



## YOGURT MAKER SJB 20 A1

FR BE

### YAOURTIÈRE

Mode d'emploi et consignes de sécurité

NL BE

### YOGHURTMAKER

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

DE AT

### JOGHURTBEREITER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
GERMANY

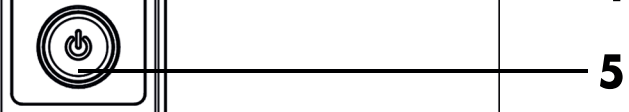
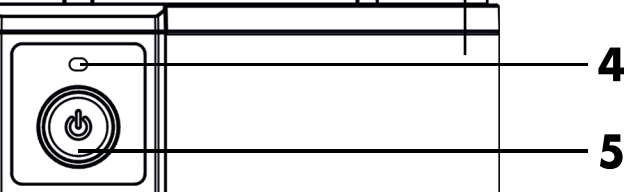
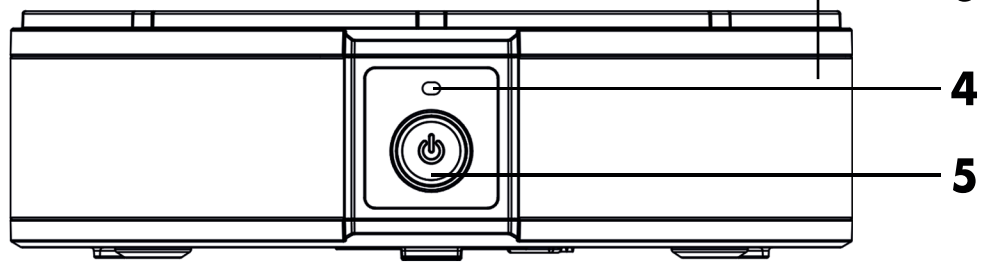
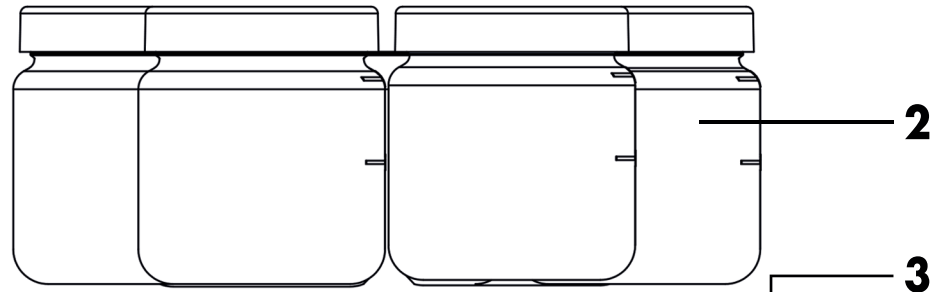
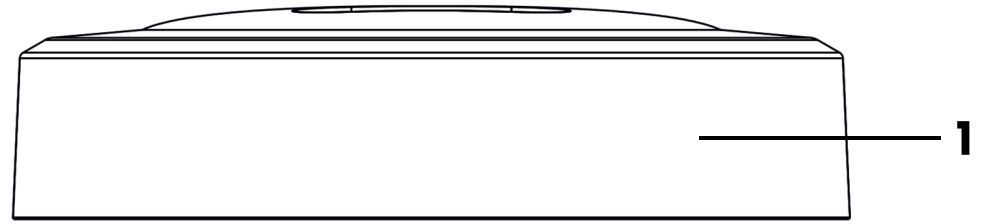
Version des informations - Datum nieuwste versie  
Stand der Informationen:  
02 / 2022 - Ident.-No.: SJB 20 A1 022022-1

IAN 377077\_2110

BE

IAN 377077\_2110

BE



<b>Français.....</b>	<b>2</b>
<b>Nederlands .....</b>	<b>22</b>
<b>Deutsch .....</b>	<b>39</b>

## **Table des matières**

---

<b>1. Utilisation prévue .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Contenu de l’emballage.....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description de l’appareil .....</b>	<b>4</b>
<b>4. Spécifications techniques .....</b>	<b>4</b>
<b>5. Consignes de sécurité .....</b>	<b>4</b>
<b>6. Droits d’auteur .....</b>	<b>10</b>
<b>7. Informations utiles concernant la préparation de yaourts .....</b>	<b>10</b>
<b>8. Avant de commencer .....</b>	<b>10</b>
<b>9. Mise en route.....</b>	<b>11</b>
9.1 Préparer des yaourts .....	11
<b>10. Conseils pour obtenir de bons yaourts.....</b>	<b>12</b>
<b>11. Idées de préparation .....</b>	<b>13</b>
<b>12. Entretien/nettoyage .....</b>	<b>13</b>
12.1 Entretien .....	13
12.2 Nettoyage.....	14
<b>13. Stockage en cas de non-utilisation .....</b>	<b>14</b>
<b>14. Résolution des problèmes.....</b>	<b>14</b>
<b>15. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut ....</b>	<b>15</b>
<b>16. Contact alimentaire.....</b>	<b>16</b>
<b>17. Avis de conformité.....</b>	<b>16</b>
<b>18. Informations relatives à la garantie et à l’assistance .....</b>	<b>17</b>

## **Félicitations !**

En achetant la yaourtière SilverCrest SJB 20 A1, dénommée ci-après la yaourtière (3) vous avez choisi un produit de qualité.

Avant de l'utiliser pour la première fois, veuillez vous familiariser avec le fonctionnement de la yaourtière (3) et lire ce manuel d'utilisation avec la plus grande attention. Veuillez à respecter les consignes de sécurité et n'utilisez la yaourtière (3) que de la manière décrite dans le manuel d'utilisation et pour les usages indiqués.

Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous cédez la yaourtière (3) à quelqu'un d'autre, veuillez à lui remettre également tous les documents qui s'y rapportent.

## **1. Utilisation prévue**

---

La yaourtière (3) est facile à utiliser et vous permet de préparer des yaourts. Elle ne peut pas être utilisée pour préparer d'autres aliments. Cette yaourtière (3) n'a pas été conçue pour être utilisée à des fins professionnelles ou commerciales. La yaourtière (3) est uniquement destinée à un usage privé. Toute utilisation autre que celle mentionnée ci-dessus ne correspond pas à l'utilisation prévue. En outre, la yaourtière (3) ne doit pas être utilisée à l'extérieur et sous des climats tropicaux. Cette yaourtière (3) satisfait à l'ensemble des normes et standards de conformité CE. Toute modification apportée à la yaourtière (3), autre que celles recommandées par le fabricant, peut avoir pour conséquence le non-respect de ces normes. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des dommages ou dysfonctionnements pouvant résulter de ces modifications. Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.

Veuillez respecter les réglementations et législations en vigueur dans le pays d'utilisation.

## **2. Contenu de l'emballage**

---

- Yaourtière SilverCrest SJB 20 A1
- Ce manuel d'utilisation

### 3. Description de l'appareil


---

Ce manuel d'utilisation inclut une couverture dépliant. L'intérieur de la couverture comporte une illustration de la yaourtière (3) avec des numéros. Voici la liste des éléments auxquels correspondent les numéros :

- 1 Couvercle
- 2 Pots (7 unités)
- 3 Yaourtière
- 4 Voyant d'état
- 5 Bouton marche/arrêt

### 4. Spécifications techniques

---

Tension d'entrée	220-240 V~, 50/60 Hz
Consommation électrique	20 W
Classe de protection	II / 
Dimensions (H x Ø)	environ 13 x 24,5 cm
Poids	environ 1,8 kg

Les informations techniques et le design peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

### 5. Consignes de sécurité

---

Avant d'utiliser cette yaourtière (3) pour la première fois, veuillez lire attentivement les remarques ci-dessous et tenir compte de tous les avertissements, même si vous avez l'habitude de manipuler des appareils électroniques. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez la yaourtière (3) à une tierce personne, veuillez à lui remettre également ce mode d'emploi.



**DANGER !** Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque élevé, qui entraînera la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



**AVERTISSEMENT !** Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque modéré, qui peut entraîner la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



**ATTENTION !** Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque faible, qui peut mener à des blessures légères ou modérées s'il n'est pas évité.



**AVIS !** Ce mot d'avertissement indique des instructions importantes à respecter pour éviter les dommages matériels.



Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.



Tension CA



**AVERTISSEMENT !**



**RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

**NE PAS OUVRIR LE BOÎTIER !**



## **DANGER ! Sécurité des personnes**

Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 3 ans et plus et par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui ne possèdent pas les connaissances ou l'expérience nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés, qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une bonne utilisation de l'appareil, et qu'ils aient compris les risques existants. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Les enfants âgés de 8 ans et plus doivent être supervisés pendant ces opérations. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de la portée des enfants de moins de 3 ans. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Risque d'asphyxie.



## **DANGER ! Risque d'électrocution !**

- Protégez le produit de l'humidité, des gouttes et des éclaboussures d'eau. Ne le plongez jamais dans de l'eau ou dans d'autres liquides !
- Si un liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation. Faites contrôler le produit par un expert avant de l'utiliser à nouveau.
- N'utilisez jamais le produit avec les mains mouillées ou humides.
- Ne touchez pas le produit s'il est dans l'eau ou dans un autre liquide. Au lieu de cela, débranchez-le de la prise de courant.



- N'utilisez pas le produit si la fiche d'alimentation ou le cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé dans l'eau ou par terre, ou s'il présente tout autre signe de dommage. Si tel est le cas, veuillez consulter un expert pour réparer le produit.
- Branchez la fiche d'alimentation uniquement dans une prise de courant correctement installée et facile d'accès. Utilisez le produit uniquement à la tension indiquée sur la plaque signalétique ! La plaque signalétique se trouve sous la yaourtière (3). Aucune action de la part de l'utilisateur n'est requise pour régler le produit à 50 ou 60 Hz. Le produit s'ajuste automatiquement à 50 et à 60 Hz.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes ou des points chauds.
- Lors de l'utilisation du produit, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est ni coincé ni écrasé, de quelque manière que ce soit.
- Même lorsqu'il est éteint, le produit n'est pas totalement déconnecté de l'alimentation. Tirez sur la fiche d'alimentation pour le déconnecter complètement. Tirez toujours sur la fiche d'alimentation elle-même et non sur le cordon.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne soit renversé sur la fiche de l'appareil.

- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant
  - si un problème se produit,
  - si vous n'utilisez pas le produit,
  - avant de nettoyer le produit et
  - en cas d'orage.
- Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit. En cas de problème, éteignez le produit, débranchez la fiche d'alimentation et contactez notre service client.
- Si le cordon d'alimentation de ce produit se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger éventuel.



### **AVERTISSEMENT ! Risque de blessure !**

- N'utilisez pas le produit à proximité de matériaux explosifs ou inflammables.
- Utilisez le produit uniquement de la manière prévue. Une mauvaise utilisation du produit peut causer des blessures !



### **ATTENTION ! Risque de blessure !**

- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est utilisé.
- La surface de la yaourtière (3) devient chaude pendant son utilisation.

- Après l'utilisation, la surface de la base chauffante garde de la chaleur résiduelle.



### **AVIS ! Dommage matériel !**

- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.
- Ne placez jamais le produit sur une surface chaude (par ex., une cuisinière) ou à proximité de sources de chaleur ou du feu.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine.
- Placez toujours le produit sur une surface plane et stable.
- N'utilisez jamais le produit à proximité de matériaux inflammables, par exemple des rideaux. Ménagez un espace autour du produit d'au moins 50 cm dans lequel il n'y a pas de matériaux inflammables et combustibles.
- N'exposez pas le produit à des sources de chaleur directes (radiateurs, par exemple), à la lumière directe du soleil ou à une lumière artificielle intense. Évitez tout contact avec l'eau ou les liquides abrasifs, quelle que soit leur forme. N'utilisez pas le produit à proximité de l'eau. Il est particulièrement important de ne jamais immerger le produit (ne placez aucun récipient contenant du liquide tel que des boissons, ou des vases sur le produit). Veillez à ne pas exposer le produit à des vibrations ou des

chocs excessifs. N'introduisez pas de corps étrangers dans l'appareil.

## **6. Droits d'auteur**

---

L'ensemble du présent manuel d'utilisation est protégé par copyright et est fourni au lecteur uniquement à titre d'information. La copie des données et des informations, sans l'autorisation écrite et explicite préalable de l'auteur, est strictement interdite. Cela s'applique également à toute utilisation commerciale du contenu et des informations. Tous les textes et les illustrations sont à jour à la date d'impression. Ils peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

## **7. Informations utiles concernant la préparation de yaourts**

---

Pour préparer des yaourts, vous aurez besoin de lait et de cultures vivantes de yaourt. La teneur en matière grasse du yaourt est déterminée par la teneur en matière grasse du lait utilisé. Un yaourt fabriqué avec du lait à faible teneur en matière grasse ne sera pas aussi ferme qu'un yaourt fabriqué avec du lait ayant une teneur en matière grasse plus élevée.

Les bactéries lactiques transforment le lait en yaourt et les bactéries transforment le lactose présent dans le lait en acide lactique. La yaourtière (3) fournit une température optimale pour que le yaourt mûrisse.

## **8. Avant de commencer**

---

Sortez la yaourtière (3) et ses accessoires de l'emballage et retirez l'intégralité des matériaux d'emballage. Inspectez la yaourtière (3) afin de détecter tout dommage éventuel. Si la yaourtière (3) est endommagée, ne l'utilisez pas.

Avant la toute première utilisation, nettoyez la yaourtière (3) tel que décrit au chapitre « Nettoyage ».

## 9. Mise en route

### 9.1 Préparer des yaourts



Ne déplacez pas la yaourtière (3) lorsque vous l'utilisez car cela affectera le processus de maturation des yaourts.



Vous pouvez faire des yaourts avec du lait froid ou du lait chaud. Nous vous conseillons d'utiliser du lait chaud qui permettra aux cultures de yaourt de se multiplier plus rapidement. Toutefois, la température du lait ne doit pas excéder 45 °C; au-delà, la chaleur détruit les cultures de yaourt.

Si vous souhaitez préparer des yaourts avec du lait froid, procédez de la manière suivante : Placez les pots (2) remplis dans la yaourtière (3) puis ajoutez de l'eau chaude, mais non bouillante jusqu'au repère « MAX ».

- Placez la yaourtière (3) sur une surface plane et résistante à la chaleur. Si la surface est fragile, placez un plateau résistant à la chaleur sous la yaourtière (3).
- Si vous utilisez du lait non pasteurisé, vous devez d'abord le porter à ébullition afin de détruire les germes et les bactéries. Laissez ensuite le lait refroidir jusqu'à une température inférieure à 45 °C.
- Ajoutez 1,2 litres de lait dans un récipient adapté.
- Mélangez environ 60 g de yaourt contenant des cultures vivantes ou de poudre de yaourt (lire les instructions sur l'emballage) dans le lait.



Utilisez au maximum 1,2 litres de lait et 60 g de yaourt contenant des cultures vivantes ou de poudre de yaourt (lire les instructions sur l'emballage).

- Versez le mélange dans les pots (2). Ne remplissez pas les pots (2) au-delà du repère « 180 ml ».
- Fermez hermétiquement les pots (2) avec les couvercles fournis et placez-les dans la yaourtière (3).
- Placez le couvercle (1) sur la yaourtière (3).
- Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant facile d'accès.
- Allumez la yaourtière (3) à l'aide du bouton marche/arrêt (5). Le voyant d'état (4) s'allume.
- Les yaourts ont besoin d'environ 10 à 12 heures pour arriver à maturation. La durée dépend des ingrédients utilisés.
- Éteignez la yaourtière (3) à l'aide du bouton marche/arrêt (5). Le voyant d'état (4) s'éteint.

- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Retirez le couvercle (1) de la yaourtière (3). Assurez-vous que la condensation présente sur le couvercle (1) ne s'égoutte pas sur le boîtier de la yaourtière (3).
- Retirez les pots (2) de la yaourtière (3).
- Laissez les yaourts refroidir un peu. Conservez les yaourts dans le réfrigérateur pendant environ 24 heures avant de les consommer. Mélangez les yaourts avant de les consommer. Les yaourts se conservent quelques jours.
- Nettoyez la yaourtière (3) et ses accessoires tel que décrit au chapitre « Nettoyage ».

## **10. Conseils pour obtenir de bons yaourts**

---

Voici quelques recommandations :

- Utilisez environ deux cuillères à café de lait en poudre pour 1 litre de lait pour épaissir le yaourt.
- Si vous préparez des yaourts à partir d'une boisson au soja (naturelle), vous devez également utiliser des cultures vivantes de yaourt produites à partir de soja.
- Assurez-vous que le lait et le yaourt que vous utilisez ont la même teneur en matière grasse. Cela permet d'épaissir le yaourt et de réduire la production de lactosérum.
- Ajoutez une à deux cuillères à soupe d'inuline pour 1 litre de lait pour rendre le yaourt plus crémeux. L'inuline est une substance au goût neutre habituellement extraite de la racine de chicorée. Vous pouvez l'acheter sur Internet ou dans des magasins vendant des aliments naturels.
- Utilisez des ingrédients les plus frais possible et ayant une longue durée de conservation.
- Laissez une fin de yaourt poursuivre sa maturation dans le réfrigérateur. N'agitez pas et ne remuez pas le yaourt.
- Vous pourrez ensuite utiliser votre propre yaourt pour préparer les yaourts suivants. Cela peut prolonger légèrement le processus de maturation (environ 10 à 12 heures) du yaourt. Veuillez noter que plus vous répétez cette opération, plus le yaourt sera maigre. Utilisez à nouveau un yaourt frais acheté dans le commerce si vos yaourts commencent à devenir trop maigres.

---

## 11. Idées de préparation

---

Une fois que vous avez préparé vos yaourts, vous pouvez les améliorer à votre goût.

### Yaourts aux fruits

Mélangez des fruits ou de la confiture dans le yaourt.

### Yaourts sucrés

Mélangez des copeaux de chocolat, du nougat, de la vanille, du miel, des noix, du massepain ou d'autres ingrédients dans le yaourt, selon vos envies.

### Sauce au yaourt

Mélangez un peu de crème et de sucre dans le yaourt. Ajoutez quelques fines herbes fraîches. Assaisonnez à votre goût avec un peu de sel et de poivre. Ajoutez un peu de jus de citron ou de citron vert, si vous le souhaitez.

---

## 12. Entretien/nettoyage

---

### 12.1 Entretien



**DANGER !** Des opérations de maintenance sont nécessaires si la yaourtière (3) a été endommagée, par exemple si du liquide a pénétré à l'intérieur de l'appareil, si la yaourtière (3) a été exposée à la pluie ou à l'humidité, si elle ne fonctionne pas normalement ou si elle est tombée. En cas de fumée, d'odeur ou de bruit inhabituel, éteignez la yaourtière (3) et débranchez-la de la prise de courant. Si une telle situation se produit, cessez d'utiliser la yaourtière (3) jusqu'à ce qu'elle ait été inspectée par un service technique agréé. Les opérations de réparation doivent exclusivement être réalisées par du personnel technique qualifié. N'ouvrez jamais le boîtier de la yaourtière (3).

## 12.2 Nettoyage



**DANGER !** Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de commencer à nettoyer l'appareil, afin d'éviter tout risque d'électrocution !



**DANGER !** La yaourtière (3) ne doit jamais être immergée dans l'eau !

Pour nettoyer la yaourtière (3), utilisez un chiffon sec. N'utilisez jamais de solvants ou de détergents qui pourraient endommager le boîtier en plastique. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans le boîtier de la yaourtière (3). Cela permettra d'éviter d'endommager la yaourtière (3). Retirez les résidus d'aliments immédiatement après utilisation afin d'éviter qu'ils ne sèchent sur l'appareil. La procédure de nettoyage est la suivante :

- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la yaourtière (3) avec un chiffon doux et humide. Si nécessaire, utilisez un peu de liquide vaisselle.
- Nettoyez les pots (2) et les couvercles et le couvercle (1) de la yaourtière (3) avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Essuyez soigneusement la yaourtière (3) et ses accessoires.



Les pots (2) ainsi que les couvercles et le couvercle (1) de la yaourtière (3) peuvent être lavés au lave-vaisselle.

## 13. Stockage en cas de non-utilisation

---

Lorsque vous n'utilisez pas la yaourtière (3), vérifiez qu'elle est propre et rangez-la avec ses accessoires dans un endroit propre, sec et frais.

## 14. Résolution des problèmes







---




### La yaourtière (3) ne fonctionne pas.










- Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise de courant.
- Testez le fonctionnement de la yaourtière (3) à l'aide du bouton marche/arrêt (5).



## 15. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut

	<p>Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.</p>
	<p>Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.</p>
 <p><b>ES/PT</b></p>	<p>Le produit est recyclable mais il relève de la responsabilité du fabricant et doit être mis au rebut en respectant les procédures de tri sélectif.</p>
	<p><b>Valable uniquement pour la France :</b></p> <p>Le produit est recyclable mais il relève de la responsabilité du fabricant et doit être mis au rebut en respectant les procédures de tri sélectif.</p>
	<p>Veillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations (a) et des numéros (b), qui ont la signification suivante :</p>
	<p>1 - 7 : plastique / 20 - 22 : papier et carton / 80 - 98 : matériaux composites.</p>

Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit
	Polyéthylène téréphtalate	—
	Polyéthylène haute densité	—
	Polychlorure de vinyle	—

	Polyéthylène faible densité	Étui de transport protecteur autour de l'appareil
	Polypropylène	—
	Polystyrène	—
	Autres plastiques	—
	Carton ondulé	Emballage de vente
	Autre carton	Protection de transport pour les pots (2)
	Papier	—
	Papier/carton/plastique	—
	Papier/carton/plastique/aluminium	—

## 16. Contact alimentaire



Ce symbole désigne les produits dont la composition physique et chimique a été testée et prouvée non dangereuse pour la santé en cas d'utilisation en contact avec des denrées alimentaires, conformément aux exigences du Règlement CE N° 1935/2004.

## 17. Avis de conformité



Le produit est conforme aux exigences des directives européennes et nationales applicables. La preuve de la conformité a été fournie. Le fabricant possède les déclarations et la documentation correspondantes.



Le produit est conforme aux exigences des directives nationales applicables de la République de Serbie.



Le produit est conforme aux exigences des directives nationales applicables au Royaume-Uni.

La déclaration de conformité UE complète est disponible en téléchargement depuis le lien suivant : [https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/377077\\_2110.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/377077_2110.pdf)

---

## 18. Informations relatives à la garantie et à l'assistance

---

**Garantie de TARGA GmbH**



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

### Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

### Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

### Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

### Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### **Article L217-16 du Code de la consommation**

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

### **Article L217-4 du Code de la consommation**

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

### **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

### **Article L217-12 du Code de la consommation**

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

### **Article 1641 du Code civil**

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

### Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.



#### Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : [targa@lidl.fr](mailto:targa@lidl.fr)

**IAN: 377077\_2110**



#### Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
ALLEMAGNE

## Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

### Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

### Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

### Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

### Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

**Service****BE**

Téléphone : 070 270 171

E-Mail : targa@lidl.be

**LU**

Téléphone : +32 70 270 171

E-Mail : targa@lidl.be

**CH**

Téléphone : 0842 665 566

E-Mail : targa@lidl.ch

**IAN: 377077\_2110****Fabricant**

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
ALLEMAGNE

## Inhoud

---

<b>1. Beoogd gebruik.....</b>	<b>23</b>
<b>2. Inhoud van het pakket .....</b>	<b>23</b>
<b>3. Overzicht .....</b>	<b>24</b>
<b>4. Technische specificaties .....</b>	<b>24</b>
<b>5. Veiligheidsinstructies .....</b>	<b>24</b>
<b>6. Copyright.....</b>	<b>30</b>
<b>7. Nuttige informatie over yoghurt.....</b>	<b>30</b>
<b>8. Voordat u start... ..</b>	<b>30</b>
<b>9. Aan de slag .....</b>	<b>31</b>
9.1 Yoghurt maken.....	31
<b>10. Tips voor een goed yoghurtresultaat .....</b>	<b>32</b>
<b>11. Ideeën voor de bereiding .....</b>	<b>33</b>
<b>12. Onderhoud/reiniging .....</b>	<b>33</b>
12.1 Onderhoud .....	33
12.2 Reinigen .....	34
<b>13. Opslag indien niet in gebruik.....</b>	<b>34</b>
<b>14. Problemen oplossen .....</b>	<b>34</b>
<b>15. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking .....</b>	<b>35</b>
<b>16. Gebruik voor levensmiddelen .....</b>	<b>36</b>
<b>17. Conformiteit.....</b>	<b>36</b>
<b>18. Garantie- en servicegegevens.....</b>	<b>37</b>



## **Gefeliciteerd!**

Met de aanschaf van deze SilverCrest SJB 20 A1-yoghurtmaker, hierna 'yoghurtmaker' (3) genoemd, hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct.

Raak vóór het eerste gebruik vertrouwd met de manier waarop de yoghurtmaker (3) werkt en lees deze handleiding zorgvuldig door. Volg de veiligheidsinstructies zorgvuldig op en gebruik de yoghurtmaker (3) alleen zoals beschreven in de handleiding en voor de aangegeven toepassingen.

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Als u de yoghurtmaker (3) aan iemand anders overdraagt, geeft u er ook alle relevante documenten bij.

## **1. Beoogd gebruik**

---

Met de yoghurtmaker (3) kunt u op een gebruiksvriendelijke manier yoghurt maken. U kunt er geen andere voedingsmiddelen mee maken. Deze yoghurtmaker (3) is niet ontworpen voor zakelijke of commerciële toepassingen. Gebruik de yoghurtmaker (3) alleen voor persoonlijke doeleinden. Elk ander gebruik dan hierboven wordt vermeld, komt niet overeen met het beoogde gebruik. Deze yoghurtmaker (3) mag niet buitenshuis of in tropische klimaten worden gebruikt. Deze yoghurtmaker (3) voldoet aan alle relevante normen en standaards met betrekking tot CE-conformiteit. Wijzigingen aan de yoghurtmaker (3), anders dan wijzigingen die worden aanbevolen door de fabrikant, kunnen ertoe leiden dat niet meer aan deze normen wordt voldaan. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor enige schade of storing die hiervan mogelijk het gevolg is. Gebruik enkel accessoires die worden aanbevolen door de fabrikant.

Houd u aan de regelgeving en wetten in het land van gebruik.

## **2. Inhoud van het pakket**

---

- SilverCrest SJB 20 A1-yoghurtmaker
- Deze handleiding

### 3. Overzicht


---

Deze handleiding heeft een uitvouwbare omslag. Aan de binnenzijde van de omslag staat een afbeelding van de yoghurtmaker (3) met nummers. Deze nummers hebben de volgende betekenis:

- 1 Deksel
- 2 Potjes (7 stuks)
- 3 Yoghurtmaker
- 4 Statusled
- 5 Aan/uit-knop

### 4. Technische specificaties

---

Ingangsspanning	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Stroomverbruik	20 W
Beschermingsklasse	II / 
Afmetingen (H x Ø)	ongeveer 13 x 24,5 cm
Gewicht	ongeveer 1,8 kg

De technische data en het ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

### 5. Veiligheidsinstructies

---

Voordat u deze yoghurtmaker (3) voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande opmerkingen te lezen en alle waarschuwingen op te volgen, zelfs als u bekend bent met de bediening van elektronische apparatuur. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u de yoghurtmaker (3) verkoopt of weggeeft, dient u ook de handleiding erbij te doen.



**GEVAAR!** Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een hoog risico dat tot de dood of zwaar lichamelijk letsel leidt, als het niet wordt vermeden.



**WAARSCHUWING!** Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een gemiddeld risico dat tot de dood of zwaar lichamelijk letsel kan leiden, als het niet wordt vermeden.



**LET OP!** Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een laag risico dat tot licht of middelzwaar letsel kan leiden, als het niet wordt vermeden.



**VOORZICHTIG!** Dit signaalwoord staat bij belangrijke instructies ter bescherming tegen schade aan eigendommen.



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



Wisselspanning



**WAARSCHUWING!**



**GEVAAR VAN ELEKTRISCHE SCHOK!**

**OPEN HET APPARAAT NIET!**



## **GEVAAR! Persoonlijke veiligheid**

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 3 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met onvoldoende ervaring en kennis, zolang er toezicht aanwezig is of als ze instructies hebben ontvangen over het juiste gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen die ermee samenhangen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger zijn dan 3 jaar. Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat gevaar voor verstikking.



## **GEVAAR! Risico op elektrische schok!**

- Bescherm het product tegen vocht en vochtigheid en tegen druppels of spatten water. Dompel het product nooit onder in water of een andere vloeistof!
- Als vloeistof toch doordringt in het apparaat, trekt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Laat het product nakijken door een deskundige voordat u het opnieuw gebruikt.
- Gebruik het product nooit met natte of vochtige handen.
- Raak het product niet aan als het zich in water of een andere vloeistof bevindt, maar trek de stekker uit het stopcontact.

- Gebruik het product niet als de stekker of het netsnoer beschadigd is, als het niet goed werkt, als het in het water is gevallen, als het is gevallen of als het andere tekenen van schade vertoont. Raadpleeg in dit geval een deskundige om het product te repareren.
- Steek de stekker alleen in een goed geïnstalleerd, gemakkelijk bereikbaar stopcontact. Gebruik het product alleen op de spanning die op het typeplaatje staat! Het typeplaatje vindt u aan de onderkant van de yoghurtmaker (3). De gebruiker hoeft geen actie te ondernemen om het product op 50 of 60 Hz in te stellen. De aanpassing naar 50 en 60 Hz vindt automatisch plaats.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet kan worden beschadigd door scherpe randen of hete delen.
- Let er bij het gebruik van het product op dat het netsnoer op geen enkele manier klem zit of wordt platgedrukt.
- Zelfs als het product is uitgeschakeld, blijft dit aangesloten op het lichtnet zolang de stekker in het stopcontact zit. Trek de stekker uit het stopcontact om ervoor te zorgen dat er zeker geen stroom meer op staat. Trek hierbij altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer zelf.
- Mors geen vloeistof op de stekker van het apparaat.

- Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact
  - als er zich een probleem voordoet;
  - als u het product niet gebruikt;
  - voor het reinigen van het product en;
  - als het onweert.
- Probeer het product nooit zelf te repareren. Schakel in geval van een probleem het product uit, trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met onze klantenservice.
- Als het netsnoer van dit product beschadigd raakt, moet u dit laten vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere bevoegde persoon om zo mogelijk gevaar te vermijden.



### **WAARSCHUWING! Risico op letsel!**

- Gebruik het product niet in de buurt van explosieve of ontvlambare materialen.
- Gebruik het product alleen zoals het bedoeld is. Onjuist gebruik van het product kan verwondingen veroorzaken!



### **LET OP! Risico op letsel!**

- Verplaats het product niet terwijl het in gebruik is.
- Het oppervlak van de yoghurtmaker (3) wordt warm tijdens het gebruik.

- Na gebruik blijft het oppervlak van het verwarmingselement enigszins warm.



## **VOORZICHTIG! Schade aan apparatuur!**

- Het is niet de bedoeling dat het product wordt gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Zet het product nooit op een heet oppervlak (bijv. een kookplaat) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- Gebruik alleen originele accessoires.
- Gebruik het product alleen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Gebruik het product nooit in de buurt van ontvlambare materialen, zoals gordijnen. Bewaar een afstand van ten minste 50 cm rond het product ten opzichte van brandbare en ontvlambare materialen.
- Stel het product niet bloot aan directe warmtebronnen (zoals een verwarming), direct zonlicht of sterk kunstlicht. Stel het apparaat niet bloot aan waternevel of -druppels en agressieve vloeistoffen. Gebruik het product niet in de buurt van water. Het is vooral belangrijk dat het product niet wordt ondergedompeld (plaats geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals vazen of glazen, op het product). Zorg ervoor dat het product niet wordt

blootgesteld aan sterke schokken of trillingen. Steek geen voorwerpen in het apparaat.

## **6. Copyright**

---

De volledige inhoud van deze gebruikershandleiding wordt beschermd door het auteursrecht en wordt uitsluitend ter informatie aan de lezer verstrekt. Het is strikt verboden om gegevens en informatie te kopiëren zonder voorafgaande uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van de auteur. Dit geldt ook voor commercieel gebruik van de inhoud en informatie. Alle teksten en afbeeldingen waren actueel op het moment dat deze handleiding werd gedrukt. De inhoud kan zonder kennisgeving worden gewijzigd.

## **7. Nuttige informatie over yoghurt**

---

Voor het maken van yoghurt hebt u melk en levende yoghurtculturen nodig. Het vetgehalte van de yoghurt wordt bepaald door het vetgehalte van de gebruikte melk. Yoghurt van magere melk wordt niet zo stevig als yoghurt gemaakt van melk met een hoger vetgehalte.

Melkzuurbacteriën veranderen de melk in yoghurt en de bacteriën zetten de lactose in de melk om in melkzuur. De yoghurtmaker (3) zorgt voor de optimale temperatuur om de yoghurt te laten rijpen.

## **8. Voordat u start...**

---

Haal de yoghurtmaker (3) en de accessoires uit de verpakking en verwijder het verpakkingsmateriaal. Controleer de yoghurtmaker (3) op beschadiging. Als de yoghurtmaker (3) beschadigd is, dient u deze niet te gebruiken.

Reinig de yoghurtmaker (3) zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen" voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.



## 9. Aan de slag

### 9.1 Yoghurt maken



Verplaats de yoghurtmaker (3) niet wanneer deze in gebruik is, omdat dit het rijpingsproces van de yoghurt kan beïnvloeden.



Yoghurt kan worden gemaakt van koude of warme melk. Wij raden u aan warme melk te gebruiken, omdat de yoghurtculturen zich dan sneller kunnen vermenigvuldigen. De melk mag echter niet warmer worden dan 45 °C, omdat de yoghurtculturen daar niet tegen kunnen.

Als u yoghurt wilt maken van koude melk, gaat u als volgt te werk: Plaats de gevulde potjes (2) in de yoghurtmaker (3) en voeg vervolgens heet maar niet kokend water toe tot de markering "MAX".

- Zet de yoghurtmaker (3) op een vlakke en hittebestendige ondergrond. Als de ondergrond zelf kritiek is, plaatst u een hittebestendige plank onder de yoghurtmaker (3).
- Als u ongepasteuriseerde melk gebruikt, moet u deze eerst aan de kook brengen om ziektekiemen en bacteriën te doden. Laat de melk afkoelen tot onder 45 °C.
- Voeg 1,2 liter melk toe aan een geschikte houder.
- Roer ongeveer 60 g levende yoghurt of yoghurtpoeder (zie aanwijzingen op de verpakking) door de melk.



Gebruik maximaal 1,2 liter melk en 60 g levende yoghurtbacteriën of yoghurtpoeder (zie de aanwijzingen op de verpakking).

- Schenk het mengsel in de potjes (2). Vul de potjes (2) niet verder dan de "180 ml"-markering.
- Sluit de potjes (2) af met de bijgeleverde deksels en plaats ze in de yoghurtmaker (3).
- Plaats het deksel (1) op de yoghurtmaker (3).
- Steek de stekker in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Schakel de yoghurtmaker (3) in met de aan/uit-knop (5). De statusled (4) gaat branden.
- De yoghurt heeft ongeveer 10 tot 12 uur nodig om te rijpen. De tijd is afhankelijk van de gebruikte ingrediënten.
- Schakel de yoghurtmaker (3) uit met de aan/uit-knop (5). De statusled (4) gaat uit.
- Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.
- Verwijder het deksel (1) van de yoghurtmaker (3). Zorg ervoor dat de condens op het deksel (1) niet op de behuizing van de yoghurtmaker (3) druppelt.
- Verwijder de potjes (2) uit de yoghurtmaker (3).

- Laat de yoghurt een beetje afkoelen. Bewaar de yoghurt ongeveer 24 uur in de koelkast voordat u deze eet of drinkt. Roer de yoghurt voor consumptie om. De yoghurt is enkele dagen houdbaar.
- Reinig de yoghurtmaker (3), zoals omschreven in het hoofdstuk 'Reinigen'.

## **10. Tips voor een goed yoghurtresultaat**

---

De volgende tips zijn optioneel:

- Gebruik ongeveer twee theelepels melkpoeder op 1 liter melk om de yoghurt dikker te maken.
- Als u yoghurt maakt van een (natuurlijke) sojadrink, gebruikt u ook levende yoghurtculturen van soja.
- Zorg ervoor dat de melk en de yoghurt die u gebruikt hetzelfde vetgehalte hebben. Hierdoor wordt de yoghurt dikker en wordt er minder wei geproduceerd.
- Voeg een tot twee eetlepels inuline toe aan 1 liter melk om de yoghurt romiger te maken. Inuline is een neutraal smakend bulkmateriaal dat gewoonlijk wordt gewonnen uit cichoreiwortel. U kunt inuline online of in natuurvoedingswinkels kopen.
- Gebruik ingrediënten die zo vers mogelijk zijn met een lange houdbaarheid.
- Laat de yoghurt na afloop in de koelkast verder rijpen. Schud of roer de yoghurt niet om.
- Met uw eigen yoghurt kunt u ook de volgende partij maken. Hierdoor duurt het rijpingsproces (ongeveer 10 tot 12 uur) van de yoghurt iets langer. Houd er rekening mee dat hoe vaker u dit herhaalt, hoe dunner de yoghurt wordt. Gebruik opnieuw verse yoghurt uit de winkel als uw yoghurt te dun begint te worden.

---

## 11. Ideeën voor de bereiding

---

Als u eenmaal uw yoghurt hebt gemaakt, kunt u deze naar eigen inzicht perfectioneren.

### Vruchtenyoghurt

Roer fruit of jam door de yoghurt.

### Zoete yoghurt

Roer stukjes chocolade, noga, vanille, honing, noten, marsepein of andere ingrediënten, wat u maar lekker vindt, door de yoghurt.

### Yoghurtdressing

Roer een beetje room en suiker door de yoghurt. Voeg wat verse gehakte kruiden toe. Breng op smaak met een beetje zout en peper. Voeg eventueel ook een beetje limoen- of citroensap toe.

---

## 12. Onderhoud/reiniging

---

### 12.1 Onderhoud



**GEVAAR!** Onderhoud is vereist als de yoghurtmaker (3) op welke wijze dan ook is beschadigd, als er bijvoorbeeld vloeistoffen in het product zijn terechtgekomen, als de yoghurtmaker (3) is blootgesteld aan regen of vocht, als de yoghurtmaker (3) niet normaal werkt of als deze is gevallen. Als u merkt dat de yoghurtmaker (3) rook, geur of vreemde geluiden produceert, schakelt u deze onmiddellijk uit en verwijdert u de stekker uit het stopcontact. In dat geval mag u de yoghurtmaker (3) pas gebruiken nadat deze is nagekeken door een bevoegd onderhoudstechnicus. Elk onderhoud moet worden uitgevoerd door een bevoegd onderhoudstechnicus. Open nooit de behuizing van de yoghurtmaker (3).

## 12.2 Reinigen



**GEVAAR!** Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken, aangezien er risico op een elektrische schok bestaat!



**GEVAAR!** De yoghurtmaker (3) mag nooit worden ondergedompeld in water!

U reinigt de yoghurtmaker (3) met een droge doek. Gebruik nooit oplos- of schoonmaakmiddelen die de kunststof behuizing kunnen beschadigen. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in de yoghurtmaker (3) binnendringt. Dit voorkomt beschadiging van de yoghurtmaker (3). Verwijder etensresten onmiddellijk na gebruik, zodat ze niet kunnen opdrogen. De procedure voor het reinigen is als volgt:

- Reinig de yoghurtmaker (3) van binnen en van buiten met een zachte, vochtige doek. Gebruik indien nodig een beetje afwasmiddel.
- Reinig de potjes (2) en de deksels plus het deksel (1) van de yoghurtmaker (3) in een kom met warm water en afwasmiddel.
- Droog de yoghurtmaker (3) en de accessoires zorgvuldig.



De potjes (2) en deksels plus het deksel (1) van de yoghurtmaker (3) zijn vaatwasmachinebestendig.

## 13. Opslag indien niet in gebruik

---

Als u de yoghurtmaker (3) niet gebruikt, zorgt u ervoor dat deze schoon is en bergt u deze en de accessoires op een schone, droge en koele plaats op.







## 14. Problemen oplossen

---










### De yoghurtmaker (3) werkt niet.

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Controleer of de yoghurtmaker (3) werkt met de aan/uit-knop (5).

## 15. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking

	<p>Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.</p>
	<p>Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.</p>
 <p><b>ES/PT</b></p>	
	<p><b>Alleen relevant voor Frankrijk:</b></p> <p>Het product is recyclebaar, maar is onderhevig aan strengere voorwaarden wegens de verantwoordelijkheid van de fabrikant en moet apart worden ingezameld.</p>
	<p>Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen (a) en (b) met de volgende betekenis:</p>
	<p>1-7: kunststof/20-22: papier en karton/80-98: samengestelde materialen.</p>

Symbool	Materiaal	Bevat de volgende verpakkingselementen voor dit product
	Polyethyleentereftalaat	—
	Polyethyleen met een hoge dichtheid	—
	Polyvinylchloride	—

	Polyethyleen met een lage dichtheid	Beschermende transportzak om het apparaat
	Polypropyleen	—
	Polystyreen	—
	Andere kunststoffen	—
	Golfkarton	Verkoopverpakking
	Ander karton	Transportbescherming voor potjes (2)
	Papier	—
	Papier/karton/kunststof	—
	Papier/karton/plastic/ aluminium	—

## 16. Gebruik voor levensmiddelen



Dit symbool duidt producten aan waarvan de fysische en chemische samenstelling is getest en niet-gevaarlijk is bevonden voor de gezondheid bij gebruik in contact met levensmiddelen in overeenstemming met de eisen van de EU-richtlijn 1935/2004.

## 17. Conformiteit



Het product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. Er is bewijs van conformiteit verstrekt. De fabrikant beschikt over de relevante verklaringen en documentatie.



Het product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van de Republiek Servië.



Het product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van Groot-Brittannië.

De volledige Europese conformiteitsverklaring is te downloaden via deze link: [https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/377077\\_2110.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/377077_2110.pdf)

---

## 18. Garantie- en servicegegevens

---

### Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

### Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen.

### Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

### Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet doelmatig gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatig gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen in elk geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatig gebruik, gebruik van geweld of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

### Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.

- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.



### Service

**NL** Telefoon: 8000249630  
E-Mail: [targa@lidl.nl](mailto:targa@lidl.nl)

**BE** Telefoon: 070 270 171  
E-Mail: [targa@lidl.be](mailto:targa@lidl.be)

**LU** Telefoon: +32 70 270 171  
E-Mail: [targa@lidl.be](mailto:targa@lidl.be)

**IAN: 377077\_2110**



### Fabrikant

Merk op dat het volgende adres geen service-adres is. Neem eerst contact op met de bovenvermelde service-afdeling.

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
DUITSLAND



---

## Inhaltsverzeichnis

---

<b>1. Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>40</b>
<b>2. Lieferumfang</b> .....	<b>40</b>
<b>3. Übersicht</b> .....	<b>41</b>
<b>4. Technische Daten</b> .....	<b>41</b>
<b>5. Sicherheitshinweise</b> .....	<b>41</b>
<b>6. Urheberrecht</b> .....	<b>47</b>
<b>7. Wissenswertes über Joghurt</b> .....	<b>47</b>
<b>8. Vor der Inbetriebnahme</b> .....	<b>47</b>
<b>9. Inbetriebnahme</b> .....	<b>48</b>
9.1 Joghurt herstellen .....	48
<b>10. Tipps zum guten Gelingen Ihres Joghurts</b> .....	<b>49</b>
<b>11. Zubereitungsideen</b> .....	<b>50</b>
<b>12. Wartung/Reinigung</b> .....	<b>50</b>
12.1 Wartung .....	50
12.2 Reinigung .....	51
<b>13. Lagerung bei Nichtbenutzung</b> .....	<b>51</b>
<b>14. Fehlerbehebung</b> .....	<b>51</b>
<b>15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben</b> .....	<b>52</b>
<b>16. Lebensmittelechtheit</b> .....	<b>53</b>
<b>17. Konformitätsvermerke</b> .....	<b>53</b>
<b>18. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung</b> .....	<b>54</b>

## **Herzlichen Glückwunsch!**

Mit dem Kauf des SilverCrest SJB 20 A1 Joghurtbereiters, nachfolgend als Joghurtbereiter (3) bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Joghurtbereiter (3) vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Joghurtbereiter (3) nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Joghurtbereiters (3) an Dritte ebenfalls mit aus.

## **1. Bestimmungsgemäße Verwendung**

---

Der Joghurtbereiter (3) ist einfach in der Handhabung und bietet Ihnen die Möglichkeit Joghurt herzustellen. Die Herstellung anderer Lebensmittel ist nicht zulässig. Dieser Joghurtbereiter (3) ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Joghurtbereiter (3) ausschließlich für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Außerdem darf der Joghurtbereiter (3) nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Dieser Joghurtbereiter (3) erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Joghurtbereiters (3) ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen. Benutzen Sie nur das vom Hersteller angegebene Zubehör.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

## **2. Lieferumfang**

---


- Joghurtbereiter SilverCrest SJB 20 A1
- Diese Bedienungsanleitung

### 3. Übersicht

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags ist der Joghurtbereiter (3) mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

- 1 Deckel
- 2 Gläser (7 Stück)
- 3 Joghurtbereiter
- 4 Betriebsanzeige
- 5 Ein-/Aus-Taste

### 4. Technische Daten

Eingangsspannung	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	20 W
Schutzklasse	II / 
Abmessungen (H x Ø)	ca. 13 x 24,5 cm
Gewicht	ca. 1,8 kg

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

### 5. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Joghurtbereiters (3) lesen Sie die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen Geräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie den Joghurtbereiter (3) verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus.



**GEFAHR!** Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge hat.



**WARNUNG!** Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge haben kann.



**VORSICHT!** Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.



**ACHTUNG!** Dieses Signalwort kennzeichnet wichtige Hinweise zum Schutz vor Sachschäden.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Wechselspannung



**WARNUNG!**



**GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!**

**GERÄT NICHT ÖFFNEN!**



## **GEFAHR! Personensicherheit**

Dieses Gerät kann von Kindern ab 3 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und eine 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. Halten Sie auch die Verpackungsfolien von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.



## **GEFAHR! Gefahr eines Stromschlags!**

- Schützen Sie das Produkt vor Nässe und Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser. Niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!
- Sollte Flüssigkeit in das Produkt gelangen, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Lassen Sie das Produkt vor einer erneuten Inbetriebnahme durch eine entsprechende Fachkraft prüfen.
- Bedienen Sie das Produkt nicht mit feuchten oder nassen Händen.

- Greifen Sie nicht nach dem Produkt, wenn es sich in Wasser oder anderen Flüssigkeiten befindet. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn der Netzstecker oder die Netzanschlussleitung beschädigt sind, es nicht bestimmungsgemäß funktioniert, wenn es zu Boden oder in Wasser gefallen ist oder sonstige Beschädigungen aufweist. Wenden Sie sich in einem solchen Fall zur Reparatur an eine entsprechende Fachkraft.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an. Betreiben Sie das Produkt ausschließlich mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung! Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Joghurtbereiters (3). Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- Achten Sie beim Gebrauch des Produktes darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Das Produkt ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig von der Stromversorgung getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker. Ziehen Sie immer am Netzstecker, nie an der Leitung.

- Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - wenn eine Störung auftritt,
  - wenn Sie das Produkt nicht benutzen,
  - bevor Sie das Produkt reinigen und
  - bei Gewitter.
- Versuchen Sie nicht, das Produkt selbst zu reparieren. Schalten Sie das Produkt im Falle eines Defekts aus, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Produkts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



### **WARNUNG! Verletzungsgefahr!**

- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von explosiven oder entflammenden Stoffen.
- Verwenden Sie das Produkt immer bestimmungsgemäß. Bei Fehlanwendung kann es zu Verletzungen kommen!



### **VORSICHT! Verletzungsgefahr!**

- Transportieren Sie das Produkt nicht während des Betriebs.
- Die Oberfläche des Joghurtbereiter (3) wird im Betrieb warm.

- Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelementes noch über Restwärme.



### **ACHTUNG! Sachschäden!**

- Dieses Produkt ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Stellen Sie das Produkt niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- Betreiben Sie das Produkt nur auf einer ebenen, stabilen Oberfläche.
- Verwenden Sie das Produkt niemals in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien, wie zum Beispiel Gardinen, Vorhängen etc. Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm rund um das Produkt zu entzündlichen und brennbaren Materialien ein.
- Das Produkt darf keinen direkten Wärmequellen (z. B. Heizungen) oder keinem direkten Sonnenlicht oder starkem Kunstlicht ausgesetzt werden. Vermeiden Sie auch den Kontakt mit Spritz- und Tropfwasser und aggressiven Flüssigkeiten. Betreiben Sie das Produkt nicht in der Nähe von Wasser. Das Produkt darf insbesondere niemals untergetaucht werden (stellen Sie keine mit



Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränke auf das Produkt). Achten Sie weiterhin darauf, dass das Produkt keinen übermäßigen Erschütterungen und Vibrationen ausgesetzt wird. Außerdem dürfen keine Fremdkörper eindringen.

## **6. Urheberrecht**

---

Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

## **7. Wissenswertes über Joghurt**

---

Um Joghurt herzustellen, benötigt man Milch und lebende Joghurtkulturen. Der Fettgehalt des Joghurts wird dabei durch den Fettgehalt der verwendeten Milch bestimmt. Joghurt aus fettarmer Milch wird nicht so fest wie Joghurt aus Milch mit höherem Fettgehalt.

Milchsäurebakterien verwandeln die Milch zu Joghurt, dabei verarbeiten die Bakterien den in der Milch vorhandenen Milchzucker zu Milchsäure. Der Joghurtbereiter (3) erzeugt die optimale Temperatur für den Reifeprozess des Joghurts.

## **8. Vor der Inbetriebnahme**

---

Entnehmen Sie den Joghurtbereiter (3) und das Zubehör aus der Verpackung und entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig. Prüfen Sie den Joghurtbereiter (3) auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen darf der Joghurtbereiter (3) nicht in Betrieb genommen werden.

Reinigen Sie den Joghurtbereiter (3) vor der ersten Verwendung, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

## 9. Inbetriebnahme

---

### 9.1 Joghurt herstellen



Der Joghurtbereiter (3) darf während des Betriebes nicht bewegt werden, da dies den Reifeprozess des Joghurts beeinträchtigt.



Joghurt kann in kalter oder warmer Milch zubereitet werden. Wir empfehlen die Zubereitung in warmer Milch, da sich in dieser die Joghurtkulturen schneller vermehren können. Die Milch darf jedoch nicht über 45 °C erreichen, sonst werden die Joghurtkulturen zerstört.

Wenn Sie die Zubereitung in kalter Milch vornehmen möchten, können Sie alternativ auch wie folgt vorgehen: Geben Sie heißes, aber nicht kochendes Wasser bis zur Markierung „MAX“ in den Joghurtbereiter (3), nachdem Sie die gefüllten Gläser (2) in den Joghurtbereiter (3) gestellt haben.

- Stellen Sie den Joghurtbereiter (3) auf eine ebene, wärmebeständige Oberfläche. Legen Sie bei einer empfindlichen Oberfläche eine hitzebeständige Platte unter den Joghurtbereiter (3).
- Wenn Sie Rohmilch verwenden, müssen Sie diese zuvor aufkochen, um Keime und Bakterien abzutöten. Lassen Sie die Milch unter 45 °C abkühlen.
- Geben Sie 1,2 Liter Milch in einen geeigneten Behälter.
- Rühren Sie ca. 60 g Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen oder Joghurtpulver (Packungsangabe beachten) unter die Milch.



Verwenden Sie max. 1,2 Liter Milch und 60 g Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen bzw. Joghurtpulver (Packungsangabe beachten).

- Geben Sie die Mischung in die Gläser (2). Befüllen Sie die Gläser (2) bis maximal zur „180 ml“-Markierung.
- Verschließen Sie die Gläser (2) mit den beiliegenden Deckeln und stellen Sie die Gläser (2) in den Joghurtbereiter (3).
- Setzen Sie den Deckel (1) auf den Joghurtbereiter (3).
- Stecken Sie den Netzstecker in eine leicht zugängliche Steckdose.
- Schalten Sie den Joghurtbereiter (3) an der Ein-/Aus-Taste (5) ein. Die Betriebsanzeige (4) leuchtet.
- Der Reifeprozess des Joghurts beträgt ca. 10 bis 12 Stunden. Die Dauer des Reifeprozesses ist abhängig von den verwendeten Zutaten.
- Schalten Sie den Joghurtbereiter (3) an der Ein-/Aus-Taste (5) aus. Die Betriebsanzeige (4) erlischt.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Deckel (1) vom Joghurtbereiter (3). Achten Sie darauf, dass das Kondenswasser am Deckel (1) nicht über das Gehäuse des Joghurtbereiters (3) läuft.
- Entnehmen Sie die Gläser (2) aus dem Joghurtbereiter (3).
- Lassen Sie den Joghurt noch etwas abkühlen. Lagern Sie den Joghurt dann ca. 24 Stunden im Kühlschrank, bevor Sie ihn verzehren. Rühren Sie den Joghurt vor dem Verzehr um. Verzehren Sie den Joghurt innerhalb weniger Tage.
- Reinigen Sie den Joghurtbereiter (3) und das Zubehör wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

## **10. Tipps zum guten Gelingen Ihres Joghurts**

---

Die folgenden Tipps können Sie optional anwenden:

- Verwenden Sie ca. zwei Esslöffel Milchpulver auf 1 Liter Milch, um den Joghurt fester zu machen.
- Bei der Herstellung von Joghurt aus Sojadrink (Natur) sollten Sie auch Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen verwenden, der ebenfalls aus Soja hergestellt wurde.
- Achten Sie darauf, dass die verwendete Milch und der Joghurt den gleichen Fettanteil haben. Dies macht den Joghurt fester und es entsteht weniger Molke.
- Geben Sie ein bis zwei Esslöffel Inulin auf 1 Liter Milch, um den Joghurt cremiger zu machen. Inulin ist ein geschmacksneutraler Ballaststoff und wird überwiegend aus der Chicorée-Wurzel gewonnen. Inulin können Sie im Internet und im Reformhaus erwerben.
- Verwenden Sie möglichst frische Zutaten, die ein langes Mindesthaltbarkeitsdatum haben.
- Lassen Sie den fertigen Joghurt im Kühlschrank nachreifen. Der Joghurt darf dabei nicht geschüttelt oder umgerührt werden.
- Verwenden Sie Ihren eigenen Joghurt für die nächste Herstellung. Der Reifeprozess (ca. 10 bis 12 Stunden) des Joghurts kann sich hierbei etwas verlängern. Beachten Sie, so häufiger dies wiederholt wird, je dünner wird der Joghurt. Verwenden Sie wieder einen frisch gekauften Joghurt, wenn Ihnen der Joghurt zu dünn wird.

## 11. Zubereitungsideen

---

Nach der Herstellung Ihres Joghurts können Sie diesen nach Belieben verfeinern.

### Fruchtjoghurt

Mischen Sie Marmelade oder Früchte unter den Joghurt.

### Süßer Joghurt

Mischen Sie z. B. Schokostreusel, Nougat, Vanille, Honig, Nüsse, Marzipan oder andere Zutaten nach Geschmack unter den Joghurt.

### Joghurt-Dressing

Rühren Sie etwas Sahne und Zucker unter den Joghurt. Geben Sie ein paar frische gehackte Kräuter hinzu. Schmecken Sie mit etwas Salz und Pfeffer ab. Nach Belieben noch etwas Zitronensaft oder Limettensaft hinzugeben.

## 12. Wartung/Reinigung

---

### 12.1 Wartung



**GEFAHR!** Wartungsarbeiten sind erforderlich, wenn der Joghurtbereiter (3) beschädigt wurde, Flüssigkeit oder Gegenstände ins Innere des Gehäuses gelangt sind, der Joghurtbereiter (3) Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt wurde oder wenn der Joghurtbereiter (3) nicht einwandfrei funktioniert oder heruntergefallen ist. Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie den Joghurtbereiter (3) sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. In diesen Fällen darf der Joghurtbereiter (3) nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Lassen Sie alle Wartungsarbeiten nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Joghurtbereiters (3).

## 12.2 Reinigung



**GEFAHR!** Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung aus der Steckdose, es besteht Stromschlaggefahr!



**GEFAHR!** Der Joghurtbereiter (3) darf nicht in Wasser getaucht werden!

Verwenden Sie zur Reinigung des Joghurtbereiters (3) keinesfalls Lösungsmittel oder Reiniger, die Kunststoff angreifen. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Joghurtbereiters (3) eindringen können. Sie vermeiden dadurch Schäden am Joghurtbereiter (3). Entfernen Sie Speisereste sofort nach der Verwendung, damit diese nicht festtrocknen können. Gehen Sie zur Reinigung folgendermaßen vor:

- Reinigen Sie den Joghurtbereiter (3) ausschließlich mit einem weichen feuchten Tuch von innen und außen. Verwenden Sie dazu ggf. etwas Spülmittel.
- Reinigen Sie die Gläser (2) inkl. Deckel und den Deckel (1) des Joghurtbereiters (3) in einem Spülbad.
- Trocknen Sie den Joghurtbereiter (3) und das Zubehör gut ab.



Die Gläser (2) inkl. Deckel und der Deckel (1) des Joghurtbereiters (3) sind für die Reinigung in einer Spülmaschine geeignet.

## 13. Lagerung bei Nichtbenutzung







Wenn Sie den Joghurtbereiter (3) nicht benutzen, sollten Sie ihn und das Zubehör gereinigt an einem sauberen, trockenen und kühlen Ort aufbewahren.




## 14. Fehlerbehebung










### Der Joghurtbereiter (3) zeigt keine Funktion.

- Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Prüfen Sie, ob der Joghurtbereiter (3) an der Ein-/Aus-Taste (5) eingeschaltet ist.

## 15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

	<p>Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung Ihrer persönlichen Gesundheit. Weitere Informationen zur vorschriftsgemäßen Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Gerät erworben haben.</p>
	<p>Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.</p>
 <p><b>ES/PT</b></p>	
	<p><b>Nur relevant für Frankreich:</b></p> <p>Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.</p>
	<p>Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:</p>
	<p>1-7: Kunststoffe / 20-22: Papier und Pappe / 80-98: Verbundstoffe.</p>

Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylenterephthalat	–
	Polyethylen High-Density	–
	Polyvinylchlorid	–

	Polyethylen Low-Density	Transportschutztüte um das Geräte
	Polypropylen	–
	Polystyrol	–
	Andere Kunststoffe	–
	Wellpappe	Verkaufsverpackung
	Sonstige Pappe	Transportschutz Gläser (2)
	Papier	–
	Papier/Pappe/Kunststoff	–
	Papier/Pappe/Kunststoff /Aluminium	–

## 16. Lebensmittelechtheit



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.

## 17. Konformitätsvermerke



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien Großbritanniens.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:  
[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/377077\\_2110.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/377077_2110.pdf)

## **18. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung**

---

### **Garantie der TARGA 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 originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

### **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 oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### **Abwicklung im Garantiefall**

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigefügte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



**Service**

- DE** Telefon: 0800 5435111  
E-Mail: targa@lidl.de
- AT** Telefon: 0820 201222  
E-Mail: targa@lidl.at
- CH** Telefon: 0842 665 566  
E-Mail: targa@lidl.ch

**IAN: 377077\_2110****Hersteller**

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

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
DEUTSCHLAND

