

LAGRANGE®

France — 1955



FR

NED

DEU

ENG



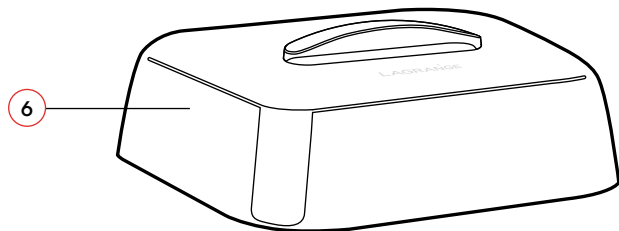
NOTICE
Yaourtière "Ligne"

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

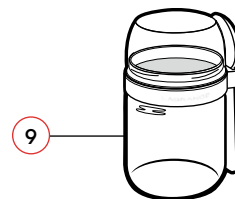
Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

- * Cet appareil est prévu pour un usage domestique seulement.
- * Placer votre appareil sur une surface plane. Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- * Toujours bien dérouler complètement le cordon et l'examiner attentivement avant toute utilisation.
- * Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par **LAGRANGE**, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** afin d'éviter un danger.
- * Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A.
- * Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 3 ans ou plus, s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans ou plus et s'ils sont surveillés.
- * Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.
- * Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 3 ans.
- * Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau. Avant toute manipulation, débrancher et laisser refroidir l'appareil complètement.
- * Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais utiliser ou laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- * Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- * Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne. Ne pas encastrer l'appareil.

- * Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- * Ne jamais recouvrir l'appareil d'un linge lorsqu'il est en fonctionnement.
- * Toujours bien nettoyer les pièces ayant servi à la préparation et ce après chaque utilisation.
- * Nettoyer la surface en contact avec les pots de yaourt avec du liquide vaisselle.
- * Ne versez pas de liquide sur les connecteurs. En cas de mauvaise utilisation du produit, il y a risque de blessure.
- * Si votre appareil est endommagé ne l'utilisez pas et contactez le SAV **LAGRANGE**.
- * Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées **LAGRANGE** adaptées à votre appareil.
- * Ne jamais mettre la yaourtière au réfrigérateur. Ne pas garder les yaourts obtenus au réfrigérateur pendant plus de 7 jours.



Selon la référence de votre appareil, les pots compartimentés ne sont pas systématiquement fournis, vous avez toutefois la possibilité de vous procurer ces accessoires directement sur le site **LAGRANGE** : www.lagrange.fr



Accessoire pots compartimentés (lot de 2) non inclus systématiquement



Yaourtière "**Ligne**"
Type 459.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Base en polypropylène
2. Ecran électronique avec rétro-éclairage
3. Bandeau en aluminium
4. Corps en thermoplastique
5. 9 pots de yaourt en verre avec couvercles empilables et zone de marquage
6. Couvercle de la yaourtière
7. Bouton de réglage du temps
8. Bouton départ/arrêt
9. 2 Pots compartimentés

CARACTÉRISTIQUES

- * Ecran électronique avec rétro-éclairage.
- * Bandeau en aluminium.
- * Corps en thermoplastique.
- * 9 pots de yaourt de 185 g en verre avec couvercles empilables et zone de marquage.
- * Pots compartimentés pour muesli, graines, miel etc. intégrés sur le pot yaourt avec cuillère intégrée et bague siliconée.
- * Signal sonore de fin de préparation.
- * 230 Volts - 50 Hz - 18 Watts - Classe 2.
- * Le cordon utilisé est un H03VVH2-F 2x0,5mm².

Cet appareil est conforme aux Directives 2014/30/UE, 2014/35/UE, DEEE 2012/19/UE, au règlement CE contact alimentaire 1935/2004 et RoHS 2011/65/UE, 2015/863/CE.

ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT CHEZ LAGRANGE :

- * 9 pots de yaourt en verre avec couvercles empilables et zone de marquage.
- * Kit de 14 petites bouteilles pour yaourts à boire.
- * Pots compartimentés pour muesli, graines, miel etc. intégrés sur le pot yaourt avec cuillère intégrée et bague siliconée (lot de 2).

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

PREMIÈRE UTILISATION

- * En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- * Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présents et sans défaut.
- * Déroulez complètement le cordon puis l'examiner attentivement avant son utilisation.
- * Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez bien toutes les pièces (voir paragraphe « Entretien »).

MISE EN SERVICE

- * Vérifiez que votre appareil soit débranché avant toute manipulation.
- * Séchez bien la base avant de replacer les pots de yaourt dans l'appareil.

ATTENTION : Ne jamais placer votre yaourtière sur une surface en vibration (telle que le dessus d'un réfrigérateur) ou exposée aux courants d'air. Toujours la laisser immobile pendant le processus : ne la déplacez pas et ne retirez pas les pots au cours du cycle de fonctionnement au risque de compromettre la réussite de vos yaourts.

CONSEILS PRATIQUES

FONCTION YAOURT

1. LE LAIT

- * Choisissez de préférence un lait entier ou demi-écrémé longue-conservation (ces laits ne nécessitent pas d'ébullition).
- * Les laits crus ou pasteurisés (homogénéisé, 2% ou écrémé) doivent être portés à ébullition (il serait dangereux d'utiliser du lait cru sans le faire bouillir au préalable) puis refroidis et passés pour éliminer les peaux.
- * Les boissons au soja ou boissons au soja aromatisées peuvent être utilisées pour réaliser des yaourts végétaux.
- * Si votre préférence va pour le lait de brebis ou le lait de chèvre, il est également possible de réaliser des yaourts avec ces laits spécifiques. Pour ce faire, il faut faire chauffer 15 heures les yaourts et ajouter à la préparation 3 cuillères à soupe de lait en poudre. Nous vous recommandons le lait en poudre de la marque Régilait®.
- * Le lait entier permet d'obtenir un résultat plus onctueux et augmente la saveur du yaourt.
- * Pour des yaourts à consistance plus ferme, ajoutez environ 5 cuillères à café de lait en poudre. Nous vous recommandons le lait en poudre de la marque Régilait®.
- * Comptez 8 à 10 heures pour la préparation de yaourts au lait entier, 9 à 11 heures pour des yaourts au lait demi-écrémé et 12 à 14 heures pour des yaourts au lait écrémé.

2. LE FERMENT

Vous pouvez utiliser plusieurs types de ferment :

- * Un yaourt nature du commerce.
- * Un yaourt issu d'une fabrication précédente (remarque : n'utilisez pas plus de 5 fois un yaourt issu de votre fabrication car cela diminuera le résultat).
- * Un ferment sec lyophilisé acheté dans le commerce (dans ce cas, suivez les instructions sur l'emballage du produit).
- * Lagrange propose des ferments lyophilisés issus de l'agriculture biologique aromatisés sans sucres ajoutés (références type 385).

PRÉPARATION DE YAOURTS

- * Préparez votre mélange pour yaourt (voir parties « Conseils pratiques » plus haut et « Dosage et programmation du temps » plus bas) : Mélangez 1,5 litre de lait avec un ferment. Pour un résultat optimal, ajoutez le lait progressivement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et lisse.
- * Utilisez des ingrédients à température ambiante. Plus la température ambiante est faible, plus il faut prévoir de temps.
- * Il est possible d'ajouter du sucre à la préparation.
- * Répartissez le mélange dans les pots de yaourt.
- * Placez les pots de yaourt **sans leurs couvercles**, dans la yaourtière (Cf. Fig. 1).

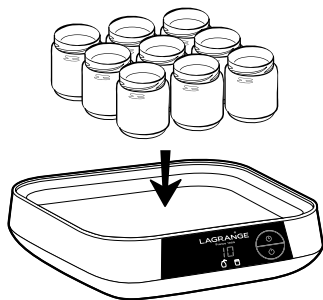


Figure 1

- * Mettez le couvercle de la yaourtière en place (Cf. Fig. 2).

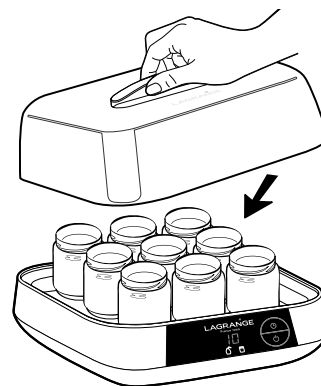


Figure 2

- * Empilez les couvercles des pots près de votre yaourtière. (Cf. Fig. 3)



Figure 3

- * Branchez l'appareil au secteur. L'écran affichera alors « 0 » par clignotement.

- * Appuyez sur le bouton de réglage du temps jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche (voir paragraphe « Dosage et programmation du temps » ci-après) - (Cf. Fig. 4). Le temps maximum programmable est de 15H. La yaourtière passera automatiquement de la fonction « kits pour yaourts à boire » à la fonction « yaourts » à la programmation de 7H de fermentation. C'est en effet le temps minimum nécessaire pour préparer des yaourts alors qu'il n'est que de 6H pour les kits yaourts à boire.



Figure 4

- * Appuyez sur le bouton départ/arrêt pour démarrer la chauffe de l'appareil. Les heures indiquées de fermentation vont alors arrêter de clignoter.
Remarque : Si vous appuyez 1 fois sur le bouton départ/arrêt, le temps de fermentation revient sur « 0 » et votre programmation est annulée.
- * L'écran indiquera le décompte en nombre d'heures. Pour la dernière heure, le décompte se fait en minutes.
- * Lorsque le cycle est terminé, l'écran affiche « 0 » en clignotant et la lumière s'éteint. Un signal sonore retentira alors 3 fois. Vous pouvez arrêter la sonnerie avant, en appuyant sur le bouton « départ/arrêt ».
- * Débranchez l'appareil après chaque utilisation. L'appareil en effet ne s'éteint que lorsqu'il est débranché.

- * Laissez l'appareil refroidir quelques minutes puis retirez les pots de yaourt.
- * **ATTENTION : une condensation peut se former dans le couvercle de l'appareil. Lorsque vous retirez le couvercle prenez garde à ne pas laisser égoutter l'accumulation d'eau dans les yaourts.**

RÉFRIGÉRATION DES YAOURTS

Vissez les couvercles sur les pots en verre et placez-les au réfrigérateur au moins 2H avant de les déguster. En déposant une étiquette autocollante sur le couvercle des pots de yaourt et à l'aide d'un feutre effaçable, vous pouvez noter la date de confection des yaourts ou leurs parfums.

POTS COMPARTIMENTÉS (Cf. Fig. 5)

Une fois vos yaourts préparés, vous avez la possibilité de rajouter pour 2 pots de yaourts des compartiments pouvant contenir des graines, muesli, sirops, compote ou encore du miel. Vous pouvez ensuite emporter ces yaourts hors de votre domicile et les consommer en en-cas en mélangeant le contenant des pots compartimentés au yaourt. Une petite cuillère est fournie pour vous permettre de consommer vos yaourts agrémentés.

Remarque : les pots compartimentés ne sont pas étanches. Cela ne vous empêche pas de remplir de compote, miel ou sirop mais les substances trop liquides s'inséreront dans les rainures des pots compartimentés. Il faudra alors penser à bien les nettoyer, au lave-vaisselle ou à la main avec du liquide vaisselle.

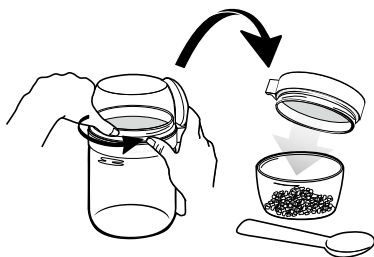


Figure 5

DOSAGE ET PROGRAMMATION DU TEMPS

Note : Si vous utilisez un sachet de ferments lyophilisés, les temps seront indiqués sur l'emballage du produit.

Lait	Ferment	Autre additif	Temps
Lait entier UHT		-	8 à 10 heures pour des yaourts, 6 heures pour des kits pour yaourts à boire, 15 heures pour des yaourts au lait de chèvre
Lait ½ écrémé UHT	1 yaourt du commerce ou 1 yaourt de la tournée précédente	5 cuillères à café de lait en poudre*	9 à 11 heures pour des yaourts, 6 heures pour des kits pour yaourts à boire, 15 heures pour des yaourts au lait de chèvre
Lait écrémé UHT		5 cuillères à café de lait en poudre*	12 à 14 heures pour des yaourts, 6 heures pour des kits pour yaourts à boire, 15 heures pour des yaourts au lait de chèvre

*Nous vous recommandons le lait en poudre de la marque Régilait®.

CONSERVATION

YAOURT

- * Conservez vos yaourts au frais, dans un réfrigérateur.
- * Ne les conservez pas plus de 7 jours dans le réfrigérateur.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Suivez toujours rigoureusement le procédé de préparation décrit dans ce mode d'emploi. Il vous évitera la plupart des désagréments. Si vous rencontrez des difficultés, voici un tableau qui vous aidera à comprendre pourquoi, et comment résoudre le problème. Il faut garder en tête que la qualité du lait utilisé et du ferment sont facteurs de réussite ou non de vos préparations.

N°	Problème	Cause	Solution
1	Les yaourts sont trop liquides	Vous avez utilisé du lait demi-écrémé ou écrémé. Le lait manque donc de protéines et ne permet pas une prise optimale.	Nous recommandons d'utiliser du lait entier ou à défaut d'ajouter du lait en poudre (5 cuillères à café) au lait demi-écrémé ou écrémé. Nous vous recommandons le lait en poudre de la marque Régilait®.
		Les cycle ou temps de fermentation étaient trop courts.	Relancez votre yaourt pendant quelques heures
		Le ferment ne fonctionne plus.	Utilisez un yaourt d'une autre marque.
			La régénération n'est plus efficace (5 fois maximum).
		La yaourtière a été ouverte pendant le cycle ou déplacée.	Attention, les vibrations mêmes infimes comme celles d'un réfrigérateur en fonctionnement peuvent empêcher vos yaourts de prendre correctement. Les courants d'air et changements de température peuvent aussi avoir un impact sur la bonne prise des yaourts.
		Les pots de yaourt ont été mal nettoyés ou rincés.	Toujours bien vérifier qu'il ne reste aucune trace de saleté ou de liquide vaisselle à l'intérieur des pots de yaourt.
2	Les yaourts sont trop acides	Des fruits crus ont été ajoutés à la préparation.	Toujours cuire les fruits avant de les ajouter à la préparation car ceux-ci sont trop acides et tuent les ferments empêchant ainsi une prise optimale. Préférez l'utilisation de compotes ou confitures.
		Le temps de fermentation était trop long.	Réduisez le temps de fermentation lors de la prochaine fournée.

ENTRETIEN

ATTENTION : Ne jamais plonger la base de l'appareil ni la prise dans l'eau. Toujours débrancher et laisser refroidir complètement avant le nettoyage.

- * **Base et couvercle de l'appareil :** Nettoyez-la avec une éponge humide. Séchez bien. N'utilisez pas de tissus ou de produits agressifs ou abrasifs pour préserver le plastique. **Attention :** Ne jamais mettre la base ou le couvercle au lave-vaisselle.
- * **Pots en verre :** les pots peuvent passer au lave-vaisselle. Ils doivent être bien secs avant d'être replacés dans l'appareil.
- * **Pots compartimentés :** les pots et la petite cuillère peuvent passer au lave-vaisselle. Ils doivent être bien secs avant d'être replacés dans l'appareil.
- * **Couvercles :** Pour effacer le marquage sur les couvercles, essuyez avec un chiffon sec. Vous pouvez rincer vos couvercles sous l'eau.
- * **Remarque :** Toujours bien sécher tous les éléments avant de les repositionner et de les ranger. Rangez l'appareil avec le couvercle fermé.

RECETTES

YAOURT

YAOURTS SUCRÉS

Vous pouvez soit préparer vos yaourts nature en suivant les conseils du paragraphe « mise en service » puis ajouter du sucre en poudre, soit sucrer avant la préparation. Pour cela, ajoutez le sucre en même temps que le lait et le ferment et battez bien jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Variante : Vous pouvez remplacer le sucre par du sucre vanillé au moment de la préparation.

YAOURTS AUX FRUITS FRAIS

Remarque : si vous utilisez des fruits frais contenant beaucoup d'acides, il est conseillé de les ajouter au yaourt après sa préparation. En effet, l'acidité des fruits peut tuer les ferments et compromettre la préparation des yaourts.

1 grosse tasse de fruits frais hachés - 5 cs de sucre - 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment - 1,5L de lait.

Mélangez le lait et le ferment jusqu'à ce que la consistance soit homogène. Ajoutez les fruits hachés tout en mélangeant. Répartissez le mélange dans les 9 pots.

YAOURTS A LA CONFITURE

6 cs de confiture ou de gelée de fruits - 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment - 1,5L de lait.

Faites réchauffer la confiture ou la gelée à feu très doux. Ajoutez le lait peu à peu, puis ajoutez le ferment. Battez bien jusqu'à ce que la consistance soit homogène. Laissez tiédir puis répartissez le mélange dans les 9 pots. Si vous utilisez une confiture peu épaisse, vous pouvez la mélanger directement avec le lait sans la réchauffer au préalable.

YAOURTS A LA PISTACHE

4 cs de sucre - 1 cs de pâte de pistache - 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment - 1,5L de lait.

Mélangez le yaourt nature ou le ferment avec le sucre et la pâte de pistache. Versez le lait petit à petit et répartissez le mélange dans les 9 pots.

YAOURTS A LA FLEUR D'ORANGER

5 cs de sucre - 4 cs d'eau de fleur d'oranger - 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment - 1,5L de lait.

Ajoutez le sucre et l'eau de fleur d'oranger au yaourt ou ferment et au lait. Répartissez le mélange dans les 9 pots.

YAOURTS NATURES PAR RÉGILAIT®

1 yaourt nature - 4 cs de lait en poudre demi-écrémé Régilait® - 1,5L de lait demi-écrémé.

Versez le yaourt dans un saladier. Ajoutez le lait en poudre et mélanger. Ajoutez le lait petit à petit tout en mélangeant. Répartissez ce mélange dans les pots, puis placez les pots sans leurs couvercles dans la yaourtière. Réglez le temps sur 10 heures. Au bout de ce temps, fermez chaque pot de yaourt et les stocker au frais jusqu'à 7 jours.

Conseil : Utilisez de préférence des ingrédients à température ambiante, sinon il peut être nécessaire d'augmenter le peu de temps de fermentation.

YAOURTS À LA VANILLE PAR RÉGILAIT®

1 yaourt nature - 1 cs de sucre vanillé (ou 2 sachets) - 2 Tubes de lait concentré "Régilait® Pocket" arôme vanille - 1,5L de lait entier.

Versez le yaourt dans un saladier. Ajoutez le sucre et mélanger. Ajoutez le lait concentré. Mélangez. Ajoutez le lait entier petit à petit tout en mélangeant. Répartissez ce mélange dans les pots, puis placez les pots sans leurs couvercles dans la yaourtière. Réglez le temps sur 8 heures. Au bout de ce temps, fermer chaque pot de yaourt et les stocker au frais pendant 7 jours.

Conseil : Utilisez de préférence des ingrédients à température ambiante, sinon il peut être nécessaire d'augmenter le peu de temps de fermentation.

Vous pouvez faire votre propre sucre vanillé en gardant les gousses utilisées pour une autre préparation. Une fois sèches, elles peuvent être mixées et ajoutées à du sucre.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE®.

Votre appareil est garanti **2 ans**.

Pour bénéficier gratuitement de une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

La garantie s'entend pièces et main-d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.

Sont exclues de la garantie : les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non-respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES UNIQUEMENT, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES OU SEMI-PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices cachés selon les articles 1641 à 1649 du code Civil.

En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés.

Après ce délai ils sont réparés par le service après-vente **LAGRANGE**®. Pour pouvoir bénéficier de cette garantie, l'utilisateur devra impérativement présenter une copie de facture précisant la date d'achat de l'appareil.

Durée de disponibilité des pièces détachées

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange que nous prévoyons pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication. Toutefois, cette disponibilité n'est garantie que dans le pays où le produit a été acheté.

Frais de port des retours

Après la première année qui bénéficie de la garantie distributeur, vous n'aurez à supporter que les frais de port retour en usine, la réexpédition sera faite à nos frais dans les meilleurs délais.

Si vous avez d'autres questions sur nos produits, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante :

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

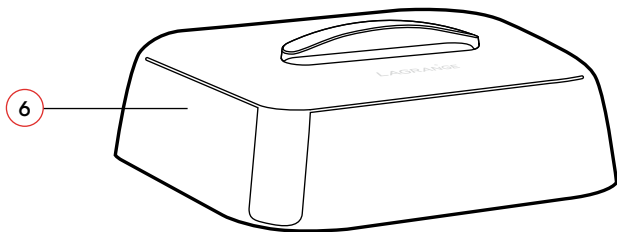
Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar hem zodat u hem later nog kunt raadplegen.

- * Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- * Plaats uw apparaat op een vlakke ondergrond. Plaats uw apparaat nooit op een warme ondergrond of in de buurt van open vuur.
- * Rol het snoer volledig uit en inspecteer dit zorgvuldig alvorens het te gebruiken.
- * Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door **LAGRANGE**[®], diens servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige kwalificatie en goedgekeurd door **LAGRANGE**[®] om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- * Sluit de stekker aan op een 10/16A stopcontact. Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 3 jaar, mits zij onder toezicht staan, instructies hebben ontvangen betreffende een veilig gebruik van het apparaat en zij zich bewust zijn van de

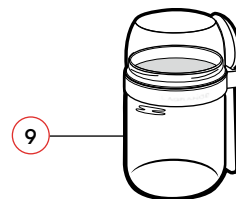
gevaren waaraan zij blootgesteld worden. Het reinigen en het onderhoud mogen uitsluitend worden uitgevoerd door kinderen van 8 jaar en ouder, onder toezicht.

- * Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf acht jaar en ouder en door personen die beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis hebben op voorwaarde dat er toezicht op hen wordt uitgeoefend of dat ze instructies hebben gekregen om het toestel in alle veiligheid te gebruiken en dat ze de gevaren ervan begrijpen.
- * Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen jonger dan 3 jaar.
- * Dompel het apparaat nooit onder in water. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voor elke handeling aan het apparaat.
- * Voor uw veiligheid wordt aanbevolen het apparaat nooit achter te laten in een omgeving blootgesteld aan slechte weersomstandigheden of vocht.

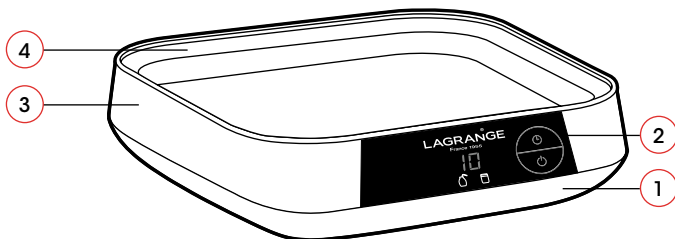
- * Laat het apparaat niet aangesloten op de stroom zonder dat het gebruikt wordt.
 - * Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
 - * Bouw het apparaat niet in.
 - * Deze apparaten zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
 - * Dek het apparaat nooit af met een doek als het aan staat.
 - * Reinig alle onderdelen die bij de bereiding gebruikt zijn altijd goed en na ieder gebruik.
 - * Reinig het oppervlak dat met de yoghurtpotjes in aanraking komt met vaatwasmiddel.
 - * Giet geen vloeistoffen over de contactpunten. Onjuist gebruik brengt risico van letsel met zich mee.
 - * Als uw apparaat beschadigd is, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice van **LAGRANGE**.
 - * Gebruik, voor uw eigen veiligheid, uitsluitend **LAGRANGE** accessoires en onderdelen die voor het apparaat bestemd zijn.
 - * Plaats de yoghurtmachine nooit in de koelkast.
- * Bewaar de gemaakte yoghurt in de koelkast en niet langer dan 7 dagen.



De potten met compartimenten zijn niet systematisch inbegrepen, dit is afhankelijk van het artikelnummer van het apparaat. U kunt deze accessoires echter wel direct op bestellen www.lagrange.fr



Accessoire voor potten met compartimenten (set van 2) niet systematisch inbegrepen.



Yoghurtmachine "Ligne"
Type 459.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Onderkant van polypropyleen
2. Elektronisch scherm met achtergrondverlichting
3. Aluminium band
4. Body van thermoplast
5. 9 glazen yoghurtpotjes met stapelbare deksels en markeervlak
6. Deksel van de yoghurtmachine
7. Knop voor tijdregeling
8. Knop start/stop
9. Potten met compartimenten (2)

KENMERKEN

- * Elektronisch scherm met achtergrondverlichting.
- * Aluminium band.
- * Body van thermoplast.
- * 9 glazen yoghurtpotjes met stapelbare deksels en markeervlak.
- * Potjes met compartimenten voor muesli, granen, honing, enz. geïntegreerd in het yoghurtpotje met geïntegreerde lepel en siliconenring (set van 2)
- * Geluidssignaal: bij einde van de bereiding.
- * 230 Volt - 50 Hz - 18 Watt - Klasse 2.
- * De gebruikte kabel is een H03VVH2-F 2x0,5mm².

Dit apparaat voldoet aan de Richtlijnen 2014/30/EU, 2014/35/EU, AEEA 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU, RoHS 2015/863/CE en aan de EU-richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

ACCESSOIRES WORDEN AFZONDERLIJK VERKOCHT BIJ LAGRANGE :

- * 9 glazen yoghurtpotjes met stapelbare deksels en markeervlak.
- * Set van 14 flesjes voor drinkyoghurt.
- * Potjes met compartimenten voor muesli, granen, honing, enz. geïntegreerd in het yoghurtpotje met geïntegreerde lepel en siliconenring (set van 2).

MILIEUT

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen moeten elektrische apparaten aan het einde van hun levensduur verwijderd worden volgens nauwkeurig vastgestelde regels en is medewerking van zowel leverancier als gebruiker noodzakelijk.



Daarom mag uw apparaat, zoals aangegeven met het symbool op het typeplaatje, in geen geval in een afvalbak voor huishoudelijk afval in de openbare ruimte of thuis weggegooid.

Bij het afdanken is het uw verantwoordelijkheid het apparaat in te leveren bij een openbaar inzamelpunt bestemd voor het recyclen van elektrische of elektronische apparatuur. Neem contact op met de lokale overheid van uw regio, de dienst voor inzameling van huishoudelijk afval of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht, voor informatie over inzamel- en recyclepunten voor afgedankte apparaten.

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

EERSTE GEBRUIK

- * Let er bij het uitpakken van het apparaat op dat alle verpakkingsonderdelen verwijderd worden.
- * Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig en in goede staat zijn.
- * Rol het snoer volledig uit en inspecteer dit zorgvuldig alvorens het te gebruiken.
- * Maak voor gebruik van het apparaat alle onderdelen zorgvuldig schoon (zie paragraaf "Onderhoud").

INGEBRUIKNAME

- * Controleer voor elke handeling of de stekker van uw apparaat uit het stopcontact is.
- * Maak de onderkant goed droog voordat u de yoghurtpotjes in het apparaat terugplaatst.

LET OP: Plaat de yoghurtmachine nooit op een trillend oppervlak (zoals de bovenkant van de koelkast) of blootgesteld aan tocht. Beweeg het apparaat niet tijdens de bereiding: verplaats het niet en haal de potjes er niet uit tijdens de bereidingscyclus, daardoor kan uw yoghurt.

PRAKTISCHE TIPS

YOGHURTFUNCTIE

1. MELK

- * Kies bij voorkeur voor lang houdbare volle of halfvolle melk (deze melk hoeft niet aan de kook gebracht te worden).
- * Rauwe of gepasteuriseerde melk (gehomogeniseerd, 2% of mager) moet aan de kook gebracht worden (het is gevaarlijk de melk rauw te gebruiken zonder deze eerst te laten koken) daarna afgekoeld worden en gezeefd om vellen te verwijderen.
- * Voor het bereiden van vegetarische yoghurt kunnen al dan niet gearomatiseerde sojadranken gebruikt worden.
- * Als u de voorkeur geeft aan geiten- of schapenmelk, dan kunt u ook yoghurt met deze melksoorten maken. Hiervoor moet u de yoghurt 15 uur laten opwarmen en aan de bereiding 3 eetlepels melkpoeder toevoegen.
- * Volle melk maakt de yoghurt smeuïger en geeft meer smaak.
- * Voeg voor een stevigere consistentie van de yoghurt ongeveer 5 theelepels koffiemelkpoeder toe.
- * Ga uit van 8 tot 10 uur voor de bereiding van yoghurt van volle melk, 9 tot 11 uur voor yoghurt van halfvolle melk en 12 tot 14 uur voor yoghurt van magere melk.

2. GIST

U kunt verschillende soorten gist gebruiken:

- * Een naturel yoghurt uit de winkel.
- * Een yoghurt afkomstig uit een vorige bereiding (gebruik niet vaker dan 5 maal achter elkaar een yoghurt van eigen bereiding, want het resultaat wordt daardoor minder).
- * Een in de winkel gekochte gevriesdroogde gist (volg in dat geval de instructies op de verpakking van het product).

BEREIDING VAN YOGHURT

- * Bereid het mengsel voor yoghurt, (zie het gedeelte "Praktische tips" hierboven en "Dosering en tijdprogrammering" hieronder): Meng 1,5 liter melk met de gist. Voeg de melk voor een optimaal resultaat geleidelijk toe totdat u een gelijkmatig en glad mengsel heeft.
- * Gebruik ingrediënten die op kamertemperatuur zijn. Hoe lager de omgevingstemperatuur hoe langer de bereiding duurt.
- * Bij yoghurt is het mogelijk bij de bereiding suiker toe te voegen.
- * Verdeel het mengsel over de yoghurtpotjes.
- * Plaats de yoghurtpotjes, **zonder deksel**, in de yoghurtmachine (Zie Fig. 1).

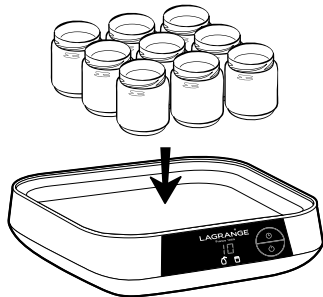


Fig. 1

- * Doe het deksel op de yoghurtmachine (Zie Fig. 2).

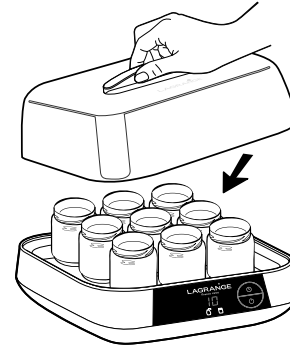


Fig. 2

- * Leg de deksels van de potjes dan klaar in de buurt van de yoghurtmachine (Zie Fig. 3).



Fig. 3

- * Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Het scherm toont een knipperende "0".

- * Druk op de knop voor tijdselectie totdat de gewenste tijd wordt weergegeven (zie paragraaf "Dosering en tijdprogrammering" hierna) - (Zie Fig. 4). De maximaal in te stellen tijd is 15 uur. De yoghurt-verse kaasmaker gaat automatisch over van de functie "set voor drinkyoghurt" naar de functie "Yoghurt" bij het programmeren van 7 uur verwarming. Dat is de minimaal benodigde tijd voor de bereiding van yoghurt, voor drinkyoghurt is maar 6 uur nodig.



Fig. 4

- * **LET OP: er kan condensvorming op het deksel van het apparaat optreden. Let er bij het afnemen van het deksel op dat er geen condenswater in de yoghurt druppelt.**

- * Druk op de Start/Stop knop om het opwarmen van het apparaat te starten. De weergegeven uren voor verwarming houden op met knipperen.
Opmerking: Als u 1 maal op de Start/Stop knop drukt, gaat de verwarmingstijd terug naar "0" en is uw programmering geannuleerd.
- * Het scherm geeft de resterende tijd in uren aan.
- * Als de cyclus beëindigd is toont het scherm een knipperende "0" en gaat het lampje uit. Er klinkt 3 maal een geluidssignaal. U kunt het geluidssignaal eerder stoppen door op de Start/Stop knop te drukken.
- * Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact. Het apparaat gaat pas uit als de stekker uit het stopcontact is gehaald.
- * Laat het apparaat enkele minuten afkoelen en haal daarna de yoghurtpotjes.

KOELEN VAN YOGHURT

Schroef de deksel op de glazen potjes en plaats ze tenminste 2 uur voor consumptie in de koelkast. Door een zelfklevend etiket op het deksel van de yoghurtpotjes te plakken kunt u met de uitwisbare stift de bereidingsdatum en de eventuele smaak van de yoghurt noteren.

POTJES MET COMPARTIMENTEN (Zie Fig. 5)

Als de yoghurt klaar is kunt u voor 2 yoghurtpotjes compartimenten toevoegen voor ontbijtgranen, muesli, siroop, compote of honing. U kunt de yoghurt zo meenemen voor onderweg en als tussendoortje eten door de inhoud van het compartiment met de yoghurt te mengen. Er is een lepeltje bij geleverd zodat u uw yoghurt met de toegevoegde ingrediënten kunt eten.

Opmerking: de compartimenten zijn niet waterdicht. U kunt ze wel vullen met compote, honing of siroop, maar stoffen die te vloeibaar zijn kunnen tussen de groeven van de potjes met de compartimenten lopen. Denk er dus aan ze goed te reinigen, in de vaatwasser of met de hand met vaatwasmiddel.

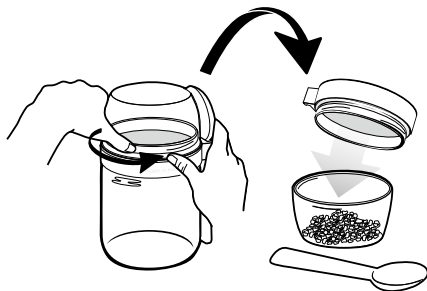


Fig. 5

DOSERING EN TIJDPROGRAMMERING

Melk	Gist	Andere toevoeging	Tijd
Volle lang houdbare melk	1 in de winkel gekochte yoghurt of 1 eerder bereide yoghurt	-	8 tot 10 uur voor yoghurt, 6 uur voor de set voor drinkyoghurt, 15 uur voor geitenmelkyoghurt
Halfvolle lang houdbare melk		5 theelepels poederkoffiemelk	9 tot 11 uur en 6 uur voor de set voor drinkyoghurt, 15 uur voor geitenmelkyoghurt
Magere lang houdbare melk		5 theelepels poederkoffiemelk	12 tot 14 uur en 6 uur voor de set voor drinkyoghurt, 15 uur voor geitenmelkyoghurt

Let op: Als u een zakje gedroogde gist gebruikt, staan de tijden vermeld op de verpakking van het product.

BEWAREN

YOGHURT

- * Bewaar yoghurt koel, in de koelkast.
- * Bewaarde de yoghurt niet langer dan 7 dagen in de koelkast.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Volg altijd zorgvuldig het voorbereidingsproces zoals beschreven in deze handleiding. Hierdoor voorkomt u de meeste problemen. Als u toch problemen tegenkomt, raadpleeg dan onderstaande tabel om te begrijpen waar het probleem vandaan komt en hoe u het kunt oplossen.

Houd altijd in gedachten dat de kwaliteit van de gebruikte melk en gist factoren zijn die het slagen van uw bereiding beïnvloeden.

Nr.	Probleem	Oorzaak	Oplossing
1	De yoghurt is te vloeibaar	U hebt halfvolle of magere melk gebruikt. De melk heeft dus een laag eiwitgehalte waardoor de yoghurt niet goed 'pakt'.	Wij adviseren u om volle melk te gebruiken of poedermelk toe te voegen (5 theelepels) aan halfvolle of magere melk.
		De gist werkt niet meer.	Gebruik yoghurt van een ander merk. Mijn hergebruikte yoghurt werkt niet meer (maximaal 5 maal).
		De yoghurt was tijdens de bereiding open, of werd verplaatst.	Let op, zelfs kleine trillingen zoals die van een werkende koelkast kunnen het 'pakken' van de yoghurt hinderen. Tocht en temperatuurschommelingen kunnen ook van invloed zijn op het 'pakken' van de yoghurt.
		De yoghurtpotjes waren niet goed schoongemaakt of omgespoeld.	Controleer altijd of er geen resten van vuil of vaatwasmiddel zijn achtergebleven in de yoghurtpotjes.
		Er werd rauw fruit toegevoegd bij de bereiding.	Gaar fruit altijd voordat u het toevoegt bij de bereiding want een te hoog zuurgehalte doodt de gistcellen waardoor de yoghurt niet goed 'pakt'. Gebruik bij voorkeur compote of jam.
2	De yoghurt is te zuur	De fermentatietijd was te lang.	Gebruik een kortere fermentatietijd bij de volgende bereiding.

ONDERHOUD

LET OP: Dompel het onderstuk van het apparaat en de stekker nooit onder in water. Haal altijd de stekker uit het apparaat en laat het volledig afkoelen voordat u het reinigt.

- * **Onderstuk en deksel van het apparaat:** Schoonmaken met een vochtig doekje. Goed droog maken. Gebruik geen schuurspons of schurende of bijtende schoonmaakmiddelen om het plastic te beschermen. **Let op: Het onderstuk en het deksel zijn niet vaatwasserbestendig.**
- * **Glazen potten:** de potten mogen in de vaatwas. Zij moeten goed droog zijn vooraleer ze in het apparaat worden geplaatst.
- * **Potjes met compartimenten:** potten en lepel zijn vaatwasmachinebestendig. Ze moet volledig droog zijn voordat ze vervangen in de eenheid.
- * **Deksels:** Gebruik een droge doek om het opschrift van de deksels te verwijderen. U kunt de deksel met water afspoelen.
- * **Opmerking:** Droog alle onderdelen altijd goed af voordat u ze terugzet en opbergt. Berg het apparaat op met gesloten deksel.

RECEPTEN

YOGHURT

YOGHURT MET SUIKER

U kunt uw yoghurt naturel bereiden door de instructies te volgen van de paragraaf "ingebruikname" en vervolgens kristalsuiker toevoegen aan het mengsel voor de bereiding. Voeg de suiker hiervoor toe tegelijkertijd met de melk en de gist en klop goed tot de suiker gesmolten is. **Variatie:** U kunt de suiker vervangen door vanillesuiker op het moment van bereiden.

YOGHURT MET VERS FRUIT

Opmerking: als u fruit gebruikt met een hoog zuurgehalte, adviseren wij het fruit pas na bereiding van de yoghurt toe te voegen. De zuren in het fruit kunnen de gistcellen doden waardoor de yoghurt niet goed 'pakt'.

1 grote kop vers kleingesneden fruit - 5 el suiker - 1 naturel yoghurt of 1 zakje gist - 1,5L melk.

Meng de melk en de gist tot een gelijkmatige consistentie ontstaat. Meng het kleingesneden fruit erdoor. Verdeel het mengsel over de 9 potjes.

YOGHURT MET JAM

6 el vruchtenjam of -gelei - 1 naturel yoghurt of 1 zakje gist - 1,5L melk.

Verwarm de jam of gelei op zeer laag vuur. Voeg de melk geleidelijk toe, voeg dan de gist toe. Klop goed tot een gelijkmatige consistentie ontstaat. Laat afkoelen en verdeel het mengsel over de 9 potjes. Als u een vrij vloeibare jam gebruikt kunt u deze direct door de melk mengen zonder de jam eerst te verwarmen.

PISTACHEYOGHURT

4 el suiker - 1 el pistachepasta - 1 naturel yoghurt of 1 zakje gist - 1,5L melk.

Meng de naturel yoghurt of de gist met de suiker en de pistachepasta. Voeg geleidelijk de melk toe, meng goed en verdeel het mengsel over de 9 potjes.

ORANJEBLOESEMYOGHURT

5 el suiker - 4 el oranjebloesemwater - 1 naturel yoghurt of 1 zakje gist - 1,5L melk

Voeg de suiker en het oranjebloesemwater toe aan de yoghurt of gist en de melk. Verdeel het mengsel over de 9 potjes.

GARANTIEVOORWAARDEN

Garanties voor elektrische huishoudelijke apparaten LAGRANGE

De garantie van dit apparaat is **2 jaar**.

Wilt u de garantie gratis met een jaar verlengen, schrijf u dan in op de website van LAGRANGE (www.lagrange.fr). De garantie geldt voor onderdelen en manuren en dekt fabricagefouten. Buiten de garantie vallen: beschadiging die voortkomen uit verkeerd gebruik of het niet naleven van de gebruiksaanwijzing en schade door vallen.

DEZE GARANTIE IS UITSLUITEND VAN TOEPASSING OP HUISHOUDELIJK GEBRUIK, EN IN GEEN GEVAL OP PROFESSIONEEL OF SEMIPROFESSIONEEL GEBRUIK.

De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten of verborgen gebreken, volgens artikel 1641 tot 1649 van het Franse Burgerlijk Wetboek. Neem bij storingen of slecht functioneren contact op met uw verkoper.

In geval van een technisch defect binnen 8 dagen volgend op de aankoopdatum wordt het apparaat vervangen.

Na het verstrijken van deze periode wordt het apparaat gerepareerd door de klantenservice van LAGRANGE.

Om aanspraak te kunnen maken op deze garantie is de gebruiker verplicht een kopie van de factuur te overleggen waarop de aankoopdatum vermeld staat.

Beschikbaarheidsduur van reserveonderdelen

In overeenstemming met artikel L111-2 van de Franse consumentenwet is de duur van beschikbaarheid van reserveonderdelen die wij op voorraad houden voor repareerbare producten 5 jaar vanaf de productiedatum. Echter, deze beschikbaarheid wordt uitsluitend gegarandeerd in het land van aankoop van het product.

Portokosten van retourzendingen

Na het eerste jaar, dat onder de fabrieksgarantie valt, hoeft u slecht de portokosten voor retourzendingen naar de fabriek te betalen, de verzendkosten worden door ons betaald onder de snelste leveringstermijn.

Neem voor andere vragen over onze producten contact met ons op via het volgende adres:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankrijk

E-mail : conso@lagrange.fr

SICHERHEITSREGELN

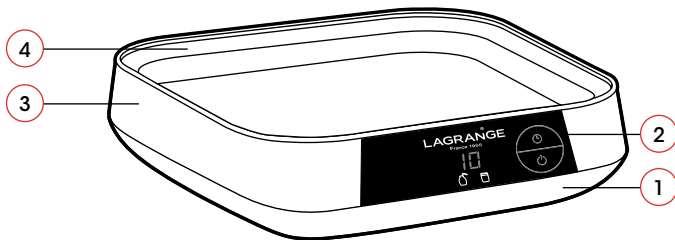
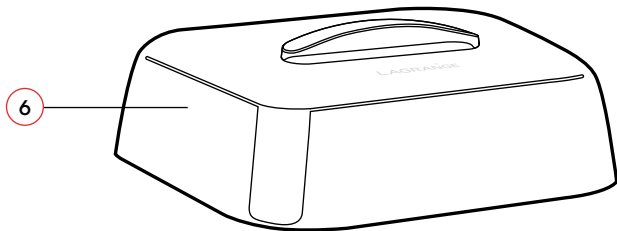
Diese Bedienungsanweisung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- * Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- * Gerät auf einer ebenen Fläche aufstellen.
- * Gerät nie auf eine heiße Fläche oder in die Nähe einer Flamme stellen.
- * Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und überprüfen Sie es sorgfältig, bevor Sie es verwenden.
- * Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von **LAGRANGE**, seinem Kundendienst oder von Personen **LAGRANGE** genehmigt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- * Stecker der Geräteschnur an eine Steckdose 10/16 A anschließen.
- * Dieses Gerät darf von Kindern ab 3 Jahren benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden, wenn sie in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen. Reinigung und Wartung dürfen nur von

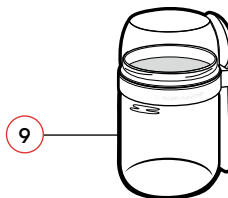
Kindern durchgeführt werden, die 8 Jahre oder älter sind und beaufsichtigt werden.

- * Deze apparaten mogen gebruikt worden door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of personen zonder enige ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan, van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en zij zich bewust zijn van de gevaren waaraan zij blootgesteld worden.
- * Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- * Gerät und Geräteschnur außer Reichweite von Kindern unter 3 Jahren halten.
- * Gerät nie in Wasser eintauchen.
- * Gerät immer vollkommen abkühlen lassen und den Netzstecker ziehen, bevor es bewegt oder gereinigt wird.
- * Gerät aus Sicherheitsgründen nie an einem witterungs- oder feuchtigkeitsgefährdeten Ort benutzen oder aufbewahren.
- * Gerät nicht angeschlossen lassen, wenn es nicht benutzt wird.
- * Gerät nicht bewegen, wenn es in Betrieb steht.

- * Gerät nicht einbauen.
- * Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- * Gerät während des Betriebs nie mit einem Tuch abdecken.
- * Alle für eine Zubereitung gebrauchten Teile nach jeder Benutzung reinigen.
- * Die mit den Joghurtbechern in Berührung stehenden Flächen mit Spülmittel reinigen.
- * Kein Wasser auf die Steckbuchsen bringen.
- * Bei unsachgemäßer Benutzung besteht Verletzungsgefahr.
- * Ein schadhaftes Gerät nicht benutzen und den Kundendienst **LAGRANGE** benachrichtigen.
- * Aus Sicherheitsgründen nur die für Ihr Gerät bestimmten Zubehör- und Ersatzteile **LAGRANGE** benutzen.
- * Den Joghurtbereiter nie in den Kühlschrank stellen.
- * Den zubereiteten Joghurt nicht länger als 7 Tage im Kühlschrank aufbewahren.



Je nach Bestellnummer Ihres Geräts sind die unterteilten Becher nicht immer mitgeliefert. Dieses Zubehör können Sie sich ggf. direkt bei LAGRANGE beschaffen: www.lagrange.fr



Das Zubehör der in Fächer unterteilten Becher (2 Stück) ist nicht immer mitgeliefert



Yoghurtbereiter "Ligne"
Typ 459.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Sockel aus Polypropylen
2. Elektronische Anzeige mit Hintergrundbeleuchtung
3. Bedienfeld aus Aluminium
4. Gerätekörper aus Thermoplast
5. 9 Joghurtbecher aus Glas mit Deckel, stapelbar mit Beschriftungsfeld
6. Deckel des Joghurtbereiter
7. Knopf zur Zeiteinstellung
8. Knopf Ein/Aus
9. Unterteilte Becher (2)

PRODUKTMERKMALE

- * Elektronische Anzeige mit Hintergrundbeleuchtung.
- * Bedienfeld aus Aluminium.
- * Gerätekörper aus Thermoplast.
- * 9 Joghurtbecher aus Glas mit stapelbaren und beschriftbaren Deckeln.
- * Unterteilte Becher für Müsli, Körner, Honig, usw. als Einsatz in Joghurtbecher, mit zugehörigem Löffel und Silikonring (2 Stück)
- * Akustisches Signal am Ende der Zubereitung.
- * 230 Volt - 50 Hz - 18 Watt - Klasse 2.
- * Bei dem Kabel handelt es sich um ein H03VVH2-F 2x0,5mm².

Diese Geräte erfüllen die Richtlinien 2014/30/EU, 2014/35/EU, WEEE 2012/19/EU, die EG-Verordnung über Lebensmitteltauglichkeit 1935/2004 und RoHS 2011/65/EU, 2015/863/CE.

BEI LAGRÄNZE SEPARAT ERHÄLTliches ZUBEHÖR:

- * 9 Joghurtbecher aus Glas mit stapelbaren und beschriftbaren Deckeln.
- * Satz 14 kleiner Flaschen für Trinkjoghurt.
- * Unterteilte Becher für Müsli, Körner, Honig usw. als Einsatz in Joghurtbecher, mit ihrem zugehörigen Löffel und Silikonring (2 Stück).

UMWELT

Umweltschutz - richtlinie 2012/19/EU

Zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit müssen für die Entsorgung ausgedienter Elektrogeräte präzise Regeln beachtet werden, die jeden betreffen, sowohl Händler als auch Benutzer.

Deshalb darf Ihr Gerät, wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt, auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Abfalltonne für Hausmüll entsorgt werden.

Zur Entsorgung sind Sie dafür verantwortlich, dass Ihr Gerät an einer öffentlichen Sammelstelle zum Recyceln von elektrischen oder elektronischen Geräten abgegeben wird. Hinweise in Bezug auf Sammel- und Recyclingstellen für ausgediente Geräte erhalten Sie bei den örtlichen Ämtern Ihrer Region, bei den Müllabfuhrdiensten oder in dem Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.



INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

BENUTZUNG

- * Achten Sie beim Auspacken Ihres Gerätes darauf, dass Sie alle Transportsicherungen entfernen.
- * Kontrollieren Sie, ob alle Teile und alles Zubehör vorhanden und einwandfrei sind.
- * Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und überprüfen Sie es sorgfältig, bevor Sie es verwenden.
- * Reinigen Sie vor Benutzung Ihres Geräts sorgfältig alle Teile (siehe Kapitel « Pflege »).

INBETRIEBNAHME

- * Achten Sie darauf, dass vor jeder Bewegung und Handhabung des Geräts der Netzstecker gezogen ist.
- * Trocknen Sie den Sockel gut ab, bevor Sie die Joghurtbecher, in das Gerät einstellen.

ACHTUNG: Den Joghurtbereiter nicht auf eine in Schwingungen stehende Fläche stellen (zum Beispiel auf einen Kühlschrank) und nicht dem Durchzug aussetzen. Während des Betriebs nicht bewegen: verschieben Sie das Gerät nicht und entnehmen Sie im Zubereitungszyklus keine Becher, da sonst das Gelingen Ihres Joghurts nicht gewährleistet ist.

PRAKTISCHE TIPPS

JOGHURT-FUNKTION

1. MILCH

- * Nehmen Sie vorzugsweise volle oder teilentrahmte Langzeitmilch (diese Milch braucht nicht aufgekocht zu werden)
- * Rohmilch oder pasteurisierte Milch (homogenisiert, 2% oder entrahmt) muss dagegen vorher aufgekocht werden (es wäre gefährlich, Rohmilch zu benutzen, ohne sie vorher gekocht zu haben), sie muss dann abgekühlt und durchgeseibt werden, um die Haut zu entfernen.
- * Sojagetränke oder aromatisierte Sojagetränke können benutzt werden, um pflanzlichen Joghurt zuzubereiten.
- * Wenn Sie Schafs- oder Ziegenmilch mögen, lässt sich auch mit dieser Milch Joghurt herstellen. Dazu muss der Joghurt 15 Stunden heizen, und Sie müssen der Zubereitung 3 Esslöffel Milchpulver hinzufügen.
- * Mit Vollmilch wird das Ergebnis sahniger und der Joghurt schmackhafter.
- * Für festeren Joghurt ca. 5 Teelöffel Milchpulver hinzufügen.
- * Rechnen Sie für die Zubereitung von Vollmilchjoghurt 8 bis 10 Stunden, für Joghurt aus teilentrahmter Milch 9 bis 11 Stunden und für Magermilchjoghurt 12 bis 14 Stunden.

2. FERMENT

Sie können jede Art von Ferment benutzen:

- * Einen handelsüblichen Naturjoghurt.
- * Einen vorher zubereiteten Joghurt (Hinweis: nicht mehr als 5mal einen Joghurt aus eigener Fertigung benutzen, da sonst das Ergebnis nachlässt).
- * Ein gefriergetrocknetes Ferment aus dem Handel (befolgen Sie in diesem Fall die Anweisungen auf der Verpackung des Produkts).

ZUBEREITUNG VON JOGHURT

- * Bereiten Sie Ihre Mischung für Joghurt (siehe Abschnitte « Praktische Tipps » oben und « Dosierung und Zeiteinstellung » unten): 1,5 Liter Milch mit dem Ferment mischen. Für ein optimales Ergebnis die Milch nach und nach zugeben, bis eine homogene, glatte Masse entsteht.
- * Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Je niedriger die Zimmertemperatur ist, umso mehr Zeit wird benötigt.
- * Für Joghurt kann die Zubereitung gezuckert werden.
- * Verteilen Sie die Mischung auf die Joghurtbecher.
- * Stellen Sie die Joghurtbecher **ohne ihre Deckel** in den Joghurtbereiter (vgl. Abb 1).

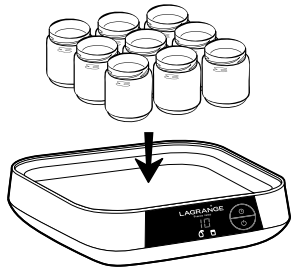


Abb. 1

- * Setzen Sie den Deckel auf den Joghurtbereiter (vgl. Abb. 2).



Abb. 2

- * Stapeln Sie die Deckel der Becher neben dem Joghurtbereiter (vgl. Abb. 3).



Abb. 3

- * Schließen Sie das Gerät an. Auf der Anzeige blinkt « 0 ».

- * Drücken Sie den Knopf für die Zeiteinstellung, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird (siehe nachstehend das Kapitel « Dosierung und Zeiteinstellung ») - (vgl. Abb. 4). Maximal lässt sich eine Zeit von 15 Stunden einstellen. Wenn die eingestellte Wärmezeit 7 Stunden oder mehr beträgt, schaltet sich die Einstellung « Trinkjoghurt » automatisch auf die Funktion « Joghurt » um. Das ist die erforderliche Mindestzeit für die Zubereitung von Joghurt, während für Trinkjoghurt nur 6 Stunden nötig sind.



Abb. 4

- * **ACHTUNG: im Deckel des Geräts kann sich Kondenswasser bilden. Wenn Sie den Deckel abnehmen, achten Sie darauf, dass kein Kondenswasser in den Joghurt tropft.**

- * Drücken Sie den Knopf Ein/Aus, um den Heizbetrieb einzuschalten. Die Anzeige der Heizbetriebsstunden hört dadurch auf zu blinken. **Hinweis:** Wenn Sie ein weiteres Mal auf den Knopf Ein/Aus drücken, stellt sich die Heizbetriebszeit auf « 0 » zurück, und Ihre Einstellung ist annulliert. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit in Stunden angezeigt.
- * Wenn der Zyklus beendet ist, blinkt auf der Anzeige « 0 », und die Beleuchtung erlischt. Es ertönt ein dreimaliges akustisches Signal. Sie können das Signal vorher abstellen, wenn Sie den Knopf Ein/Aus drücken.
- * Ziehen Sie nach jeder Benutzung den Stecker. Das Gerät schaltet sich nur aus, wenn der Stecker gezogen ist.
- * Lassen Sie das Gerät ein paar Minuten abkühlen und entnehmen Sie dann die Joghurtbecher.

KÜHLEN DES JOGHURTS

Schrauben Sie die Deckel auf die Glasbecher und stellen Sie sie mindestens 2 Stunden vor Verzehr in den Kühlschrank. Wenn Sie einen Aufkleber auf die Deckel der Joghurtbecher kleben, können Sie mit löschbaren Filzstift das Herstellungsdatum des Joghurts oder seinen Geschmack notieren.

UNTERTEILTE BECHER (vgl. Abb. 5)

Wenn der Joghurt zubereitet ist, können Sie für 2 Joghurtbecher Unterteilungen einfügen, um sie mit Körnern, Müsli oder Honig zu füllen. Diese Joghurtbecher können Sie als Zwischenmahlzeit mitnehmen und den Inhalt der Unterteilungen mit dem Joghurt mischen. Der Löffel liegt schon bereit, um den verfeinerten Joghurt außerhalb zu verzehren.

Hinweis: die Becher mit den Unterteilungen sind nicht dicht. Das hindert Sie jedoch nicht, sie mit Kompott, Honig oder Sirup zu füllen. Sehr flüssige Zutaten setzen sich allerdings in die Rillen der unterteilten Becher. Sie müssen also darauf achten, dass sie im Geschirrspüler oder von Hand mit Spülmittel gut gereinigt werden.

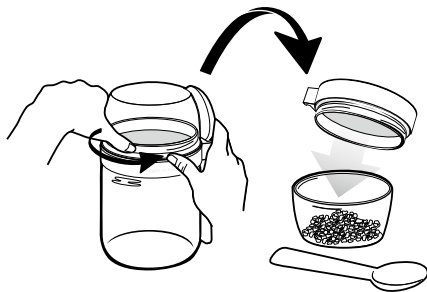


Abb. 5

DOSIERUNG UND ZEITEINSTELLUNG

Milch	Ferment	Sonstige Zutaten	Zeit
H-Vollmilch		-	8 bis 10 Stunden für Joghurt, 6 Stunden für den Satz mit Trinkjoghurt, 15 Stunden für Joghurt aus Ziegenmilch
Teilentrahmte H-Milch	1 handelsüblicher Joghurt oder 1 Joghurt aus der letzten Zubereitung	5 Teelöffel Milchpulver	9 bis 11 Stunden und 6 Stunden für Sätze mit Trinkjoghurt, 15 Stunden für Joghurt aus Ziegenmilch
H-Magermilch		5 Teelöffel Milchpulver	12 bis 14 Stunden und 6 Stunden für den Satz Trinkjoghurt, 15 Stunden für Joghurt aus Ziegenmilch

AUFBEWAHRUNG

JOGHURT

- * Bewahren Sie den Joghurt kühl auf, am besten im Kühlschrank.
- * Lassen Sie ihn nicht länger als 7 Tage im Kühlschrank.

PANNENHILFE

Befolgen Sie immer genau die in dieser Gebrauchsanweisung angegebene Vorbereitung. Dadurch vermeiden Sie die meisten Probleme. Wenn es Schwierigkeiten gibt, hilft Ihnen die nachstehende Tabelle, die Ursache herauszufinden und das Problem zu lösen. Sie dürfen nicht vergessen, dass die Qualität der verwendeten Milch und des Ferments für das Gelingen Ihrer Zubereitungen ausschlaggebend ist.

Nr.	Problem	Ursache	Lösung
1	Der Joghurt ist zu flüssig	Sie haben teilentfettete Milch oder Magermilch benutzt. Es fehlt der Milch an Proteinen, dadurch wird die optimale Gerinnung verhindert.	Wir raten zur Verwendung von Vollmilch. Andernfalls muss Milchpulver hinzugefügt werden (5 Teelöffel) zu teilentfetteter Milch oder Magermilch.
		Das Ferment wirkt nicht.	Verwenden Sie Joghurt einer anderen Marke.
			Die Regenerierung wirkt nicht mehr (höchstens 5mal).
		Der Joghurtbereiter wurde während des Betriebs geöffnet oder bewegt.	Achtung, auch geringste Schwingungen wie beim Betrieb eines Kühlschranks können verhindern, dass der Joghurt ausreichend gerinnt. Auch Luftzug und Temperaturschwankungen können das Gerinnen des Joghurts beeinträchtigen.
		Die Joghurtbecher sind ungenügend gereinigt oder gespült worden.	Immer gut darauf achten, dass in den Joghurtbechern keine Schmutz- und Spülmittelreste zurückbleiben
2	Der Joghurt ist zu sauer	Es wurde rohes Obst unter die Zubereitung gemischt.	Obst immer kochen, bevor es unter die Zubereitung gemischt wird, da seine Säure die Fermente tötet und dadurch das optimale Gerinnen verhindert wird. Nehmen Sie lieber Kompott oder Konfitüre.
		Die Fermentierung war zu lange.	Bei der nächsten Zubereitung die Fermentierung kürzer einstellen.

PFLEGE

ACHTUNG: Der Sockel des Geräts und die Steckbuchse dürfen nicht ins Wasser getaucht werden. Vor der Reinigung das Gerät immer vollkommen auskühlen lassen und den Stecker ziehen.

* **Sockel und Deckel des Geräts:** Mit einem feuchten Schwamm reinigen. Gut trocknen. Um die Kunststoffflächen zu schonen, keine scharfen oder scheuernden Stoffe oder Produkte benutzen.

ACHTUNG: Sockel und Deckel dürfen nicht in den Geschirrspüler.

* **Glasbecher:** die Glasbecher können im Geschirrspüler gereinigt werden. Sie müssen vollkommen trocken sein, bevor sie wieder in das Gerät eingesetzt werden.

* **Unterteilte becher:** Töpfe und Löffel sind spülmaschinenfest. Sie müssen vollständig trocken sein, bevor sie in das Gerät ersetzt.

* **Deckel:** Zum Löschen der Beschriftung auf den Deckeln ein trockenes Tuch benutzen. Sie können die Deckel unter dem Wasserstrahl abspülen.

* **Hinweis:** Alle Teile immer gut trocknen, bevor Sie wieder eingesetzt und weggeräumt werden. Räumen Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel weg.

REZEPTE

JOGHURT

SÜSSER JOGHURT

Sie können entweder Naturjoghurt zubereiten, indem Sie die Hinweise des Kapitels « Inbetriebnahme » befolgen, und anschließend feinen Zucker hinzufügen oder die Zubereitung schon vorher zuckern. Dafür den Zucker gleichzeitig mit der Milch und dem Ferment hinzufügen und kräftig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Variante: Sie können den Zucker bei der Zubereitung durch Vanillezucker ersetzen.

JOGHURT MIT FRISCHEM OBST

Hinweis: wenn Sie frisches Obst mit viel Säure benutzen, ist es ratsam, es erst nach der Zubereitung zu dem Joghurt zu geben, denn die Säure des Obstes kann die Fermente abtöten und die Zubereitung des Joghurts verhindern.

1 große Tasse gehacktes frisches Obst - 5 Esslöffel Zucker - 1 Naturjoghurt oder einen Beutel Ferment - 1,5L Milch

Milch und Ferment mischen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Das gehackte Obst unterziehen. Die Mischung auf die 9 Becher verteilen.

JOGHURT MIT KONFITÜRE

6 El. Konfitüre oder Obstgelee - 1 Naturjoghurt oder 1 Beutel Ferment - 1,5L Milch.

Konfitüre oder Gelee auf sehr schwacher Hitze erwärmen. Nach und nach die Milch zugeben und dann das Ferment. Alles gut

durchschlagen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Masse lau abkühlen lassen und auf die 9 Becher verteilen.

Wenn die Konfitüre nicht sehr fest ist, können Sie sie direkt mit der Milch vermischen, ohne sie vorher zu erwärmen.

PISTAZIENJOGHURT

4 El. Zucker - 1 EL Pistazienpaste - 1 Naturjoghurt oder 1 Beutel Ferment - 1,5L Milch.

Naturjoghurt oder Ferment mit dem Zucker und der Pistazienpaste mischen. Nach und nach die Milch zugießen und die Mischung auf die 9 Becher verteilen.

ORANGENBLÜTEN-JOGHURT

5 El. Zucker - 4 El. Orangenblütenwasser - 1 Naturjoghurt oder 1 Beutel Ferment - 1,5L Milch

Zucker und Orangenblütenwasser unter den Joghurt oder das Ferment und die Milch mischen. Mischung auf die 9 Becher verteilen.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantien für elektrische Haushaltsgeräte von LAGRANGE

Für das Gerät gilt eine Garantie von **zwei Jahren**.

Ein zusätzliches Jahr Garantie erhalten Sie kostenlos, wenn Sie sich auf der Internetseite **LAGRANGE** (www.lagrange.fr) registrieren. Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitskosten und deckt alle Fertigungsmängel ab. Ausgeschlossen von der Garantie sind Beschädigungen in Folge einer unsachgemäßen Verwendung oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Sturzbeschädigungen.

DIESE GARANTIE GILT NUR BEI PRIVATEM GEBRAUCH. SIE GILT IN KEINEM FALL BEI PROFESSIONELLEM ODER SEMIPROFESSIONELLEM GEBRAUCH.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Verkäufers schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Gewährleistungspflicht für versteckte Mängel gemäß Art. 1641 bis 1649 des französischen Zivilgesetzbuchs (Code Civil) aus.

Wenden Sie sich bei einer Störung an Ihren Händler.

Tritt innerhalb von acht Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt.

Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom **LAGRANGE**-Kundendienst repariert.

Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss der Anwender eine Rechnungskopie mit Kaufdatum des Geräts vorlegen.

Verfügbarkeit der Ersatzteile

Gemäß Artikel L 111-2 des französischen Verbraucherschutzgesetzes (Code de la Consommation) beträgt die Verfügbarkeit der Ersatzteile, die wir für ein reparierbares Produkt vorsehen, fünf Jahre ab Herstellungsdatum. Diese Verfügbarkeit wird jedoch nur in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde, garantiert.

Rücksendekosten

Nach Ablauf des ersten Jahres, für das die Händlergarantie besteht, tragen Sie nur die Rücksendekosten an das Werk, die Rücksendung an Sie erfolgt schnellstmöglich auf unsere Kosten.

Bei Fragen zu unseren Produkten können Sie sich unter folgender Adresse an uns wenden:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankreich

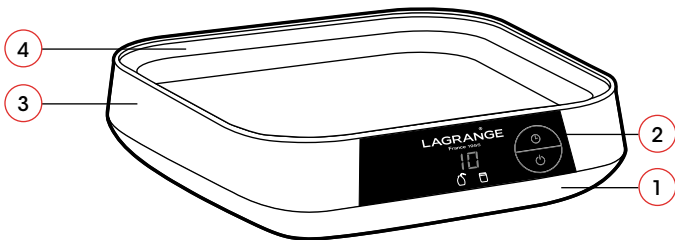
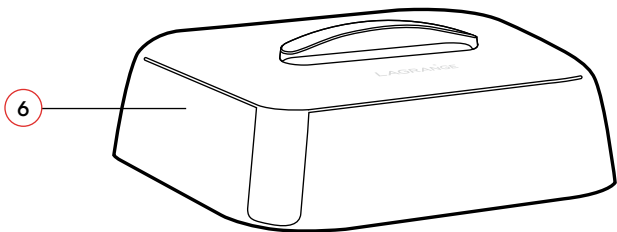
E-mail : conso@lagrange.fr

SAFETY INSTRUCTIONS

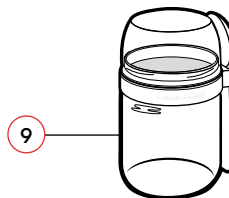
Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

- * This appliance is intended solely for household use.
- * Place the appliance on a flat surface.
- * Never place the appliance on a hot surface or near an open flame.
- * Fully extend the cable and examine it carefully before using it.
- * If the power cable is damaged, in order to avoid any danger it must be replaced by **LAGRANGE**, its after-sales service or persons with similar qualifications approved by **LAGRANGE**.
- * Always attach plug to appliance first, then plug cord into a 10/16 A outlet.
- * This appliance may be used by children aged 3 years and over, under supervision, if they have received instructions about how to use the appliance in complete safety and if they have been made aware of the dangers involved. Cleaning and maintenance should not be performed by children, unless they are aged 8 or over and are supervised. Children should be watched to ensure that they do not use the appliance as a toy.
- * The appliances may be used by persons whose physical, sensory or mental capacities are reduced or who lack experience and knowledge if they are supervised, if they have received instructions about how to use the device in complete safety and if they have been made aware of the dangers involved.
- * Children must not play with this appliance.
- * Keep the unit and the power cord out of reach of children under the ages of 3 years.
- * To protect against electrical shock do not immerse the appliance, cord and plug in water or other liquids.
- * Before handling or cleaning, unplug the appliance and let cool completely.
- * For your safety, it is recommended to never leave the appliance in a location exposed to weather or damp conditions.
- * Do not leave the appliance plugged in when not in use.

- * Do not move the appliance while it is operating. Do not flush-mount the appliance.
 - * This appliance is not designed for activation through use of an external timer or any type of remote control system.
 - * Never drape a cover over the appliance while it is operating.
 - * Always clean thoroughly all parts coming into contact with food products after each use.
 - * Clean the surface in contact with the yogurt jars with dishwashing liquid.
 - * Do not pour liquid onto the connectors.
 - * There is a risk of injury in the event of poor use of the unit.
 - * Do not operate any **LAGRANGE** appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to customer service at **LAGRANGE** for examination, repair or adjustment.
 - * For your safety, use only **LAGRANGE** accessories and replacement parts designed specifically for your appliance.
- * Never put the yogurt maker in the refrigerator. Do not keep the yogurts in the refrigerator for more than 7 days.



Depending on the model of your unit, jars with compartments are not systematically supplied. You can however buy these accessories on the website **LAGRANGE:** www.lagrange.fr



Jars with compartments accessory (set of 2) not systematically included



Yogurt maker "**Ligne**"
Type 459.

DESCRIPTION OF THE UNIT

1. Polypropylene base
2. Electronic screen with backlighting
3. Aluminium band
4. Thermoplastic body
5. 9 glass containers featuring stacking lids
6. Yogurt-cheese maker cover
7. Time setting button
8. On/off button
9. Jars with compartments (2)

PRODUCT CHARACTERISTICS

- * Electronic screen with backlighting.
- * Aluminium band.
- * Thermoplastic body.
- * 9 glass containers featuring stacking lids with labelling strip.
- * Jars with compartments that can hold seeds, muesli, syrup, fruit sauces or honey with integrated spoon and silicone ring.
- * Sound signal for end of preparation.
- * 230 Volts - 50 Hz - 18 Watts - Classe 2.
- * The cord used is a H03VVH2-F 2x0,5mm².

These units are in compliance with directives 2014/30/EU, 2014/35/EU, WEEE 2012/19/EU, the CE food contact regulation 1935/2004 and RoHS 2011/65/EU, 2015/863/CE.

ACCESSORIES SOLD SEPARATELY BY LAGRANGE®:

- * 9 glass containers featuring stacking lids with labelling strip.
- * Kit of 14 small bottles for drinking yogurt.
- * Jars with compartments for muesli, seeds, honey, etc. built into the yogurt jar with integrated spoon (set of 2).

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to protect our environment and our health, electrical units at the end of their working lives must be disposed of according to very specific rules requiring the involvement of everyone, both suppliers and users. That is why your unit, as indicated by the symbol on its nameplate, must not be put into a public or private garbage can intended for household wastes.



At the time of its disposal, it is your responsibility to bring your unit to a public collection center designated for the recycling of electrical and electronic equipment. If you need information about centers for the collection and recycling of discarded units, please contact the local authorities in your region, the household waste collection services or the store where you bought your unit.

FIRST USE AND DAILY OPERATIONS

FIRST USE

- * While unpacking your appliance, make sure that you remove all wedging elements.
- * Make sure that no parts or accessories are missing or defective.
- * Fully extend the cable and examine it carefully before using it.
- * Before using your appliance, clean all the parts properly (see “Maintenance” paragraph).

BEFORE USING

- * Ensure that the appliance is plugged in before using.
- * Carefully dry the base before putting the yogurts jars back into the unit.

WARNING: Never put your yogurt maker on a vibrating surface (such as a refrigerator) or one that is exposed to drafts. Always leave it immobile during the process: do not move it and don't remove the jars during the operating cycle as this could hinder the proper setting of your yogurts.

USAGE TIPS

YOGURT FUNCTION

1. MILK

- * Whole or semi-skimmed UHT milk is easier to use (these types of milk do not require boiling).
- * Raw or pasteurized milk (homogenized, 2% or skimmed) must be boiled (it would be dangerous to use raw milk without first boiling it) and cooled and then strained to remove the skin.
- * Whole milk produces a yogurt that is more creamy and tasty.
- * For yogurt with a firmer consistency, add about 5 teaspoons of powdered milk.
- * Soy drinks or flavored soy drinks can be used to make vegetable yogurts.
- * If you prefer ewe's milk or goat's milk, it is also possible to make yogurts with these types of milk. In this case, add about 3 soup spoons of powdered milk and expect 15 hours of preparation.
- * Expect 8 to 10 hours for preparation of yogurt with whole milk, 9 to 11 hours for yogurt with semi-skimmed milk and 12 to 14 hours for yogurt with skimmed milk.

2. FERMENT

You can use several types of ferment:

- * Plain yogurt sold in stores.
- * Yogurt that you made before (remark: do not use yogurt that you have made more than 5 times because this will diminish the result).
- * A freeze-dried ferment (in this case, add 2 hours to the preparation time).

PREPARATION OF YOGURTS

- * Prepare your mixture for yogurt (see sections "Usage tips" above and "Quantities and timer settings" below):
Mix 1.5 liter of milk with a ferment. For an optimal result, add the milk gradually until you obtain a smooth and homogeneous mixture.
- * Use ingredients at room temperature. Higher the ambient temperature, more the time to be provided for.
- * For yogurts, it is possible to add sugar to the preparation.
- * Distribute the mixture in the yogurt jars.
- * **Put the yogurt jars or the Greek yogurt strainer, without their covers, in the yogurt maker (See Fig. 1).**

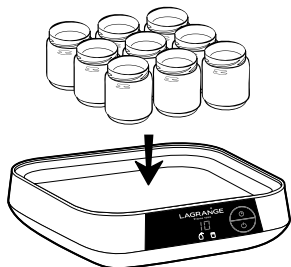


Fig. 1

- * Put on the cover of the yogurt maker (See Fig. 2).



Fig. 2

- * Stack the jar lids near your yogurt maker (See Fig. 3).



Fig. 3

- * Plug in the unit. The screen will then display a blinking "0".

- * Press the time setting button until the desired time is displayed (see section "Quantities and timer settings" hereafter) - See Fig. 4. The maximum programmable time is 15 hours. The yogurt-cheese maker will automatically switch from the "drinking yogurt kits" function to the "yogurt" function with programming of 7 hours of heating, which is the minimum time necessary to make yogurt, while it is only 6 hours for the drinking yogurt kits.



Fig. 4

- * Press the on/off button to start heating the unit. The cooking times indicated will then stop blinking.
Remark: If you press the on/off button twice, the heating time returns to "0" and your programming is cancelled.
- * When the cycle is finished, the screen displays "0" while blinking and the light goes off. The machine will then beep 3 times. You can stop the sound earlier by pressing the on/off button.
- * Unplug the unit after each use.
- * Let the unit cool down for a few minutes then remove the yogurt jars. The unit does not turn off until it is disconnected.
- * **WARNING: condensation can form in the cover of the unit. When you remove the cover, be careful not to let the accumulated water drip into the yogurts.**

REFRIGERATION OF YOGURTS

Screw the covers onto on the glass jars and put them in the refrigerator for at least 2 hours before eating them. You can note the date when you made the yogurts or their flavors on the covers using an erasable felt tip pen.

JARS WITH COMPARTMENTS (See Fig. 4)

Once you have made your yogurts, you can add, in two of the yogurt jars, compartments that can hold seeds, muesli, syrup, fruit sauces or honey. You can then take these yogurts with you when you go out of the house and eat then as snacks, mixing the contents of the compartments with the yogurt. A small spoon is provided for eating your yogurts with the additional food items.

Remark: the jars with compartments are not hermetically sealed. That doesn't stop you from filling them with fruit sauce, honey or syrup, but substances that are too liquid will flow into the grooves of the jars with compartments. It is then necessary to clean them thoroughly in the dishwasher or by hand with dishwashing liquid.

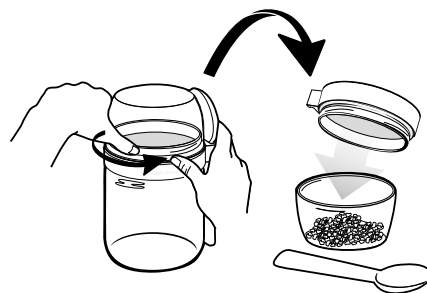


Fig. 5

QUANTITIES AND TIMER SETTINGS

Milk	Ferment	Other additive	Time
UHT whole milk	1 commercially-sold yogurt or 1 yogurt from the preceding batch	-	8 to 10 hours for yogurts and 6 hours for the drinking yogurt
UHT semi-skimmed milk		5 teaspoons of powdered milk	9 to 11 hours for yogurts and 6 hours for the drinking yogurt
UHT skimmed milk		5 teaspoons of powdered milk	12 to 14 hours for yogurts and 6 hours for the drinking yogurt

Note: If you use a bag of freeze-dried ferments (available from pharmacies or specialized organic foods stores), the times will be indicated by the manufacturer.

STORAGE

YOGURTS

- * Keep your yogurt chilled, in a refrigerator.
- * Do not keep it in the refrigerator for more than 7 days

TROUBLESHOOTING

Always follow the instructions in this guide carefully; this will prevent the most common problems. If you still experience difficulties, refer to the following table for possible explanations and tips for resolving your problem.

Remember that the quality of the milk and ferment you use are determining factors in the success of your recipes.

No.	Problem	Cause	Solution
1	The yogurts are too runny	You used skimmed or semi-skimmed milk. The milk lacks proteins and does not allow for optimal setting.	We recommend using whole milk or failing that adding powdered milk (5 teaspoons) to the skimmed or semi-skimmed milk.
		The ferment is no longer working.	Use another brand of yogurt.
			The regeneration is no longer effective (5 times maximum).
		The yogurt maker was opened during the cycle or moved.	Warning, vibrations, even very minute ones such as those from a refrigerator in operation, can prevent yogurts from setting properly. Drafts and temperature changes can also have an impact on the setting of yogurts.
		The yogurt jars were poorly cleaned or rinsed.	Always make sure that there are no traces of dirt or dishwashing liquid in the yogurt jars.
Raw fruit were added to the preparation.	Always cook fruit before adding it to the preparation because it is too acidic and kills the ferments, hindering optimal setting. It is better to use preserves or jam.		
2	The yogurts are too acidic	The fermentation time was too long.	Reduce the fermentation time for the next batch.

MAINTENANCE

WARNING: Never submerge the base of the appliance in water. Always unplug the appliance and allow to cool completely before cleaning.

* **Appliance base and cover:** Clean using a damp sponge. Dry thoroughly. Do not use harsh or abrasive products or cloths to maintain the plastic.

IMPORTANT: Never put the base or cover in the dishwasher.

* **Glass jars:** the jars can be put in a dishwasher. They should be thoroughly dry before they are placed in the yogurt maker.

* **Jars with compartments:** The jars and the spoon can be dishwasher safe. They must be thoroughly dried before being replaced in the unit.

* **Lids:** To remove the markings from the lids, wipe them with a dry cloth. You can rinse the lids in water.

* **Note:** Always dry all parts thoroughly before reassembling appliance for storage. Store the appliance with the cover in place.

RECIPES

YOGURTS

YOGURTS WITH SUGAR

You can either make plain yogurt according to the suggestions of the "operation" section and then add caster sugar or you can add sugar before the preparation. To do this, add the sugar at the same time as the milk and the ferment and beat well until the sugar has blended in.

Variant: You can replace the sugar with vanilla sugar when making it.

YOGURTS WITH FRESH FRUIT

1 large cup of freshly chopped fruit - 5 tablespoons of sugar - 1 plain yogurt or 1 bag of ferment - 1.5L of milk.

Mix the milk and the ferment until it has a homogeneous consistency. Add the chopped fruits and mix well. Distribute the mixture into the 9 jars. If you use fresh fruit which contains a lot of acid, we recommend adding it to the yogurt after its preparation because the acidity of the fruits can kill the ferments and lead to a poor result in the yogurt making.

PISTACHIO YOGURT

4 tablespoons of sugar - 1 tablespoon of pistachio paste - 1 plain yogurt or 1 bag of ferment - 1.5L of milk.

Mix the plain yogurt or the ferment with the sugar and the pistachio paste. Pour in the milk little by little and then put the mixture into the 9 jars.

ORANGE-FLOWER YOGURT

5 tablespoons of sugar - 4 tablespoon of orange-flower water - 1 plain yogurt or 1 bag of ferment - 1.5L of milk

Add the sugar and the orange-flower water to the yogurt or ferment and to the milk. Distribute the mixture into the 9 jars.

STATEMENT OF WARRANTY

Guarantees for LAGRANGE household appliances.

Your appliance is guaranteed for **2 years**.

In order to receive an additional year of guarantee free of charge, register on the **LAGRANGE** web site (www.lagrange.fr) The guarantee includes parts and labor and covers manufacturing defects. The guarantee does not cover damage due to misuse, failure to follow the user instructions, or dropping the appliance.

THIS GUARANTEE APPLIES TO HOUSEHOLD USES. IT CANNOT APPLY TO PROFESSIONAL OR SEMI-PROFESSIONAL USES.

The legal guarantee due from the seller does not in any way exclude the legal guarantee due from the Manufacturer for manufacturing flaws or defects according to articles 1641 et seq. of the French Civil Code.

In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer. In the event of technical defects observed within one week of purchase, the units will be exchanged.

Beyond this period, they will be repaired by the **LAGRANGE** after-sale service.

To benefit from this guarantee, the user must present a copy of the invoice specifying the date of purchase of the unit.

Duration of availability of spare parts

In accordance with article L 111-2 of the consumer code, the availability of spare parts that we provide for a repairable product is 5 years as of its date of manufacturing.

However, this availability is only guaranteed in the country where the product was purchased.

Shipping costs for returns

After the first year which benefits from the dealer's guarantee, you will only have to pay the costs for returning the product to the factory. We will ship it back to you at our expense as quickly as possible.

If you have any other questions about our products, you can contact us at the following address:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr

LAGRANGE[®]

17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes - CS 30228
69390 VOURLES - France

conso@lagrange.fr
www.lagrange.fr

C134321-V2

