

**Tchibo**

# Machine à yaourt et fromage frais



fr **Mode d'emploi et garantie**

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 134805CE1X1XIV · 2023-05

# Sommaire

- 3 À propos de ce mode d'emploi**
- 4 Consignes de sécurité**
- 6 Vue générale (contenu de la livraison)**
- 7 Informations sur les ingrédients**
- 8 Avant la première utilisation**
  - 8 Déballage et nettoyage
  - 8 Installer l'appareil
- 9 Utilisation**
  - 9 Arrêter le programme avant la fin
  - 9 Afficher les réglages des programmes
- 10 Recettes de yaourt/fromage frais - les programmes**
  - 10 Yaourt nature (**P-1**)
  - 10 Fromage frais crémeux (**P-2**)
  - 11 Yaourt végétal/sans lactose (p. ex. à base de lait de soja) (**P-3**)
  - 11 Extrait d'herbes (**P-4**)
  - 12 Réglage manuel du temps et de la température (P-5)
- 12 Nettoyage et rangement**
  - 12 Nettoyage
  - 12 Rangement
- 13 Caractéristiques techniques**
- 14 Élimination**
- 15 Garantie**
- 15 Service et réparations**
- 16 Service client**

## À propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois attentivement les consignes de sécurité et n'utilisez cet article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Symboles utilisés ce mode d'emploi:



Ce symbole vous met en garde contre le risque de blessure.



Ce symbole vous met en garde contre le risque de blessure dû à l'électricité.

Mentions d'avertissement utilisées dans ce mode d'emploi:

**DANGER** met en garde contre les risques imminents de blessures graves ou un danger de mort.

**AVERTISSEMENT** met en garde contre les risques de blessures graves ou un danger de mort.

**PRUDENCE** met en garde contre les risques de blessures légères.

**REMARQUE** met en garde contre les risques de détériorations légères.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

## Consignes de sécurité

### Domaine d'utilisation

- Cet appareil est conçu pour faire du yaourt et du fromage frais à partir de lait d'origine animale ou végétale de la manière décrite dans ce mode d'emploi.
- L'appareil est prévu pour préparer des quantités courantes dans un environnement domestique. Cet appareil ne convient pas à une utilisation dans les cuisines du personnel dans les entreprises, les exploitations agricoles, dans les chambres d'hôte ou par les clients d'hôtels, de motels, etc. ou à un usage commercial ou professionnel.

### Danger: risque pour les enfants et les personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 3 ans. Ne laissez pas les enfants seuls avec l'appareil, sans surveillance, lorsque l'appareil est en marche.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 3 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient été initiés aux consignes de sécurité de l'appareil et comprennent les risques qui résultent de son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous la surveillance d'un adulte. L'appareil ne nécessite aucune maintenance.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du plan de travail afin que des enfants en bas âge ne puissent pas faire tomber l'appareil en tirant sur le cordon.
- Lorsque vous ne l'utilisez pas, conservez l'appareil hors de portée des enfants.

### Danger: risque électrique

- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau sous peine de choc électrique.
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains humides et ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans des pièces à forte humidité ambiante.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparé.
- Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle correspond bien aux caractéristiques techniques de l'appareil. Demandez conseil lors de l'achat d'une rallonge en magasin.
- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant
  - ... en cas de dysfonctionnement survenant pendant l'utilisation,
  - ... avant d'enlever le couvercle et de retirer le récipient intérieur,
  - ... après utilisation et
  - ... avant de nettoyer l'appareil.Tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation.
- La prise de courant utilisée doit être aisément accessible afin que vous puissiez rapidement débrancher la fiche en cas de besoin.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni coincé ni tordu. Le cordon doit toujours être suffisamment éloigné des surfaces chaudes et des arêtes coupantes.
- Assurez-vous régulièrement que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil si l'appareil lui-même ou le cordon d'alimentation présentent des traces de détérioration ou si l'appareil est tombé.

- Ne modifiez pas l'article. Ne confiez les réparations des appareils électriques qu'à des électriciens professionnels, car les réparations incorrectement effectuées peuvent entraîner de graves dommages. Ne confiez les réparations qu'à un atelier spécialisé.
- Si le cordon d'alimentation est détérioré, il doit être remplacé par le fabricant, le service client de celui-ci ou une personne disposant des qualifications nécessaires pour éviter tout risque de blessure.

### **Danger: risque de brûlure/d'incendie**

- L'appareil chauffe en cours d'utilisation. Selon le programme sélectionné, il peut atteindre une température de 65 °C. Veillez à ce que personne ne touche les surfaces brûlantes de l'appareil. Le cas échéant, retirez le récipient intérieur avec des gants de cuisine ou une autre protection similaire.
- Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de le nettoyer.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation. Veillez à ce que le cordon déroulé soit entièrement dégagé de l'appareil.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, sans avoir rempli le récipient intérieur.

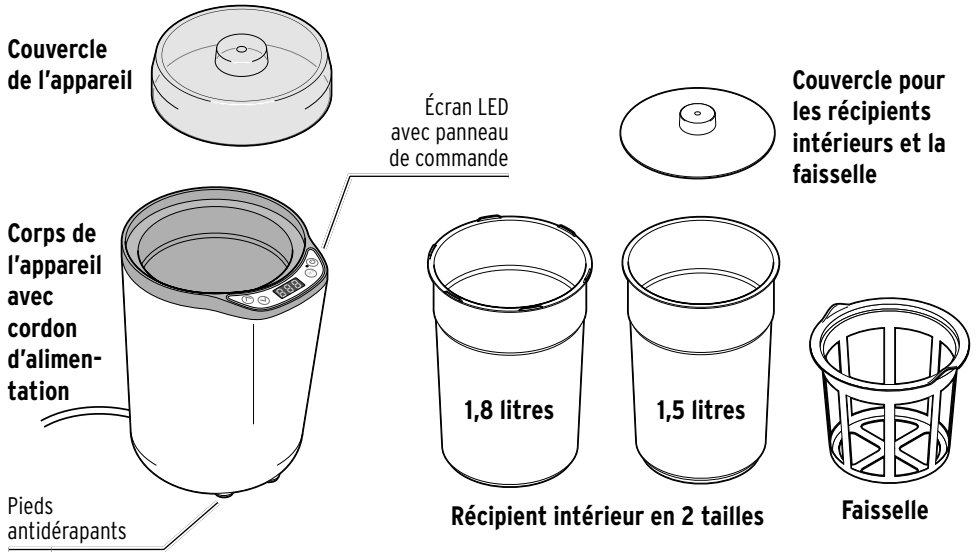
### **Avertissement: risque pour la santé**

- Le lait est un aliment rapidement périssable propice à la formation de germes. Aussi, veillez à une propreté absolue lorsque vous transformez les produits laitiers. Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces de l'article.
- Conservez le yaourt/le fromage frais au réfrigérateur et consommez-le au plus tard dans les 10 jours. Veillez à ne pas dépasser la date limite de consommation des ingrédients que vous utilisez!

### **Risque de détérioration**

- Protégez l'appareil des chocs, des chutes, de la poussière, de l'humidité, de l'exposition directe au soleil et des températures extrêmes.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, placez-le sur une surface plane, dure et aisément accessible. Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces vibrantes (p. ex. réfrigérateur, lave-linge) et évitez les courants d'air.
- Tenez l'appareil suffisamment éloigné de sources de chaleur comme les plaques de cuisson ou les fours.
- Ne déplacez/transportez pas l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- Le récipient intérieur, le couvercle correspondant et la faisselle ne sont pas conçus pour être utilisés au micro-ondes.
- Le récipient intérieur, le couvercle correspondant et la faisselle sont conçus pour être utilisés au réfrigérateur. Ne mettez toutefois pas l'appareil complet au réfrigérateur.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus. Ne le laissez pas pendre du bord d'un plan de travail pour éviter tout risque accidentel de chute de l'appareil.
- L'appareil est muni de pieds antidérapants. Les plans de travail sont recouverts d'une grande diversité de vernis et matières plastiques et sont traités avec des produits d'entretien divers et variés. Il est impossible d'exclure totalement que certaines de ces substances contiennent des éléments susceptibles d'attaquer et de ramollir les pieds de l'appareil.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques ni de brosses dures, etc.

## Vue générale (contenu de la livraison)



### Touches de commande

- Choix du programme / dans le programme **P-5**: augmenter le temps ou la température
- Choix du programme / dans le programme **P-5**: diminuer le temps ou la température

**SET** Pendant le programme en cours:  
appuyer 1x: afficher le programme sélectionné  
appuyer 2x: afficher la température

Dans le programme **P-5**:  
appuyer 1x: appeler le mode de réglage du temps  
appuyer 2x: appeler le mode de réglage de la température

Démarrer / arrêter la préparation

Pro-gramme	Tempé-rature	Durée	
P-1	42 °C	10 h	Yaourt nature
P-2	30 °C	8 h	Fromage frais crémeux
P-3	38 °C	10 h	Yaourt végétal / sans lactose (lait de soja)
P-4	55 °C	5 h	Extrait d'herbes
P-5	Réglage manuel du temps et de la température		

## Informations sur les ingrédients

- Pour préparer du yaourt, vous pouvez utiliser du lait stérilisé à ultra haute température (lait UHT) ou du lait (frais) pasteurisé, mais c'est le lait UHT qui donne les meilleurs résultats.
- N'utilisez pas de lait non pasteurisé! Avant d'être consommé ou transformé, le lait cru doit être chauffé à au moins 70 °C pour détruire les bactéries nocives pour la santé.
- Pour ensemercer le lait, il faut un yaourt nature frais, sans sucre ni fruits et contenant des **ferments de yaourt vivants**. Plus le lait a une longue durée de conservation, plus il contient de ferments vivants. Au lieu de yaourt frais, vous pouvez également utiliser des ferments de yaourts sous forme de poudre. Tenez compte des consignes du fabricant en question.
- Veillez à ce que le yaourt et le lait aient la même teneur en matière grasse. C'est avec une teneur en matière grasse identique pour les deux que vous obtiendrez le meilleur résultat. Plus la teneur en matière grasse est élevée, plus le yaourt est ferme.
- Si vous utilisez du lait pauvre en matière grasse (1,5 %), vous pouvez ajouter de l'inuline ou du lait en poudre pour rendre le yaourt plus onctueux.  
Dosage recommandé: 1-2 c.s. d'inuline/de lait en poudre pour 1 litre de lait.
- Si vous utilisez des alternatives végétales au lait (p. ex. du lait de soja, d'amande, de coco ou de lupin), vous obtiendrez un yaourt à consistance plutôt molle. Ajouter de l'amidon végétal (p. ex. amidon de tapioca) permet d'épaissir la masse de yaourt. Essayez de varier le dosage pour obtenir le résultat que vous souhaitez.
- Le mieux est d'utiliser du lait et du yaourt à température ambiante. Sortez les ingrédients du réfrigérateur à l'avance avant de commencer la préparation.
- Avant de commencer le travail, assurez-vous que tous les accessoires et ustensiles soient d'une propreté absolue, les produits laitiers étant très propices à la formation de germes.
- Ajoutez les ingrédients supplémentaires tels que les édulcorants ou les arômes seulement plus tard, une fois le yaourt terminé.
- Le temps de maturation a un impact sur la consistance et le goût du yaourt. Plus la maturation du yaourt est longue, plus le goût du résultat final est défini et intense.
- Si le processus de maturation est perturbé (p. ex. par des vibrations de l'appareil), le yaourt risque de ne pas devenir ferme.
- Ne remuez pas le yaourt directement lorsque vous le sortez de l'appareil. Laissez-le prendre au réfrigérateur selon la recette avant de le remuer et éventuellement d'ajouter d'autres ingrédients.
- La durée de conservation du yaourt fabriqué dépend essentiellement de la durée de conservation des ingrédients utilisés. Veillez donc, lors du choix des ingrédients, à ce qu'ils présentent une date limite de conservation la plus éloignée possible. Une fois terminé, conservez le yaourt au réfrigérateur et consommez-le rapidement dans les prochains jours.
- Pour préparer le yaourt suivant avec l'appareil, vous pouvez utiliser 150 ml du yaourt fait précédemment. Celui-ci devra toutefois être encore frais et ne pas être resté trop longtemps au réfrigérateur.  
Si le yaourt ainsi préparé n'a pas la fermeté souhaitée, prenez la prochaine fois un yaourt frais que vous venez d'acheter.

## Avant la première utilisation

### Déballage et nettoyage



**DANGER: risque pour les enfants** -

danger de mort par étouffement/  
ingestion

- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Éliminez-le immédiatement.



**DANGER:** danger de mort par choc  
électrique

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau sous peine de choc électrique.

**REMARQUE:** risque de détérioration

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

### Installer l'appareil

- ▷ Posez l'appareil sur un plan de travail horizontal, stable, non glissant et résistant à la chaleur.  
L'appareil doit être installé dans un endroit tranquille et protégé pour éviter qu'on puisse le renverser pendant l'utilisation.



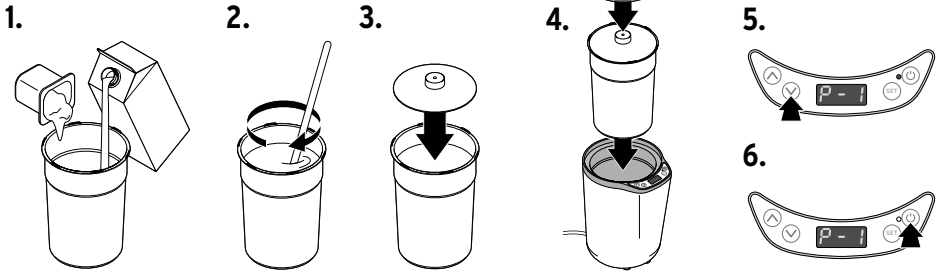
**Attention:**

- L'appareil ne doit pas être exposé à des secousses ou à des vibrations pendant l'utilisation. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Installez l'appareil dans une pièce à température normale et évitez les courants d'air.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation du bord d'un plan de travail pour éviter tout risque accidentel de chute de l'appareil.

1. Sortez tous les accessoires – voir «Vue générale (contenu de la livraison)» – de l'appareil et enlevez tous les éléments de l'emballage.
2. Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié, puis essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon sec.
3. Lavez soigneusement les récipients intérieurs, le couvercle correspondant et la faisselle en utilisant une éponge douce, à l'eau chaude et avec un peu de liquide vaisselle d'usage courant.  
Vous pouvez aussi laver ces éléments au lave-vaisselle.
4. Séchez bien toutes les pièces avant de mettre l'appareil en service.



## Utilisation



1. Versez les ingrédients dans le grand ou le petit récipient intérieur en suivant la recette de votre choix.
2. Mélangez bien le mélange avec un fouet.
3. Fermez le récipient intérieur avec le couvercle correspondant.
4. Placez le récipient intérieur dans l'appareil et mettez le couvercle de l'appareil. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez la fiche sur une prise de courant aisément accessible.

Tout les éléments de l'écran s'allument brièvement, puis **P-1** clignote à l'écran. L'appareil est en veille.

5. Appuyez sur la touche **▲** ou **▼** autant de fois que nécessaire pour afficher le programme souhaité à l'écran.
6. Appuyez sur la touche **⏻** pour lancer le programme sélectionné. Le voyant s'allume en vert.  
Le temps restant de la durée du programme s'affiche à l'écran en heures (**h**).

L'appareil s'éteint automatiquement après écoullement de la durée du programme. Le voyant s'éteint. **00h** s'affiche à l'écran.

7. Pour couper l'alimentation électrique de l'appareil, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
8. Retirez le récipient intérieur contenant le yaourt/fromage frais terminé, puis

poursuivez la préparation selon la recette avant de le consommer (refroidir, transvaser, etc.).

### Arrêter le programme avant la fin

Vous pouvez à tout moment arrêter le programme avant la fin du programme choisi (p. ex. pour sélectionner un autre programme).

- ▷ Maintenez la touche **⏻** enfoncée pendant 2 secondes. Le voyant s'éteint et le programme clignote à l'écran.

Vous pouvez maintenant choisir un autre programme ou éteindre complètement l'appareil en débranchant la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

### Afficher les réglages des programmes

Vous pouvez, en cours de programme, utiliser à tout moment la touche **SET** pour afficher les réglages du programme ou de la température.

- ▷ Appuyez 1x sur **SET**: le programme sélectionné s'affiche 2 secondes environ à l'écran.
- ▷ Appuyez 2x sur **SET**: la température sélectionnée s'affiche env. 2 secondes à l'écran.

Ensuite, l'affichage de l'écran revient automatiquement et indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

## Recettes de yaourt/fromage frais - les programmes



Tenez compte des consignes figurant au chapitre «Informations sur les ingrédients»!

### Yaourt nature (P-1)


#### Ingrédients pour le petit récipient intérieur (1,5 l)

1,35 l de lait UHT + 150 ml de yaourt nature frais  
Alternative: 1,5 l de lait UHT + 2 g de ferments de yaourt

#### Ingrédients pour le grand récipient intérieur (1,8 l)

1,5 l de lait UHT + 150 ml de yaourt nature frais  
Alternative: 1,6 l de lait UHT + 2 g de ferments de yaourt

#### Préparation

1. Versez les ingrédients dans le récipient intérieur souhaité et mélangez soigneusement avec un fouet.
2. Fermez le récipient intérieur avec le couvercle, placez-le dans l'appareil et fermez l'appareil en mettant le couvercle.
3. Branchez l'appareil sur le secteur, choisissez le programme **P-1** et lancez le programme avec la touche .

La durée de programme **10h** s'affiche. Le voyant s'allume en vert.

L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée du programme. Le voyant s'éteint, l'écran affiche **00h**.

4. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant pour couper l'alimentation électrique.
5. Mettez le récipient intérieur avec le yaourt terminé au réfrigérateur pour le refroidir pendant env. 3 heures avant la consommation.

#### Conseil


Ajoutez, au gré de vos envies, du miel, du sucre, de la confiture, des fruits frais, etc. dans le yaourt juste avant de le consommer.

### Fromage frais crémeux (P-2)

#### Ingrédients

500 ml de lait frais 3,8 % + 150 ml de yaourt nature frais 3,8 % + 200 ml de crème

#### Préparation

1. Versez les ingrédients dans le **petit** récipient intérieur et mélangez-les soigneusement avec un fouet.
2. Fermez le récipient intérieur avec le couvercle, placez-le dans l'appareil et fermez l'appareil en mettant le couvercle.
3. Branchez l'appareil sur le secteur, choisissez le programme **P-2** et lancez le programme avec la touche .

La durée de programme **08h** s'affiche. Le voyant s'allume en vert.

L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée du programme. Le voyant s'éteint, l'écran affiche **00h**.

4. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant pour couper l'alimentation électrique.
5. Retirez le récipient intérieur contenant la préparation de fromage frais.
6. Placez la faisselle dans le **grand** récipient intérieur et versez la préparation de fromage frais à l'intérieur de la faisselle pour faire s'évacuer le petit lait.
7. Fermez la faisselle et le récipient avec le couvercle et mettez le fromage frais au réfrigérateur pendant une durée approximative de 24 heures pour le laisser s'égoutter.

#### Conseil


Ajoutez, au gré de vos envies, des herbes fraîches, des épices ou autres ingrédients dans le fromage frais juste avant de le consommer.

## Yaourt végétal/sans lactose (p. ex. à base de lait de soja) (P-3)

### Ingrédients

1 l de lait de soja + 150 ml de yaourt de soja

### Préparation

1. Versez les ingrédients dans le récipient intérieur souhaité et mélangez soigneusement avec un fouet.
2. Fermez le récipient intérieur avec le couvercle, placez-le dans l'appareil et fermez l'appareil en mettant le couvercle.
3. Branchez l'appareil sur le secteur, choisissez le programme **P-3** et lancez le programme avec la touche .

La durée de programme restante **10h** s'affiche. Le voyant s'allume en vert.

L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée du programme.

Le voyant s'éteint, l'écran affiche **00h**.

4. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant pour couper l'alimentation électrique.
5. Mettez le récipient intérieur avec le yaourt terminé au réfrigérateur pour le refroidir pendant env. 3 heures avant la consommation.

### Conseil


Ajoutez, au gré de vos envies, du sucre, de la confiture, des fruits frais, etc. dans le yaourt juste avant de le consommer.

## Extrait d'herbes (P-4)

### Ingrédients

300 ml d'huile alimentaire neutre (p. ex. huile d'olive) + env. 15 à 20 g de thym frais

### Préparation

1. Rincez le thym frais, secouez-le pour bien l'égoutter et coupez-le finement. Placez ensuite le thym sur une feuille d'essuie-tout et laissez-le sécher pendant la nuit.
2. Mettez le thym séché dans le récipient intérieur souhaité et versez l'huile par dessus. Le thym doit être entièrement recouvert d'huile.
3. Fermez le récipient intérieur avec le couvercle, placez-le dans l'appareil et fermez l'appareil en mettant le couvercle.
4. Branchez l'appareil sur le secteur, choisissez le programme **P-4** et lancez le programme avec la touche .

La durée de programme restante **05h** s'affiche. Le voyant s'allume en vert.

L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée du programme.

Le voyant s'éteint, l'écran affiche **00h**.

5. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant pour couper l'alimentation électrique.
6. Retirez le récipient intérieur et transvasez l'huile aux herbes dans un bocal approprié muni d'un couvercle vissable.
7. Laissez l'huile aux herbes infuser dans un endroit chaud pendant 3 à 4 jours supplémentaires.
8. Passez l'huile dans une passoire tamis à mailles fines pour récupérer les résidus d'herbes. Conservez l'extrait d'herbes ainsi préparé dans un endroit frais et sombre.

## Nettoyage et rangement

### Réglage manuel du temps et de la température (P-5)

Ce programme vous permet d'effectuer un réglage individuel de la température et de la durée des programmes en fonction de vos besoins.

1. Versez les ingrédients souhaités dans le petit ou dans le grand récipient intérieur et mélangez-les soigneusement avec un fouet.
2. Fermez le récipient intérieur avec le couvercle, placez-le dans l'appareil et fermez l'appareil en mettant le couvercle.
3. Branchez l'appareil sur le secteur.  
**P-1** clignote à l'écran.
4. Appuyez sur la touche **^** ou **v** jusqu'à ce que le programme **P-5** clignote à l'écran.
5. Appuyez sur la touche **SET**. La dernière température réglée clignote maintenant à l'écran.
6. Utilisez la touche **^** ou **v** pour régler la température souhaitée (min. 25 °C - max. 65 °C).
7. Rappuyez sur la touche **SET**. La durée de programme réglée en dernier clignote à l'écran.
8. Utilisez la touche **^** ou **v** pour régler la durée de programme souhaitée (min. 1 h - max. 99 h).
9. Appuyez sur la touche **⏻** pour lancer le programme avec les réglages individuels. Le voyant s'allume en vert.

L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée du programme. Le voyant s'éteint, l'écran affiche **00h**.

10. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant pour couper l'alimentation électrique.

### Nettoyage



**DANGER** - danger de mort par choc électrique

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau sous peine de choc électrique.

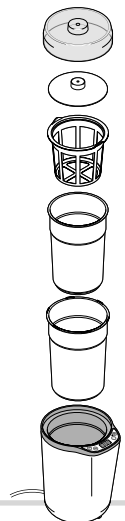
**REMARQUE** - risque de détérioration

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyants agressifs ou abrasifs.

1. Laissez l'appareil refroidir suffisamment.
2. Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié, puis essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon sec.
3. Lavez soigneusement les accessoires utilisés en utilisant une éponge douce, à l'eau chaude et avec un peu de liquide vaisselle d'usage courant. Les récipients intérieurs, le couvercle correspondant et la faisselle vont également au lave-vaisselle.
4. Séchez bien toutes les pièces avant de ranger l'appareil.

### Rangement

- ▷ Rangez les accessoires dans l'appareil comme représenté sur l'illustration pour optimiser la place.
- ▷ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



## Caractéristiques techniques

Modèle:	677 593
Alimentation:	220-240 V ~ 50 Hz
Classe de protection:	II <input type="checkbox"/>
Puissance:	25 W
Température réglable:	25-65 °C
Durée de programme réglable:	1-99 heures
Contenance:	petit récipient intérieur 1,5 litres grand récipient intérieur 1,8 litres
Température ambiante:	de +10 à +40 °C

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch)

Sous réserve de modifications techniques et esthétiques de l'article dues à l'amélioration des produits.



[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)

## Élimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux valorisables pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de préserver l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!

Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Les appareils électriques contiennent des substances dangereuses qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé en cas de stockage et d'élimination incorrects. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

## Garantie

Cet article est garanti **3 ans** à compter de la date de l'achat.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Nous nous engageons à remédier gratuitement à tous les vices de matériau et de fabrication survenant **pendant la période de garantie**.

Pour bénéficier de la garantie, vous devez présenter un justificatif d'achat émis par Tchibo ou par un distributeur agréé par Tchibo. Cette garantie est valable dans l'Union européenne, en Suisse et en Turquie.

**La garantie ne couvre** ni les défauts dus à une utilisation incorrecte ou à l'absence de détartrage, ni les pièces d'usure et les consommables. Vous pouvez les commander auprès de notre service client. Vous pouvez faire effectuer les réparations non couvertes par la garantie, si elles sont encore possibles, par notre service après-vente. Elles vous seront facturées au prix coûtant selon un calcul individuel.

Cette garantie contractuelle ne limite pas les **droits résultant de la garantie légale**, auxquels vous pouvez recourir gratuitement.

## Service et réparations

L'article sera réparé par le service après-vente Tchibo.



**S'il est nécessaire d'envoyer l'article**, veuillez fournir les informations suivantes:

- votre **adresse**;
- un **numéro de téléphone** (où vous êtes joignable pendant la journée) et/ou une **adresse électronique**;
- la **date d'achat** et
- une **description la plus précise possible du défaut**.

Joignez une **copie du justificatif d'achat** à l'article. Emballez soigneusement l'article afin d'éviter qu'il soit endommagé pendant le transport et envoyez-le à notre service après-vente, afin que nous puissions traiter votre cas et vous retourner l'article dans les meilleurs délais.


L'adresse à laquelle envoyer l'article vous sera communiquée par notre service client dont vous trouverez les coordonnées au point «Service client». Pour les questions éventuelles, conservez le justificatif d'envoi qui vous aura été remis par la poste.

**Si le cas n'est pas couvert par la garantie**, faites-nous savoir si vous souhaitez:

- que nous vous établissions un devis si les frais sont supérieurs à CHF 17.- ou
- que nous vous retournions (moyennant paiement) l'article non réparé ou
- que nous éliminions l'article (sans frais pour vous).

**Pour les informations sur les produits, les commandes d'accessoires ou les questions sur le service après-vente**, veuillez vous adresser à notre service client. Pour toute question, indiquez la référence de l'article.

## Service client

 **043 88 33 099**

Du lundi au vendredi de 8 h à 20 h

Le samedi de 8 h à 16 h

Courriel: [service@tchibo.ch](mailto:service@tchibo.ch)