



YOGURT MAKER SJB 20 A1 JOGHURTBEREITER SJB 20 A1 YAOURTIÈRE SJB 20 A1

DE AT

JOGHURTBEREITER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE

YAOURTIÈRE

Mode d'emploi et consignes de sécurité

PL

JOGURTOWNICA

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

SK

PRÍSTROJ NA VÝROBU JOGURTOV

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

DK

YOGHURTMASKINE

Bedjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

HU

JOGHURTKÉSZÍTŐ GÉP

Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

GB IE

YOGURT MAKER

Operating instructions and safety instructions

NL BE

YOGHURTMAKER

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

CZ

JOGURTOVAČ

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

ES

YOGURTERA

Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

IT

YOGURTIERA

Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

SI

APARAT ZA PRIPRAVO JOGURTA

Navodila za uporabo in varnostna opozorila

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

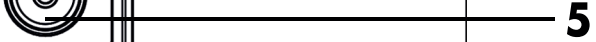
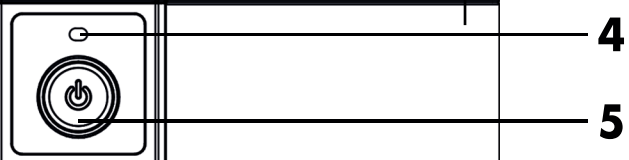
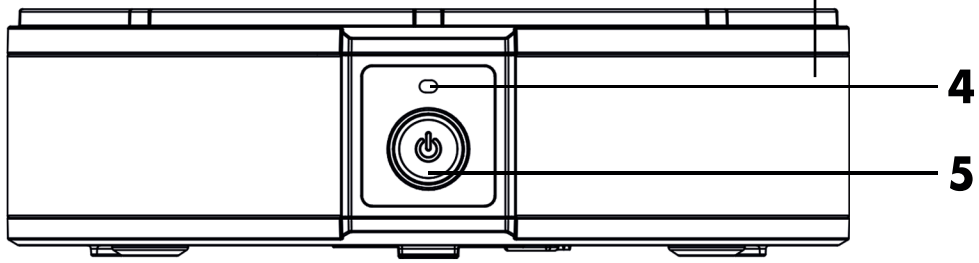
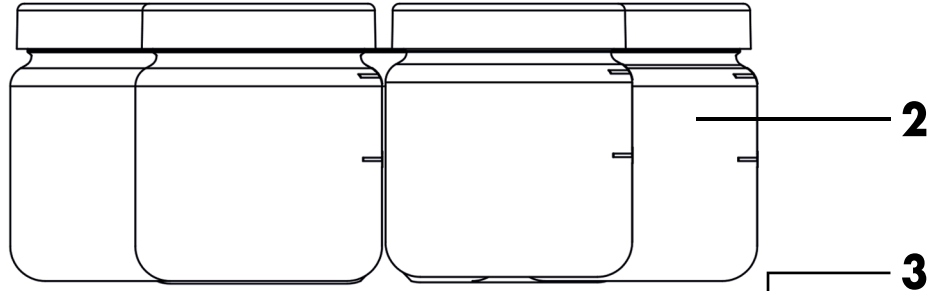
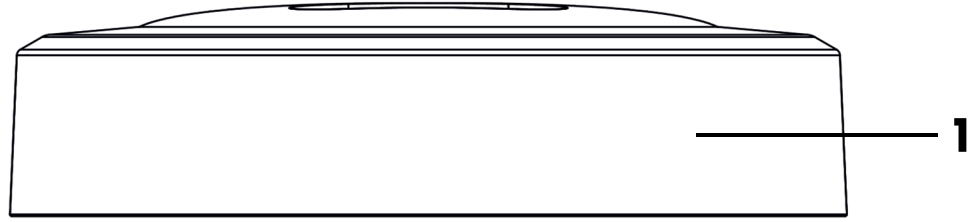
Stand der Informationen - Last Information Update
Version des informations - Datum nieuwste versie
Ostatnia aktualizacja - Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií - Última actualización del contenido
Seneste informationsopdatering - Versione delle informazioni
Legutóbbi adatfrissítés - Zadnja posodobitev:
02 / 2022 - Ident.-No.: SJB 20 A1 022022-1

IAN 377077_2110



IAN 377077_2110

DE BE NL
PL CZ SK



Deutsch	2
English.....	19
Français.....	35
Nederlands	55
Polski	72
Čeština	89
Slovensky	105
Español	122
Dansk.....	139
Italiano.....	155
Magyar	172
Slovenščina	189

Inhaltsverzeichnis

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

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



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 Reifeprozesses 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>Nur relevant für Frankreich:</p> <p>Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.</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	Transportschutziüte 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

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 von 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 beigelegte 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

Table of Contents

1. Intended use	20
2. Package contents	20
3. Overview	21
4. Technical specifications	21
5. Safety instructions	21
6. Copyright	26
7. Useful information about yoghurt	26
8. Before you start	26
9. Getting started	27
9.1 Making yoghurt.....	27
10. Tips for good yoghurt results	28
11. Preparation ideas	29
12. Maintenance/cleaning	29
12.1 Maintenance.....	29
12.2 Cleaning.....	30
13. Storage when not in use	30
14. Troubleshooting	30
15. Environmental regulations and disposal information	31
16. Food-grade use	32
17. Conformity notes	32
18. Warranty and service information	33

Congratulations!

By purchasing the SilverCrest SJB 20 A1 yoghurt maker, hereinafter referred to as the yoghurt maker (3), you have opted for a quality product.

Before first using it, familiarise yourself with the way the yoghurt maker (3) works and read these operating instructions through carefully. Be careful to follow the safety instructions and only use the yoghurt maker (3) as described in the operating instructions and for the applications given.

Keep these operating instructions in a safe place. If you pass the yoghurt maker (3) on to someone else, make sure to give them all the relevant documents with it.

1. Intended use

The yoghurt maker (3) is simple to use and allows you to make yoghurt. It cannot be used to make other foods. This yoghurt maker (3) has not been designed for corporate or commercial applications. Use the yoghurt maker (3) for private purposes only. Any use other than that mentioned above does not correspond to the intended use. The yoghurt maker (3) may also not be used outdoors or in tropical climates. This yoghurt maker (3) fulfils all relevant norms and standards concerning CE conformity. Any modifications to the yoghurt maker (3) other than changes recommended by the manufacturer may result in these standards no longer being met. The manufacturer accepts no liability for any damage or malfunctions resulting from this. Only use accessories recommended by the manufacturer.

Observe the regulations and laws in the country of use.

2. Package contents


- SilverCrest SJB 20 A1 yoghurt maker
- These operating instructions

3. Overview

These operating instructions have a fold-out cover. On the inside of the cover, the yoghurt maker (3) is shown with figures indicated. The meanings of the numbers are as follows:

- 1 Lid
- 2 Jars (7 units)
- 3 Yoghurt maker
- 4 Status indicator
- 5 On/Off button

4. Technical specifications

Input voltage	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Power consumption	20 W
Protection class	II / 
Dimensions (H x Ø)	approx. 13 x 24,5 cm
Weight	approx. 1,8 kg

The technical data and design may be changed without prior notice.

5. Safety instructions

Before you use the yoghurt maker (3) for the first time, please read the following notes and heed all warnings, even if you are familiar with handling electronic devices. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the yoghurt maker (3) or give it away, pass on the operating instructions at the same time.



DANGER! This signal word indicates a danger with a high risk, which will lead to death or major injuries if not avoided.



WARNING! This signal word indicates a danger with a moderate risk, which can lead to death or major injuries if not avoided.



ATTENTION! This signal word indicates a danger with a low risk, which can lead to minor or moderate injuries if not avoided.



CAUTION! This signal word indicates important instructions to protect against damage to property.



This symbol denotes further information on the topic.



AC voltage



DANGER OF ELECTRIC SHOCK!

DO NOT OPEN THE DEVICE!

**DANGER! Personal safety**

This device may be used by children of 3 years and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or those persons who have lack of knowledge or experience, as long as they are supervised or they have received instructions regarding the proper use of the device and they understand the associated risks. Do not allow children to play with the device. User cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are aged 8 or over and are under supervision. The device and its power cable should be kept out of the reach of children younger than 3 years. Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a risk of suffocation.

**DANGER! Risk of electric shock!**

- Protect the product against moisture and humidity and drips or sprays of water. Never immerse in water or other liquids!
- If liquid does penetrate into the device, disconnect the power plug immediately. Get the product checked by an expert before using it again.
- Never operate the product with wet or damp hands.
- Do not touch the product if it is in water or another liquid, instead, pull the plug from the power socket.
- Do not use the product if the power plug or the mains cable is damaged, if it does not work properly, if it has fallen into water, been dropped, or if it showing any

other signs of damage. In this case, please consult an expert to repair the product.

- Only plug the power plug into a properly installed, easily accessible power socket. Operate the product only at the voltage indicated on the rating plate! The rating plate can be found on the underside of the yoghurt maker (3). No action is required by the user to set the product to 50 or 60 Hz. The product automatically adjusts to 50 and to 60 Hz.
- Make sure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots.
- When using the product, make sure that the power cable is not jammed or squashed in any way.
- Even when switched off, the product is not entirely disconnected from the mains power. Pull the power plug to disconnect it completely. Always pull on the power plug, not the cable.
- Do not allow liquid to spill onto the plug of the device.
- Unplug the power plug from the power socket
 - if a problem occurs,
 - if you are not using the product,
 - before cleaning the product and
 - if there is a thunderstorm.
- Never try to repair the product yourself. In the event of a problem, switch off the product, unplug the power plug and contact our customer service.

- If the power cable of this product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or a similarly qualified person, in order to avoid any possible danger.



WARNING! Risk of injury!

- Do not use the product near explosive or flammable materials.
- Use the product only as intended. Improper use can cause injuries!



ATTENTION! Risk of injury!

- Do not move the product while it is in use.
- The surface of the yoghurt maker (3) gets warm when in use.
- After use, the surface of the heating element retains some residual heat.



CAUTION! Damage to equipment!

- This product is not intended for operation with an external clock timer or separate remote control system.
- Never put the product on a hot surface (e.g. a hob) or near heat sources or open fires.
- Only use original accessories.
- Only operate the product on an even and stable surface.

- Never use the product near inflammable materials such as curtains. Maintain a clearance of at least 50 cm around the product to flammable and combustible materials.
- Do not expose the product to any direct heat sources (e.g. heaters), direct sunlight or strong artificial light. The device must not be exposed to spray or dripping water or abrasive liquids. Do not use the product near water. It is especially important that the product is never immersed (do not place any containers containing liquids such as drinks, vases, etc. on the product). Make sure that the product is not subject to excessive shocks or vibrations. Do not introduce any foreign bodies into the device.

6. Copyright

All the contents of this user manual are protected by copyright and provided to the reader for information only. Copying data and information without the prior explicit written consent of the author is strictly forbidden. This also applies to any commercial use of the contents and information. All texts and diagrams are up-to-date as of the date of printing. Subject to change without notice.

7. Useful information about yoghurt

To make yoghurt, you need milk and live yoghurt cultures. The fat content of the yoghurt is determined by the fat content of the milk used. Yoghurt from low-fat milk will not be as firm as yoghurt made from milk with a higher fat content.

Lactic acid bacteria change the milk into yoghurt and the bacteria convert the lactose in the milk into lactic acid. The yoghurt maker (3) provides the optimum temperature for the yoghurt to ripen.

8. Before you start

Remove the yoghurt maker (3) and its accessories from the package and completely remove all packaging material. Inspect the yoghurt maker (3) for any damage. If the yoghurt maker (3) is damaged, do not use it.

Clean the yoghurt maker (3) as described in the chapter on "Cleaning" before using it for the first time.

9. Getting started

9.1 Making yoghurt



Do not move the yoghurt maker (3) when it is in use as this could affect the yoghurt ripening process.



Yoghurt can be made from cold or warm milk. We recommend you use warm milk, as it allows the yoghurt cultures to multiply more quickly. However, the milk should not exceed 45 °C as this destroys the yoghurt cultures.

If you wish to make yoghurt from cold milk, you can proceed as follows: Place the filled jars (2) into the yoghurt maker (3) and then add hot but not boiling water to the “MAX” marker.

- Place the yoghurt maker (3) on a level and heat-resistant surface. If the surface itself is critical, please place a heat-resistant board underneath the yoghurt maker (3).
- If you are using unpasteurised milk, you need to bring it to the boil first to kill off germs and bacteria. Allow the milk to cool back down below 45 °C.
- Add 1.2 litres milk to a suitable container.
- Stir approx. 60 g live yoghurt or yoghurt powder (see instructions on packet) into the milk.



Use a maximum of 1.2 litres milk and 60 g live yoghurt or yoghurt powder (see instructions on packet).

- Pour the mixture into the jars (2). Do not fill the jars (2) beyond the “180 ml” mark.
- Seal the jars (2) with the lids provided and place them in the yoghurt maker (3).
- Put the lid (1) onto the yoghurt maker (3).
- Plug the power plug into an easily accessible power socket.
- Switch on the yoghurt maker (3) using the On/Off button (5). The status indicator (4) lights up.
- The yoghurt takes around 10 to 12 hours to ripen. The time depends on the ingredients used.
- Switch the yoghurt maker (3) off using the On/Off button (5). The status indicator (4) goes out.
- Unplug the power plug from the power socket.
- Remove the lid (1) from the yoghurt maker (3). Make sure that the condensation on the lid (1) does not drip onto the casing of the yoghurt maker (3).
- Remove the jars (2) from the yoghurt maker (3).

- Allow the yoghurt to cool for a bit. Store the yoghurt in the fridge for approx. 24 hours before consuming. Stir the yoghurt before consuming. The yoghurt will keep for a few days.
- Clean the yoghurt maker (3) and accessories as described in the chapter on “Cleaning”.

10. Tips for good yoghurt results

The following are optional tips:

- Use approx. two teaspoons of milk powder to 1 litre of milk to make the yoghurt thicker.
- If you are making yoghurt from a soya drink (natural), you should also use live yoghurt cultures made from soya.
- Make sure that the milk and the yoghurt you use have the same fat content. This makes the yoghurt thicker and less whey is produced.
- Add one to two tablespoons of inulin to 1 litre of milk to make the yoghurt creamier. Inulin is a neutral-tasting bulk material normally extracted from chicory root. It can be bought online or from health-food stores.
- Use ingredients which are as fresh as possible with a long shelf life.
- Allow the finished yoghurt to continue to ripen in the fridge. Do not shake or stir the yoghurt.
- You can then use your own yoghurt to make the next batch. This may extend the ripening process (approx. 10 to 12 hours) for the yoghurt a little. Please note that the more often you repeat this, the thinner the yoghurt will get. Use a fresh shop-bought yoghurt again if your yoghurt starts getting too thin.

11. Preparation ideas

Once you have made your yoghurt, you can perfect it as you wish.

Fruit yoghurt

Stir fruit or jam into the yoghurt.

Sweet yoghurt

Stir chocolate chips, nougat, vanilla, honey, nuts, marzipan or other ingredients into the yoghurt, whatever you fancy.

Yoghurt dressing

Stir a little cream and sugar into the yoghurt. Add some fresh chopped herbs. Season with a little salt and pepper to taste. Add a little lime or lemon juice too if you wish.

12. Maintenance/cleaning

12.1 Maintenance



DANGER! Maintenance is required if the yoghurt maker (3) has been damaged in any way, for example, if liquid has entered the product, if the yoghurt maker (3) has been exposed to rain or moisture, if the yoghurt maker (3) is not working properly or if it has been dropped. If you notice any smoke, unusual noises or strange smells, switch off the yoghurt maker (3) and remove the power plug from the power socket. If this occurs, the yoghurt maker (3) should no longer be used until it has been inspected by authorised service personnel. All servicing work must be carried out by qualified specialist personnel. Never open the housing on the yoghurt maker (3).

12.2 Cleaning



DANGER! Unplug the power plug from the power socket before you start to clean, there is the risk of electric shock!



DANGER! The yoghurt maker (3) must never be immersed in water!

To clean the yoghurt maker (3) use a dry cloth. Never use any solvents or cleaners that could damage the plastic housing. Make sure that no liquid can penetrate the housing of the yoghurt maker (3). This prevents damage to the yoghurt maker (3). Remove food residues immediately after use so that they cannot dry on. The procedure for cleaning is as follows:

- Clean the yoghurt maker (3) inside and out with a soft, damp cloth. If necessary, use a little washing-up liquid.
- Clean the jars (2) and lids and the lid (1) of the yoghurt maker (3) in a bowl of warm water and washing-up liquid.
- Dry the yoghurt maker (3) and accessories up carefully.



The jars (2) and lids and the lid (1) of the yoghurt maker (3) are dishwasher safe.

13. Storage when not in use







If you are not using the yoghurt maker (3), make sure it is clean and store it and its accessories in a clean, dry and cool place.





14. Troubleshooting









The yoghurt maker (3) is not working.

- Check that the power plug is correctly inserted into the power socket.
- Check the yoghurt maker (3) using the On/Off button (5).

15. Environmental regulations and disposal information

	<p>Devices marked with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at official disposal centres. Avoid damage to the environment and risks to your personal health by disposing of the device properly. For further information about proper disposal, contact your local government, disposal bodies or the shop where you bought the device.</p>
	<p>Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling. Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.</p>
 <p>ES/PT</p>	<p>Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling. Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.</p>
	<p>Only relevant for France:</p> <p>The product is recyclable, but is subject to more restrictive manufacturer responsibility terms and must be collected separately.</p>
	<p>Please note the markings on the packaging material when disposing of it, it is labelled with abbreviations (a) and numbers (b), the meanings of which are as follows:</p>
	<p>1-7: plastic / 20-22: paper and cardboard / 80-98: composite materials.</p>

Symbol	Material	Contained in the following packaging elements for this product
	Polyethylene terephthalate	—
	High density polyethylene	—
	Polyvinyl chloride	—
	Low density polyethylene	Protective transport bag around the device

	Polypropylene	—
	Polystyrene	—
	Other plastics	—
	Corrugated cardboard	Sales packaging
	Other cardboard	Transport protection for jars (2)
	Paper	—
	Paper/cardboard/plastic	—
	Paper/cardboard/plastic /aluminium	—

16. Food-grade use



This symbol designates products whose physical and chemical composition has been tested and found to be non-hazardous to health when used in contact with food in accordance with the requirements of Regulation EU 1935/2004.

17. Conformity notes



The product complies with the requirements of the applicable European and national directives. Evidence of conformity has been provided. The manufacturer has the relevant declarations and documentation.



The product complies with the requirements of the applicable national directives of the Republic of Serbia.



The product complies with the requirements of the applicable national directives for Great Britain.

The complete EU Declaration of Conformity is available for download from this link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/377077_2110.pdf

18. Warranty and service information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. In the event of product defects, you have legal rights towards the seller. These statutory rights are not restricted by our warranty as described below.

Warranty conditions

The warranty period commences upon the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as it is required as proof of purchase. If any material or manufacturing faults occur within three years of purchase of this product, we will repair or replace the product free of charge as we deem appropriate.

Warranty period and legal warranty rights

The warranty period is not extended in the event of a warranty claim. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects discovered upon purchase must be reported immediately when the product has been unpacked. Any repairs required after the warranty period will be subject to charge.

Scope of warranty

The device was carefully manufactured in compliance with stringent quality guidelines and subjected to thorough testing before it left the works. The warranty applies to material and manufacturing faults. This warranty does not cover product components which are subject to normal wear and which can therefore be regarded as wearing parts, or damage to fragile components such as switches, rechargeable batteries or components made of glass. This warranty is void if the product is damaged, incorrectly used or serviced. To ensure correct use of the product, always comply fully with all instructions contained in the user manual. The warnings and recommendations in the user manual regarding correct and incorrect use and handling of the product must always be observed and complied with. The product is solely designed for private use and is not suitable for commercial applications. The warranty is rendered void in the event of incorrect handling and misuse, if it is subjected to force, and also if any person other than our authorised service technicians interfere with the device. No new warranty period commences if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

To ensure speedy handling of your complaint, please note the following:

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.



Service

- GB** Phone: 0800 404 7657
E-Mail: targa@lidl.co.uk
- IE** Phone: 1800 101010
E-Mail: targa@lidl.ie
- MT** Phone: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt
- CY** Phone: 8009 4409
E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 377077_2110



Manufacturer

Please note that the following address is not a service address. First contact the service point stated above.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Table des matières

1. Utilisation prévue	36
2. Contenu de l’emballage.....	36
3. Description de l’appareil	37
4. Spécifications techniques	37
5. Consignes de sécurité	37
6. Droits d’auteur	43
7. Informations utiles concernant la préparation de yaourts	43
8. Avant de commencer	43
9. Mise en route.....	44
9.1 Préparer des yaourts.....	44
10. Conseils pour obtenir de bons yaourts.....	45
11. Idées de préparation	46
12. Entretien/nettoyage	46
12.1 Entretien.....	46
12.2 Nettoyage.....	47
13. Stockage en cas de non-utilisation	47
14. Résolution des problèmes.....	47
15. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	48
16. Contact alimentaire	49
17. Avis de conformité.....	49
18. Informations relatives à la garantie et à l’assistance	50

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 mûre.

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 répèterez 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>ES/PT</p>	<p>Valable uniquement pour la France :</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

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

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

1. Beoogd gebruik.....	56
2. Inhoud van het pakket	56
3. Overzicht.....	57
4. Technische specificaties.....	57
5. Veiligheidsinstructies	57
6. Copyright	63
7. Nuttige informatie over yoghurt.....	63
8. Voordat u start... ..	63
9. Aan de slag	64
9.1 Yoghurt maken	64
10. Tips voor een goed yoghurtresultaat.....	65
11. Ideeën voor de bereiding	66
12. Onderhoud/reiniging	66
12.1 Onderhoud	66
12.2 Reinigen.....	67
13. Opslag indien niet in gebruik.....	67
14. Problemen oplossen	67
15. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking	68
16. Gebruik voor levensmiddelen	69
17. Conformiteit.....	69
18. Garantie- en servicegegevens	70

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. Milieureggeving 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>Alleen relevant voor Frankrijk:</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>
	

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

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

BE Telefoon: 070 270 171
E-Mail: targa@lidl.be

LU Telefoon: +32 70 270 171
E-Mail: 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

Spis treści

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	73
2. Zawartość opakowania	73
3. Informacje ogólne	74
4. Dane techniczne.....	74
5. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	74
6. Prawa autorskie.....	80
7. Przydatne informacje na temat jogurtu	80
8. Czynności przygotowawcze	81
9. Rozpoczęcie użytkowania.....	81
9.1 Sporządzanie jogurtu.....	81
10. Porady dotyczące sporządzania dobrego jogurtu.....	82
11. Pomysły na sposoby przygotowania	83
12. Obsługa serwisowa/czyszczenie	83
12.1 Obsługa serwisowa	83
12.2 Czyszczenie.....	84
13. Przechowywanie nieużywanego urządzenia.....	84
14. Rozwiązywanie problemów	84
15. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji urządzenia.....	85
16. Użytkowanie w kontakcie z produktami spożywczymi	86
17. Zgodność z dyrektywami	86
18. Informacje dotyczące gwarancji i serwisu	87

Gratulacje!

Dokonując zakupu jogurtownicy SilverCrest SJB 20 A1, zwanej dalej jogurtownicą (3), wybrali Państwo produkt wysokiej jakości.

Przed pierwszym użyciem prosimy o zapoznanie się z działaniem jogurtownicy (3) i uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Prosimy o przestrzeganie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i używanie jogurtownicy (3) wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi i zgodnie z przeznaczeniem.

Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania jogurtownicy (3) innej osobie należy dołączyć również wszystkie istotne dokumenty.

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Jogurtownica (3) jest prosta w obsłudze i umożliwia przygotowanie jogurtu. Nie można jej używać do przygotowywania innych produktów spożywczych. Niniejsza jogurtownica (3) nie jest przeznaczona do zastosowań korporacyjnych lub komercyjnych. Jogurtownicę (3) należy używać wyłącznie do celów prywatnych. Wszelkie zastosowania inne niż wymienione powyżej uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Jogurtownica (3) nie może być również używana na zewnątrz lub w klimacie tropikalnym. Niniejsza jogurtownica (3) spełnia wymagania wszystkich stosownych norm i dyrektyw dotyczących zgodności CE. Wszelkie modyfikacje jogurtownicy (3), inne niż zmiany zalecone przez producenta, mogą spowodować, że wymagania tych norm i dyrektyw nie będą już spełniane. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody lub usterki powstałe w wyniku takich modyfikacji. Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane przez producenta.

Należy przestrzegać przepisów i unormowań prawnych obowiązujących w kraju użytkowania.

2. Zawartość opakowania


- Jogurtownica SilverCrest SJB 20 A1
- Niniejsza instrukcja obsługi

3. Informacje ogólne

Niniejsza instrukcja obsługi ma rozkładaną okładkę. Na wewnętrznej stronie okładki pokazano jogurtownicę (3) z częściami oznaczonymi numerami. Poniżej podano znaczenie poszczególnych numerów:

- 1 pokrywa
- 2 słoiczki (7 sztuk)
- 3 jogurtownica
- 4 kontrolka stanu
- 5 przycisk włączania/wyłączania

4. Dane techniczne

Napięcie wejściowe	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Pobór mocy	20 W
Klasa ochronności	II / 
Wymiary (wys. x śred.)	ok. 13 x 24,5 cm
Masa	ok. 1,8 kg

Dane techniczne i konstrukcja mogą ulegać zmianom bez wcześniejszego powiadomienia.

5. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem jogurtownicy (3) należy przeczytać poniższe wskazówki i zastosować się do wszystkich ostrzeżeń. Dotyczy to również osób, które mają doświadczenie w korzystaniu z urządzeń elektronicznych. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. W razie sprzedaży lub przekazania jogurtownicy (3) należy również przekazać jej instrukcję obsługi.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! To hasło ostrzegawcze wskazuje niebezpieczeństwo o wysokim stopniu zagrożenia, które doprowadzi do śmierci lub poważnych obrażeń, jeśli nie uda się go uniknąć.



OSTRZEŻENIE! To hasło ostrzegawcze wskazuje niebezpieczeństwo o umiarkowanym stopniu zagrożenia, które może doprowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń, jeśli nie uda się go uniknąć.



UWAGA! To hasło ostrzegawcze wskazuje niebezpieczeństwo o niskim stopniu zagrożenia, które może doprowadzić do lekkich lub umiarkowanych obrażeń, jeśli nie uda się go uniknąć.



PRZESTROGA! To hasło ostrzegawcze wskazuje ważne wskazówki dotyczące ochrony przed uszkodzami materialnymi.



Tym symbolem oznaczono dodatkowe informacje związane z omawianym tematem.



Napięcie przemienne



OSTRZEŻENIE!



NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

NIE OTWIERAĆ URZĄDZENIA!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Bezpieczeństwo osobiste

Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 3 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych bądź przez osoby nieposiadające stosownej wiedzy lub doświadczenia, pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie prawidłowego posługiwania się urządzeniem i rozumieją związane z tym zagrożenia. Nie wolno pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Czynności należące do użytkownika, takie jak czyszczenie i konserwacja, nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i pozostają pod nadzorem. Urządzenie wraz z przewodem zasilającym należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 3 lat. Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!

- Chronić produkt przed wilgocią i kroplami lub rozpryskami wody. W żadnym wypadku nie wolno zanurzać produktu w wodzie ani innych płynach!
- Jeśli do urządzenia przedostanie się płyn, należy natychmiast odłączyć wtyczkę przewodu zasilającego. Przed ponownym użyciem produktu należy przekazać go do sprawdzenia przez specjalistę.

- W żadnym wypadku nie należy obsługiwać produktu mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie wolno dotykać produktu, jeśli znajdzie się on w wodzie lub innym płynie, należy natomiast natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilania.
- Nie wolno używać produktu, jeśli wtyczka lub przewód sieciowy są uszkodzone, jeśli produkt nie działa prawidłowo, jeśli wpadł do wody, został upuszczony lub jeśli wykazuje jakiegokolwiek inne oznaki uszkodzenia. W takim przypadku należy skontaktować się ze specjalistą w celu naprawy produktu.
- Wtyczkę przewodu sieciowego należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazda zasilania. Produkt może być zasilany wyłącznie napięciem podanym na tabliczce znamionowej! Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie jogurtownicy (3). Użytkownik nie musi podejmować żadnych działań, aby zmienić ustawienie częstotliwości napięcia zasilania produktu na 50 lub 60 Hz. Produkt automatycznie dostosowuje się do częstotliwości 50 lub 60 Hz.
- Upewnić się, że przewód zasilający nie zostanie uszkodzony przez ostre krawędzie ani elementy o wysokiej temperaturze.
- Podczas używania produktu należy się upewnić, że przewód zasilający nie zostanie zaciśnięty ani zgnieciony w jakikolwiek sposób.
- Nawet po wyłączeniu produkt nie jest całkowicie odłączony od zasilania sieciowego. Aby go całkowicie

odłączyć, należy wyciągnąć wtyczkę przewodu sieciowego. Podczas odłączania należy zawsze chwycić za wtyczkę przewodu sieciowego, nigdy zaś za sam przewód.

- Nie należy dopuszczać do rozlania się płynu na wtyczkę urządzenia.
- Wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazda zasilania:
 - jeśli pojawi się jakiś problem,
 - jeśli produkt nie jest używany,
 - przed przystąpieniem do czyszczenia produktu oraz
 - w przypadku burzy z piorunami.
- Nigdy nie należy podejmować próby samodzielnej naprawy produktu. W przypadku wystąpienia problemu należy wyłączyć produkt, odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego i skontaktować się z naszym działem obsługi klienta.
- Jeśli przewód zasilający niniejszego produktu zostanie uszkodzony, dla uniknięcia zagrożenia musi on zostać wymieniony przez producenta, jego punkt serwisowy lub osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.



OSTRZEŻENIE! Ryzyko obrażeń!

- Nie używać produktu w pobliżu materiałów wybuchowych lub łatwopalnych.
- Produktu należy używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń!

**UWAGA! Ryzyko obrażeń!**

- Nie przemieszczać produktu w trakcie jego użytkowania.
- Powierzchnia jogurtownicy (3) nagrzewa się podczas użytkowania.
- Po użyciu powierzchnia elementu grzejącego utrzymuje tzw. ciepło resztkowe.

**PRZESTROGA! Możliwość uszkodzenia
urządzenia!**

- Niniejszy produkt nie jest przeznaczony do współpracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani odrębnym układem zdalnego sterowania.
- W żadnym wypadku nie należy umieszczać produktu na gorącej powierzchni (np. na płycie grzewczej), ani w pobliżu źródeł ciepła lub otwartego ognia.
- Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- Produkt musi być ustawiony na równej i stabilnej powierzchni.
- W żadnym wypadku nie wolno używać produktu w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony. Wokół produktu należy pozostawić wynoszący co najmniej 50 cm odstęp od łatwopalnych i palnych materiałów.

- Nie należy narażać produktu na bezpośrednie działanie źródeł wysokiej temperatury (np. grzejników), bezpośrednie działanie światła słonecznego lub silnego światła sztucznego. Nie wolno narażać urządzenia na działanie rozpylonej lub kapiącej wody ani cieczy o właściwościach ściernych. Nie należy używać produktu w pobliżu wody. Szczególnie ważne jest, aby w żadnym wypadku nie zanurzać produktu w płynach (nie należy stawiać żadnych pojemników zawierających płyny, na przykład wazonów lub pojemników z napojami, na produkcie). Nie należy narażać produktu na nadmierne wstrząsy lub wibracje. Nie wolno wkładać do urządzenia żadnych ciał obcych.

6. Prawa autorskie

Cała zawartość niniejszej instrukcji obsługi jest chroniona prawami autorskimi i przekazywana czytelnikowi wyłącznie w celach informacyjnych. Kopiowanie danych i informacji bez wcześniejszego uzyskania wyraźnej pisemnej zgody autora jest surowo zabronione. Dotyczy to również wszelkiego komercyjnego wykorzystywania treści i informacji. Wszystkie teksty i ilustracje są aktualne na dzień przekazania do druku. Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian bez powiadomienia.

7. Przydatne informacje na temat jogurtu

Do zrobienia jogurtu potrzebne jest mleko i żywe kultury bakterii jogurtowych. Zawartość tłuszczu w jogurcie zależy od zawartości tłuszczu w użytym mleku. Jogurt z mleka niskotłuszczowego nie będzie tak gęsty jak jogurt z mleka o wyższej zawartości tłuszczu.

Bakterie kwasu mlekowego zmieniają mleko w jogurt, zaś bakterie przekształcają laktozę zawartą w mleku w kwas mlekowy. Jogurtownica (3) zapewnia optymalną temperaturę do dojrzewania jogurtu.

8. Czynności przygotowawcze

Wyjąć jogurtownicę (3) wraz z jej akcesoriami z opakowania i całkowicie usunąć cały materiał opakowaniowy. Sprawdzić, czy jogurtownica (3) nie jest uszkodzona. Jeśli jogurtownica (3) jest uszkodzona, nie należy jej używać.

Przed pierwszym użyciem wyczyścić jogurtownicę (3) w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

9. Rozpoczęcie użytkowania

9.1 Sporządzanie jogurtu



Podczas użytkowania nie należy przemieszczać jogurtownicy (3), ponieważ może to zakłócić proces dojrzewania jogurtu.



Jogurt można sporządzić z zimnego lub ciepłego mleka. Zalecamy stosowanie ciepłego mleka, ponieważ umożliwia ono szybsze namnażanie się kultur bakterii jogurtowych. Temperatura mleka nie powinna jednak przekraczać 45°C, aby nie doszło do zniszczenia kultur bakterii jogurtowych.

Jeśli chcemy zrobić jogurt z zimnego mleka, należy postąpić w następujący sposób: Umieścić napełnione słoiczki (2) w jogurtownicy (3), a następnie dolać gorącej, ale nie wrzącej wody do poziomu znaku „MAX”.

- Jogurtownicę (3) należy umieścić na poziomej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Jeśli sama powierzchnia nie spełnia tych wymagań, należy umieścić pod jogurtownicą (3) płytę termoodporną.
- W przypadku używania mleka niepasteryzowanego, należy je najpierw doprowadzić do wrzenia, aby zabić zarazki i bakterie. Pozostawić mleko do ostygnięcia do temperatury poniżej 45°C.
- Wlać 1,2 litra mleka do odpowiedniego pojemnika.
- Wymieszać z mlekiem ok. 60 g żywego jogurtu lub jogurtu w proszku (patrz instrukcja na opakowaniu).



Należy użyć maksymalnie 1,2 litra mleka i 60 g żywego jogurtu lub jogurtu w proszku (patrz instrukcja na opakowaniu).

- Wlać mieszaninę do słoiczków (2). Nie napełniać słoiczków (2) powyżej znaku „180 ml”.
- Zamknąć słoiczki (2) dostarczonymi pokrywkami i umieścić je w jogurtownicy (3).
- Umieścić pokrywę (1) na jogurtownicy (3).
- Podłączyć wtyczkę przewodu sieciowego do łatwo dostępnego gniazda zasilania.

- Włączyć jogurtownicę (3) za pomocą przycisku włączania/wyłączania (5). Zapala się kontrolka stanu (4).
- Dojrzewanie jogurtu trwa około 10 do 12 godzin. Długość tego czasu zależy od użytych składników.
- Wyłączyć jogurtownicę (3) za pomocą przycisku włączania/wyłączania (5). Kontrolka stanu (4) gaśnie.
- Wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazda zasilania.
- Zdjąć pokrywę (1) z jogurtownicy (3). Zwrócić uwagę na to, aby skropliny z pokrywy (1) nie spływały na obudowę jogurtownicy (3).
- Wyjąć słoiczki (2) z jogurtownicy (3).
- Pozostawić jogurt do lekkiego ostygnięcia. Przed spożyciem należy przechowywać jogurt w lodówce przez około 24 godziny. Jogurt należy wymieszać przed spożyciem. Jogurt można przechowywać przez kilka dni.
- Wyczyścić jogurtownicę (3) i akcesoria w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

10. Porady dotyczące sporządzania dobrego jogurtu

Poniżej zamieszczono opcjonalne porady:

- Aby jogurt był gęstszy, należy użyć około dwóch łyżeczek mleka w proszku na 1 litr mleka.
- W przypadku sporządzania jogurtu z napoju sojowego (naturalnego) należy również stosować żywe kultury bakterii jogurtowych z soi.
- Należy się upewnić, że używane mleko i jogurt mają taką samą zawartość tłuszczu. Dzięki temu jogurt jest gęstszy i powstaje mniej serwatki.
- Aby jogurt stał się bardziej kremowy, należy dodać jedną do dwóch łyżek słoistych inuliny na 1 litr mleka. Inulina to substancja sypka o neutralnym smaku, zwykle pozyskiwana z korzenia cykorii. Można ją kupić przez Internet lub w sklepach ze zdrową żywnością.
- Należy używać składników możliwie jak najświeższych, o długim okresie przydatności do spożycia.
- Pozostawić gotowy jogurt do dalszego dojrzewania w lodówce. Jogurtu nie należy wstrząsać ani mieszać.
- Do sporządzenia następnej porcji można użyć własnego jogurtu. Może to nieco wydłużyć proces dojrzewania jogurtu (ok. 10 do 12 godzin). Należy pamiętać, że im częściej będziemy to powtarzać, tym rzadszy będzie jogurt. Jeśli jogurt zacznie się robić zbyt rzadki, należy ponownie użyć świeżego, kupionego w sklepie jogurtu.

11. Pomysły na sposoby przygotowania

Po sporządzeniu jogurtu można go udoskonalić według własnego uznania.

Jogurt owocowy

Wymieszać owoce lub dżem z jogurtem.

Jogurt na słodko

Wymieszać z jogurtem wiórki czekoladowe, nugat, wanilię, miód, orzechy, marcepan lub inne składniki, na co tylko mamy ochotę.

Dressing jogurtowy

Wymieszać z jogurtem niewielką ilość śmietany i cukru. Dodać trochę świeżych, posiekanych ziół. Doprawić odrobiną soli i pieprzu do smaku. W razie potrzeby można również dodać odrobinę soku z limonki lub cytryny.

12. Obsługa serwisowa/czyszczenie

12.1 Obsługa serwisowa



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wykonanie obsługi serwisowej jest wymagane, jeśli jogurtownica (3) zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona, na przykład, jeśli do jej wnętrza przedostanie się płyn, jeśli jogurtownica (3) zostanie narażona na działanie deszczu lub wilgoci, jeśli jogurtownica (3) nie działa prawidłowo bądź jeśli upadnie na twarde podłoże. W przypadku zauważenia dymu, nietypowych odgłosów lub dziwnych zapachów jogurtownicę (3) należy natychmiast wyłączyć i wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazda zasilania. W takim przypadku jogurtownicy (3) nie wolno dalej używać, lecz należy ją przekazać do autoryzowanego punktu serwisowego w celu kontroli. Wszelkie prace serwisowe muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel specjalistyczny. W żadnym wypadku nie należy otwierać obudowy jogurtownicy (3).

12.2 Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazda zasilania – ryzyko porażenia prądem elektrycznym!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Jogurtownicy (3) nie wolno nigdy zanurzać w wodzie!

Do wyczyszczenia jogurtownicy (3) należy używać suchej ściereczki. W żadnym wypadku nie należy używać rozpuszczalników ani środków czyszczących, które mogłyby uszkodzić plastikową obudowę. Należy dopilnować, aby do wnętrza obudowy jogurtownicy (3) nie przedostał się żaden płyn. Zapobiegnie to uszkodzeniu jogurtownicy (3). Resztki produktu spożywczego należy usuwać natychmiast po użyciu, aby nie mogły zaschnąć. Procedura czyszczenia jest następująca:

- Wyczyścić jogurtownicę (3) wewnątrz i na zewnątrz za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki. W razie potrzeby użyć niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Umyć stoiczki (2) i pokrywkę oraz pokrywę (1) jogurtownicy (3) w misce z ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń.
- Dokładnie wysuszyć jogurtownicę (3) i akcesoria.



Stoiczki (2) i pokrywkę oraz pokrywa (1) jogurtownicy (3) nadają się do mycia w zmywarce.

13. Przechowywanie nieużywanego urządzenia

Nie użytą jogurtownicę (3) należy utrzymywać w czystości i przechowywać wraz z akcesoriami w czystym, suchym i chłodnym miejscu.




14. Rozwiązywanie problemów










Jogurtownica (3) nie działa.

- Sprawdzić, czy wtyczka przewodu sieciowego jest poprawnie włożona do gniazda zasilania.
- Sprawdzić jogurtownicę (3) za pomocą przycisku włączania/wyłączenia (5).

15. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji urządzenia

	<p>Urządzenia oznaczone tym symbolem podlegają postanowieniom dyrektywy unijnej 2012/19/EU. Wszystkie urządzenia elektryczne i elektroniczne należy utylizować oddzielnie od odpadów z gospodarstwa domowego w oficjalnych punktach utylizacji. Właściwa utylizacja zużytych urządzeń zapobiega szkodzeniu środowisku naturalnemu i własnemu zdrowiu. Dodatkowe informacje o prawidłowym pozbywaniu się urządzeń tego typu można uzyskać w lokalnych urzędach, instytucjach odpowiedzialnych za gospodarkę odpadami oraz w sklepie, w którym urządzenie zostało nabyte.</p>
	<p>Wszystkie opakowania należy utylizować w sposób niezagrażający środowisku. Opakowania kartonowe można przekazać do centrów recyklingu papieru lub pozostawić w publicznych punktach zbiórki surowców wtórnych. Folie lub tworzywa sztuczne znajdujące się w opakowaniu należy przekazać do odpowiednich publicznych punktów zbiórki w celu utylizacji.</p>
 <p>ES/PT</p>	<p>Dotyczy wyłącznie Francji:</p> <p>Produkt nadaje się do recyklingu, ale podlega bardziej restrykcyjnym warunkom dotyczącym odpowiedzialności producenta i musi być zbierany selektywnie.</p>
	<p>Należy zwrócić uwagę na oznaczenia na materiale opakowaniowym przed jego utylizacją; umieszczone są na nim etykiety zawierające skróty (a) i numery (b), których znaczenie jest następujące:</p>
	<p>1-7: tworzywa sztuczne / 20-22: papier i tektura / 80-98: materiały kompozytowe.</p>

Symbol	Materiał	Zawarte w następujących elementach opakowania dla niniejszego produktu
	Tereftalan polietylenowy	—
	Polietylen wysokiej gęstości	—
	Polichlorek winylu	—

	Polietylen niskiej gęstości	Ochronny worek transportowy mieszczący urządzenie
	Polipropylen	—
	Polistyren	—
	Inne tworzywa sztuczne	—
	Tektura falista	Opakowania handlowe
	Inne rodzaje tektury	Zabezpieczenie transportowe słoczków (2)
	Papier	—
	Papier/tektura/tworzywo sztuczne	—
	Papier/tektura/tworzywo sztuczne/aluminium	—

16. Użytkowanie w kontakcie z produktami spożywczymi



Tym symbolem oznaczone są produkty, których skład fizyczny i chemiczny został poddany badaniom, w wyniku których stwierdzono, że produkty te nie są szkodliwe dla zdrowia w przypadku kontaktu z żywnością, zgodnie z wymaganiami rozporządzenia UE 1935/2004.

17. Zgodność z dyrektywami



Produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych. Uzyskano stosowne świadectwo zgodności. Producent posiada odpowiednie deklaracje i dokumentację.



Produkt spełnia wymagania zawarte w stosownych dyrektywach krajowych Republiki Serbii.



Produkt spełnia wymagania zawarte w stosownych dyrektywach krajowych Wielkiej Brytanii.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/377077_2110.pdf

18. Informacje dotyczące gwarancji i serwisu

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

Niniejszy produkt jest objęty trzyletnią gwarancją od daty zakupu. W przypadku stwierdzenia wad tego produktu przysługują Państwu ustawowe uprawnienia w stosunku do sprzedawcy tego produktu. Nasza przedstawiona poniżej gwarancja w niczym nie ogranicza tych praw.

Warunki gwarancji

Bieg gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Prosimy zachować oryginalny dowód zakupu. Ten dokument będzie potrzebny jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu tego produktu wystąpi w nim wada materiałowa lub produkcyjna, naprawimy go bezpłatnie lub wymienimy na nowy – wedle naszego swobodnego uznania.

Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad

Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny. Szkody i wady istniejące już w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu. Po upływie gwarancji wszelkie naprawy są płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało wyprodukowane z zachowaniem surowych norm jakościowych i przed dostawą zostało dokładnie sprawdzone. Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje tych części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i dlatego należy je traktować jako części normalnie zużywające się i nie obejmuje uszkodzeń części tamiowych, jak np. wyłączniki, akumulatory lub części wykonane ze szkła. Gwarancja traci ważność w razie uszkodzenia produktu, niewłaściwego użytkowania lub naprawy produktu. Prawidłowe użytkowanie produktu wymaga dokładnego przestrzegania wszystkich wskazówek wymienionych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać przeznaczeń i sposobów użytkowania, które nie są zalecane lub przed którymi ostrzega instrukcja obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. W przypadku nieprawidłowej obsługi, aktów przemocy lub ingerencji, które nie zostały wykonane przez autoryzowaną filię serwisu, gwarancja wygasa. Naprawa lub wymiana produktu nie powoduje rozpoczęcia nowego okresu gwarancyjnego.

Postępowanie w przypadku objętym gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej.

- Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką dowód zakupu i numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny, jako dowód zakupu.
- W przypadku, gdy rozwiązanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.



Serwis

PL Telefon: 22 397 4996
E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 377077_2110



Producent

Należy pamiętać, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Najpierw należy skontaktować się z podanym powyżej punktem serwisowym.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NIEMCY

Obsah

1. Určené použití	90
2. Obsah balení	90
3. Přehled	91
4. Technické údaje	91
5. Bezpečnostní pokyny	91
6. Ochrana autorských práv.....	96
7. Praktické informace o jogurtovači.....	96
8. Dříve než začnete	97
9. Začínáme.....	97
9.1 Výroba jogurtu	97
10. Tipy pro dobré výsledky při výrobě jogurtu.....	98
11. Návrhy na přípravu	99
12. Údržba/čištění	99
12.1 Údržba	99
12.2 Čištění.....	100
13. Skladování, pokud se přístroj nepoužívá	100
14. Odstraňování problémů	100
15. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci.....	101
16. Využití v potravinářství	102
17. Prohlášení o shodě	102
18. Informace o záruce a servisu	103

Blahopřejeme!

Zakoupením jogurtovače SilverCrest SJB 20 A1 (3) jste si vybrali jakostní výrobek.

Před jeho prvním použitím se seznámte s principem, na němž jogurtovač(3) funguje, a pozorně si přečtěte tyto provozní pokyny. Dbejte na dodržování bezpečnostních pokynů a jogurtovač (3) používejte v souladu s provozními pokyny a podle doporučeného využití.

Tyto provozní pokyny si uložte na bezpečném místě. Pokud předáte jogurtovač (3) někomu dalšímu, nezapomeňte mu předat také všechny související dokumenty.

1. Určené použití

Výroba jogurtu v jogurtovači (3) je velmi snadná. Příklad nelze použít k přípravě jiných pokrmů. Tento jogurtovač (3) není určen pro firemní nebo komerční použití. Jogurtovač (3) používejte pouze k soukromým účelům. Jiné než výše uvedené účely jsou v rozporu s určeným použitím. Jogurtovač (3) se nesmí používat v exteriéru a v tropickém podnebí. Tento jogurtovač (3) splňuje všechny příslušné standardy a nařízení související s certifikátem shody CE. Provedení změn na jogurtovači (3), které nejsou doporučeny výrobcem, může znamenat, že zařízení již těmto standardům nebude vyhovovat. Výrobce není odpovědný za jakékoli škody nebo závady způsobené těmito úpravami. Používejte pouze příslušenství doporučené výrobcem.

Dodržujte předpisy a zákony platné v zemi použití.

2. Obsah balení


- Jogurtovač SilverCrest SJB 20 A1
- Tato uživatelská příručka

3. Přehled

Tato uživatelská příručka má rozkládací obálku. Na vnitřní straně obálky jsou znázorněny součásti jogurtovače (3) s vyznačenými číslicemi. Významy číslic jsou následující:

- 1 Víko
- 2 Kelímky (7 kusů)
- 3 Jogurtovač
- 4 Indikátor stavu
- 5 Tlačítko zapnutí/vypnutí

4. Technické údaje

Vstupní napětí	220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Příkon	20 W
Ochranná třída	II / 
Rozměry (V x Ø)	cca 13 x 24,5 cm
Hmotnost	cca 1,8 kg

Technické údaje a vzhled mohou být předmětem změny bez předchozího upozornění.

5. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím jogurtovače (3) si přečtěte níže uvedené poznámky a dbejte na všechna upozornění, a to i v případě, že máte s používáním elektronických zařízení zkušenosti. Tyto bezpečnostní a provozní pokyny si uložte na bezpečném místě k pozdějšímu nahlédnutí. Pokud jogurtovač (3) prodáte nebo ho předáte dál, předejte současně i tuto příručku.



NEBEZPEČÍ! Tato výstraha označuje nebezpečí s vysokým rizikem, které při nedodržení způsobí smrt nebo těžká zranění.



VAROVÁNÍ! Tato výstraha označuje nebezpečí se středním rizikem, které může při nedodržení způsobit smrt nebo těžká zranění.



POZOR! Tato výstraha označuje nebezpečí s nízkým rizikem, které může při nedodržení způsobit lehká či střední zranění.



VÝSTRAHA! Tento symbol znázorňuje důležité pokyny týkající se ochrany před poškozením majetku.



Tento symbol označuje další informace na dané téma.



Střídavé napětí



NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

ZAŘÍZENÍ NEOTEVÍREJTE!



NEBEZPEČÍ! Osobní bezpečnost

Toto zařízení mohou používat děti starší 3 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo podobné osoby s nedostatkem znalostí či zkušeností za předpokladu, že budou pod dohledem nebo dostaly pokyny týkající se správného použití zařízení a jsou si vědomy souvisejících rizik. Nedovolte dětem, aby si se zařízením hrály. Uživatelskou údržbu a čištění by neměly provádět děti mladší 8 let a bez dozoru. Spotřebič a jeho napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 3 let. Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Výrobek chraňte před deštěm, vlhkostí a stříkající vodou. Nikdy jej neponořujte do vody ani do jiných tekutin!
- Pokud se do zařízení dostane tekutina, okamžitě odpojte síťovou vidlici. Před dalším použitím jej nechte zkontrolovat odborníkem.
- Zařízení nikdy neobsluhujte mokřýma rukama.
- Pokud je výrobek ve vodě nebo v jiné tekutině, nedotýkejte se ho a vytáhněte vidlici ze síťové zásuvky.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je poškozena síťová vidlice nebo napájecí kabel, pokud výrobek nefunguje správně, spadl do vody, spadl na zem nebo nese jiné známky poškození. V takovém případě se obraťte na odborníka se žádostí o opravu.

- Vidlici napájecího kabelu stačí zapojit do vhodné a snadno přístupné síťové zásuvky. Výrobek provozujte pouze při napětí vyznačeném na typovém štítku! Typový štítek naleznete na spodní straně jogurtovače (3). Nastavení výrobku na 50 nebo 60 Hz nevyžaduje od uživatele žádnou aktivitu. Výrobek se na 50 a 60 Hz nastaví automaticky.
- Ověřte si, že napájecí kabel není poškozen ostrými hranami nebo horkými místy.
- Při používání výrobku se ujistěte, že napájecí kabel není žádným způsobem zaseknutý nebo stlačený.
- Produkt není ani po vypnutí zcela odpojen od elektrické sítě. Chcete-li jej od sítě zcela odpojit, vytáhněte vidlici napájecího kabelu ze zásuvky. Vždy uchopte vidlici, netahejte za kabel.
- Dbejte na to, aby se do vidlice spotřebiče nedostala voda.
- Vidlici kabelu vytáhněte ze síťové zásuvky
 - pokud vznikne problém,
 - pokud výrobek nepoužíváte,
 - před čištěním výrobku
 - pokud se blíží bouřka.

- Nikdy se nepokoušejte výrobek sami opravit. V případě problému výrobek vypněte, odpojte síťovou vidlici a kontaktujte náš zákaznický servis.
- Pokud je napájecí kabel tohoto výrobku poškozen, jeho výměnu musí provést výrobce, jeho zákaznický servis či obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo možnému nebezpečí.



VAROVÁNÍ! Nebezpečí poranění!

- Výrobek nepoužívejte v blízkosti výbušných nebo hořlavých materiálů.
- Výrobek používejte pouze určeným způsobem. Při nesprávném použití může dojít k poranění!



POZOR! Nebezpečí poranění!

- Pokud se výrobek používá, nepohybujte s ním.
- Povrch jogurtovače (3) se při používání zahřívá.
- Po použití bude povrch topného tělesa uchovávat nějaké zbytkové teplo.



VÝSTRAHA! Poškození zařízení!

- Tento výrobek není určen k provozu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým systémem ovládání.
- Výrobek nikdy nepokládejte na horkou plochu (např. na varnou desku), do blízkosti zdrojů tepla nebo otevřeného ohně.

- Používejte pouze originální příslušenství.
- Používejte jej pouze na rovných a stabilních plochách.
- Produkt nikdy nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, například závěsů. Mezi výrobkem a hořlavými materiály ponechte vzdálenost nejméně 50 cm.
- Výrobek nevystavujte přímým zdrojům tepla (např. topným tělesům), přímému slunečnímu záření ani silným zdrojům umělého světla. Zařízení nesmí být vystaveno rozstříkované či kapající vodě nebo abrazivním kapalinám. Výrobek nepoužívejte v blízkosti vody. Zvláště důležité je, že se výrobek nikdy nesmí ponořit do vody (do jeho blízkosti neumísťujte žádné předměty naplněné vodou, například nápoje, vázy apod.). Dbejte na to, aby výrobek nebyl vystaven nadměrným nárazům nebo vibracím. Do zařízení nevkládejte žádné předměty.

6. Ochrana autorských práv

Veškerý obsah tohoto uživatelského návodu je chráněn autorským právem a čtenáři slouží pouze k informačním účelům. Kopírování dat a informací bez předešlého výslovného písemného schválení ze strany autora je přísně zakázáno. To se týká i jakéhokoli komerčního využití tohoto obsahu a informací. Všechny texty a obrázky jsou aktuální k datu vytištění. Údaje podléhají změnám bez předchozího upozornění.

7. Praktické informace o jogurtovači

Abyste mohli vyrábět jogurt, budete potřebovat mléko a živé jogurtové kultury. Obsah tuku v jogurtu je dán obsahem tuku v použitém mléce. Jogurt vyrobený z nízkotučného mléka nebude tak hutný jako jogurt z mléka s vyšším obsahem tuku.

Bakterie mléčného kvašení mění mléko na jogurt a bakterie převádí laktózu v mléce na kyselinu mléčnou. Jogurtovač (3) zajišťuje optimální teplotu potřebnou pro zrání jogurtu.

8. Dříve než začnete

Jogurtovač (3) a jeho příslušenství vyjměte z obalu a odstraňte veškerý obalový materiál. Jogurtovač (3) zkontrolujte kvůli případnému poškození. Pokud je jogurtovač (3) poškozen, nepoužívejte ho.

Před prvním použitím vyčistěte jogurtovač (3) podle popisu v odstavci „Čištění“.

9. Začínáme

9.1 Výroba jogurtu



Během používání jogurtovačem (3) nehybejte, protože by to mohlo ovlivnit průběh zrání jogurtu.



Jogurt lze vyrábět ze studeného nebo teplého mléka. Doporučujeme používat teplé mléko, ve kterém se jogurtové kultury množí rychleji. Mléko by však nemělo mít teplotu vyšší než 45 °C, protože se tak jogurtové kultury ničí.

Pokud byste si chtěli vyrobit jogurt ze studeného mléka, můžete postupovat takto: Naplněné kelímky (2) vložte do jogurtovače (3) a poté přidejte až po značku „MAX“ horkou, ale ne vařící vodu.

- Jogurtovač (3) postavte na rovnou a tepelně odolnou plochu. Pokud je samotná plocha kritická, umístěte pod jogurtovač (3) tepelně odolnou desku.
- Pokud používáte nepasterizované mléko, musíte ho nejprve přivést k varu, aby se zničily zárodky a bakterie. Poté nechte mléko vystydnout na teplotu nižší než 45 °C.
- Do vhodné nádoby přidejte 1,2 litru mléka.
- Do mléka zamíchejte asi 60 g živého jogurtu nebo jogurtového prášku (viz návod na obalu).



Použijte maximálně 1,2 litru mléka a 60 g živého jogurtu nebo jogurtového prášku (viz návod na obalu).

- Směs nalijte do kelímků (2). Kelímky (2) nepřepĺňujte přes značku „180 ml“.
- Kelímky (2) uzavřete přiloženými víčky a vložte je do jogurtovače (3).
- Na jogurtovač (3) pečlivě nasadte víčko (1).
- Síťovou vidlici zapojte do snadno přístupné zásuvky.
- Vypínačem (5) jogurtovač (3) zapněte. Rozsvítí se stavový indikátor (4).
- Zrání jogurtu trvá asi 10 až 12 hodin. Doba přípravy závisí na použitých ingrediencích.
- Jogurtovač (3) vypnete vypínačem (5). Stavový indikátor (4) zhasne.
- Vidlici kabelu vytáhněte ze síťové zásuvky.

- Z jogurtovače (3) sundejte víko (1). Dbejte na to, aby kondenzát z víka (1) nenakapal do vnitřku jogurtovače (3).
- Z jogurtovače (3) vyndejte kelímky (2).
- Jogurt nechte chvíli vychladnout. Před konzumací ho uskladněte do chladničky asi na 24 hodin. Před konzumací ho promíchejte. Jogurt několik dní vydrží.
- Jogurtovač (3) a příslušenství vyčistěte podle pokynů v odstavci „Čištění“.

10. Tipy pro dobré výsledky při výrobě jogurtu

Následující tipy jsou volitelné:

- Chcete-li mít jogurt hustší, na 1 litr mléka použijte přibližně dvě čajové lžičky sušeného mléka.
- Pokud připravujete jogurt ze sójového nápoje (natural), měli byste použít také živé jogurtové kultury vyrobené ze sóji.
- Ověřte si, zda má mléko a jogurt, který jste použili, stejný obsah tuku. Díky tomu je jogurt hustší a tvoří se méně syrovátky.
- Chcete-li mít jogurt krémovější, na 1 litr mléka přidejte jednu až dvě čajové lžičky inulinu. Inulin je sypká látka neutrální chuti, která se obvykle získává z kořene čekanky. Dá se koupit online nebo v obchodech se zdravou výživou.
- Použijte maximálně čerstvé suroviny s dlouhou dobou trvanlivosti.
- Hotový jogurt nechte v lednici dozrát. Jogurt neprotřepávejte ani ho nemíchejte.
- Další dávku si pak můžete připravit z vlastního jogurtu. To může proces zrání jogurtu trochu prodloužit (přibližně 10 až 12 hodin). Zapamatujte si, že čím častěji budete postup opakovat, tím řidší jogurt bude. Pokud jogurt začne být příliš řídký, použijte opět čerstvý jogurt zakoupený v obchodě.

11. Návrhy na přípravu

Jakmile jogurt vyrobíte, můžete ho podle svých představ zdokonalit.

Ovocný jogurt

Do jogurtu zamíchejte ovoce nebo džem.

Sladký jogurt

Do jogurtu přimíchejte kousky čokolády, nugát, vanilku, med, ořechy, marcipán nebo jiné ingredience, na které máte chuť.

Jogurtový dresink

Do jogurtu zamíchejte trochu smetany a cukru. Přidejte čerstvé nasekané bylinky. Dochuťte trochou soli a pepře. Pokud chcete, přidejte také trochu šťávy z limetky nebo citrónu.

12. Údržba/čištění

12.1 Údržba



NEBEZPEČÍ! Oprava jogurtovače (3) je nutná v případě, že došlo k jakémukoli poškození, např. vniknutí tekutiny, jogurtovač (3) byl vystaven působení deště nebo vlhkosti, nepracuje normálně nebo spadl. Pokud si všimnete kouře, neobvyklých zvuků nebo zvláštního zápachu, jogurtovač (3) vypněte a vidlici napájecího kabelu vytáhněte ze zásuvky. Jogurtovač (3) se v takovém případě nesmí dále používat, dokud nebude prověřen pracovníkem autorizovaného servisu. Všechny servisní práce musí provádět kvalifikovaný servisní technik. Kryt jogurtovače (3) nikdy neotvírejte.

12.2 Čištění



NEBEZPEČÍ! Před zahájením čištění odpojte napájecí vidlici ze síťové zásuvky, jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ! Jogurtovač (3) se nesmí nikdy ponořit do vody!

K čištění jogurtovače (3) použijte suchou tkaninu. Nikdy nepoužívejte rozpouštědla nebo čisticí prostředky, které by mohly poškodit plastový kryt. Dbejte na to, aby do vnitřku LED svítidla (3) nepronikla žádná tekutina. Chraňte jogurtovač (3) před poškozením. Ihned po použití odstraňte zbytky pokrmů, aby nemohly zaschnout. Postup při čištění:

- Měkkou suchou tkaninou očistěte jogurtovač (3) zevnitř i zvenku. V případě nutnosti použijte trochu čistícího prostředku.
- Kelímky (2) a víčko (1) jogurtovače (3) očistěte v nádobě s teplou vodou a čisticím prostředkem.
- Jogurtovač (3) a příslušenství poté důkladně osušte.



Kelímky (2) a víčko (1) jogurtovače (3) jsou vhodné do myčky na nádobí.

13. Skladování, pokud se přístroj nepoužívá







Pokud nebudete jogurtovač (3) používat, zkontrolujte, zda je čistý, a uložte jej s příslušenstvím na čistém, suchém a chladném místě.





14. Odstraňování problémů









Jogurtovač (3) nepracuje.

- Ověřte si, zda napájecí vidlice správně zapojena do zásuvky.
- Jogurtovač (3) zkontrolujte pomocí vypínače (5).

15. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci

	<p>Přístroje označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické přístroje musí být likvidovány odděleně od domácího odpadu v oficiálních likvidačních střediscích. Chraňte životní prostředí a zdraví osob správnou likvidací přístroje. Bližší informace o správném způsobu likvidace získáte od místních úřadů, sběren odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste zařízení zakoupili.</p>
	<p>Veškerý obalový materiál likvidujte s ohledem na životní prostředí. Lepenkové obaly lze vložit do kontejnerů pro recyklaci papíru nebo odevzdat k recyklaci ve veřejných sběrnách. Veškeré fólie nebo plasty, které obal obsahuje, je třeba odevzdat k likvidaci ve veřejné sběrně.</p>
 <p>ES/PT</p>	
	<p>Platí pouze pro Francii: Výrobek je recyklovatelný, ale podléhá přísnějším podmínkám odpovědnosti výrobce a musí být shromažďován odděleně.</p>
	<p>Při likvidaci obalového materiálu mějte prosím na paměti jeho označení. Je opatřen zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícími významy:</p>
	<p>1-7: plasty / 20-22: papír a lepenka / 80-98: kompozitní materiály.</p>

Symbol	Materiál	Obsaženo v následujících částech obalu tohoto výrobku
	Polyetylentereftalát	—
	Polyetylén s vysokou hustotou	—
	Polyvinylchlorid	—
	Polyetylén s nízkou hustotou	Ochranný přepravní vak kolem zařízení

	Polypropylén	—
	Polystyrén	—
	Jiné plasty	—
	Vlnitá lepenka	Prodejní obaly
	Jiná lepenka	Přepravní ochrana pro kelímky (2)
	Papír	—
	Papír/lepenka/plast	—
	Papír/lepenka/plast/ hliník	—

16. Využití v potravinářství



Tento symbol označuje výrobky, jejichž fyzikální a chemické složení bylo prověřeno a bylo shledáno jako zdravotně bezpečné při používání v kontaktu s potravinami, v souladu s požadavky směrnice EU 1935/2004.

17. Prohlášení o shodě



Tento výrobek splňuje požadavky příslušných evropských a národních směrnic. Osvědčení o shodě je přiloženo. Výrobce má příslušná prohlášení a dokumentaci.



Výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Republiky Srbské.



Výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Velké Británie.

Úplné znění Prohlášení o shodě pro EU je k dispozici ke stažení na této adrese:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/377077_2110.pdf

18. Informace o záruce a servisu

Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto produktu můžete vůči prodávajícímu uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Dobře si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Tento doklad potřebujete k prokázání nákupu. Dojde-li do tří let od data zakoupení tohoto výrobku k materiálové či výrobní vadě, pak výrobek - dle naší volby - bezplatně opravíme nebo vyměníme.

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

Záruční lhůta se plněním neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození a závady, které se vyskytují již při zakoupení, musí být nahlášeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční doby jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben dle nejpřísnějších kvalitativních směrnic a před dodáním svědomitě zkontrolován. Záruční plnění platí pro materiálové a výrobní vady. tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny normálnímu užívání a mohou být roto považovány za opotřebované součástky, nebo jsou zhotoveny pro poškození na rozbitných částech, např. spínačích, akumulátorech nebo ze skla. Záruku není možno uplatnit, je-li výrobek poškozen, neodborně používán nebo udržován. Pro řádné užívání výrobku musí být přesně dodrženy všechny pokyny uvedené v návodech. Účelům použití a postupům, které návod k použití nedoporučuje nebo před nimiž varuje, je třeba se vyhnout. Výrobek je určen pouze pro soukromé a ne pro průmyslové využití. Záruční plnění zaniká při zneužití nebo neodborném použití, použití síly při zásahu, který nebyl proveden naším autorizovaným servisem. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba.

Vyřizování záručního plnění

Abychom zajistili rychlé zpracování vaší záležitosti, postupujte dle následujících pokynů:

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.
- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.



Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 377077_2110



Výrobce:

Uvědomte si, prosím, že následující adresa není adresou servisu. Nejprve kontaktujte výše uvedené servisní místo.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NĚMECKO

Obsah

1. Určené použitie	106
2. Obsah balenia	106
3. Prehľad	107
4. Technické parametre	107
5. Bezpečnostné pokyny	107
6. Autorské práva	113
7. Užitočné informácie o jogurte	113
8. Než začnete.....	113
9. Začíname.....	114
9.1 Výroba jogurtu	114
10. Tipy pre dobré výsledky jogurtu	115
11. Nápady na prípravu.....	116
12. Údržba/čistenie	116
12.1 Údržba	116
12.2 Čistenie.....	117
13. Skladovanie pri nepoužívaní.....	117
14. Odstraňovanie problémov	117
15. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii.....	118
16. Potravinárske použitie	119
17. Informácie o zhode.....	119
18. Informácie o záruke a servise.....	120

Gratulujeme!

Kúpou jogurtovača SilverCrest SJB 20 A1, ďalej len jogurtovač (3), ste si vybrali kvalitný produkt.

Pred prvým použitím sa oboznámte s používaním jogurtovača (3) a pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Dodržujte bezpečnostné pokyny a používajte jogurtovač (3) len tak, ako je uvedené v návode na obsluhu a pre dané aplikácie.

Návod na obsluhu uložte na bezpečnom mieste. Ak predáte jogurtovač (3) niekomu inému, odovzdajte s ním aj všetky príslušné dokumenty.

1. Určené použitie

Jogurtovač (3) sa jednoducho používa a umožňuje výrobu jogurtu. Nemožno ho použiť na výrobu iných potravín. Tento jogurtovač (3) nebol navrhnutý pre podnikové alebo obchodné aplikácie. Používajte jogurtovač (3) len na súkromné účely. Akékoľvek iné, ako vyššie uvedené použitie nezodpovedá určenému použitiu. Tento jogurtovač (3) sa nesmie tiež používať v exteriéri alebo v tropických klimatických podmienkach. Tento jogurtovač (3) spĺňa príslušné normy a predpisy potrebné pre Vyhlásenie o zhode s európskou certifikáciou. Akékoľvek iné zmeny jogurtovača (3), ako zmeny odporúčané výrobcom, môžu mať za následok nedodržanie týchto noriem. Výrobca nie je zodpovedný za žiadnu škodu alebo poruchy vyplývajúce z takýchto zmien. Používajte iba príslušenstvo odporúčané výrobcom.

Dodržujte predpisy a zákony platné v krajine použitia.

2. Obsah balenia


- Jogurtovač SilverCrest SJB 20 A1
- Tento návod na použitie

3. Prehľad

Tento návod na obsluhu má otvárací obal. Vo vnútri obalu je obrázok jogurtovača (3) s číslami. Význam čísel je nasledovný:

- 1 Veko
- 2 Nádoby (7 ks)
- 3 Jogurtovač
- 4 Stavová kontrolka
- 5 Tlačidlo Zapnúť/Vypnúť

4. Technické parametre

Vstupné napätie	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Spotreba el. energie	20 W
Trieda ochrany	II / 
Rozmery (V x Ø)	pribl. 13 x 24,5 cm
Hmotnosť	pribl. 1,8 kg

Technické údaje a dizajn sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

5. Bezpečnostné pokyny

Ak jogurtovač (3) používate po prvýkrát, prečítajte si príslušné pokyny a rešpektujte všetky varovania, aj keď ste sa už zoznámili s používaním rôznych elektronických zariadení. Návod uložte na bezpečnom mieste na neskoršie použitie. Ak tento jogurtovač (3) predáte alebo ho darujete inej osobe, predajte so zariadením aj tento návod na obsluhu.



NEBEZPEČENSTVO! Toto slovo naznačuje nebezpečenstvo s vysokým rizikom, ktoré, ak sa mu nepredídete, môže viesť k smrteľnému alebo ťažkému zraneniu.



VAROVANIE! Toto slovo naznačuje nebezpečenstvo s priemerným rizikom, ktoré, ak sa mu nepredídete, môže viesť k smrteľnému alebo ťažkému zraneniu.



POZOR! Toto slovo naznačuje nebezpečenstvo s nízkym rizikom, ktoré, ak sa mu nepredídete, môže viesť k malým zraneniam.



UPOZORNENIE! Tento symbol naznačuje dôležité pokyny na ochranu proti poškodeniu majetku.



Tento symbol označuje ďalšie informácie o téme.



Striedavé napätie



NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

NEOTVÁRAJTE ZARIADENIE!



NEBEZPEČENSTVO! Osobná bezpečnosť

Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 3 rokov, ako aj ľudia so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo ľudia s nedostatkom vedomostí a skúseností, pokiaľ sú pod dozorom alebo majú pokyny o tom, ako správne používať spotrebič a rozumejú spojeným rizikám. Nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Deti nesmú vykonávať čistenie a údržbu spotrebiča, ak nemajú viac ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom. Toto zariadenie a jeho napájací kábel sa musia držať z dosahu detí mladších ako 3 rokov. Držte baliaci materiál mimo dosahu detí. Je tu riziko udusenía.



NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Chráňte výrobok pred vlhkosťou a kvapkami, či striekancami vody. Nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín!
- Ak sa do zariadenia dostane kvapalina, odpojte okamžite zástrčku zo zásuvky. Pred opätovným použitím nechajte výrobok skontrolovať odborníkom.
- Nikdy neobsluhujte výrobok mokrými alebo vlhkými rukami.
- Ak je výrobok vo vode alebo inej kvapaline, nedotýkajte sa ho. Namiesto toho vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.

- Nepoužívajte výrobok, ak sú napájacia zástrčka alebo kábel poškodené, ak nefungujú správne, ak spadli do vody, na zem alebo ukazujú akékoľvek známky poškodenia. V takom prípade sa obráťte na odborníka, aby výrobok opravil.
- Sieťovú zástrčku zapájajte len do správne nainštalovanej, ľahko prístupnej elektrickej zásuvky. Výrobok spúšťajte len pri napätí, ktoré je označené na výkonnostnom štítku! Výkonnostný štítok nájdete v spodnej časti jogurtovača (3). Od používateľa sa nevyžaduje žiadna činnosť na nastavenie výrobku na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa automaticky nastaví na 50 a 60 Hz.
- Napájací kábel sa nesmie poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach.
- Pri používaní tohto výrobku nesmie byť napájací kábel nijako zaseknutý ani stlačený.
- Ani pri vypnutí nie je produkt úplne odpojený od napájania. Vytiahnutím napájacej zástrčky ho úplne odpojte. Vždy ťahajte za zástrčku, nie za kábel.
- Nedovoľte, aby sa na zástrčku zariadenia rozliala kvapalina.

- Odpojte napájaciu zástrčku zo sieťovej zásuvky
 - ak dôjde k problému,
 - ak nepoužívate výrobok,
 - pred čistením výrobku a
 - v prípade búrky.
- Nikdy sa nesnažte opraviť výrobok sami. V prípade problému výrobok vypnite, odpojte napájaciu zástrčku a obráťte sa na zákaznícky servis.
- Ak je napájací kábel zariadenia poškodený, musí ho vymeniť výrobca, zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.



VAROVANIE! Nebezpečenstvo zranenia!

- Nepoužívajte výrobok v blízkosti výbušných alebo horľavých materiálov.
- Výrobok používajte len v súlade s jeho určením. Nesprávne používanie môže spôsobiť poranenia!



POZOR! Nebezpečenstvo zranenia!

- Nepresúvajte výrobok počas jeho používania.
- Povrch jogurtovača (3) sa pri používaní zahrieva.
- Po použití vyžaruje povrch výhrevného telesa zvyškové teplo.



UPOZORNENIE! Poškodenie zariadenia!

- Tento výrobok nie je určený na použitie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládacím systémom.
- Nikdy výrobok nepoložte na horúci povrch (napr. varnú dosku) alebo do blízkosti vykurovacích zdrojov, príp. otvorených ohňov.
- Používajte len originálne príslušenstvo.
- Používajte výrobok len na rovnom a stabilnom povrchu.
- Nikdy nepoužívajte výrobok v blízkosti horľavých materiálov, ako sú záclony. Horľavé alebo zápalné materiály držte od výrobku vo vzdialenosti minimálne 50 cm.
- Nevystavujte výrobok žiadnemu zdroju priameho tepla (napr. ohrievačom), priamemu slnečnému žiareniu alebo silnému umelému osvetleniu. Zariadenie nesmie byť vystavené kvapkám alebo šplechnutiam vody ani abrazívnym kvapalinám. Nepoužívajte výrobok v blízkosti vody. Je zvlášť dôležité, aby nebol výrobok nikdy ponorený (na výrobok ani vedľa neho nekladte žiadne nádoby obsahujúce tekutiny, ako sú nápoje, vázy, atď.). Dávajte pozor, aby nebol výrobok vystavený veľkým nárazom alebo vibráciám. Do zariadenia sa nekladajú žiadne predmety.

6. Autorské práva

Celý obsah tejto Používateľskej príručky je chránený autorským právom a je poskytnutý čitateľovi iba na informačné účely. Kopírovanie dát a informácií bez predošlého písomného a explicitne vyjadreného súhlasu od autora je prísne zakázané. Platí to aj pre akékoľvek obchodné použitie obsahu a uvedených informácií. Všetky texty a obrázky sú aktualizované k dátumu tlače. Podliehajú zmene bez upozornenia.

7. Užitočné informácie o jogurte

Na výrobu jogurtu potrebujete mlieko a živé jogurtové kultúry. Obsah tuku v jogurte závisí od obsahu tuku v použitom mlieku. Jogurt z nízkotučného mlieka nebude taký pevný ako jogurt vyrobený z mlieka s vyšším obsahom tuku.

Baktérie mliečneho kvasenia menia mlieko na jogurt a baktérie premieňajú laktózu v mlieku na kyselinu mliečnu. Jogurtovač (3) zabezpečuje optimálnu teplotu na dozrievanie jogurtu.

8. Než začnete

Vyberte jogurtovač (3) a jeho príslušenstvo z obalu a úplne odstráňte všetok obalový materiál. Skontrolujte, či jogurtovač (3) nie je poškodený. Ak je jogurtovač poškodený (3), nepoužívajte ho. Pred prvým použitím jogurtovač (3) vyčistite podľa popisu v kapitole „Čistenie“.

9. Začíname

9.1 Výroba jogurtu



Nepohybujte jogurtovačom (3), keď sa používa, pretože by to mohlo ovplyvniť proces dozrievania jogurtu.



Jogurt sa môže vyrábať zo studeného alebo teplého mlieka. Odporúčame používať teplé mlieko, pretože umožňuje rýchlejšie rozmnožovanie jogurtových kultúr. Mlieko musí mať vyššiu teplotu ako 45 °C, pretože tým sa jogurtové kultúry ničia.

Ak chcete vyrobiť jogurt zo studeného mlieka, môžete postupovať takto: Vložte naplnené nádoby (2) do jogurtovača (3) a potom pridajte horúcu, ale nie vriacu vodu, po značku „MAX“.

- Jogurtovač (3) umiestnite na rovný a tepelne odolný povrch. Ak je samotný povrch málo odolný, umiestnite pod jogurtovač (3) tepelne odolnú dosku.
- Ak používate nepasterizované mlieko, musíte ho najprv priviesť do varu, aby sa zničili zárodky a baktérie. Mlieko nechajte opäť vychladnúť pod 45 °C.
- Do vhodnej nádoby nalejte 1,2 litra mlieka.
- Do mlieka vmiešajte približne 60 g živého jogurtu alebo jogurtového prášku (pozrite si pokyny na obale).



Použite maximálne 1,2 litra mlieka a 60 g živého jogurtu alebo jogurtového prášku (pozrite si pokyny na obale).

- Zmes nalejte do nádob (2). Nenapĺňajte nádoby (2) viac ako po značku „180 ml“.
- Uzavrite nádoby (2) priloženými viečkami a vložte ich do jogurtovača (3).
- Na jogurtovač (3) nasadte veko (1).
- Sieťovú zástrčku zapojte do ľahko prístupnej sieťovej zásuvky.
- Zapnite jogurtovač (3) pomocou tlačidla Zapnúť/Vypnúť (5). Rozsvieti sa indikátor stavu (4).
- Jogurt dozrieva približne 10 až 12 hodín. Čas závisí od použitých surovín.
- Jogurtovač (3) vypnite pomocou tlačidla Zapnúť/Vypnúť (5). Indikátor stavu (4) sa vypne.
- Odpojte napájaciu zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Odoberte veko (1) z jogurtovača (3). Dbajte na to, aby kondenzát z veka (1) nekvapkal na plášť jogurtovača (3).
- Vyberte nádoby (2) z jogurtovača (3).

-
- Jogurt nechajte chvíľu vychladnúť. Jogurt pred konzumáciou uložte na približne 24 hodín do chladničky. Pred konzumáciou jogurt premiešajte. Jogurt vydrží niekoľko dní.
 - Jogurtovač (3) a príslušenstvo vyčistite podľa popisu v kapitole „Čistenie“.

10. Tipy pre dobré výsledky jogurtu

Nasledujúce tipy nie sú povinné:

- Použite približne dve čajové lyžičky sušeného mlieka na 1 liter mlieka, aby bol jogurt hustejší.
- Ak vyrábate jogurt zo sójového nápoja (prírodného), mali by ste použiť aj živé jogurtové kultúry vyrobené zo sóje.
- Uistite sa, že mlieko a jogurt, ktoré používate, majú rovnaký obsah tuku. Vďaka tomu je jogurt hustejší a vzniká menej srvátky.
- Na 1 liter mlieka pridajte jednu až dve polievkové lyžice inulínu, aby bol jogurt krémovejší. Inulín je sypká látka neutrálnej chuti, ktorá sa zvyčajne získava z koreňa čakanky. Dá sa kúpiť online alebo v obchodoch so zdravou výživou.
- Používajte čo najčerstvejšie suroviny s dlhou dobou trvanlivosti.
- Hotový jogurt nechajte ďalej dozrievať v chladničke. Jogurt netrepte ani nemiešajte.
- Na výrobu ďalšej dávky môžete použiť vlastný jogurt. To môže trochu predĺžiť proces zrenia (približne 10 až 12 hodín) jogurtu. Upozorňujeme, že čím častejšie budete tento postup opakovať, tým redší bude jogurt. Ak začne byť jogurt príliš riedky, použite opäť čerstvý jogurt zakúpený v obchode.

11. Nápady na prípravu

Keď ste jogurt pripravili, môžete ho zdokonaľiť podľa svojich predstáv.

Ovocný jogurt

Do jogurtu vmiešajte ovocie alebo džem.

Sladký jogurt

Do jogurtu vmiešajte čokoládové kúsky, nugát, vanilku, med, orechy, marcipán alebo iné ingrediencie, na čo máte chuť.

Jogurtový dresing

Do jogurtu vmiešajte trochu smotany a cukru. Pridajte trochu čerstvých nasekaných bylín. Dochuťte trochu soli a korenia podľa chuti. Ak chcete, pridajte aj trochu limetkovej alebo citrónovej šťavy.

12. Údržba/čistenie

12.1 Údržba



NEBEZPEČENSTVO! V prípade poškodenia tohto jogurtovača (3) akýmkoľvek spôsobom, napr. vniknutím kvapaliny do výrobku, pri jeho vystavení dažďu alebo vlhkosti, keď jogurtovač (3) nepracuje obvyklým spôsobom alebo po páde jogurtovača (3), je potrebná jeho oprava. Pokiaľ si všimnete dym, nezvyčajné zvuky alebo zvláštny zápach, okamžite jogurtovač (3) vypnite a vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. V takom prípade sa jogurtovač (3) nemôže ďalej používať a musí byť skontrolovaný autorizovaným servisným personálom. Všetky servisné práce musí vykonať kvalifikovaný odborný pracovník. Kryt jogurtovača (3) nikdy neotvárajte.

12.2 Čistenie



NEBEZPEČENSTVO! Pred začatím čistenia dopyjte zástrčku od sieťovej zásuvky. Je tam riziko úrazu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO! Jogurtovač (3) nesmie byť nikdy ponorený do vody!

Na čistenie jogurtovača (3) používajte suchú handričku. Nikdy nepoužívajte žiadne rozpúšťadlá, ani čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť plastový kryt. Uistite sa, aby sa do vnútra krytu jogurtovača (3) nedostala žiadna tekutina. Tým sa zabráni poškodeniu jogurtovača (3). Zvyšky potravín odstráňte ihneď po použití, aby nemohli zaschnúť. Postup čistenia je nasledovný:

- Jogurtovač (3) vyčistíte zvnútra aj zvonku mäkkou vlhkou handričkou. V prípade potreby použijete trochu prostriedku na umývanie riadu.
- Vyčistíte nádoby (2), viečka a veko (1) jogurtovača (3) v miske s teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu.
- Jogurtovač (3) a príslušenstvo starostlivo osušte.



Nádoby (2), viečka a veko (1) jogurtovača (3) je možné umývať v umývačke riadu.

13. Skladovanie pri nepoužívaní






Ak jogurtovač (3) nepoužívate, uistite sa, že je čistý, a uložte ho a jeho príslušenstvo na čisté, suché a chladné miesto.





14. Odstraňovanie problémov









Jogurtovač (3) nefunguje.

- Skontrolujte, či je zástrčka správne zasunutá do sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte jogurtovač (3) pomocou tlačidla Zapnúť/Vypnúť(5).

15. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii

	<p>Zariadenia označené týmto symbolom podliehajú európskej smernici 2012/19/EU. Všetky elektrické a elektronické zariadenia je potrebné likvidovať oddelene od domáceho odpadu, na oficiálnych zberných miestach. Zabráňte znečisteniu životného prostredia a ohrozeniu vášho zdravia správnou likvidáciou zariadenia. Podrobnejšie informácie o správnom spôsobe likvidácie získate, keď sa obrátíte na miestnu administratívu, na organizácie zaoberajúce sa likvidáciou alebo na predajcu, od ktorého ste zariadenie zakúpili.</p>
	<p>Všetky obalové materiály zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie. Obalové kartóny je možné vyhodiť do odpadových kontajnerov na recykláciu papiera alebo odovzdať na recykláciu na verejných zberných miestach. Akékoľvek fólie alebo plasty obsiahnuté v obale by sa mali kvôli likvidácii vrátiť na verejné zberné miesta.</p>
 <p>ES/PT</p>	
	<p>Platí len pre Francúzsko:</p> <p>Tento výrobok je recyklovateľný, ale podlieha reštriktívnejším podmienkam zodpovednosti výrobcu, preto sa musí zbierať oddelene.</p>
	<p>Pri likvidácii obalového materiálu si na ňom všimnite označenia. Na štítku sú označené skratky (a) a čísla (b), a ich význam je nasledovný:</p> <p>1 - 7: plast / 20 - 22: papier a kartón / 80 - 98: kompozitné materiály.</p>

Symbol	Materiál	Obsiahnutý v nasledujúcich obalových prvkoch tohto produktu
	Polyetylénový tereftalan	—
	Polyetylén s vysokou hustotou	—
	Polyvinylchlorid	—
	Polyetylén s nízkou hustotou	Ochranné prepravné vrečko okolo zariadenia

	Polypropylén	—
	Polystyrén	—
	Iné plasty	—
	Vlnitá lepenka	Predajné balenie
	Iný kartón	Prepravná ochrana nádob (2)
	Papier	—
	Papier/kartón/plast	—
	Papier/kartón/plast/ hliník	—

16. Potravinárske použitie



Tento symbol označuje produkty, ktorých fyzické a chemické zloženie bolo testované a potvrdené pri použití s potravinami ako nerizikové pre zdravie, podľa požiadaviek nariadenia EÚ 1935/2004.

17. Informácie o zhode



Produkt spĺňa požiadavky príslušných európskych a národných smerníc. Poskytujeme dôkaz súladu. Výrobca má príslušné vyhlásenia a dokumentáciu.



Produkt spĺňa požiadavky príslušných národných smerníc Srbskej republiky.



Produkt spĺňa požiadavky príslušných národných smerníc Veľkej Británie.

Úplné Vyhlásenie o zhode EÚ je k dispozícii na prevzatie cez tento odkaz:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/377077_2110.pdf

18. Informácie o záruke a servise

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte voči jeho predajcovi zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená ďalej.

Záručné podmienky

Záručná doba začína dňom kúpy. Dobré si uschovajte originál pokladničného bloku. Tento doklad je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa v priebehu troch rokov od kúpy tohto výrobku prejavi materiálová alebo výrobná chyba, tento výrobok vám podľa našej úvahy bezplatne buď vymeníme alebo opravíme.

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

Záruka sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadne už pri kúpe zistené chyby a nedostatky musíte ohlásiť ihneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záruky, si musíte zaplatiť.

Rozsah záruky

Prístroj bol podľa prísnych kvalitatívnych predpisov starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Záruka platí na materiálové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí na také súčasti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, takže sa na ne hľadí ako na opotrebené diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú spínače, akumulátory alebo diely zo skla. Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Pre správne používanie tohto výrobku treba presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na používanie. Bezpodmienečne sa treba vyhnúť takému účelu používania a takej manipulácii, pred akými sú v návode na používanie uvedené výstrahy. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcemu účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násillia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Postup pri uplatňovaní záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej požiadavky, riadte sa týmito pokynmi:

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priloženú dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznícku linku.
- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.

- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznícky servis zariadi ďalšie služby.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 377077_2110



Výrobca

Majte na pamäti, že táto adresa nie je adresou servisu. Najprv sa obráťte na vyššie uvedenú opravovňu.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NEMECKO

Índice

1. Uso destinado.....	123
2. Contenido del embalaje.....	123
3. Generalidades.....	124
4. Datos técnicos.....	124
5. Instrucciones de seguridad.....	124
6. Copyright.....	130
7. Información útil sobre los yogures.....	130
8. Antes de empezar.....	130
9. Primeros pasos.....	131
9.1 Fabricar yogur.....	131
10. Sugerencias para conseguir los mejores yogures.....	132
11. Sugerencias de preparación.....	133
12. Mantenimiento/limpieza.....	133
12.1 Mantenimiento.....	133
12.2 Limpieza.....	134
13. Almacenamiento cuando no se utilice.....	134
14. Resolución de problemas.....	134
15. Normativa medioambiental e información sobre el desecho.....	135
16. Aptitud para uso alimentario.....	136
17. Notas sobre la conformidad.....	136
18. Información sobre la garantía y el servicio posventa.....	137

¡Enhorabuena!

Con la adquisición de esta yogurtera SilverCrest SJB 20 A1, de ahora en adelante "la yogurtera" (3), ha obtenido un producto de calidad.

Antes de ponerla en funcionamiento, es necesario que se familiarice con su manejo y que lea este manual del usuario detenidamente. Respete todas las instrucciones de seguridad y emplee la yogurtera (3) solamente tal y como se describe en el manual y solo para los fines que aquí se detallan.

Guarde el manual del usuario en un lugar seguro. Si traspasa la yogurtera (3) a otra persona, acompáñela siempre de la documentación pertinente.

1. Uso destinado

La yogurtera (3) es fácil de usar y sirve para preparar yogures. No se puede utilizar para elaborar otros tipos de alimentos. La yogurtera (3) no ha sido diseñada para fines corporativos ni comerciales. Debe emplear la yogurtera (3) para fines privados solamente. Cualquier empleo diferente al mencionado no corresponde a su uso destinado. La yogurtera (3) no debe ser empleada a la intemperie ni en climas tropicales. La yogurtera (3) cumple todo lo relacionado en cuanto a la conformidad CE incluyendo la normativa y los estándares pertinentes. Cualquier modificación de la yogurtera (3) que no haya sido recomendada por el fabricante puede provocar que estas normativas ya no se cumplan. El fabricante no será responsable de ningún daño ni de malfuncionamiento provocadas por modificaciones no autorizadas. Emplee solo complementos y accesorios recomendados por el fabricante.

Debe respetar y cumplir la legislación y las directivas del país donde emplee el producto.

2. Contenido del embalaje


- Yogurtera SilverCrest SJB 20 A1
- Este Manual del usuario

3. Generalidades

Este Manual del usuario dispone de una portada desplegable. En la contraportada encontrará una ilustración de la yogurtera (3) con números. A continuación se muestra el significado de los números:

- 1 Tapa
- 2 Vasos (7 unidades)
- 3 Yogurtera
- 4 Indicador de estado
- 5 Botón de encendido/apagado

4. Datos técnicos

Tensión de entrada	de 220 a 240 V~, 50/60 Hz
Consumo	20 W
Clase de protección	II / 
Dimensiones (H x Ø)	aprox. 13 x 24,5 cm
Peso	aprox. 1,8 kg

Los datos técnicos y el diseño son susceptibles de cambios sin previo aviso.

5. Instrucciones de seguridad

Antes de usar la yogurtera (3) por primera vez, lea detenidamente todas las instrucciones correspondientes y siga todas las advertencias, incluso si está acostumbrado a manejar aparatos electrónicos. Conserve este manual en un lugar seguro para cualquier referencia futura. Si vende o traspasa la yogurtera (3), acompáñela siempre del presente manual.



¡PELIGRO! Esta palabra indica un peligro de alto riesgo que puede causar la muerte o heridas graves si no se evita.



¡ADVERTENCIA! Esta palabra indica un peligro de riesgo mediano que puede causar la muerte o heridas graves si no se evita.



¡ATENCIÓN! Esta palabra indica un peligro de riesgo bajo que puede causar heridas leves o medianas si no se evita.



¡ATENCIÓN! Esta palabra le advierte de instrucciones importantes que sirven para prevenir daños materiales.



Este símbolo indica más información sobre el tema.



Corriente alterna



¡ADVERTENCIA!



¡PELIGRO DE SACUDIDAS ELÉCTRICAS!

¡NO ABRIR EL PRODUCTO!



¡PELIGRO! Seguridad de las personas

Este aparato puede ser empleado por niños mayores de 3 años, así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o por personas que no tengan conocimiento ni experiencia en su manejo, siempre que dichas personas estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones en cuanto al uso correcto del producto y comprendan los riesgos que implica. No deje que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben ser efectuados por los niños, a no ser que sean mayores de 8 años o se encuentren bajo supervisión. Tanto el aparato como el cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 3 años. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Hay peligro de asfixia.



¡PELIGRO! ¡Peligro de sacudidas eléctricas!

- Proteja el producto contra la humedad así como las gotas de rocío del agua. No lo sumerja en el agua u otro líquido.
- En caso de que líquidos penetren dentro del dispositivo, desconéctelo inmediatamente de la alimentación eléctrica. Deje que un experto verifique el producto antes de volver a acusarlo.
- No utilice nunca el producto con las manos mojadas o húmedas.

- No toque el producto si se ha sumergido en agua u otro líquido. En su lugar, desconéctelo de la alimentación eléctrica.
- No emplee el producto si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, si no funciona debidamente, si se ha sumergido dentro del agua o se ha caído o si presenta otro tipo de daños visibles. En este caso, póngase en contacto con un experto para que repare el producto.
- Inserte el enchufe en una toma eléctrica adecuada y de fácil acceso. El aparato solamente debe conectarse a una red eléctrica que cumpla la tensión indicada en la etiqueta de características del producto. La etiqueta de características se encuentra en la parte inferior de la yogurtera (3). Para cambiar el ajuste del producto a 50 o 60 Hz no se requiere ninguna acción por parte del usuario. El producto se ajusta automáticamente en 50 o en 60 Hz.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no pueda sufrir daños por bordes afilados o puntos calientes.
- Cuando emplee el producto, asegúrese de que el cable de alimentación no quede doblado ni apretado.
- Incluso cuando el producto está apagado, no está desconectado por completo de la red eléctrica. Para

desconectarlo completamente de la red eléctrica, debe desconectar el enchufe de la toma eléctrica. Tire siempre del mismo enchufe y nunca del cable.

- El enchufe del aparato no debe mojarse.
- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica
 - cuando ocurra un problema,
 - si no va a emplear el producto,
 - antes de limpiar el producto y
 - en caso de tormenta eléctrica.
- No intente reparar el producto por su cuenta. Cuando ocurra un problema, apague el producto, desconéctelo de la red eléctrica y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- Si el cable de alimentación de este aparato sufre daños, debe sustituirlo por otro del mismo fabricante, del servicio de atención al cliente o de un técnico cualificado para evitar cualquier peligro.



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones!

- No utilice el producto cerca de materiales explosivos o inflamables.
- Emplee el producto solo para los fines intencionados. El uso inadecuado del producto puede causar daños.



¡ATENCIÓN! ¡Peligro de lesiones!

- No mueva el producto mientras esté encendido.

- La superficie de la yogurtera (3) se calienta durante el funcionamiento.
- Después de su empleo, la superficie del aparato sigue estando caliente.



¡ATENCIÓN! Daños materiales

- Este producto no se ha diseñado para utilizarlo con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia independiente.
- No coloque el producto en una superficie caliente (por ejemplo una placa de cocina), cerca de fuentes de calor o del fuego.
- Solo emplee accesorios originales.
- Solo debe emplear el producto en una superficie plana y estable.
- No utilice el producto cerca de materiales inflamables (cortinas, por ejemplo). Mantenga el producto alejado a una distancia de al menos 50 cm de los materiales inflamables y combustibles.
- No exponga el producto a fuentes de calor directas (radiadores, por ejemplo), a la luz solar ni a la luz artificial intensa. El dispositivo no debe quedar expuesto a aguas estancadas, aerosoles ni líquidos abrasivos. No utilice el producto cerca del agua. Sobre todo, no lo

sumerja nunca (no coloque recipientes con líquidos tales como bebidas, jarrones, etc. encima o cerca del producto). Evite que el producto sufra golpes o vibre excesivamente. No introduzca objetos en el dispositivo.

6. Copyright

Todo el contenido del presente Manual del usuario está protegido por derechos de autor y se ofrece al lector con fines informativos exclusivamente. Queda totalmente prohibida cualquier reproducción o copia de sus datos o información sin el previo consentimiento por escrito del autor. Lo mismo será aplicable a cualquier uso comercial de los contenidos y la información ofrecidos. Todos los textos y los diagramas son actuales en el momento de la publicación impresa. El fabricante se reserva el derecho de modificar las especificaciones sin previo aviso.

7. Información útil sobre los yogures

Para fabricar yogur se necesita leche y cultivos vivos de yogur. La cantidad de grasa del yogur viene determinada por el contenido de grasa de la leche que vaya a emplear. El yogur a base de leche desnatada no resulta tan espeso como el yogur hecho con leche que contenga un mayor contenido de grasa.

Las bacterias del ácido lácteo de la leche transforman la leche en yogur y estas bacterias convierten la lactosa de la leche en ácido lácteo. La yogurtera (3) provee la temperatura óptima para que el yogur pueda madurar.

8. Antes de empezar

Saque la yogurtera (3) y sus accesorios de la caja y retire todo el material de embalaje. Examine la yogurtera (3) para comprobar que está intacto y no presenta ningún desperfecto. Si la yogurtera (3) ha sido dañada, no la emplee.

Limpie la yogurtera (3) como se describe en el capítulo "Limpieza" antes de emplearla por primera vez.

9. Primeros pasos

9.1 Fabricar yogur



No mueva la yogurtera (3) mientras ésta esté en funcionamiento dado que ello podría afectar al proceso de maduración del yogur.



Puede hacer yogur con leche fría o caliente. Le recomendamos que utilice leche caliente dado que así el cultivo de yogur podrá crecer más rápido. Sin embargo, la leche no debe sobrepasar los 45 °C. De lo contrario, los cultivos de yogur se destruirían.

Si desea fabricar yogur a base de leche fría, proceda como se indica a continuación: Coloque los vasos (2) llenos en la yogurtera (3) y luego añada agua caliente (pero que no hierva) hasta la marca "MAX." del interior de la yogurtera (3).

- Coloque la yogurtera (3) sobre una superficie horizontal y resistente al calor. En caso de que la superficie sea delicada, coloque una plancha resistente al calor debajo de la yogurtera (3).
- En caso de que vaya a emplear leche no pasteurizada, hiérvala antes para eliminar posibles gérmenes y bacterias. Deje que la leche se enfríe por debajo de los 45 °C.
- Vierta 1,2 l de leche en un recipiente adecuado.
- Añada aproximadamente 60 g de cultivo de yogur vivo o polvo para yogur (consulte las instrucciones del paquete) a la leche.



No emplee más que 1,2 l de leche y 60 g de cultivo de yogur vivo o polvo para yogur (consulte las instrucciones del paquete).

- Vierta la mezcla en los vasos (2). No llene los vasos (2) por encima de la marca "180 ml".
- Selle los vasos (2) con las tapas incluidas y colóquelos en la yogurtera (3).
- Coloque la tapa (1) en la yogurtera (3).
- Enchufe el cable de alimentación a una toma eléctrica de fácil acceso.
- Encienda la yogurtera (3) con el botón de encendido/apagado (5). El indicador de estado (4) se ilumina.
- El yogur necesita unas 10 a 12 horas para madurar. Este tiempo depende de los ingredientes que haya empleado.
- Apague la yogurtera (3) con el botón de encendido/apagado (5). El indicador de estado (4) se apaga.
- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

- Retire la tapa (1) de la yogurtera (3). Tenga cuidado que la condensación formada en la tapa (1) no se caiga en la carcasa de la yogurtera (3).
- Saque los vasos (2) de la yogurtera (3).
- Deje que el yogur se enfríe un poco. Guarde el yogur durante unas 24 horas en la nevera antes de consumirlo. Remuévalo antes del consumo. El yogur se conserva durante varios días.
- Limpie la yogurtera (3) y sus accesorios como descrito en la sección "Limpieza".

10. Sugerencias para conseguir los mejores yogures

A continuación le brindamos una serie de sugerencias opcionales:

- Emplee aproximadamente dos cucharaditas de leche en polvo para 1 l de leche si desea obtener un yogur más espeso.
- Si desea fabricar yogur a base de soja (natural), también tiene que emplear cultivos de yogur vivos a base de soja.
- Asegúrese de que la leche y el yogur que emplee tengan el mismo contenido en grasa. De esta forma obtendrá un yogur más espeso y se produce menos suero.
- Añada una o dos cucharaditas de inulina para 1 l de leche si desea obtener un yogur más cremoso. La inulina es una fibra alimentaria de sabor neutral que se extrae de la raíz de la endibia. Se puede comprar por Internet o en herbolsterías.
- Intente emplear ingredientes lo más frescos posible para obtener un resultado que se conserve durante más tiempo.
- Deje que el yogur preparado siga madurando en la nevera. No agite ni remueva el yogur.
- La próxima vez que desee fabricar yogur puede usar su propio yogur anterior como base. Es posible que de esta manera el proceso de maduración del yogur de aproximadamente 10 a 12 horas se alargue un poco. Tenga en cuenta que cuantas más veces repita este proceso, menos espeso resultará el yogur. Cuando observe que su yogur empiece a quedarse muy líquido, vuelva a emplear yogur fresco de la tienda.

11. Sugerencias de preparación

Cuando haya terminado de fabricar su yogur, puede darle el toque que desee.

Yogur de fruta

Mezcle el yogur con fruta o mermelada.

Yogur dulce

Mezcle el yogur con chispitas de chocolate, nougat, vainilla, miel, nueces, mazapán o cualquier otro ingrediente que le apetezca.

Vinagreta de yogur

Mezcle el yogur con algo de nata y azúcar. Añada algunas finas hierbas frescas picadas. Condimente con sal y pimienta según su gusto personal. También puede añadir un poco a de jugo de lima o de limón si lo desea.

12. Mantenimiento/limpieza

12.1 Mantenimiento



¡PELIGRO! Un mantenimiento será necesario cuando la yogurtera (3) sufra problemas como, por ejemplo, haya entrado líquido, la yogurtera (3) haya sido expuesta a la lluvia o humedad, si no funciona normalmente o si se ha caído. Si observa humo, ruidos u olores extraños, apague la yogurtera (3) inmediatamente y desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica. En estos casos, deje de utilizar la yogurtera (3) hasta que la revise un técnico autorizado. Toda reparación o mantenimiento deben ser efectuados por técnicos autorizados. No abra nunca la carcasa de la yogurtera (3).

12.2 Limpieza



¡PELIGRO! Antes de empezar a limpiar el producto, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente, pues corre el peligro de sufrir descargas eléctricas.



¡PELIGRO! ¡No sumerja nunca la yogurtera (3) en agua!

Limpie la yogurtera (3) con un paño seco. No emplee ningún tipo de disolvente o líquido que pueda dañar la carcasa de plástico. Asegúrese de que no entren líquidos en la carcasa de la yogurtera (3). Esto evita que la yogurtera (3) sufra daños. Quite los residuos alimentarios directamente después de utilizarla, de forma que éstos no puedan adherirse. Proceda como se indica a continuación para limpiar el producto:

- Limpie la yogurtera (3) con un paño limpio, suave y ligeramente humedecido. Si fuese necesario, puede utilizar un poco de detergente lavavajillas.
- Limpie los vasos (2) junto con sus tapas y la tapa (1) de la yogurtera (3) en el fregadero con agua templada y detergente lavavajillas.
- Seque bien la yogurtera (3) y los accesorios.



Los vasos (2) junto con sus tapas y la tapa (1) de la yogurtera (3) se pueden lavar en el lavavajillas.

13. Almacenamiento cuando no se utilice







Si no va a utilizar la yogurtera (3), límpiela bien y guárdela junto con sus accesorios en un lugar limpio, seco y fresco.




14. Resolución de problemas










La yogurtera (3) no funciona.

- Compruebe que el enchufe eléctrico está insertado correctamente en la toma eléctrica.
- Encienda la yogurtera (3) con el botón de encendido/apagado (5).

15. Normativa medioambiental e información sobre el desecho

	<p>Los dispositivos señalizados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/EU. Todo aparato eléctrico o electrónico debe ser desechado por separado de la basura doméstica y en los puntos limpios municipales. Participe activamente en la protección del medioambiente y de su propia salud respetando las normas de desecho de los aparatos usados. Para más información sobre el desecho y reciclaje, póngase en contacto con las autoridades pertinentes, los puntos limpios o la tienda donde adquirió el producto.</p>
	<p>Recicle también el material de embalaje de forma respetuosa con el medioambiente. Los cartones pueden depositarse en los contenedores correspondientes o en los puntos de reciclaje públicos. Los materiales plásticos de este embalaje deben depositarse en los puntos limpios públicos.</p>
 <p>ES/PT</p>	
	<p>Solo para Francia:</p> <p>Este producto es reciclable, está sujeto a la estricta responsabilidad del fabricante y el producto debe ser desechado por separado y nunca con la basura doméstica.</p>
	<p>Tenga en cuenta el etiquetado del material de embalaje a la hora de desecharlo. Las abreviaturas (a) y los números (b) significan lo siguiente:</p>
	<p>1-7: plástico / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.</p>

Símbolo	Material	Contenido en los siguientes componentes del embalaje del producto
	Tereftalato de polietileno	—
	Polietileno de alta densidad	—
	Cloruro de polivinilo	—

	Polietileno de baja densidad	Bolsa de protección de transporte que contiene el aparato
	Polipropileno	—
	Poliestireno	—
	Otros plásticos	—
	Cartón corrugado	Paquete de venta del producto
	Otro tipo de cartón	Protección de transporte de los vasos (2)
	Papel	—
	Papel/cartón/plástico	—
	Papel/cartón/plástico/ aluminio	—

16. Aptitud para uso alimentario



Este símbolo denota productos cuya composición física y química ha sido verificada y se ha determinado que no son nocivos para la salud cuando están en contacto con los alimentos, según los requisitos del Reglamento CE 1935/2004.

17. Notas sobre la conformidad



Este producto cumple los requisitos de las Directivas Europeas y nacionales aplicables. Para demostrar la conformidad, se han realizado las pruebas pertinentes. El fabricante posee las declaraciones y la documentación al respecto.



Este producto cumple los requisitos de las Directivas nacionales de la República de Serbia.



Este producto cumple los requisitos de las Directivas nacionales del Reino Unido.

Puede descargarse la Declaración CE de conformidad completa en: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/377077_2110.pdf

18. Información sobre la garantía y el servicio posventa

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

Condiciones de garantía

El plazo de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original en un lugar seguro, puesto que lo necesitará para acreditar que hizo la compra. Si el producto sufre un defecto de material o de fabricación dentro de este periodo de tres años a partir de la fecha de compra, nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio.

Plazo de garantía y reclamaciones legales

La prestación de la garantía no alarga el plazo de garantía. Esto es válido también para las piezas sustituidas y reparadas. Los daños y desperfectos que ya existían al adquirir el producto deben notificarse inmediatamente después de quitar el embalaje. Una vez finalizado el plazo de garantía, todas las reparaciones son de pago.

Volumen de la garantía

El aparato ha sido fabricado en conformidad con las normas de calidad más exigentes y ha sido revisado minuciosamente antes de entregarse. La prestación de garantía cubre los defectos de material y de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto que estén expuestas a desgaste habitual, pudiendo ser consideradas piezas de desgaste, ni tampoco los daños en las piezas frágiles, como interruptores, baterías o componentes de cristal. La garantía quedará invalidada si el producto resulta dañado, se utiliza incorrectamente o es manipulado. Para utilizar el producto correctamente deben respetarse todas las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones. Debe evitarse expresamente cualquier finalidad de uso o manejo que difiera de lo recomendado o que esté contraindicado en el manual de instrucciones. El producto está diseñado únicamente para el uso particular, y no para el uso comercial o industrial. El manejo incorrecto e inadecuado, el uso de la fuerza bruta y las intervenciones no realizadas por uno de nuestros centros de servicio autorizados invalidarán la garantía. La reparación o sustitución del producto no dan lugar a ningún plazo de garantía nuevo.

Procesamiento de la garantía

Para que su solicitud se tramite lo más rápido posible, proceda de la siguiente manera:

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.

- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.



Servicio



Teléfono: 900 984 989

E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 377077_2110



Fabricante

Tenga presente que los siguientes datos no pertenecen a servicio técnico. En primer lugar, póngase en contacto con el centro de servicio indicado.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALEMANIA

Indholdsfortegnelse

1. Tilsigtet anvendelse	140
2. Pakkens indhold.....	140
3. Oversigt	141
4. Tekniske specifikationer	141
5. Sikkerhedsinstruktioner	141
6. Copyright	146
7. Nyttige oplysninger om yoghurt	146
8. Før du går i gang	147
9. Kom godt i gang.....	147
9.1 Fremstilling af yoghurt.....	147
10. Tips til gode yoghurtresultater.....	148
11. Tilberedningsidéer.....	149
12. Vedligeholdelse/rengøring	149
12.1 Vedligeholdelse	149
12.2 Rengøring.....	150
13. Opbevaring, når apparatet ikke er i brug	150
14. Fejlfinding.....	150
15. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse.....	151
16. Fødevaremærkning	152
17. Bemærkninger om overensstemmelse.....	152
18. Garanti- og serviceoplysninger.....	153

Tillykke!

Ved at købe SilverCrest SJB 20 A1 yoghurtmaskine (3), der herefter benævnes som "yoghurtmaskinen", har du valgt et kvalitetsprodukt.

Før du tager den i brug første gang, skal du gøre dig bekendt med, hvordan yoghurtmaskinen (3) fungerer og læse denne betjeningsvejledning grundigt. Vær omhyggelig med at følge sikkerhedsvejledningerne og brug kun yoghurtmaskinen (3), som beskrevet i betjeningsvejledningen og til de anførte formål.

Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted. Hvis du giver yoghurtmaskinen (3) videre til andre personer, skal du sørge for at vedlægge alle de relevante dokumenter.

1. Tilsigtet anvendelse

Yoghurtmaskinen (3) er nem at bruge og gør det muligt for dig at lave yoghurt. Den kan ikke bruges til at lave andre fødevarer. Denne yoghurtmaskine (3) er ikke beregnet til erhvervmæssig eller kommerciel brug. Brug kun yoghurtmaskinen (3) til private formål. Al brug ud over den ovennævnte svarer ikke til den tilsigtede brug. Yoghurtmaskinen (3) må heller ikke anvendes udendørs eller i tropisk klima. Denne yoghurtmaskine (3) lever op til alle relevante normer og standarder vedrørende CE-overensstemmelse. Modificering af yoghurtmaskinen (3), ud over ændringer som anbefales af producenten, kan medføre, at disse standarder ikke længere overholdes. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader eller funktionsfejl, der måtte opstå som følge heraf. Brug kun tilbehør, som anbefales af producenten.

Vær opmærksom på bestemmelserne og lovene i brugslandet.

2. Pakkens indhold


- SilverCrest SJB 20 A1 yoghurtmaskine
- Denne betjeningsvejledning

3. Oversigt

Denne betjeningsvejledning har en flap på forsiden, der kan foldes ud. På indersiden af omslaget er yoghurtmaskinen (3) vist med talangivelser. De forskellige numre betyder følgende:

- 1 Låg
- 2 Glas (7 styk)
- 3 Yoghurtmaskine
- 4 Statusindikatorer
- 5 Tænd-/slukknop

4. Tekniske specifikationer

Indgangsspænding	220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Strømforbrug	20 W
Beskyttelsesklasse	II / 
Mål (H x Ø)	ca. 13 x 24,5 cm
Vægt	ca. 1,8 kg

De tekniske data og designet kan ændres uden varsel.

5. Sikkerhedsinstruktioner

Før du tager yoghurtmaskinen (3) i brug første gang, bedes du læse nedenstående anvisninger og følge alle advarsler, også selvom du i forvejen er fortrolig med at håndtere elektroniske enheder. Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted til fremtidig brug. Hvis du sælger yoghurtmaskinen (3) eller giver den væk, skal du samtidig videregive denne betjeningsvejledning.



FARE! Dette signalord angiver en fare med moderat risiko, som kan føre til dødsfald eller større kvæstelser, hvis den ikke undgås.



ADVARSEL! Dette signalord angiver en fare med moderat risiko, som kan føre til dødsfald eller større kvæstelser, hvis den ikke undgås.



OBS! Dette signalord angiver en fare med moderat risiko, som kan føre til dødsfald eller større kvæstelser, hvis den ikke undgås.



FORSIGTIG! Dette signal angiver vigtige instruktioner til at beskytte mod skader på ejendom.



Dette symbol henviser til yderligere oplysninger om emnet.



Vekselspænding



RISIKO FOR ELEKTRISK STØD!

ÅBN IKKE KABINETTET!



FARE! Personlig sikkerhed

Denne enhed kan anvendes af børn fra 3 år samt af personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller psykisk kapacitet eller personer, der mangler viden eller erfaring, så længe de er under opsyn eller har modtaget anvisninger i korrekt brug af enheden, og de forstår de tilknyttede risici. Tillad ikke børn at lege med enheden. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn af en voksen. Enheden og dens strømledning skal opbevares utilgængeligt for børn under 3 år. Opbevar al emballage uden for børns rækkevidde. Der er risiko for kvælning.



FARE! Risiko for elektrisk stød!

- Beskyt produktet mod væde og fugt og mod dryppende eller sprøjtende vand. Nedsenk aldrig i vand eller andre væsker!
- Hvis der kommer væske ind i enheden, skal du straks trække stikket ud af kontakten. Få produktet eftersat af en ekspert, før det tages i brug igen.
- Betjen aldrig produktet med våde eller fugtige hænder.
- Rør ikke ved produktet, hvis det ligger i vand eller en anden væske. Træk i stedet stikket ud af stikkontakten.
- Brug ikke produktet, hvis stikket eller strømledningen er beskadiget, hvis det ikke fungerer korrekt, hvis det er faldet i vandet, blevet tabt, eller hvis det udviser andre tegn på skader. Kontakt i så fald en ekspert for at få repareret produktet.

- Sæt kun strømstikket i en korrekt installeret og let tilgængelig stikkontakt. Betjen kun produktet ved den spænding, der er angivet på typeskiltet! Typeskiltet findes på undersiden af yoghurtmaskinen (3). Det kræver ingen handling fra brugerens side at indstille produktet til 50 eller 60 Hz. Produktet justeres automatisk til 50 og 60 Hz.
- Sørg for, at strømledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder.
- Når du bruger produktet, skal du sørge for, at strømledningen ikke sidder fast eller kommer i klemme på nogen måde.
- Selvom produktet er slukket, er det ikke fuldstændig afbrudt fra strømmen. Træk stikket ud for at afbryde den helt. Træk altid i stikket, ikke i ledningen.
- Undgå at spilde væske på stikket til enheden.
- Tag stikket ud af stikkontakten
 - hvis der opstår et problem,
 - hvis du ikke bruger produktet,
 - før rengøring af produktet og
 - hvis det er tordenvejr.
- Forsøg aldrig selv at reparere produktet. Hvis der opstår et problem, skal du slukke for produktet, trække stikket ud og kontakte vores kundeservice.

- Hvis ledningen til enheden er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeserviceafdeling eller en tilsvarende kvalificeret person, så mulige faremomenter undgås.



ADVARSEL! Risiko for personskade!

- Brug ikke produktet i nærheden af eksplosive eller brændbare materialer.
- Brug kun produktet som tilsigtet. Forkert brug kan forårsage kvæstelser!



OBS! Risiko for personskade!

- Flyt ikke produktet, mens det er i brug.
- Yoghurtmaskinens (3) overflade kan blive meget varm, når den er i brug.
- Efter brug kan der være restvarme tilbage i varmeelementets overflade.



FORSIGTIG! Skade på udstyr!

- Dette produkt er ikke designet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Stil aldrig produktet på en varm overflade (f.eks. en kogeplade) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- Brug kun originalt tilbehør.
- Betjen kun produktet på en jævn og stabil overflade.

- Brug aldrig produktet i nærheden af brændbare materialer såsom gardiner. Hold en sikkerhedsafstand på mindst 50 cm rundt om produktet til brændbare og letantændelige materialer.
- Udsæt ikke produktet for direkte varmekilder (f.eks. radiatorer), direkte sollys eller stærkt kunstigt lys. Enheden må ikke udsættes for sprøjtende eller dryppende vand eller slibende væsker. Produktet må ikke anvendes i nærheden af vand. Det er især vigtigt, at produktet aldrig nedsænkes i vand (placer ikke beholdere med væske såsom drikkevarer, vaser osv. på produktet). Sørg for, at produktet ikke bliver udsat for kraftige slag eller vibrationer. Der må ikke stikkes fremmedlegemer ind i apparatet.

6. Copyright

Alt indholdet i denne betjeningsvejledning er beskyttet af ophavsret og er kun beregnet til information for brugeren. Kopiering af data og oplysninger uden forudgående, udtrykkeligt skriftligt samtykke fra forfatteren er strengt forbudt. Dette gælder også for enhver kommerciel anvendelse af indholdet og oplysningerne. Al tekst og alle diagrammer var opdaterede på trykkedatoen. Indholdet kan ændres uden varsel.

7. Nyttige oplysninger om yoghurt

For at lave yoghurt skal du bruge mælk og levende yoghurtkulturer. Yoghurtens fedtindhold afhænger af fedtindholdet i den anvendte mælk. Yoghurt af fedtfattig mælk bliver ikke nær så fast som yoghurt lavet af mælk med et højere fedtindhold.

Mælkesyrebakterier laver mælken om til yoghurt, og bakterierne omdanner laktosen i mælken til mælkesyre. Yoghurtmaskinen (3) leverer den optimale temperatur, for at yoghurten kan modne.

8. Før du går i gang

Fjern yoghurtmaskinen (3) og tilbehøret fra pakken, og fjern al emballage. Kontroller yoghurtmaskinen (3) for eventuelle skader. Hvis yoghurtmaskinen (3) er beskadiget, må den ikke anvendes.

Rengør yoghurtmaskinen (3), som beskrevet i kapitlet om "Rengøring", før du bruger den første gang.

9. Kom godt i gang

9.1 Fremstilling af yoghurt



Flyt ikke yoghurtmaskinen (3), mens den er i brug, da det kan påvirke yoghurtens modningsproces.



Yoghurt kan fremstilles af kold eller varm mælk. Vi anbefaler at bruge varm mælk, da det gør det muligt for yoghurtkulturene at formere sig hurtigere. Mælken må imidlertid ikke overstige 45 °C, da det ødelægger yoghurtkulturene.

Hvis du vil lave yoghurt af kold mælk, kan du gå frem som følger: Placer de fyldte glas (2) i i yoghurtmaskinen (3), og tilsæt derefter varmt men ikke kogende vand op til "MAX"-markeringen.

- Anbring yoghurtmaskinen (3) på en lige og varmebestandig overflade. Selve overfladen er afgørende, læg en varmeresistent plade under yoghurtmaskinen (3).
- Hvis du bruger upasteuriseret mælk, skal du først bringe det i kog for at dræbe bakterier. Lad mælken køle af igen til under 45 °C.
- Hæld 1,2 liter mælk i en egnet beholder.
- Rør ca. 60 g levende yoghurt eller yoghurtpulver (se anvisninger på pakken) ud i mælken.



Brug maksimalt 1,2 liter mælk og 60 g levende yoghurt eller yoghurtpulver (se anvisninger på pakken).

- Hæld blandingen i glassene (2). Fyld ikke glassene (2) højere end "180 ml"-markeringen.
- Luk glassene (2) med de medfølgende låg, og stil dem i yoghurtmaskinen (3).
- Læg låget (1) på yoghurtmaskinen (3).
- Sæt stikket i en let tilgængelig stikkontakt.
- Tænd for yoghurtmaskinen (3) ved hjælp af tænd-/slukknappen (5). Lyset i statusindikatoren (4) tænder derefter.
- Yoghurten er cirka 10 til 12 timer om at modne. Tiden afhænger af de anvendte ingredienser.

- Sluk for yoghurtmaskinen (3) ved hjælp af tænd-/slukknappen (5). Lyset i statusindikatoren (4) slukker.
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Tag låget (1) af yoghurtmaskinen (3). Sørg for, at kondensvandet på låget (1) ikke drypper ned på ydersiden af yoghurtmaskinen (3).
- Tag glassene (2) op af yoghurtmaskinen (3).
- Lad yoghurten køle af et stykke tid. Opbevar yoghurten i køleskabet i ca. 24 timer inden brug. Omrør yoghurten inden brug. Yoghurten kan holde i nogle få dage.
- Rengør yoghurtmaskinen (3) som beskrevet i kapitlet om "Rengøring".

10. Tips til gode yoghurtresultater

Følgende tips er valgfri:

- Brug ca. to teskefulde mælkepulver til 1 liter mælk for at gøre yoghurten tykkere.
- Hvis du laver yoghurt af en sojadrik (naturel), skal du også bruge levende yoghurtkulturer lavet af soja.
- Kontrollér, at den anvendte mælk og yoghurt har det samme fedtindhold. Det gør yoghurten tykkere, og der dannes mindre valle.
- Tilsæt en til to spiseskefulde inulin til 1 liter mælk for at gøre yoghurten mere cremet. Inulin er et fyldstof med neutral smag, der udvindes af cikorierod. Det kan købes online eller i helsekostbutikker.
- Brug ingredienser, der er så friske som muligt med lang hyldetid.
- Lad den færdige yoghurt fortsætte modningen i køleskabet. Omryst og rør ikke rundt i yoghurten.
- Du kan derefter bruge din egen yoghurt til at lave næste omgang. Det kan forlænge modningsprocessen (ca. 10 til 12 timer) for yoghurten en smule. Bemærk, at jo flere gange du gentager dette, jo tyndere bliver yoghurten. Brug en frisk yoghurt fra en butik igen, hvis din yoghurt begynder at blive tynd.

11. Tilberedningsidéer

Når du har lavet din yoghurt, kan du tilpasse den, som du vil.

Frugtyoghurt

Rør frugt eller syltetøj i yoghurten.

Sød yoghurt

Rør chokoladestykker, nougat, vanilje, honning, nødder, marcipan eller andre ingredienser i yoghurt. Brug lige det, du kan lide.

Yoghurtdressing

Rør lidt fløde og sukker i yoghurten. Tilsæt nogle friskhakkede krydderurter. Smag til med lidt salt og peber. Tilsæt lidt lime- eller citronsaft, hvis du vil.

12. Vedligeholdelse/rengøring

12.1 Vedligeholdelse



FARE! Service er nødvendig, hvis yoghurtmaskinen (3) på nogen måde er blevet beskadiget, fx hvis der er kommet væske ind i produktet, hvis yoghurtmaskinen (3) har været udsat for regn eller fugt, hvis yoghurtmaskinen (3) ikke fungerer normalt, eller hvis den er blevet tabt på gulvet. Hvis du bemærker røg, usædvanlige lyde eller underlige lugte, skal du straks slukke for yoghurtmaskinen (3) og tage stikket ud af stikkontakten. Hvis dette forekommer, må yoghurtmaskinen (3) ikke længere anvendes, før den er blevet inspiceret af autoriseret servicepersonale. Alt servicearbejde skal udføres af kvalificeret teknisk personale. Indkapslingen på yoghurtmaskinen (3) må aldrig åbnes.

12.2 Rengøring



FARE! Tag strømstikket ud af stikkontakten, før du påbegynder rengøringen, da der er risiko for elektrisk stød!



FARE! Yoghurtmaskinen (3) må aldrig nedsænkes i vand!

Brug en tør klud til at rengøre yoghurtmaskinen (3). Brug aldrig rengøringsmidler eller opløsningsmidler, der kan skade plastikkabinettet. Sørg for, at der ikke kan komme væske ind i huset på yoghurtmaskinen (3). Det forhindrer skader på yoghurtmaskinen (3). Fjern rester af fødevarer med det samme efter brug, så det ikke tørrer ind. Fremgangsmåden ved rengøring er som følger:

- Rengør yoghurtmaskinen (3) indvendigt og udvendigt med en blød, fugtig klud. Brug om nødvendigt lidt opvaskemiddel.
- Rengør glas (2) og låg samt låget (1) til yoghurtmaskinen (3) i en skål med varmt vand og opvaskemiddel.
- Tør omhyggeligt yoghurtmaskinen (3) og tilbehøret af.



Glas (2) og låg samt låget (1) til yoghurtmaskinen (3) tåler opvaskemaskine.

13. Opbevaring, når apparatet ikke er i brug






Hvis du ikke bruger yoghurtmaskinen (3), skal du kontrollere, at den er ren, og opbevare den sammen med tilbehøret på et rent, tørt og køligt sted.





14. Fejlfinding









Yoghurtmaskinen (3) virker ikke.

- Kontroller, at strømstikket er indsat korrekt i stikkontakten.
- Kontroller yoghurtmaskinen (3) ved hjælp af tænd-/slukknappen (5).

15. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse

	<p>Enheder mærket med dette symbol er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes særskilt fra husholdningsaffald på officielle genbrugspladser. Skån miljøet, og undgå fare for dit eget helbred ved at bortskaffe denne enhed på korrekt vis. Kontakt de lokale myndigheder, genbrugsstationer eller den forretning, hvor du købte apparatet, for nærmere oplysninger om korrekt bortskaffelse.</p>
	<p>Bortskaf al emballage på miljørigtig vis. Papemballage kan afleveres i papircontaineren eller på offentlige afleveringssteder til genvinding. Film og plastik, der findes i emballagen, skal afleveres på den lokale genbrugsstation til bortskaffelse.</p>
 <p>ES/PT</p>	<p>Kun relevant for Frankrig:</p> <p>Produktet kan genvindes, men er underlagt mere restriktive vilkår for producentansvar og skal indsamles separat.</p>
	<p>Bemærk mærkningerne på emballagematerialet, når det bortskaffes. Det er mærket med forkortelser (a) og tal (b), hvis betydning er som følger:</p>
	<p>1-7: plastik / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmateriale.</p>

Symbol	Materiale	Indeholdt i følgende emballagedele til dette produkt
	Polyethylen-tereftalat	—
	Polyethylen med høj densitet	—
	Polyvinylchlorid	—
	Polyethylen med lav densitet	Beskyttende transportpose rundt om enheden

	Polypropylen	—
	Polystyren	—
	Anden plastic	—
	Bølgepap	Salgsemballage
	Andet pap	Transportsikring til glas (2)
	Papir	—
	Papir/pap/plastic	—
	Papir/pap/plastic/ aluminium	—

16. Fødevaremærkning



Dette symbol tildeles produkter, hvis fysiske og kemiske sammensætning er blevet testet og anses for værende ikke-sundhedsskadelige, når de anvendes i forbindelse med fødevarer i overensstemmelse med kravene i EU-forordning 1935/2004.

17. Bemærkninger om overensstemmelse



Produktet overholder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver. Dokumentation for overensstemmelsen er blevet fremsendt. Producenten besidder de relevante erklæringer og dokumentation.



Produktet opfylder kravene i de gældende nationale direktiver for Den Serbiske Republik.



Produktet opfylder kravene i de gældende nationale direktiver for Storbritannien.

Den fulde EU-overensstemmelseserklæring kan hentes via dette link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/377077_2110.pdf

18. Garanti- og serviceoplysninger

TARGA GmbH - Garanti

Kære kunde,

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt inden for 3 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervs-mæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.
- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.

- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.



Service



Telefon: 32 710005

E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 377077_2110



Producent

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

TYSKLAND

Indice

1. Utilizzo previsto.....	156
2. Contenuto della confezione	156
3. Panoramica	157
4. Specifiche tecniche	157
5. Istruzioni di sicurezza	157
6. Copyright	163
7. Informazioni utili sulla yogurtiera	163
8. Prima di iniziare	163
9. Introduzione.....	164
9.1 Preparazione dello yogurt.....	164
10. Suggerimenti per migliorare i risultati	165
11. Idee per la preparazione.....	166
12. Manutenzione/pulizia	166
12.1 Manutenzione.....	166
12.2 Pulizia	167
13. Conservazione del dispositivo inutilizzato	167
14. Risoluzione dei problemi	167
15. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento	168
16. Classificazione alimentare	169
17. Note di conformità.....	169
18. Informazioni sull'assistenza e sulla garanzia	170

Congratulazioni!

Acquistando la yogurtiera SilverCrest SJB 20 A1, da qui in poi indicata come yogurtiera (3), avete scelto un prodotto di qualità.

Prima di utilizzarla, si consiglia di familiarizzare con la yogurtiera (3) e di leggere attentamente queste istruzioni operative. Seguire attentamente le istruzioni di sicurezza e utilizzare la yogurtiera (3) solo per le finalità e nei modi descritti nelle istruzioni operative.

Conservare queste istruzioni operative in un luogo sicuro. In caso di cessione o vendita della yogurtiera (3), accertarsi di consegnare con esso tutta la documentazione relativa.

1. Utilizzo previsto

La yogurtiera (3) è facile da utilizzare e consente di preparare lo yogurt. Non può essere utilizzata per la preparazione di altri alimenti. Questa yogurtiera (3) non è stata progettata per un impiego aziendale o commerciale. Utilizzare la yogurtiera (3) solo a scopo privato. Qualsiasi impiego diverso da quello summenzionato non corrisponde all'utilizzo previsto. La yogurtiera (3) non può essere fatta funzionare all'esterno o in climi tropicali. La yogurtiera (3) è conforme a tutte le norme e gli standard di conformità CE. Qualsiasi modifica alla yogurtiera (3), diversa da quelle consigliate dal produttore, potrà annullare la conformità a tali standard. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni o malfunzionamenti derivanti da tali modifiche. Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal produttore.

Rispettare le leggi e la normativa in materia vigenti nel paese di utilizzo.

2. Contenuto della confezione


- Yogurtiera SilverCrest SJB 20 A1
- Queste istruzioni operative

3. Panoramica

Queste istruzioni sono dotate di una parte pieghevole della copertina. In essa è illustrata la yogurtiera (3) con i numeri di riferimento. Il significato dei numeri è il seguente:

- 1 Coperchio
- 2 Barattoli (7 pz)
- 3 Yogurtiera
- 4 Indicatore di stato
- 5 Pulsante On/Off (accensione/spengimento)

4. Specifiche tecniche

Tensione d'ingresso	220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Consumo elettrico	20 W
Classe di protezione	II / 
Dimensioni (H x Ø)	Circa 13 x 24,5 cm
Peso	Circa 1,8 kg

Le specifiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

5. Istruzioni di sicurezza

Quando si utilizza la yogurtiera (3) per la prima volta, leggere le seguenti note e rispettare tutti gli avvertimenti, anche se si possiede dimestichezza con i dispositivi elettronici. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di vendita o cessione della yogurtiera (3), consegnare anche le istruzioni.



PERICOLO! Questo segnale indica un pericolo ad alto rischio di morte o ferite gravi.



ATTENZIONE! Questo segnale indica un pericolo a medio rischio di morte o ferite gravi.



ATTENZIONE! Questo segnale indica un pericolo a basso rischio di ferite leggere o di moderata gravità.



AVVERTENZA! Questo segnale indica importanti istruzioni per la protezione da danni alle cose.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.



Tensione CA



RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE!

NON SMONTARE IL DISPOSITIVO!



PERICOLO! Sicurezza personale

Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore a 3 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte, solo sotto supervisione o dopo che tali persone siano state debitamente istruite sull'utilizzo appropriato del dispositivo e abbiano compreso i rischi associati. Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo. Le operazioni di pulizia e manutenzione possono essere effettuate dai bambini solo se di età superiore agli 8 anni e sotto la supervisione di un adulto. Il dispositivo e il cavo d'alimentazione si devono trovare fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Tenere il materiale d'imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Rischio di soffocamento.



PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

- Proteggere il dispositivo da condensa e umidità e da gocce o spruzzi d'acqua. Non immergerlo in acqua o in altri liquidi!
- Se un liquido dovesse penetrare nel dispositivo, disconnettere immediatamente la spina d'alimentazione. Far ispezionare il dispositivo da un tecnico specializzato prima di utilizzarlo nuovamente.
- Non toccare mai il dispositivo con le mani bagnate.
- Non toccare il dispositivo se si trova immerso in liquidi, ma scollegare la spina dall'alimentazione di rete.

- Non utilizzare il dispositivo se la spina o il cavo d'alimentazione sono danneggiati, in caso di malfunzionamento, di caduta nell'acqua, di caduta, o se appare danneggiato. In questo caso, rivolgersi a un tecnico specializzato per la riparazione del prodotto.
- Inserire la spina in una presa d'alimentazione adatta e facilmente accessibile. Far funzionare il dispositivo unicamente alla tensione indicata sull'etichetta di classificazione! L'etichetta si trova sul lato inferiore della yogurtiera (3). L'utente non deve eseguire alcuna azione per impostare il prodotto su 50 o 60 Hz. Il dispositivo si regola automaticamente su 50 o 60 Hz.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non venga danneggiato da oggetti taglienti o caldi.
- Quando si utilizza il dispositivo, accertarsi che il cavo d'alimentazione non sia bloccato o schiacciato in alcun modo.
- Anche se spento, il dispositivo non è completamente scollegato dall'alimentazione di rete. Per scollegarlo completamente, estrarre la spina dalla presa. Impugnare sempre la spina e non tirare il cavo.
- Prestare attenzione a non rovesciare liquidi sulla spina del dispositivo.

- Scollegare la spina dalla presa d'alimentazione
 - se si presenta un problema,
 - se non si utilizza il dispositivo,
 - prima di pulire il prodotto e
 - in caso di temporale.
- Non tentare di riparare da soli il dispositivo. In caso di problemi, spegnere il dispositivo, scollegare la spina e contattare l'assistenza clienti.
- Nel caso in cui il cavo d'alimentazione risultasse danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'assistenza o da personale qualificato, onde evitare possibili rischi.

**ATTENZIONE! Rischio di lesioni personali!**

- Non utilizzare il dispositivo vicino a materiali esplosivi o infiammabili.
- Utilizzare il dispositivo solo nel modo e per gli scopi previsti. Un utilizzo improprio può causare danni alle persone!

**ATTENZIONE! Rischio di lesioni personali!**

- Non spostare il dispositivo quando è in uso.
- Durante l'uso, la superficie della yogurtiera (3) diventa calda.

- Dopo l'uso, la superficie degli elementi riscaldanti continua ad essere calda.



AVVERTENZA! Danni al dispositivo!

- Questo prodotto non è progettato per funzionare con un timer esterno o un telecomando.
- Non posizionare mai il dispositivo su una superficie calda (per es. una piastra), in prossimità di fonti di calore o fiamme libere.
- Utilizzare solo accessori originali.
- Mettere in funzione il dispositivo solo su una superficie piana e stabile.
- Non utilizzare mai il prodotto in prossimità di materiali infiammabili, come tende. Mantenere i materiali infiammabili e combustibili a una distanza minima di almeno 50 cm intorno al dispositivo.
- Non esporre il dispositivo a fonti dirette di calore (per es. termosifoni), luce solare diretta o forti luci artificiali. Non esporre il dispositivo a schizzi o spruzzi d'acqua o liquidi abrasivi. Non utilizzare il dispositivo in prossimità dell'acqua. Soprattutto, il dispositivo non deve mai essere immerso in liquidi (non posizionare oggetti contenenti liquidi, come vasi, bicchieri, ecc. sopra al prodotto). Assicurarsi che il prodotto non sia sottoposto a

forti vibrazioni o urti. Non introdurre corpi estranei nel dispositivo.

6. Copyright

Tutti i contenuti del presente manuale d'uso sono coperti da copyright e vengono forniti unicamente a scopo informativo. È rigorosamente vietato copiare qualsiasi dato o informazione senza precedente autorizzazione scritta ed esplicita dell'autore. Questo si applica anche a un qualsiasi uso commerciale dei contenuti e delle informazioni. Tutti i testi e le illustrazioni sono aggiornati alla data di pubblicazione. Soggetto a cambiamenti senza preavviso.

7. Informazioni utili sulla yogurtiera

Per preparare lo yogurt servono latte e fermenti lattici vivi. Il contenuto di grassi dello yogurt è determinato dal grasso contenuto nel latte impiegato. Uno yogurt ottenuto dal latte a basso contenuto di grassi risulta meno denso di quello prodotto con latte ricco di grassi.

I batteri dell'acido lattico trasformano il latte in yogurt e i batteri convertono in acido lattico il lattosio del latte. La yogurtiera (3) offre la temperatura ideale per far maturare lo yogurt.

8. Prima di iniziare

Estrarre la yogurtiera (3) e tutti gli accessori dalla confezione e rimuovere tutti i materiali d'imballaggio. Controllare che la yogurtiera (3) non sia danneggiata. In caso di danni, non utilizzare la yogurtiera (3).

Prima del primo utilizzo, pulire la yogurtiera (3) seguendo le istruzioni del capitolo "Pulizia".

9. Introduzione

9.1 Preparazione dello yogurt



Durante l'uso, non muovere la yogurtiera (3), in quanto ciò potrebbe compromettere il processo di maturazione.



Lo yogurt può essere prodotto con latte freddo o caldo. Si consiglia di utilizzare latte caldo, in quanto favorisce la moltiplicazione dei fermenti lattici. In ogni caso, il latte non deve superare la temperatura di 45 °C o i fermenti lattici verranno distrutti.

Se si desidera produrre yogurt dal latte freddo, procedere come segue: Posizionare i barattoli riempiti (2) nella yogurtiera (3) e poi aggiungere acqua calda, ma non bollente, fino al segno "MAX".

- Posizionare la yogurtiera (3) su una superficie piana e resistente al calore. Se la superficie presenta delle criticità, posizionare una tavola resistente al calore sotto alla yogurtiera (3).
- Se si utilizza latte non pastorizzato, è necessario bollirlo prima, per eliminare germi e batteri. Lasciar raffreddare il latte a una temperatura inferiore a 45 °C.
- Versare 1,2 l di latte in un contenitore adatto.
- Mescolarlo con circa 60 g di yogurt attivo o di polvere di yogurt (fare riferimento alle istruzioni sulla confezione).



Utilizzare massimo 1,2 l di latte e 60 gr di yogurt attivo o di polvere di yogurt (fare riferimento alle istruzioni sulla confezione).

- Versare il composto nei barattoli (2). Il contenuto dei barattoli (2) non deve superare il contrassegno "180 ml".
- Chiudere i barattoli (2) con i coperchi in dotazione e posizzarli nella yogurtiera (3).
- Posizionare il coperchio (1) sulla yogurtiera (3).
- Inserire la spina in una presa facilmente accessibile.
- Accendere la yogurtiera (3) con il pulsante On/Off (5). L'indicatore di stato (4) si accenderà.
- Lo yogurt impiega circa 10 - 12 ore per essere pronto. Il tempo dipende dagli ingredienti usati.
- Spegnerla la yogurtiera (3) con il pulsante On/Off (5). L'indicatore di stato (4) si spegnerà.
- Scollegare la spina dalla presa d'alimentazione.
- Rimuovere il coperchio (1) dalla yogurtiera (3). Prestare attenzione che la condensa sul coperchio (1) non goccioli dentro alla yogurtiera (3).

- Rimuovere i barattoli (2) dalla yogurtiera (3).
- Lasciar raffreddare lo yogurt. Prima di mangiarlo, conservare in frigorifero lo yogurt per circa 24 ore. Mescolare lo yogurt prima di mangiarlo. Lo yogurt si conserverà per qualche giorno.
- Pulire la yogurtiera (3) e gli accessori come descritto nel capitolo "Pulizia".

10. Suggerimenti per migliorare i risultati

I seguenti suggerimenti non sono obbligatori:

- Per rendere lo yogurt più denso, utilizzare circa due cucchiaini di latte in polvere per un litro di latte.
- Se si prepara lo yogurt con una bevanda alla soia (naturale), è necessario utilizzare fermenti di yogurt vivi prodotti dalla soia.
- Accertarsi che il latte e lo yogurt impiegati contengano la stessa quantità di grassi. Ciò renderà lo yogurt più denso e ridurrà la produzione di siero di latte.
- Aggiungere uno o due cucchiai di inulina a un litro di latte per rendere lo yogurt più cremoso. L'inulina è un materiale fibroso, dal sapore neutro, normalmente estratto dalle radici della cicoria. Può essere acquistato online o nei negozi di alimenti naturali.
- Utilizzare ingredienti freschi e con una data di scadenza lunga.
- Lasciare che lo yogurt continui a maturare in frigorifero. Non agitare o mescolare lo yogurt.
- Lo yogurt prodotto può essere utilizzato per produrne altro. Ciò potrebbe prolungare un poco il processo di maturazione (circa da 10 a 12 ore) dello yogurt. Più si ripete il procedimento, più lo yogurt prodotto risulterà denso. Se lo yogurt inizia a essere troppo denso, per la preparazione successiva utilizzare dello yogurt comprato in negozio.

11. Idee per la preparazione

Una volta pronto, lo yogurt può essere arricchito in base ai propri gusti:

Yogurt alla frutta

Mescolare frutta o marmellata allo yogurt.

Yogurt dolce

Mescolare gocce di cioccolato, nocciole, vaniglia, miele, noci, marzapane o altri ingredienti a piacere allo yogurt.

Salsa allo yogurt

Mescolare un po' di panna e zucchero allo yogurt. Aggiungere alcune erbe aromatiche appena tagliate. Insaporire con sale e pepe a piacere. Aggiungere un po' di succo di lime o limone a piacere.

12. Manutenzione/pulizia

12.1 Manutenzione



PERICOLO! La manutenzione è necessaria in caso di danni alla yogurtiera (3) come, per es., in caso di penetrazione di liquidi nel dispositivo, in caso di esposizione a pioggia o umidità della yogurtiera (3), in caso di malfunzionamenti o di caduta della yogurtiera (3). In presenza di fumo, rumori od odori insoliti, spegnere immediatamente la yogurtiera (3) e staccare la spina dalla presa. In questo caso, non utilizzare ulteriormente la yogurtiera (3) fino a quando non verrà controllata da personale dell'assistenza autorizzato. Tutte le operazioni di assistenza devono essere eseguite da personale specializzato. Non smontare la yogurtiera (3).

12.2 Pulizia



PERICOLO! Prima di iniziare le operazioni di pulizia, scollegare la spina dalla presa - rischio di scossa elettrica!



PERICOLO! La yogurtiera (3) non deve mai essere immersa in acqua!

Per pulire la yogurtiera (3) utilizzare un panno asciutto. Non impiegare mai solventi o detersivi che possano danneggiare il rivestimento in plastica. Accertarsi che liquidi non penetrino nel corpo della yogurtiera (3). Ciò eviterà che la yogurtiera (3) si danneggi. Immediatamente dopo l'uso rimuovere i residui di cibo, in modo che non si seccino. Per pulire il dispositivo, procedere come segue:

- Pulire l'interno e l'esterno della yogurtiera (3) con un panno morbido e umido. Se necessario, utilizzare un po' di detersivo per i piatti.
- Pulire i barattoli (2), i coperchi e il coperchio (1) della yogurtiera (3) in acqua calda e detersivo per i piatti.
- Asciugare bene la yogurtiera (3) e gli accessori.



I barattoli (2), i coperchi e il coperchio (1) della yogurtiera (3) possono essere lavati in lavastoviglie.

13. Conservazione del dispositivo inutilizzato

Quando non si utilizza la yogurtiera (3), accertarsi che sia pulita e riporla, insieme agli accessori, in un luogo asciutto, fresco e pulito.




14. Risoluzione dei problemi










La yogurtiera (3) non funziona.

- Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa d'alimentazione.
- Spegner e accendere la yogurtiera (3) con il pulsante On/Off (5).

15. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento

	<p>I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva Europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.</p>
	<p>Smaltire i materiali d'imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell'imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell'imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.</p>
 <p>ES/PT</p>	<p>Il prodotto è riciclabile, ma è soggetto a termini di responsabilità del produttore più restrittivi e deve essere smaltito separatamente.</p>
	<p>Valido solo per la Francia:</p> <p>Il prodotto è riciclabile, ma è soggetto a termini di responsabilità del produttore più restrittivi e deve essere smaltito separatamente.</p>
	<p>In caso di smaltimento, prestare attenzione ai simboli sull'imballaggio, contrassegnato con abbreviazioni (a) e numeri (b), i cui significati sono i seguenti:</p>
	<p>1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiale composito.</p>

Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti elementi di imballaggio di questo prodotto
	Polietilene tereftalato	—
	Polietilene ad alta densità	—
	Polivinilcloruro	—

	Polietilene a bassa densità	Busta protettiva per il trasporto intorno al dispositivo
	Polipropilene	—
	Polistirene	—
	Altre plastiche	—
	Cartone ondulato	Confezione di vendita
	Altro cartone	Protezione per il trasporto dei barattoli (2)
	Carta	—
	Carta/cartone/plastica	—
	Carta/cartone/plastica/ alluminio	—

16. Classificazione alimentare



Questo simbolo indica i prodotti la cui composizione chimica e fisica sono state sottoposte a test e risultate non nocive per la salute se utilizzate a contatto con i prodotti alimentari, in base ai requisiti della Disposizione EU 1935/2004.

17. Note di conformità



Il dispositivo è conforme ai requisiti delle direttive europee e nazionali in materia. L'attestato di conformità è stato fornito. Il produttore è in possesso delle relative dichiarazioni e della documentazione in materia.



Il prodotto è conforme ai requisiti delle direttive nazionali della Repubblica Serba in materia.



Il prodotto è conforme ai requisiti delle direttive nazionali in materia della Gran Bretagna.

La Dichiarazione di conformità EU completa può essere scaricata al seguente indirizzo: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/377077_2110.pdf

18. Informazioni sull'assistenza e sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. La garanzia è valida per difetti di materiale o fabbricazione. Tale garanzia non si estende alle parti del prodotto esposte a normale usura (i cosiddetti pezzi d'usura) o al danneggiamento di pezzi fragili, ad es. interruttori, accumulatori o pezzi in vetro. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.

- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.



Assistenza

IT Telefono: 02 36003201

E-Mail: targa@lidl.it

CH Telefono: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch

MT Telefono: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 377077_2110



Produttore

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

GERMANIA

Tartalomjegyzék

1. Tervezett használat	173
2. A csomag tartalma	173
3. Áttekintés	174
4. Műszaki jellemzők.....	174
5. Biztonsági utasítások.....	174
6. Szerzői jog.....	180
7. A joghurtra vonatkozó hasznos információk.....	180
8. Mielőtt használatba venné	180
9. Az első lépések.....	181
9.1 Joghurtkészítés	181
10. Jó joghurt készítésére vonatkozó tippek.....	182
11. Elkészítési ötletek	183
12. Karbantartás/tisztítás	183
12.1 Karbantartás.....	183
12.2 Tisztítás.....	184
13. Tárolás használaton kívül.....	184
14. Hibaelhárítás.....	184
15. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezés	185
16. Étkezési célú használat	186
17. Megfelelőségi megjegyzések	186
18. Garanciális és szerviz tájékoztatás.....	187

Gratulálunk!

A SilverCrest SJB 20 A1 joghurtkészítő gép, továbbiakban joghurtkészítő gép (3), megvásárlásával egy minőségi termékhez jutott hozzá.

A használat előtt ismerkedjen meg a joghurtkészítő gép (3) működésével, és alaposan olvassa el a Kezelési útmutatót. Ügyeljen a biztonsági előírások betartására, és kizárólag a Kezelési útmutatóban leírt módon és célokra használja a joghurtkészítő gépet (3).

Tartsa a Kezelési útmutatót biztos helyen. Ha továbbadja a joghurtkészítő gépet (3), kérjük, hogy adja át a termékkel együtt a kapcsolódó dokumentumokat is.

1. Tervezett használat

Egyszerű a joghurtkészítő gép (3) használata, amely saját joghurt készítését teszi lehetővé. Nem használható más ételek elkészítésére. Nem vállalati, vagy kereskedelmi használatra tervezték a joghurtkészítő gépet (3). Kizárólag magán célokra használja a joghurtkészítő gépet (3). A fentiekől eltérő bármilyen más használat nem felel meg a rendeltetésszerű használatnak. Nem használható a szabadban vagy trópusi éghajlaton joghurtkészítő gép (3). A joghurtkészítő gép (3) megfelel valamennyi CE megfelelőségi és egyéb szabványnak. A gyártó által ajánlott módosításokon kívül, a joghurtkészítő gép (3) bármilyen módosításának az lehet a következménye, hogy az, nem felel meg többé ezeknek a szabványoknak. A gyártó nem tehető felelőssé az ebből származó károkért vagy meghibásodásért. Csak a gyártó által javasolt kellékeket használjon.

Tartsa be az ország hatályos rendelkezéseit és jogszabályait.

2. A csomag tartalma


- SilverCrest SJB 20 A1 joghurtkészítő gép
- Kezelési útmutató

3. Áttekintés

A Kezelési útmutató fedőlapja kihajtható. A borító belső oldalán a joghurtkészítő gép (3) számozott ábrája látható. A számok a következőket jelentik:

- 1 Fedél
- 2 Pohár (7 darab)
- 3 Joghurtkészítő gép
- 4 Állapot kijelző
- 5 Be-/ki kapcsoló gomb

4. Műszaki jellemzők

Bemeneti feszültség	220-240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	20 W
Érintésvédelmi osztály	II / 
Méretek (magasság x Ø)	kb. 13 x 24,5 cm
Tömeg	kb. 1,8 kg

A műszaki adatok és a készülék kialakítása előzetes értesítés nélkül változhatnak.

5. Biztonsági utasítások

A joghurtkészítő gép (3) első használata előtt olvassa el a Kezelési útmutatóban található összes megjegyzést és figyelmeztetést, még akkor is, ha ismeri az elektronikus eszközök kezelését. E Kezelési útmutatót tartsa biztonságos helyen későbbi utánanézés céljából. Ha eladja vagy elajándékozza a joghurtkészítő gépet (3), akkor adja át vele együtt a Kezelési útmutatót is.



VESZÉLY! Olyan veszélyt vagy nagy kockázatot jelez e figyelmeztető szó, amely halálos vagy súlyos balesethez vezet, ha nem előzi meg azt.



FIGYELMEZTETÉS! Olyan mérsékelt veszélyre hívja fel a figyelmet e figyelmeztető szó, mely halálos vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzi meg azt.



VIGYÁZAT! Olyan veszélyt vagy nagy kockázatot jelez e figyelmeztető szó, mely kisebb vagy közepes sérüléshez vezethet, ha azt nem kerüli el.



FIGYELEM! Olyan fontos útmutatásokat jelöl e figyelmeztető szó, amelyek betartása vagyoni károk elleni védekezéshez szükséges.



E szimbólum a témakörre vonatkozó fontos információt jelöl.



Váltakozó feszültség



FIGYELMEZTETÉS!



ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!

NE BONTSA MEG A BURKOLATÁT!



VESZÉLY! Személyi biztonság

E készüléket használhatják 3 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, vagy tapasztalatlan személyek is, ameddig felügyelet alatt állnak, vagy a készülék megfelelő használatáról tájékoztatást kaptak, és megértették az ezzel kapcsolatos kockázatokat. Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak az eszközzel. A tisztítást, és karbantartást nem végezhetik gyermekek, kivéve ha már 8 évesek, vagy annál idősebbek, és felügyelet alatt végzik azt. A készüléket és hálózati kábelt 3 évesnél fiatalabb gyermekektől távol kell tartani. Tartsa a csomagolást gyermekektől távol. Fennáll a fulladás veszélye.



VESZÉLY! Áramütésveszély!

- Védje a készüléket a nedvességtől és párától, valamint a csepegő vagy freccsenő víztől. Sohase merítse vízbe vagy más folyadékba!
- Ha folyadék jut a készülékbe, akkor azonnal bontsa a hálózati feszültség csatlakozását. Az ismételt használat előtt ellenőriztesse szakemberrel.
- Sohase kezelje nedves vagy vizes kézzel a terméket.
- Ne érintse meg a készüléket, ha az vízben vagy más folyadékban van, helyette húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a hálózati csatlakozóaljzatból.

- Ne használja a terméket, ha sérült a csatlakozódugó vagy a hálózati kábel, ha nem működik megfelelően, ha vízbe esett, leesett, ha egyéb károsodást tapasztal. Ilyen esetben a termék javításáért forduljon egy szakemberhez.
- Kizárólag megfelelően telepített, könnyen hozzáférhető hálózati csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a hálózati kábel csatlakozódugóját. Kizárólag a típustáblán szereplő hálózati feszültséggel működtesse a terméket! A joghurtkészítő gép (3) alján található a típustábla. A felhasználónak nincs teendője a termék 50 vagy 60 Hz-es választását illetően. Automatikusan történik a termék 50 vagy 60 Hz-es hálózati frekvenciának megfelelő beállítása.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati kábelt nem károsították-e éles peremek vagy forró felületek.
- A termék használatakor ügyeljen arra, hogy ne szoruljon be, illetve ne legyen összenyomva a hálózati kábel.
- Még kikapcsolt állapotban sincs az termék teljesen leválasztva a hálózati feszültségről. A teljes leválasztáshoz húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját. Mindig a csatlakozódugónál fogva, nem a kábelnél fogva húzza ki azt.
- Ne hagyja, hogy folyadék kerüljön a készülék csatlakozódugójára.

- Húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzattól
 - probléma esetén,
 - ha nem használja a terméket,
 - a termék tisztítása előtt és
 - zivatar idején.
- Sohase próbálja maga javítani a terméket. Probléma esetén kapcsolja ki a terméket, húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a hálózati csatlakozóaljzattól és forduljon az ügyfélszolgálathoz.
- Ha e termék hálózati kábele sérült, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett személlyel cseréltesse ki.



FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!

- Ne használja a terméket robbanó- vagy gyúlékony anyagok közelében.
- Csak annak tervezett céljára használja a terméket. Sérüléseket okozhat a helytelen használat!



VIGYÁZAT! Sérülésveszély!

- Ne mozgassa használat közben a terméket.
- Használat közben felmelegszik a joghurtkészítő gép (3) felülete.

- Használat után kevés maradék hőt tárol a fűtőelemek felülete.



FIGYELEM! Károsodik a készülék!

- Nem tervezték külső időzítővel vagy különálló távvezérlővel való használatra a készüléket.
- Sohase tegye forró felületre a (pl. tűzhely), hőforrás vagy nyílt láng közelébe a terméket.
- Kizárólag eredeti tartozékokat használjon.
- Kizárólag sima és stabil felületen helyezze el a terméket.
- Sohase használja a terméket gyúlékony anyagok, mint például függöny, közelében. A tűzveszélyes és gyúlékony anyagoktól legalább 50 cm-es távolság helyezze el a terméket.
- Ne tegye ki a terméket közvetlen hőforrások (pl. fűtőtest) melegének, közvetlen napsütésnek vagy erős mesterséges fénynek. Óvja az eszközt víztől és maró folyadékoktól. Ne használja a terméket víz közelében. Különösen fontos, hogy sohasse jusson folyadék a termékbe (ne tegyen olyan folyadékot tartalmazó dolgot a termékre, mint például italok, vázák stb.). Ügyeljen arra, hogy a ne legyen erős ütéseknek vagy rázkódásnak kitéve a termék. Ne dugjon idegen tárgyakat a készülékbe.

6. Szerzői jog

E Kezelési útmutató tartalmát szerzői jog védi és kizárólag az olvasó tájékoztatására szolgál. Szigorúan tilos az adatok és információk másolása a szerző előzetes, kifejezett írásbeli hozzájárulása nélkül. Ez vonatkozik a tartalom és az információk bármilyen kereskedelmi célú felhasználására is. Valamennyi szöveg és ábra a nyomtatás idejének megfelelő állapotot tükrözi. A változtatás jogát fenntartjuk.

7. A joghurtra vonatkozó hasznos információk

Tejre és előflórás joghurtra van szükség a joghurtkészítéshez. A használt tej zsírtartalma határozza meg a joghurt zsírtartalmát. Nem olyan nagy az alacsony zsírtartalmú tejből készült joghurt szilárdabb állagú, mint a magasabb zsírtartalmú tejből készülté.

A tejsav baktériumok változtatják a tejet joghurttá, és a baktériumok alakítják a tejben lévő laktózt tejsavvá. Az érleléshez szükséges optimális hőmérsékletet biztosítja a joghurtkészítő gép (3).

8. Mielőtt használatba venné

Vegye ki a joghurtkészítő gépet (3) és a tartozékait a csomagolásból, majd távolítson teljesen el minden csomagolóanyagot. Sérülés szempontjából ellenőrizze a joghurtkészítő gépet (3). Ha sérült a joghurtkészítő gép (3), akkor ne használja.

Az első használat előtt a „Tisztítás” című részben leírtak szerint tisztítsa meg a joghurtkészítő gépet (3).

9. Az első lépések

9.1 Joghurtkészítés



Ne mozgassa használat közben a joghurtkészítő gép (3), mivel az befolyásolhatja a joghurt érlelési folyamatát.



Hideg vagy meleg tejből készíthető joghurt. Meleg tej használatát ajánljuk, mivel ez a joghurt kultúrák sokkal gyorsabb szaporodását teszi lehetővé. Azonban tilos 45 °C fölé melegíteni a tejet, mivel az tönkreteszi a joghurt kultúrákat.

Ha hideg tejből akar joghurtot készíteni, akkor a következők szerint járjon el: Tegye a megtöltött palackokat (2) a joghurtkészítő gépbe (3), majd a „MAX” jelzésig töltse fel meleg, de nem forró vízzel a gépet.

- Egy hőálló felületen helyezze el a joghurtkészítő gépet (3). Ha hőre érzékeny a felület, akkor tegyen egy hőálló lapot a joghurtkészítő gép (3) alá.
- Ha pasztörizálatlan tejet használ, akkor a csírák és baktériumok elpusztítása érdekében fel kell forralnia a tejet. Hagyja lehűlni a tejet 45 °C alá.
- Töltsön 1,2 liter tejet egy megfelelő edénybe.
- Keverjen a tejbe kb. 60 g élőflórás joghurtot vagy a joghurtport (nézze meg a csomagoláson található utasításokat).



Maximum 1,2 liter tejet és 60 g élőflórás joghurtot vagy a joghurtport használjon (nézze meg a csomagoláson található utasításokat).

- Töltse a keveréket a poharakba (2). Ne töltse a „180 ml” jelzésen túl a poharakat (2).
- A mellékelt fedőkkel zárja le a poharakat (2), majd tegye azokat a joghurtkészítő gépbe (3).
- Tegye a fedelet (1) a joghurtkészítő gépre (3).
- Dugja a hálózati kábel csatlakozódugóját egy könnyen hozzáférhető hálózati csatlakozóaljzatba.
- A Be/ki nyomógomb (5) használatával kapcsolja be a joghurtkészítő gépet (3). Világítani kezd az állapotjelző (4).
- Körülbelül 10 - 12 óra szükséges az erjesztéshez. A hozzávalóktól függ az idő.
- A Be/ki nyomógomb (5) használatával kapcsolja ki a joghurtkészítő gépet (3). Kialszik az állapotjelző (4) fénye.
- Húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a hálózati csatlakozóaljzattól.

- Vegye le a fedelet (1) joghurtkészítő gépről (3). Ügyeljen arra, hogy a fedélen (1) kicsapódott pára ne csepegjen a joghurtkészítő gép (3) házába.
- Vegye ki a poharakat (2) a joghurtkészítő gépből (3).
- Hagyja egy kicsit hűlni a joghurtot. Fogyasztás előtt körülbelül 24 óráig tárolja hűtőszekrényben a joghurtot. Fogyasztás előtt keverje meg a joghurtot. Néhány napig tárolja a joghurtot.
- A „Tisztítás” című részben leírtak szerint tisztítsa meg a joghurtkészítő gépet (3).

10. Jó joghurt készítésére vonatkozó tippek

Tetszés szerint alkalmazhatóak a következő tippek:

- Kb. két kávéskanál tejpport adjon 1 liter tejhez a joghurt sűrítése érdekében.
- Ha (természetes) szójatejet használ a joghurtkészítéshez, akkor szójakultúrákat kell használnia.
- Ügyeljen arra, hogy megegyezzen a tej és a használt joghurtpor zsírtartalma. Ez sűríti a joghurtot, illetve kevesebb savó keletkezik.
- Egy vagy két evőkanál inulint adjon 1 liter tejhez a joghurt krémesítése érdekében. Az inulin egy íztelen ömlesztett anyag, amelyet normál esetben cikóriagyökérből vonnak ki. Webáruházban vagy egészséges ételeket árusító boltban vásárolható meg.
- A beszerezhető legfrissebb, hosszú szavatossági idejű hozzávalókat használja.
- Hűtőszekrényben hagyja erjedni az elkészült joghurtot. Ne rázza vagy keverje meg a joghurtot.
- Majd a saját joghurtját használhatja a következő tétel elkészítéséhez. Ez kissé megnövelheti az érlelési eljárás hosszát (kb. 10 - 12 óra). Kérjük, ne feledje, hogy minél gyakrabban ismétli az eljárást, annál hígabb lesz a joghurt. Frissen vásárolt joghurtot használjon ismét, ha kezd túl hígga válni a joghurt.

11. Elkészítési ötletek

Miután elkészült a joghurt tetszés szerint variálhatja azt.

Gyümölcsjoghurt

Keverjen gyümölcsöt vagy lekvárt a joghurtba.

Édes joghurt

Keverjen csokoládéreszeléket, nugátot, vaníliát, mézet, diót, marcipánt vagy kívánság szerinti egyéb hozzávalókat a joghurtba.

Joghurt salátaöntet

Keverjen egy kevés tejszínt és cukrot a joghurtba. Adjon hozzá frissen apróra vágott fűszernövényeket. Ízlés szerint kevés sóval és borssal fűszerezze. Ha akarja, akkor adjon hozzá egy kevés zöldcitromot vagy citromlevet.

12. Karbantartás/tisztítás

12.1 Karbantartás



VESZÉLY! Karbantartás szükséges a joghurtkészítő gép (3) bármely sérülése esetén, például, amikor folyadék került a termékbe, ha eső vagy nedvesség érte a joghurtkészítő gépet (3), amikor nem működik megfelelően joghurtkészítő gép (3), vagy ha leejtette azt. Ha bármilyen füstöt, szokatlan zajt vagy szagot észlel, azonnal kapcsolja ki azonnal a joghurtkészítő gépet (3), és húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a hálózati csatlakozóaljzatból. Ilyen esetben a joghurtkészítő gép (3) nem használható tovább és azt szakemberrel meg kell megvizsgáltatnia. Minden javítást hozzáértő szakembernek kell elvégeznie. Sohase bontsa meg a joghurtkészítő gép (3) burkolatát.

12.2 Tisztítás



VESZÉLY! Az áramütés elkerülése érdekében tisztítás előtt húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a hálózati csatlakozóaljzatból!



VESZÉLY! Tilos vízbe meríteni a joghurtkészítő gépet (3)!

Száraz kendőt használjon a joghurtkészítő gép (3) tisztításához. Sohase használjon semmilyen oldó- vagy tisztítószert, mert az a műanyag burkolat károsodását okozhatja. Ügyeljen arra, hogy ne jusson folyadék a joghurtkészítő gép (3) házába. Ez megakadályozza a joghurtkészítő gép (3) károsodását. Használat után azonnal távolítsa el az ételmaradékokat, hogy azok ne száradhassanak rá. A következőképpen végezze a tisztítást:

- Puha, nedves kendővel végezze a joghurtkészítő gép (3) .belső és külső felületeinek a tisztítását. Szükség esetén használjon kevés mosogatószert.
- Mosogatószeres meleg vízben végezze a poharak (2) és a fedelek, valamint a joghurtkészítő gép (3) fedelének (1) a tisztítását.
- Alaposan szárítsa meg a joghurtkészítő gépet (3) és a tartozékokat.



Mosogatógépben is elmosogathatóak a poharak (2) és a fedelek, valamint a joghurtkészítő gép (3) fedele (1).

13. Tárolás használaton kívül







Ha nem használja a joghurtkészítő gépet (3), akkor tisztítsa meg azt és a tartozékokat, majd egy tiszta, száraz és hűvös helyen tartsa.





14. Hibaelhárítás









Nem működik a joghurtkészítő gép (3).

- Ellenőrizze, hogy a megfelelően van-e bedugva a hálózati kábel csatlakozódugója a hálózati csatlakozóaljzatba.
- A Be/ki gomb (5) megnyomásával ellenőrizze a joghurtkészítő gépet (3).

15. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezés

	<p>Az ilyen jellel ellátott készülékek a 2012/19/EU sz. európai irányelv hatálya alá esnek. Valamennyi elektromos és elektronikus készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell hulladékként elhelyezni a hatóságok által meghatározott helyen. A környezet, illetve saját egészsége károsításának elkerülése érdekében megfelelő módon helyezze el hulladékként az eszközt. A termék megfelelő leselejtezéséről további információt a helyi kormányzattól, hulladékkezelési szolgáltatóktól, illetve a készülék vásárlásának helyén kaphat.</p>
	<p>A használt csomagolást környezetbarát módon helyezze el hulladékként. A karton csomagolóanyagokat vigye el egy szelektív hulladékgyűjtőbe vagy nyilvános gyűjtőhelyre újrahasznosítás céljából. A csomagban található fóliát vagy műanyagot a nyilvános gyűjtőhelyen kell hulladékként elhelyezni.</p>
 <p>ES/PT</p>	
	<p>Csak Franciaországra érvényes: Újrahasznosítható a termék, de szigorúbb gyártói felelősségi feltételek vonatkoznak rá, és szelektíven kell a gyűjtését végezni.</p>
	<p>A hulladékkénti elhelyezésekor figyeljen a csomagolóanyagon található jelzésekre, rövidítések (a) és számok (b) találhatóak bennük, amelyek jelentése:</p>
	<p>1 - 7: műanyag / 20- 22: papír és karton / 80- 98: kompozit anyagok.</p>

Jel	Anyag	A következő csomagolóelemeket tartalmazza a termék
	Polietilén-tereftalát	—
	Nagy sűrűségű polietilén	—
	Polivinil-klorid	—
	Kis sűrűségű polietilén	A készülék szállítási védőzsákja

	Polipropilén	—
	Polisztirol	—
	Egyéb műanyagok	—
	Hullámkarton doboz	Értékesítési csomagolás
	Egyéb kartonpapír	A poharak (2) szállítási védőzsákja
	Papír	—
	Papír/kartonpapír/ műanyag	—
	Papír/kartonpapír/ műanyag/alumínium	—

16. Értékesítési célú használat



E szimbólum olyan terméket jelöl, melynek vegyi és fizikai összetétele a vizsgálatok alapján élelmiszerral való érintkezés esetén nem idéz elő egészségre káros hatást az 1935/2004/EU irányelv szerint.

17. Megfelelőségi megjegyzések



A termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelveknek. A megfelelőségi nyilatkozat mellékelve van. A gyártó rendelkezik a megfelelő nyilatkozatokkal és a dokumentációval.



A termék megfelel a Szerb Köztársaság vonatkozó nemzeti irányelvi követelményeinek.



A termék megfelel az Egyesült Királyság vonatkozó jogszabályai követelményeinek.

A teljes EU megfelelőségi nyilatkozat az alábbi című webhelyről tölthető le:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/377077_2110.pdf

18. Garanciális és szerviz tájékoztatás

A TARGA GmbH által nyújtott garancia

Kedves vásárló!

E készülék garanciája 3 év a vásárlás időpontjától számítva. A termék hibái esetén a vásárlóval szemben törvényes jogokkal rendelkezik. E törvényes jogokat a következőkben leírt garancia nem korlátozza.

A garancia feltételei

A garancia időtartamát a vásárlás pillanatától számítjuk. Jól őrizze meg az eredeti kasszaszalagot. Ez a vásárlás bizonylatául szolgál. Amennyiben a vásárlás pillanatától számított három éven belül a terméken anyag- vagy gyártási hiba jelentkezik, a terméket a saját választásunk alapján költségmentesen megjavítjuk vagy kicseréljük.

A garancia időtartama és törvény által előírt szavatossági igények

A garancia időtartamához nem adódik hozzá a szavatosság időtartama. Ez a javított és kicserélt alkatrészekre is vonatkozik. Az esetleges, már a vásárláskor jelen levő hibákat és hiányosságokat közvetlenül a kicsomagolás után jelenteni kell. A garancia lejártá után esedékes javítások a költségek viselésére kötelezik a vásárlót.

A garancia terjedelme

A készülék szigorú biztonsági irányelvek szerint, nagy gonddal készültek és a kiszállítás előtt tüzetes vizsgálatnak voltak alávetve. A garancia anyagi és gyártási hibákra terjed ki. A garancia nem vonatkozik normális kopásnak kitett alkatrészekre, amelyeket emiatt gyorsan kopó alkatrészeknek lehet tekinteni, valamint a törékeny alkatrészek sérüléseire, mint pl. kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek. A garancia érvényét veszíti, amennyiben a termék meg van sérülve, szakszerűtlenül volt használva vagy karbantartva. A termék szakszerű kezeléséhez pontosan be kell tartani a kezelési utasításban felsorolt utasításokat. Feltétlenül el kell kerülni az olyan célokra való felhasználást vagy kezelést, amelyektől a kezelési utasítás eltanácsol vagy amelyekre éppenséggel figyelmeztet. Ez a készülék kizárólag privát, nem ipari felhasználásra készült. Visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, nem engedélyezett szerviz-képviselő által végzett erőszakos beavatkozás esetén a garancia érvényét veszíti. A termék javításával vagy cseréjével nem kezdődik újra a garancia érvényessége.

Eljárás garanciális követelés esetén

Az esete gyors feldolgozása érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- A termék üzembe helyezése előtt alaposan olvassa át a mellékelt dokumentációt. Amennyiben olyan probléma jelentkezik, amelyet így nem lehet megoldani, forduljon a forródrót szolgálatunkhoz.

- Bármilyen kérés esetén a vásárlás bizonyítására tartsa készenlétben a kasszaszalagot és cikkszámot, vagy ha van ilyen a sorozatszámot.
- Amennyiben a telefonos megoldás nem lehetséges, a forródrót szolgáltatásunk a hiba okától függően egy szervizmegoldást kezdeményez.



Szerviz



Telefon: 06800 21225

E-Mail: targa@lidl.hu

IAN: 377077_2110



Gyártó

Figyelem, a következő cím nem szervizcím! Először a fent megadott szervizzel vegye fel a kapcsolatot.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NÉMETORSZÁG

Vsebina

1. Namenska uporaba	190
2. Vsebina paketa	190
3. Pregled.....	191
4. Tehnični podatki	191
5. Varnostna navodila.....	191
6. Avtorske pravice	196
7. Koristne informacije o jogurtu	196
8. Pred začetkom uporabe	197
9. Začetek uporabe	197
9.1 Priprava jogurta	197
10. Nasveti za pripravo dobrega jogurta.....	198
11. Ideje za pripravo.....	199
12. Vzdrževanje/čiščenje	199
12.1 Vzdrževanje	199
12.2 Čiščenje.....	200
13. Shranjevanje, ko se ne uporablja	200
14. Odpravljanje težav.....	200
15. Okolijski predpisi in informacije glede odstranjevanja.....	201
16. Uporaba v prehrani.....	202
17. Opombe o skladnosti	202
18. Garancija in servisne informacije.....	203

Čestitamo!

Z nakupom aparata za pripravo jogurta SilverCrest SJB 20 A1, v nadaljevanju imenovanega aparat za pripravo jogurta (3), ste izbrali kakovosten izdelek.

Pred prvo uporabo aparata za pripravo jogurta (3) se dobro seznanite z načinom delovanja in natančno preberite ta navodila za uporabo. Dosledno upoštevajte varnostna navodila in aparat za pripravo jogurta (3) uporabljajte samo, kot je opisano v navodilih za uporabo in za navedene aplikacije.

Navodila za uporabo shranite na varnem mestu. Če aparat za pripravo jogurta (3) izročite drugi osebi, priložite tudi vse ustrezne dokumente.

1. Namenska uporaba

Aparat za pripravo jogurta (3) je enostaven za uporabo in omogoča izdelavo jogurta. Ne more se uporabljati za izdelavo drugih živil. Aparat za pripravo jogurta (3) ni načrtovan za gospodarsko ali za komercialno uporabo. Aparat za pripravo jogurta (3) lahko uporabljate samo za osebne namene. Način uporabe, ki je drugačen od zgoraj omenjenega, ne ustreza namenski uporabi. Aparat za pripravo jogurta (3) se ne sme uporabljati na prostem ali v tropskih razmerah. Aparat za pripravo jogurta (3) izpolnjuje zahteve vseh standardov, ki so potrebni za oznako skladnosti CE. Spremembe na aparatu za pripravo jogurta (3), ki niso v skladu s priporočili proizvajalca, lahko povzročijo, da ti standardi niso več izpolnjeni. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne poškodbe ali motnje v delovanju, do katerih pride zaradi takšnih sprememb. Uporabljajte samo opremo, ki jo priporoča proizvajalec.

Upoštevajte predpise in zakone, ki veljajo v državi uporabe.

2. Vsebina paketa


- Aparat za pripravo jogurta SilverCrest SJB 20 A1
- Navodila za uporabo

3. Pregled

Navodila za uporabo imajo prepognjeno platnico. Na notranji strani platnice je prikazan aparat za pripravo jogurta (3), označen s številkami. Pomen posameznih številk:

- 1 Pokrov
- 2 Kozarci (7 enot)
- 3 Aparat za pripravo jogurta
- 4 Indikator stanja
- 5 Tipka za vklop/izklop

4. Tehnični podatki

Vhodna napetost	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Poraba	20 W
Razred zaščite	II / 
Dimenzije (V x Ø)	približno 13 x 24,5 cm
Masa	približno 1,8 kg

Tehnični podatki in oblika se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.

5. Varnostna navodila

Pred prvo uporabo aparata za pripravo jogurta (3) preberite naslednje opombe ter upoštevajte vsa opozorila, tudi če ste dobro seznanjeni z upravljanjem elektronskih naprav. Navodila za uporabo shranite na varnem mestu za kasnejšo uporabo. Ko aparat za pripravo jogurta (3) prodate ali izročite drugi osebi, istočasno priložite tudi navodila za uporabo.



NEVARNOST! Opozorilna beseda označuje nevarnost z visokim tveganjem, ki povzroči smrt ali težje telesne poškodbe, če se ji ne izognete.



OPOZORILO! Opozorilna beseda označuje nevarnost s srednje velikim tveganjem, ki lahko povzroči smrt ali težje telesne poškodbe, če se ji ne izognete.



POZOR! Opozorilna beseda označuje nevarnost z nizkim tveganjem, ki lahko povzroči manjše ali srednje težke telesne poškodbe, če se ji ne izognete.



PREVIDNOST! Opozorilna beseda označuje pomembna navodila za zaščito pred škodo na opremi.



Simbol označuje dodatne informacije o zadevi.



Izmenična napetost



NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

NE ODPIRAJTE NAPRAVE!



NEVARNOST! Osebna varnost

To napravo lahko uporabljajo otroci nad 3 let starosti ter osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe z zmanjšanimi izkušnjami in poznavanjem naprave, če so pod nadzorom oz. so prejeli ustrezna navodila za pravilno uporabo naprave in razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z napravo. Otroci ne smejo čistiti naprave in izvajati vzdrževalnih del na njej. Izjema so otroci, ki so starejši od 8 let in so pod nadzorom. Napravo in njen napajalni kabel shranjujte izven dosega otrok, mlajših od 3 let. Embalažni material shranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost zadušitve.



NEVARNOST! Nevarnost električnega udara!

- Izdelek zaščitite pred vlago in mokroto ter pred brizgajočo ali kapljajočo vodo. Nikoli ga ne potaplajte v vodo ali druge tekočine!
- Če tekočina prodre v napravo, vtič takoj izvlecite iz omrežne vtičnice. Izdelek naj pred ponovno uporabo preveri strokovno usposobljena oseba.
- Izdelka nikoli ne upravljajte z mokrimi ali vlažnimi rokami.
- Izdelka se ne dotikajte, če je v vodi ali drugi tekočini, temveč izvlecite vtič iz omrežne vtičnice.

- Izdelka ne uporabljajte, če sta vtič ali napajalni kabel poškodovana, če ne deluje pravilno, če je padel v vodo, v primeru padca izdelka ali če opazite druge znake poškodb. V tem primeru se obrnite na strokovno usposobljeno osebo, da popravi izdelek.
- Vtič priključite samo v pravilno nameščeno, lahko dostopno omrežno vtičnico. Izdelek uporabljajte samo z napetostjo, ki je navedena na napisni ploščici! Napisna ploščica je na spodnjem delu aparata za pripravo jogurta (3). Uporabniku ni treba storiti ničesar za nastavitve izdelka na 50 ali 60 Hz. Izdelek se samodejno prilagodi na 50 in na 60 Hz.
- Zagotovite, da se napajalni kabel ne more poškodovati z ostrimi robovi ali vročimi mesti.
- Med uporabo izdelka zagotovite, da napajalni kabel ni stisnjen ali prepognjen.
- Tudi ko je izključen, izdelek ni povsem ločen od omrežne napetosti. Za popoln odklop iz omrežne napetosti izvlecite vtič iz omrežne vtičnice. Vedno primite za vtič, nikoli ne povlecite samo za kabel.
- Ne dopustite, da se tekočina polije po vtiču naprave.
- Vtič izvlecite iz omrežne vtičnice:
 - če pride do težave,
 - ko izdelka ne uporabljate,
 - pred čiščenjem izdelka in
 - ko pride do neurja.

- Izdelka nikoli ne poskusite popraviti sami. V primeru težave izklopite izdelek, izvlecite vtič in se obrnite na našo servisno službo.
- Če pride do poškodbe napajalnega kabla tega izdelka, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščen servisne službe ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.



OPOZORILO! Nevarnost poškodbe!

- Izdelka ne uporabljajte v bližini eksplozivnih ali vnetljivih materialov.
- Izdelek uporabljate samo, kot je predvideno. V primeru nepravilne uporabe lahko pride do telesnih poškodb!



POZOR! Nevarnost poškodbe!

- Ko se izdelek uporablja, ga ne premikajte.
- Površina aparata za pripravo jogurta (3) se med uporabo segreje.
- Po uporabi ostane na površini grelca nekaj akumulirane toplote.



PREVIDNOST! Poškodba opreme!

- Izdelek ni namenjen za uporabo z zunanjo programsko uro ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Izdelka nikoli ne postavljajte na vročo površino (npr. na kuhhalno ploščo) oz. v bližino toplotnih virov ali odprtega plamena.

- Uporabljajte samo originalno opremo.
- Izdelek uporabljajte samo na ravni in stabilni površini.
- Izdelka nikoli ne uporabljajte v bližini vnetljivih materialov, kot so zavese. Okoli izdelka zagotovite najmanj 50 cm razdalje do vnetljivih in gorljivih materialov.
- Izdelka ne izpostavljajte direktnim toplotnim virom (npr. grelcem), neposrednemu sončnemu obsevanju ali močni umetni razsvetljavi. Naprava ne sme biti izpostavljena brizgajoči in tekoči vodi ter abrazivnim tekočinam. Izdelka ne uporabljajte v bližini vode. Še posebej pomembno je, da se izdelek nikoli ne potopi (na izdelek ne postavljajte posod, ki vsebujejo tekočino, npr. pijač, vaz itd.). Izdelek ne sme biti izpostavljen prevelikim udarcem ali vibracijam. V napravo ne vstavljajte tujkov.

6. Avtorske pravice

Celotna vsebina teh navodil za uporabo je avtorsko zaščitena in je namenjena uporabniku samo v informativne namene. Kopiranje podatkov in informacij brez predhodne izrecne pisne odobritve avtorja je strogo prepovedano. To velja tudi za morebitno komercialno uporabo vsebine in informacij. Celotno besedilo in sheme predstavljajo aktualno stanje na dan tiskanja. Pridržujemo si pravico do spremembe brez predhodnega obvestila.

7. Koristne informacije o jogurtu

Za pripravo jogurta potrebujete mleko in sveže jogurtove kulture. Vsebnost maščobe v jogurtu je določena z vsebnostjo maščobe v uporabljenem mleku. Jogurt iz nizko maščobnega mleka ne bo tako čvrst kot jogurt, ki se pripravi iz mleka z visoko vsebnostjo maščobe.

Mlečnokislinske bakterije spremenijo mleko v jogurt; bakterije pretvorijo laktozo v mleku v mlečno kislino. Aparat za pripravo jogurta (3) zagotavlja optimalno temperaturo za zorenje jogurta.

8. Pred začetkom uporabe

Aparat za pripravo jogurta (3) in njegov pribor odstranite iz paketa in v celoti odstranite ves embalažni material. Aparat za pripravo jogurta (3) preverite glede morebitnih poškodb. Če je aparat za pripravo jogurta (3) poškodovan, ga ne uporabljajte.

Pred prvo uporabo očistite aparat za pripravo jogurta (3), kot je opisano v poglavju "Čiščenje".

9. Začetek uporabe

9.1 Priprava jogurta



Ko se aparat za pripravo jogurta (3) uporablja, ga ne premikajte, ker bi to lahko vplivalo na postopek zorenja jogurta.



Jogurt lahko pripravite iz hladnega ali toplega mleka. Priporočamo, da uporabite toplo mleko, ker omogoča hitrejšo množenje jogurtovih kultur. Vendar pa mleko ne sme biti toplejše od 45 °C, ker bi sicer uničilo jogurtove kulture.

Za pripravo jogurta iz hladnega mleka upoštevajte naslednje navodilo: Napolnjene kozarce (2) vstavite v aparat za pripravo jogurta (3) in nato dodajte do oznake "MAX" vročo, vendar ne vrelo vodo.

- Aparat za pripravo jogurta (3) postavite na ravno in toplotno odporno površino. Če je površina kritična, vstavite na površino pod aparat za pripravo jogurta (3) toplotno odporno ploščo.
- Če uporabljate nepasterizirano mleko, ga morate najprej zavreti, da uničite klice in bakterije. Nato počakajte, da se mleko ohladi pod 45 °C.
- V ustrezno posodo nalijte 1,2 l mleka.
- V mleko vmešajte približno 60 g navadnega jogurta ali jogurta v prahu (glejte navodila na embalaži).



Uporabite največ 1,2 l mleka in 60 g navadnega jogurta ali jogurta v prahu (glejte navodila na embalaži).

- Mešanico vlijte v kozarce (2). Kozarcev (2) ne napolnite nad oznako "180 ml".
- Kozarce (2) zaprite s priloženimi pokrovčki in jih postavite v aparat za pripravo jogurta (3).
- Na aparat za pripravo jogurta (3) namestite pokrov (1).
- Vtič priključite v lahko dostopno omrežno vtičnico.
- S tipko za vklop/izklop (5) vklopite aparat za pripravo jogurta (3). Zasveti indikator stanja (4).
- Za zorenje jogurta je potrebno približno 10 do 12 ur. Čas je odvisen od uporabljenih sestavin.

- S tipko za vklop/izklop (5) izklopite aparat za pripravo jogurta (3). Indikator stanja (4) se izklopi.
- Vtič izvlecite iz omrežne vtičnice.
- Z aparata za pripravo jogurta (3) odstranite pokrov (1). Pazite, da kondenz s pokrova (1) ne kaplja na ohišje aparata za pripravo jogurta (3).
- Iz aparata za pripravo jogurta (3) odstranite kozarce (2).
- Počakajte, da se jogurt nekoliko ohladi. Jogurt pred zaužitjem za približno 24 ur shranite v hladilnik. Jogurt pred zaužitjem premešajte. Jogurt je uporaben nekaj dni.
- Aparat za pripravo jogurta (3) in pribor očistite, kot je opisano v poglavju "Čiščenje".

10. Nasveti za pripravo dobrega jogurta

Spodaj so navedeni opsijski nasveti:

- Za gostejši jogurt dodajte približno dve čajni žlički mleka v prahu na 1 liter mleka.
- Če pripravljate jogurt iz sojinega napitka (naravnega), uporabite tudi sveže jogurtove kulture iz soje.
- Uporabljeno mleko in jogurt morata imeti enako vsebnost maščobe. Na ta način je jogurt gostejši in z manj sirotke.
- Na 1 liter mleka dodajte eno ali dve čajni žlički inulina, da postane jogurt bolj kremast. Inulin je prehranska vlaknina nevtralnega okusa v prahu, ki se običajno pridobiva iz cikoriije. Kupite ga lahko na spletu ali v trgovinah z zdravimi živili.
- Uporabljajte čim bolj sveže sestavine z dolgim rokom uporabnosti.
- Pripravljen jogurt pustite v hladilniku, da do konca dozori. Jogurta ne pretresajte ali mešajte.
- Nato lahko uporabite lasten jogurt za pripravo naslednje serije. To lahko za kratek čas podaljša postopek zorenja jogurta (približno 10 do 12 ur). Upoštevajte: čim pogosteje ponovite ta postopek, toliko gostejši bo postal jogurt. Če postane vaš jogurt preveč gost, ponovno uporabite sveži jogurt iz trgovine.

11. Ideje za pripravo

Ko pripravite lasten jogurt, ga lahko izboljšate po okusu.

Sadni jogurt

V jogurt vmešajte sadje ali marmelado.

Sladki jogurt

V jogurt vmešajte čips, lešnikovo kremo, vaniljo, med, orehe, marcipan ali druge sestavine, ki se jih domislite.

Jogurtov preliv

V jogurt vmešajte nekaj smetane in sladkorja. Dodajte nekaj sveže nasekljanih zelišč. Po okusu začinite s soljo in poprom. Po želji lahko dodate tudi malo limetinega ali limoninega soka.

12. Vzdrževanje/čiščenje

12.1 Vzdrževanje



NEVARNOST! V primeru kakršnekoli poškodbe aparata za pripravo jogurta (3) je potrebno vzdrževanje, na primer: ko v izdelek zaide tekočina, ko je bil aparat za pripravo jogurta (3) izpostavljen dežju ali vlagi, ko aparat za pripravo jogurta (3) ne deluje pravilno oz. v primeru padca aparata. V primeru, ko opazite dim, nenavaden zvok ali nepričakovane vonjave, aparat za pripravo jogurta (3) takoj izklopite ter izvlecite vtič iz omrežne vtičnice. Aparata za pripravo jogurta (3) v tem primeru ne uporabljajte več, dokler ga ne odnesete v pregled v pooblaščen servisni center. Vsa servisna dela morajo izvesti strokovno usposobljene osebe. Nikoli ne odpirajte ohišja aparata za pripravo jogurta (3).

12.2 Čiščenje



NEVARNOST! Pred začetkom čiščenja izvlecite vtič iz omrežne vtičnice - obstaja nevarnost električnega udara!



NEVARNOST! Aparata za pripravo jogurta (3) nikoli ne potaplajte v vodo!

Za čiščenje aparata za pripravo jogurta (3) uporabljajte suho krpo. Nikoli ne uporabljajte topil ali čistilnih sredstev, ki bi lahko poškodovala plastično ohišje. Zagotovite, da v ohišje aparata za pripravo jogurta (3) ne more prodreti tekočina. Na ta način preprečite poškodbo aparata za pripravo jogurta (3). Ostanke živil odstranite takoj po uporabi, da se ne morejo prisušiti. Opis postopka čiščenja:

- Aparat za pripravo jogurta (3) očistite znotraj in zunaj z mehko, vlažno krpo. Po potrebi dodajte majhno količino sredstva za pomivanje.
- Kozarce (2), pokrovčke in pokrov (1) aparata za pripravo jogurta (3) očistite v posodi s toplo vodo in sredstvom za pomivanje.
- Aparat za pripravo jogurta (3) in pribor natančno osušite.



Kozarci (2), pokrovčki in pokrov (1) aparata za pripravo jogurta (3) se lahko pomivajo v pomivalnem stroju.

13. Shranjevanje, ko se ne uporablja







Ko aparata za pripravo jogurta (3) ne uporabljate, mora biti očiščen. Shranite ga na čistem, suhem in hladnem mestu.





14. Odpravljanje težav









Aparat za pripravo jogurta (3) ne deluje.

- Preverite, če je vtič pravilno priključen v omrežno vtičnico.
- S tipko za vklop/izklop (5) preverite aparat za pripravo jogurta (3).

15. Okoljski predpisi in informacije glede odstranjevanja

	<p>Naprave, ki so označene s tem simbolom, morajo izpolnjevati zahteve Evropske direktive 2012/19/EU. Vse električne in elektronske naprave odstranite ločeno od gospodinjstskih odpadkov na uradnih odlagališčih. Z ustreznim odstranjevanjem rabljenih izdelkov preprečite škodo v okolju in ogrožanje lastnega zdravja. Za dodatne informacije glede pravilnega odstranjevanja se pozanimajte na ustreznem občinskem uradu, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste izdelek kupili.</p>
	<p>Ves embalažni material odstranite na okolju prijazen način. Embalažni karton lahko odpeljete v centre za recikliranje starega papirja oz. na javna zbirališča za recikliranje. Če je v embalaži vključena folija ali plastika, jo odpeljite na javna zbirališča za recikliranje.</p>
 <p>ES/PT</p>	
	<p>Velja samo za Francijo:</p> <p>Izdelek se lahko reciklira, vendar zanj veljajo strožji pogoji proizvajalca glede odgovornosti. Potrebno je ločeno zbiranje.</p>
	<p>Pri odstranjevanju upoštevajte oznake na embalažnem materialu. Označen je s kraticami (a) in številkami (b), ki imajo naslednji pomen:</p>
	<p>1 -7: plastika / 20-22: papir in karton / 80-98: sestavljeni materiali.</p>

Simbol	Material	Vsebovan v naslednjih embalažnih elementih za ta izdelek
	Polietilen tereftalat	—
	Polietilen visoke gostote	—
	Polivinilklorid	—
	Polietilen nizke gostote	Zaščitna transportna vreča okoli naprave

	Polipropilen	—
	Polistiren	—
	Druga plastika	—
	Valovit karton	Prodajna embalaža
	Drug karton	Transportna zaščita za kozarce (2)
	Papir	—
	Papir/karton/plastika	—
	Papir/karton/plastika/ aluminij	—

16. Uporaba v prehrani



Ta simbol označuje izdelke, katerih fizikalna in kemična sestava je bila testirana ter je bilo zanjo ugotovljeno, da ni nevarna za zdravje, če se uporablja v stiku s hrano v skladu z zahtevami uredbe EU št. 1935/2004.

17. Opombe o skladnosti



Izdelek izpolnjuje zahteve ustreznih evropskih in državnih direktiv. Priloženo je dokazilo o skladnosti. Proizvajalec ima ustrezne izjave in dokumentacijo.



Izdelek izpolnjuje zahteve ustreznih državnih direktiv Republike Srbije.



Izdelek izpolnjuje zahteve ustreznih državnih direktiv Velike Britanije.

Celotna izjava o skladnosti EU je na voljo za prenos z naslednje povezave:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/377077_2110.pdf

18. Garancija in servisne informacije

36 mesecev garancije od dneva nakupa

1. S tem garancijskim listom TARGA GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan..
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Ta garancija velja za Slovenijo.

Poleg te garancije lahko brez omejitve naše garancije uveljavljate tudi pravice iz garancije zoper prodajalca.



Service

SI Telefon: 080 080 917
E-pošta: targa@lidl.si

IAN: 377077_2110



Proizvajalec

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NEMČIJA

Prodajalec:

Lidl d.o.o.k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda