶ Nevyčkávajte príliš dlho s čistením, aby zvyšky potravín nezaschli, pretože potom sa budú dať ľahšie odstrániť.
- Teleso ② a veko ① utrite suchou utierkou alebo vlhkou handričkou. Pri odolných nečistotách dajte na vlhkú utierku niekoľko kvapiek jemného čistiaceho prostriedku.
- Jogurtové poháre ④ opláchnite spolu s príslušnými vekami v teplej vode. Uistite sa, že všetky zvyšky čistiaceho prostriedku sú odstránené.

### **UPOZORNENIE**

-  Veko ① a poháre na jogurt ④ môžete umývať v umývačke riadu.
- Veko ① vkladajte výlučne do horného košíka umývačky riadu a dbajte na to, aby sa nezaseklo.

## Uskladnenie

- Prístroj vyčistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie“.
- Položte vyčistené a zatvorené jogurtové poháre ④ dovnútra telesa ② a nasadte veko ① na teleso ②.
- Prístroj uchovávajte na suchom mieste.

## Možné chyby pri výrobe jogurtu

Tvorí sa hrudky:

- mlieko bolo príliš horúce
- nebolo miešané dostatočne dlho
- mlieko bolo pokazené

Tvorí sa tekutina na povrchu:

- jogurt bol príliš dlho v prístroji
- pohármali ste príliš skoro pohybovali
- jogurt nebol dostatočne vyhladený

Jogurt je príliš mäkký:

- boli použité jogurtová kultúra a mlieko s odlišným obsahom tuku
- čas zretia bol príliš krátky
- jogurtová kultúra nebola dostatočne čerstvá

## Likvidácia



**Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu.**

**Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.**

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte váš miestny zberný dvor.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej miestnej alebo mestskej samosprávy.

## **Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH**

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

### **Záručné podmienky**

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dojde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok Vám podľa náslova uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

### **Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb**

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺží. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

### **Rozsah záruky**

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu, a preto ich možno poklaňať za opotrebované diely alebo za poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory, formy na pečenie alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použítií násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

## Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dojde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznamená.



Na webových stránkach [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručok, videá o výrobkoch a softvéry.

## Servis

### Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 314664

## Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations  
Stand van de informatie · Stan informacji · Stav informací · Stav informácií:  
01 / 2019 · Ident.-No.: SJB18A1-012019-3

---

IAN 314664