

C'est moi qui l'ai fait !

Yaourtière

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Betriebsanleitung

Istruzioni per l'uso

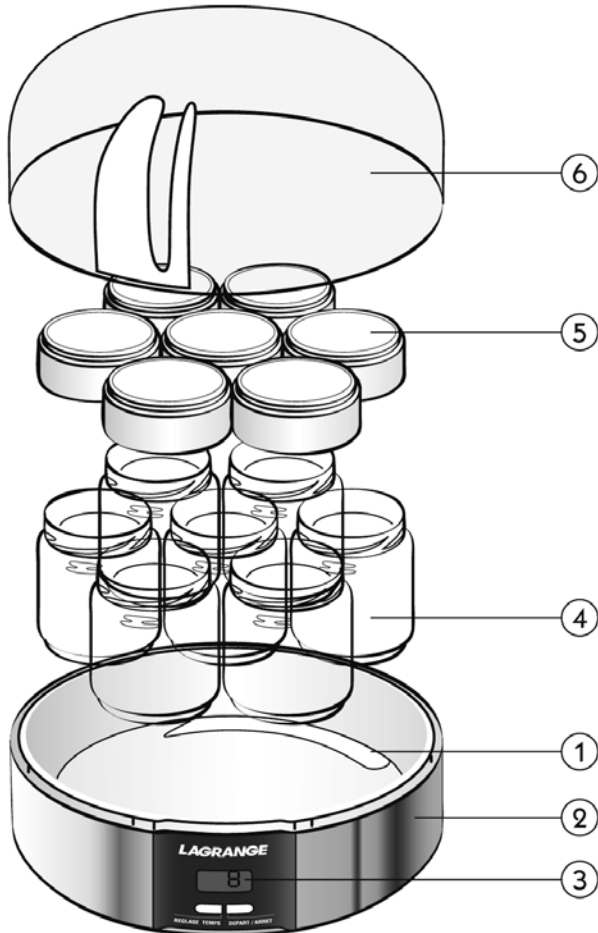
Modo de empleo

Instruction book

Depuis 1955

LAGRANGE

- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -



1. Corps en thermoplastique
2. Bandeau en aluminium
3. Ecran électronique avec rétro-éclairage
4. 7 pots en verre
5. Couverts empilables avec zone de marquage
6. Couvercle

Yaourtière – Réf. : 439 101

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Toujours dérouler complètement le cordon.
 - Placer votre appareil sur une surface plane.
 - Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
 - Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A.
 - Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
 - 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 encastrier 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 servies à la préparation et ce après chaque utilisation.
 - 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** adaptés à votre appareil.
 - Ne jamais mettre la yaourtière au réfrigérateur.
 - Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes inexpérimentées ou à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sauf si celles-ci sont sous surveillance ou ont reçu les instructions appropriées concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers potentiels.
 - Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de 3 ans et plus, sauf s'ils sont sous surveillance ou ont reçu les instructions appropriées concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peut pas être effectué par un enfant, sauf si celui-ci est âgé de 8 ans et plus et s'il est sous surveillance. Conserver l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 3 ans.

CARACTÉRISTIQUES

- Corps en thermoplastique
- 7 pots en verre avec couvercles empilables et zone de marquage
- Bandeau en aluminium
- Ecran électronique avec rétro-éclairage
- Signal sonore de fin de préparation
- 230Volts-50Hz-13Watts

Accessoires en vente chez **LAGRANGE** :

7 pots en verre à couvercle vissant

CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par **LAGRANGE**, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Le cordon utilisé est un H05RR-F 3 x 0.75mm².

Ces appareils sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2002/96/CE

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

1^{ÈRE} UTILISATION :

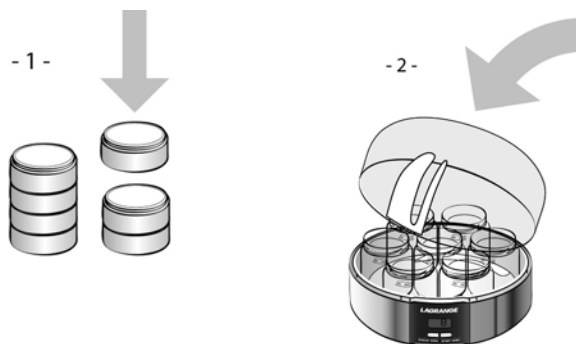
- Vérifiez bien que votre appareil soit débranché avant toute manipulation.
- Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez bien toutes les pièces (voir paragraphe entretien).
- Séchez bien la base avant de replacer les pots en verre dans l'appareil.

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

MISE EN SERVICE :

- Mélangez 1 litre de lait avec un ferment (voir conseils pratiques)
- Utilisez des ingrédients à température ambiante. Plus la température ambiante est faible plus il faut prévoir de temps.
- Pour un résultat optimal, battez le yaourt seul. Ajoutez un peu de lait et battez de nouveau jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et lisse. Ajoutez ensuite le reste du lait tout en continuant de battre.
- Répartissez le mélange dans les pots en verre.
- Placez les pots, **sans leur couvercle**, dans la yaourtière.
- Mettez le couvercle de la yaourtière en place (voir image 2).
- Empilez les couvercles des pots près de votre yaourtière (voir image 1).

- Branchez l'appareil au secteur.
L'écran affichera alors « 00 » en clignotant.
- Appuyez sur la touche « réglage du temps » jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche (voir conseils pratiques). Le temps maximum programmable est de 15 h. Pour accélérer le réglage du temps, appuyez 2 secondes sur le bouton.
- Appuyez sur le bouton « départ/arrêt ». Lorsque la lumière bleue de l'écran s'allume, cela indique que le programme est lancé.
- L'écran indiquera ensuite le nombre d'heures restantes avant la fin du programme.
- Lorsque le cycle est terminé, l'écran affiche « 00 » sans clignotement, et la lumière bleue s'éteint. Un signal sonore retentira alors 5 fois. Vous pouvez arrêter la sonnerie avant en appuyant sur le bouton « départ/arrêt ».
- Une fois l'appareil en position arrêt, l'écran affichera « 00 » en clignotant.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir puis retirez les pots en verre.



- **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.
- Vissez les couvercles sur les pots en verre et indiquez son parfum ou sa date de fabrication sur le dessus du couvercle, à l'aide d'un feutre effaçable.
- Placez-les au réfrigérateur au moins 2 heures avant de les déguster.

CONSEILS PRATIQUES :

Choix du 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.
- Le lait entier permet d'obtenir un résultat plus moelleux et augmente la saveur du yaourt.
- Pour des yaourts à consistance plus ferme, ajoutez environ 5 cuillères à café de lait en poudre.
- Comptez 8 à 10 heures pour la préparation de yaourts au lait entier, 10 à 12 heures pour des yaourts au lait demi-écrémé et 12 à 14 heures pour des yaourts au lait écrémé.

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 10 fois un yaourt issu de votre fabrication car cela diminuera le résultat).
- Un ferment sec lyophilisé (dans ce cas, comptez 2 heures de plus pour votre préparation).

CONSERVATION :

- Conservez vos yaourts au frais, dans un réfrigérateur.
- Ne les conservez pas plus de 8 à 10 jours dans le réfrigérateur.

ENTRETIEN :

ATTENTION : ne jamais plonger la base de l'appareil ni la prise dans l'eau.

- **Base de l'appareil et couvercles en plastique :** nettoyez la base de l'appareil avec une éponge humide et un peu de liquide vaisselle. Séchez bien. Ne passez pas les couvercles en plastique au lave-vaisselle mais lavez-les à la main.
- **Pots en verre :** les pots peuvent passer au lave-vaisselle. Ils doivent être bien secs avant d'être replacés dans l'appareil.
- Pour effacer le marquage sur les couvercles, essuyez avec un chiffon sec.

RECETTES

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 tasse de fruits frais hachés – 4 à 5 cuillères à soupe de sucre (selon vos goûts) – 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment – 1 L 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 7 pots.

YAOURTS À LA CONFITURE

4 cuillères à soupe de confiture ou de gelée de fruits – 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment – 1 L 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 7 pots.

Si vous utilisez une confiture peu épaisse, vous pouvez la mélanger directement avec le lait sans la réchauffer au préalable.

YAOURTS AU CAFÉ

2 cuillères à soupe de sucre (selon vos goûts) – 1 cuillère à soupe de café instantané – 1 yaourt nature ou 1 ferment en sachet – 1 L de lait.

Faites réchauffer un peu de lait à feu doux. Dissolvez le café et le sucre dans le lait. Battez bien. Ajoutez le reste du lait froid et le ferment. Mélangez jusqu'à ce que la consistance soit homogène puis répartissez le mélange dans les 7 pots.

Variante : utilisez du caramel ou du chocolat en poudre à la place du café.

CONDITIONS DE GARANTIE _____

Garanties des appareils électroménagers *LAGRANGE*

Votre appareil est garanti **2 ans**.

Pour bénéficier gratuitement de 1 an 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

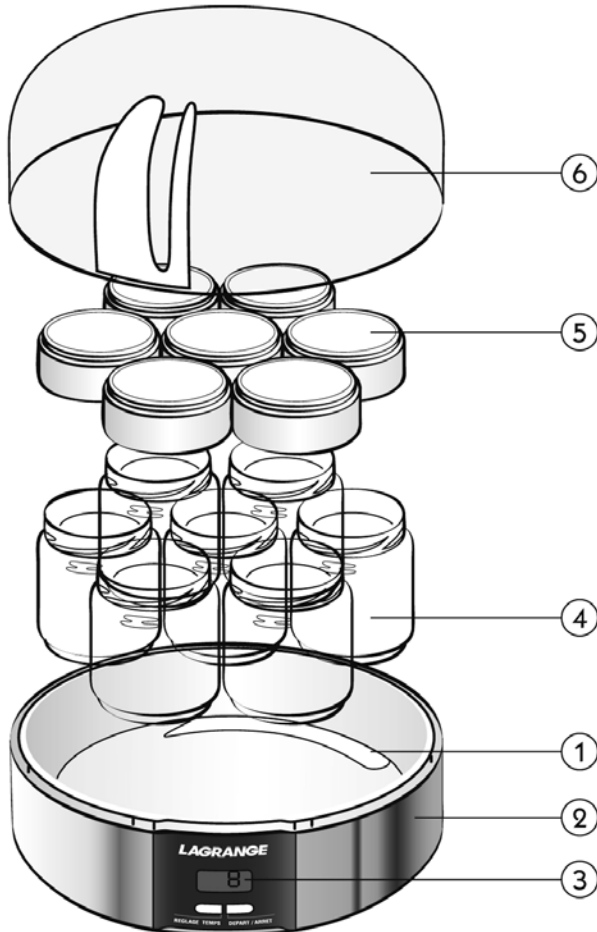
BP 75

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr

- BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT -



1. Lichaam in thermoplastic
2. Band in aluminium
3. Elektronisch scherm met bijkomende verlichting
4. 7 glazen potten
5. Stapelbare deksels met markeerzone
6. Deksel

Yoghurtmachine – Ref: 439 101

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Deze handleiding aandachtig lezen en ze bewaren om ze later te kunnen raadplegen.

- Steeds het snoer volledig ontrollen.
 - Plaats uw apparaat op een plat vlak.
 - Nooit uw apparaat op een warm oppervlak plaatsen noch in de nabijheid van vuur.
 - Verbind de stekker van het snoer met een stopcontact 10/16 A.
 - Let er op dat de kinderen niet spelen met het apparaat.
 - De personen (met inbegrip van de kinderen) die niet bekwaam zijn om het apparaat in alle veiligheid te gebruiken, zij het ten gevolge van hun fysische, zintuiglijke of mentale capaciteiten, zij het wegens gebrek aan voldoende ervaring of kennis, mogen in geen geval het apparaat bedienen zonder toezicht of instructies van een verantwoordelijk persoon.
 - Nooit uw apparaat onderdompelen in het water.
 - Voor alle behandeling, het apparaat loskoppelen en volledig laten afkoelen.
 - Voor uw veiligheid is het aangeraden uw apparaat nooit te gebruiken of achter te laten op een plaats die is blootgesteld aan weersomstandigheden of vocht.
 - Nooit uw apparaat aangeschakeld laten zonder het te gebruiken.
 - Het apparaat niet verplaatsen wanneer het in bedrijf is.
 - Het apparaat niet inbouwen.
- Deze apparaten zijn niet bestemd om in werking te laten treden met behulp van een externe tijdschakelaar of een gescheiden systeem voor bediening op afstand.
 - Nooit het apparaat bedekken met linnen als het in werking is.
 - Steeds de onderdelen die hebben gediend voor de bereiding goed reinigen en dit na elk gebruik.
 - Indien uw apparaat beschadigd is, gebruik het niet en contacteer de klantenservice van **LAGRANGE**.
 - Voor uw veiligheid, gebruik slechts de toebehoren en wisselstukken **LAGRANGE**, geschikt voor uw apparaat.
 - Het yoghurtapparaat nooit in de koelkast plaatsen.
 - De apparaten mogen niet gebruikt worden door onervaren personen of personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten tenzij onder toezicht of wanneer zij de juiste instructies omtrent het in alle veiligheid gebruiken van het apparaat hebben ontvangen en de potentiële gevaren begrijpen.
 - Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen van 3 jaar en ouder tenzij onder toezicht of wanneer zij de juiste instructies omtrent het in alle veiligheid gebruiken van het apparaat hebben ontvangen en de potentiële gevaren begrijpen. Het reinigen en onderhouden van het apparaat door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door een kind, behalve wanneer dit ouder is dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden. Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen jonger dan 3 jaar.

KENMERKEN

- Lichaam in thermoplastic
- 7 glazen potten stapelbare deksels met markeerzone.
- Band in aluminium
- Elektronisch scherm met bijkomende verlichting
- Geluidssignaal voor einde bereiding
- 230Volt-50Hz-13Watt

Toebehoren te 7 glazen potten stapelbare deksels met markeerzone. 7 glazen potten met schroefdeksel

STROOMKABEL

Controleer de stroomkabel zorgvuldig voor elk gebruik. Gebruik het apparaat niet met een beschadigde stroomkabel. Om elk risico voor de gebruiker te vermijden, mag de stroomkabel uitsluitend vervangen worden door of zijn klantenservice of een door **LAGRANGE** gekwalificeerd en goedgekeurd persoon. De gebruikte kabel is een H05RR-F 3G 0,75 mm².

Deze apparaten voldoen aan de richtlijnen 2006/95/EU, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/EU, RoHs 2002/95/EU en aan de EU richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2002/96/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 etiket, in geen geval in een afvalbak voor huishoudelijk afval weggegooid worden.

Het is uw verantwoordelijkheid om dit apparaat aan het einde van zijn levensduur in te leveren bij een afvalinzamelingspunt bestemd voor elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Neem voor informatie met betrekking tot de inzameling en de recycling van afgedankte apparaten contact op met uw lokale autoriteiten, de vuilophaaldienst of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK _____

1^E GEBRUIK:

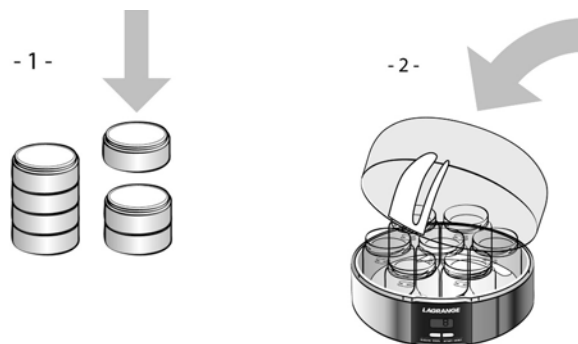
- Kijk voor elke behandeling goed na of uw apparaat is losgekoppeld.
- Vooraleer uw apparaat te gebruiken, reinig alle stukken goed (zie § onderhoud).
- Droog goed de basis vooraleer de glazen potten in het apparaat terug te zetten.

AANDACHT: Zet nooit uw yoghurtapparaat op een trillend oppervlak (zoals het bovenvlak van een koelkast) of op een plaats blootgesteld aan tocht. Het altijd onbeweeglijk laten gedurende het proces, verplaats het niet en haal de glazen potten er niet uit in de loop van een werkingscyclus met het risico, het welslagen van uw yoghurtbereiding in gevaar te brengen.

GEBRUIK:

- Meng 1 liter melk met een ferment (zie praktische raadgevingen).
- Gebruik ingrediënten op omgevingstemperatuur. Hoe lager de omgevingstemperatuur is, hoe meer tijd u nodig hebt.
- Om een optimaal resultaat te bekomen, klopt u de yoghurt alleen. Voeg er een beetje melk aan toe en klop opnieuw tot wanneer u een homogeen en glad mengsel bekomt. Voeg er vervolgens de rest van de melk aan toe terwijl u verder klopt.
- Verdeel het mengsel in de glazen potten.
- Plaats de potten, **zonder hun deksel**, in het yoghurtapparaat.
- Laat de deksels van de yoghurtmachine op hun plaats (zie afbeelding 2).
- Stapel uw deksel bij uw yoghurtmachine (zie afbeelding 1).

- Sluit het apparaat aan op het net. Het display geeft knipperend « 00 » aan.
- Druk op de knop « tijdregeling » tot wanneer de gewenste tijd verschijnt (zie praktische raadgevingen). De maximale programmeerbare tijd is 15 u. Om de tijdregeling te versnellen, druk gedurende 2 seconden op de knop.
- Druk op de knop « start/stop ». Wanneer het geluidssignaal weerklinkt en het blauwe licht van het scherm aangaat betekent dit dat het programma is gestart.
- Het scherm zal vervolgens het resterende aantal uren voor het einde van het programma aangeven.
- Wanneer de cyclus is beëindigd, toont het scherm « 00 » zonder te knipperen, en het blauwe licht gaat uit. Een geluidssignaal zal 5 keer aan gaan. U kunt de timer vooraf uitschakelen met de knop « start/stop ».
- Van zodra het apparaat in de positie stop staat, zal het scherm knipperend « 00 » tonen.
- Trek de stekker van het apparaat uit na elk gebruik.



- Laat het apparaat afkoelen en neem er vervolgens de glazenpotten uit.
- **OPMERKING:** in het deksel van het apparaat kan condensatie ontstaan. Let er op wanneer u het deksel verwijdert dat u dit condenswater niet laat druppen in de yoghurt.
- Schroef de deksels op de glazen potten, en schrijf de naam van de smaak en de datum op de voorziene plaats op de bovenzijde van het deksel met een uitwisbare stift.
- Plaats deze minstens 2 h in de koelkast alvorens deze te consumeren.

PRAKTISCHE RAADGEVINGEN:

Keuze van melk:

- Kies bij voorkeur voor volle of halfvolle melk met lange bewaringstermijn (deze melk moet niet gekookt worden).
- Rauwe of gepasteuriseerde (gehomogeniseerd, 2 % of afgeroomd) moet gekookt worden (het zou gevaarlijk zijn rauwe melk te gebruiken zonder ze op voorhand te koken) en daarna afgekoeld en gezift om het vel te verwijderen.
- De volle melk geeft een smeuijger resultaat en verhoogt de smaak van de yoghurt.
- Voor yoghurt met meer consistentie voegt u ongeveer 5 koffielepels poedermelk toe.
- Reken op 8 tot 10 uur voor de bereiding van yoghurt van volle melk, 10 tot 12 uur voor yoghurt van halfvolle melk en 12 tot 14 uur voor yoghurt van afgeroomde melk.

Het ferment:

U kunt verschillende types van ferment gebruiken:

- Een natuuryoghurt uit de handel.
- Een yoghurt afkomstig van een vorige vervaardiging (opmerking: gebruik niet meer dan 10 maal een yoghurt van uw eigen fabricaat want dit zal het resultaat doen verslechteren).
- Een gevriesdroogd ferment (in dat geval, reken maar op 2 uur extra voor uw bereiding).

BEWARING:

- Bewaar uw yoghurt koel in de koelkast.
- Bewaar ze niet langer dan 8 tot 10 dagen in de koelkast.

ONDERHOUD:

OPMERKING: nooit de basis van het apparaat, noch de stekker in water dompelen.

- **Basis van het apparaat en deksels in kunststof:** reinig de basis van het apparaat met een vochtige spons en een beetje afwasmiddel voor de vaat. Goed afdrogen. De deksels in kunststof mogen niet in de vaatwas maar moeten met de hand gewassen worden.
- **Glazen potten:** de potten mogen in de vaatwas. Zij moeten goed droog zijn vooraleer ze in het apparaat worden geplaatst.
- Veeg om de markering te verwijderen deze schoon met een droog doek.

RECEPTEN

GESUIKERDE YOGHURT

U kunt ofwel uw yoghurt natuur bereiden rekening houdend met de raadgevingen van paragraaf « indienststelling » en daarna poedersuiker toevoegen, ofwel suiker toevoegen voor het bereiden. Voeg daartoe de suiker samen met de melk en het ferment en klop goed door tot wanneer de suiker opgelost is.

Variant: u kunt de suiker vervangen door vanillesuiker.

YOGHURT MET VERS FRUIT

Opmerking: indien u vers fruit gebruikt dat zeer zuur is wordt er aangeraden het slechts toe te voegen aan de yoghurt na zijn bereiding. Inderdaad, de zuurheidsgraad van het fruit kan de fermenten doden en de bereiding van de yoghurt in gevaar brengen.

1 tas gehakt vers fruit - 4 tot 5 soeplepels suiker (volgens uw smaak) – 1 yoghurt natuur of 1 zakje ferment – 1 L melk.

Meng de melk en het ferment tot wanneer de vastheid homogeen is. Voeg het gehakte fruit er mengend aan toe. Verdeel het mengsel in de 7 potten.

YOGHURTS MET JAM

4 Soeplepels jam of gelei van fruit – 1 yoghurt natuur of – 1 zakje ferment – 1 L melk.

Laat de jam of de gelei warmen op zeer zacht vuur. Voeg de melk langzaam erbij en vul aan met het ferment. Klop goed tot wanneer de consistentie homogeen is. Laat afkoelen en verdeel het mengsel in de 7 potten.

Indien u jam gebruikt die niet consistent is, kunt u ze rechtstreeks met de melk mengen zonder ze voorafgaand op te warmen.

YOGHURT MET KOFFIE

2 soeplepels suiker (volgens uw smaak) – 1 soeplepel instantkoffie – 1 yoghurt natuur of 1 ferment in zakje – 1 L melk.

Laat een beetje melk warmen op zacht vuur. Los de koffie en de suiker op in de melk. Klop goed. Voeg de rest van de koude melk en het ferment erbij. Meng tot wanneer de vastheid homogeen is en verdeel het mengsel in de 7 potten.

Variant: gebruik karamel of chocolade in poeder in de plaats van koffie.

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 HUISHOUELIJK GEBRUIK, EN IN GEEN GEVAL OP PROFESSIONEEL OF SEMIPROFESSIOENEEL 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 L 111-2 van de Franse consumentenwet is de duur van beschikbaarheid van reserveonderdelen die wij op voorraad houden voor repareerbare producten 5 jaar vanaf de productiedatum.

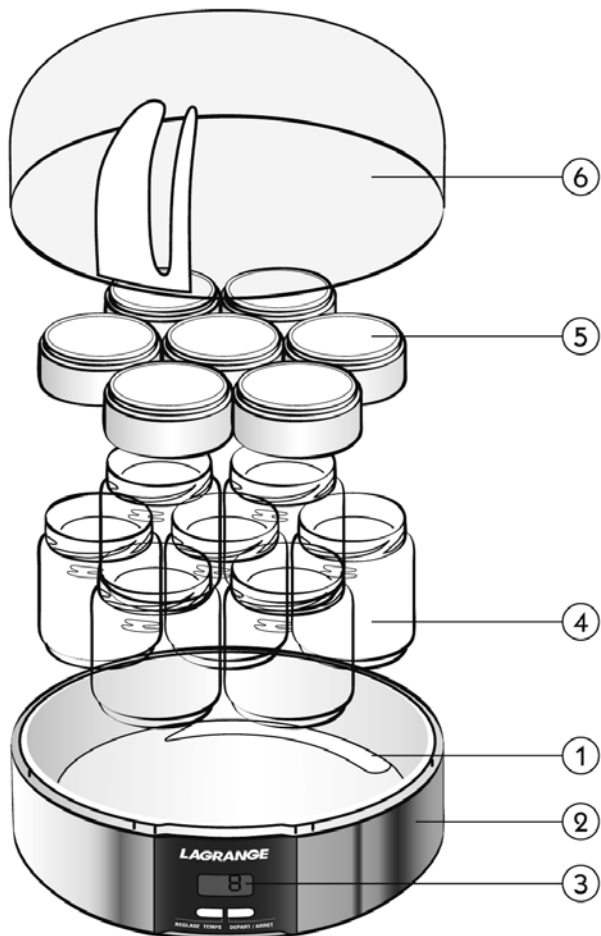
Echter, deze beschikbaarheid wordt uitsluitend gegarandeerd in het land van aankoop van het product.

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
BP 75
69390 VOURLES
Frankrijk
E-mail : conso@lagrange.fr



- BESCHREIBUNG DES GERÄTES -

1. Gehäuse aus Thermoplast
2. Blende aus Aluminium
3. Elektronische Anzeige mit Hintergrundbeleuchtung
4. 7 Portionsbehälter aus Glas
5. Stapelbare Deckel mit Beschriftungsfeld
6. Deckel

Joghurtbereiter – Ref: 439 101

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Diese Bedienungsanweisung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- Geräteschnur stets vollkommen abrollen.
 - Gerät auf einer ebenen Fläche aufstellen.
 - Gerät nie auf einer heißen Fläche oder nahe einer Flamme abstellen.
 - Stecker der Geräteschnur an eine geerdete Steckdose für 10/16 A anschließen.
 - Kinder nicht unbeaufsichtigt lassen und darauf achten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Personen (einschließlich Kinder), von denen aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund ihrer mangelnden Erfahrung oder Kenntnisse keine sichere Benutzung des Gerätes erwartet werden kann, dürfen ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person nicht zu dessen Bedienung zugelassen werden.
 - Das Gerät nie in Wasser eintauchen.
 - Vor Reinigung oder sonstiger Berührung stets den Gerätestecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen
 - Für Ihre Sicherheit das Gerät nie an einem witterungs- oder feuchtigkeitsgefährdeten Ort benutzen oder aufbewahren.
 - Gerät nicht angeschlossen lassen, wenn es nicht benutzt wird.
 - Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Gerät nicht einbauen.
 - Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung vorgesehen.
 - Das Gerät darf während des Betriebs nicht mit einem Tuch abgedeckt werden.
 - Nach jeder Benutzung die für die Zubereitung benutzten Geräteteile gut reinigen.
 - Ein gestörtes Gerät nicht benutzen, sondern den Kundendienst von **LAGRANGE** verständigen.
 - Benutzen Sie für Ihre Sicherheit nur die für Ihr Gerät geeigneten Zubehör- und Ersatzteile von **LAGRANGE**.
 - Den Joghurtbereiter nicht in den Kühlschrank stellen.
 - Unerfahrene Benutzer und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen das Gerät nicht bedienen, wenn sie nicht dabei beaufsichtigt werden, im sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und die möglichen Gefahren erkennen.
 - Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen, wenn sie nicht mindestens 3 Jahre alt sind, beaufsichtigt werden, im sicheren Umgang mit dem Gerät unterrichtet wurden und die möglichen Gefahren erkennen. Reinigung und Pflege dürfen Kindern nicht anvertraut werden, wenn sie nicht mindestens 8 Jahre alt sind und dabei beaufsichtigt werden. Gerät und Geräteschnur vor Kindern unter 3 Jahren fernhalten.

MERKMALE

- Gehäuse aus Thermoplast
- 7 Glasbecher mit stapelbaren Deckeln und Beschriftungsfeld.
- Blende aus Aluminium
- Elektronische Anzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- Summer am Ende der Zubereitung
- 230Volt-50Hz-13Watt

Bei **LAGRANGE** erhältliches Zubehör: 7 Portionsbehälter aus Glas mit Schraubdeckel

GERÄTESCHNUR

Vor jeder Benutzung das Stromkabel aufmerksam kontrollieren. Wenn das Kabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Zur Sicherheit des Kunden darf das Stromkabel nur von **LAGRANGE**, dem Kundendienst der Firma oder einer von **LAGRANGE** befähigten und zugelassenen Person repariert werden. Bei dem Kabel handelt es sich um ein H05RR-F 3G 0.75mm².

Diese Geräte erfüllen die Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG, DEEE 2002/96/EG, RoHs 2002/95/EG und die EG-Verordnung über Lebensmitteltauglichkeit 1935/2004.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/CE

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

1- ERSTMALIGE BENUTZUNG

1. BENUTZUNG:

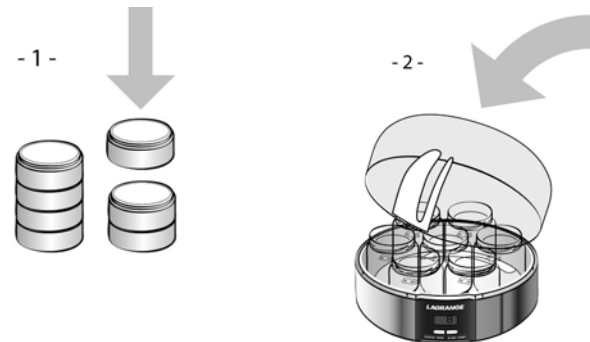
- Achten Sie vor jedem Umgang mit dem Gerät darauf, dass der Stecker gezogen ist.
- Vor Benutzung des Geräts alle Teile gut reinigen (siehe Kapitel Pflege).
- Trocknen Sie das Unterteil gut ab, bevor Sie die Portionsgläser in das Gerät einsetzen.

ACHTUNG: Der Joghurtbereiter darf nicht auf eine schwingende Unterlage (z.B. auf einen Kühlschrank) oder in Zugluft gestellt werden. Er darf während des Betriebs nicht bewegt werden, stellen Sie ihn nicht um und entnehmen Sie während der Zubereitung keine Portionsgläser, da sonst die Joghurtbereitung misslingen kann.

INBETRIEBNAHME:

- 1 Liter Milch mit Ferment vermischen (siehe praktische Hinweise)
- Die Zutaten sollten Zimmertemperatur besitzen. Je niedriger die Umgebungstemperatur, umso länger dauert die Zubereitung.
- Für ein optimales Ergebnis zuerst den Joghurt alleine schlagen. Danach etwas Milch zugeben und erneut schlagen, bis eine gleichförmige, glatte Masse entsteht. Dann erst die restliche Milch unterschlagen.
- Mischung auf die Portionsgläser verteilen.
- Gläser **ohne Deckel** in den Joghurtbereiter einsetzen.
- Deckel des Joghurtbereiters schließen (siehe Abbildung 2).

- Deckel der Joghurtbecher in der Nähe des Joghurtbereiters aufstapeln (siehe Abbildung 1).
- Gerät an den Strom anschließen. Auf der Anzeige blinkt „00“.
- Die Taste „Zeiteinstellung“ so oft drücken, bis die gewünschte Dauer angezeigt wird (siehe praktische Hinweise). Die maximal programmierbare Zeit beträgt 15 Stunden. Zum Beschleunigen der Zeiteinstellung den Knopf 2 Sekunden lang drücken.
- Auf den Knopf „Start/Stop“ drücken, wenn der Summer ertönt und das blaue Licht der Anzeige leuchtet, um anzuzeigen, dass das Programm beginnen kann.
- Auf der Anzeige erscheint dann die bis zum Ende des Programms verbleibende Stundenzahl.
- Wenn der Zyklus beendet ist, erscheint auf der Anzeige „00“, ohne zu blinken, und das blaue Licht erlischt. Es ertönen sodann 5 Tonsignale. Sie können den Summer schon vorher abstellen, indem Sie den Knopf Start/Aus drücken.
- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, blinkt „00“ auf der Anzeige.
- Nach jeder Benutzung den Stecker ziehen.
- Gerät abkühlen lassen und die Portionsgläser herausnehmen.



- **ACHTUNG:** Im Gerätedeckel kann sich Kondenswasser bilden. Wenn Sie den Deckel abnehmen, darauf achten, dass das Wasser nicht in die Joghurtgläser tropft.
- Deckel auf die Glasbecher schrauben und auf dem Deckel mit einem abwischbaren Filzstift den Geschmack oder das Fertigungsdatum eintragen.
- Joghurtbecher mindestens 2 Stunden lang vor Verzehr in den Kühlschrank stellen.

PRAKTISCHE HINWEISE :

Wahl der Milch:

- Wählen Sie vorzugsweise Voll- oder halbgefettete Dauermilch (diese Milch braucht nicht gekocht zu werden)
- Rohmilch oder pasteurisierte Milch (homogenisiert, 2% oder entfettet) muss vorher gekocht werden (es wäre gefährlich, Rohmilch zu verwenden, ohne sie vorher zu kochen), dann abgekühlt und durchgeseiht werden, um die Haut zu entfernen.
- Mit Vollmilch wird der Joghurt zarter und hat mehr Geschmack.
- Soll der Joghurt fester werden, 5 Teelöffel Milchpulver hinzufügen
- Rechnen Sie 8 bis 10 Stunden für die Zubereitung von Vollmilchjoghurt, 10 bis 12 Stunden für Joghurt aus halbgefetteter Milch und 12 bis 14 Stunden für Joghurt aus Magermilch.

Fermente:

Sie können verschiedene Arten von Fermenten verwenden:

- Einen handelsüblichen Naturjoghurt.
- Einen vorher hergestellten Joghurt (Hinweis: nicht mehr als 10 mal Joghurt Ihrer eigenen Herstellung verwenden, denn sonst lässt das Ergebnis nach).
- Ein lyophilisiertes Trockenferment (in diesem Fall für die Zubereitung 2 Stunden mehr rechnen).

AUFBEWAHRUNG:

- Den Joghurt kühl, am besten im Kühlschrank aufbewahren.
- Nicht länger als 8 bis 10 Tage im Kühlschrank halten.

PFLEGE:

ACHTUNG: Den Fuß des Geräts und die Steckhülse nie in Wasser eintauchen.

- **Fuß des Geräts und Deckel aus Plastik:** Den Gerätefuß mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel reinigen. Gut abtrocknen. Die Plastikdeckel nicht in den Geschirrspüler geben, sondern von Hand reinigen.
- **Portionsgläser :** die Gläser sind spülmaschinenfest. Sie müssen vor Einsetzen in das Gerät völlig trocken sein.
- Die Beschriftung auf dem Deckel lässt sich mit einem trockenen Tuch auswischen.

SÜSSER JOGURT

Sie können Ihren Jogurt entweder ohne Geschmack nach den Hinweisen des Kapitels „Inbetriebnahme“ anfertigen und Kristallzucker hinzufügen, oder vor der Zubereitung zuckern.

Hierzu den Zucker gleichzeitig mit der Milch und dem Ferment hinzufügen und gut verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist.

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

JOGURT MIT FRISCHEM OBST

Hinweis: Wenn Sie frisches Obst verwenden, das viel Säure besitzt, empfiehlt es sich, sie dem fertigen Jogurt hinzuzufügen, denn die Säure der Früchte kann die Fermente abtöten und die Jogurtzubereitung behindern.

1 Tasse gehacktes frisches Obst – 4 bis 5 Esslöffel Zucker – (nach Geschmack) – 1 Naturjogurt oder 1 Beutel Ferment – 1 Liter Milch.

Milch und Ferment mischen, bis die Masse glatt ist. Gehackte Früchte unterrühren. Mischung auf die 7 Portionsgläser verteilen.

JOGURT MIT KONFITÜRE

4 Esslöffel Konfitüre oder Obstgelee – 1 Naturjogurt oder – 1 Beutel Ferment – 1 Liter Milch.

Konfitüre oder Obstgelee auf milder Hitze erwärmen. Milch langsam hinzufügen, dann das Ferment einstreuen. Gut schlagen, bis die Mischung glatt ist. Abkühlen lassen und auf die 7 Portionsgläser verteilen. Wenn die Konfitüre nicht sehr fest ist, können Sie sie direkt mit der Milch mischen, ohne sie vorher zu erwärmen.

KAFFEEJOGURT

2 Esslöffel Zucker (nach Geschmack) – 1 Esslöffel Instantkaffee – 1 Naturjogurt oder 1 Beutel Ferment – 1 Liter Milch.

Etwas Milch auf milder Hitze erwärmen. Kaffee und Zucker in der Milch auflösen. Gut vermischen. Restliche kalte Milch und das Ferment hinzugeben. Rühren, bis die Masse glatt ist und sie auf die 7 Portionsgläser verteilen.

Variante: Anstatt Kaffee Kakaopulver oder Karamell benutzen.

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.

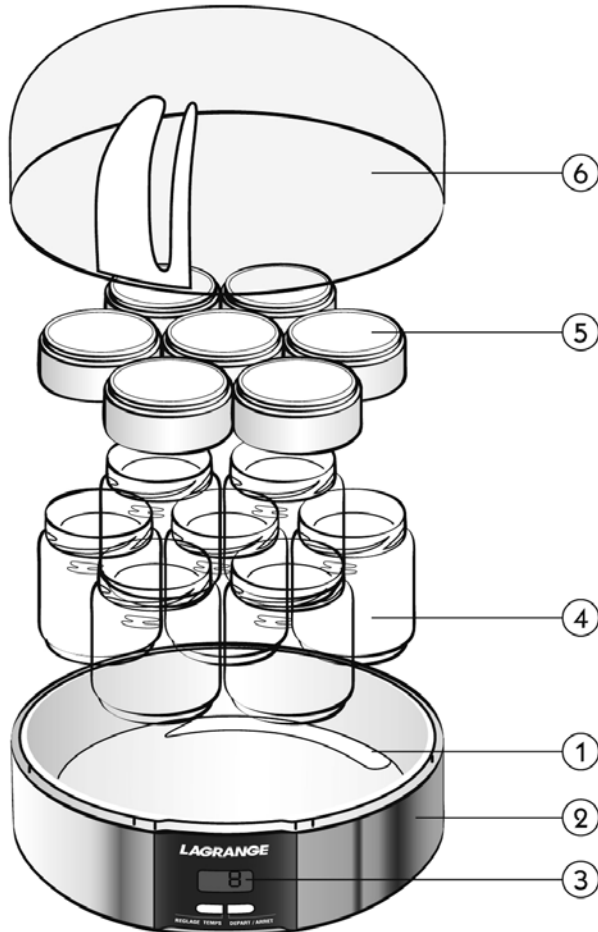
Rücksendekosten

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
BP 75
69390 VOURLES
Frankreich
E-mail : conso@lagrange.fr

- DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO -



1. Corpo in termoplastica
2. Fascia in alluminio
3. Display elettronico con retroilluminazione
4. 7 vasetti di vetro
5. Coperchi impilabili con zona di marcatura
6. Coperchio

Yogurtiera – Ref: 439 101

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo manuale d'uso e tenerlo sempre a portata di mano per poterlo consultarne ulteriormente.

- Srotolare completamente il cordone.
- Installare l'apparecchio su una superficie piana.
- Non porre mai l'apparecchio su una superficie calda né a prossimità di una fiamma.
- Raccordare la presa del cordone ad una presa 10/16 A.
- Si consiglia di sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Le persone (compresi i bambini) che non sono capaci d'utilizzare l'apparecchio in tutta sicurezza, sia a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali, che a causa della loro assenza di conoscenze od inesperienza, non possono in alcun caso utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza o le istruzioni di una persona responsabile.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- Prima di qualsiasi manipolazione, scollegare e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
- Per la vostra sicurezza, si raccomanda di non utilizzare e di non lasciare mai l'apparecchio in un luogo esposto alle intemperie e all'umidità.
- Non lasciar collegato il vostro apparecchio senza utilizzarlo.
- Non spostare l'apparecchio mentre funziona.
- Non incassare l'apparecchio.
- Questi apparecchi non sono predisposti per essere accesi tramite un timer esterno o tramite un dispositivo di comando remoto.
- Non ricoprire mai l'apparecchio con un panno quando funziona.
- Dopo ogni utilizzo, pulire sempre bene i pezzi che sono serviti per la preparazione.
- In caso di guasto, non utilizzare più il vostro apparecchio e contattare il Servizio Post-Vendita **LAGRANGE**.
- Per la vostra sicurezza, utilizzare soltanto accessori e pezzi di ricambio **LAGRANGE** adatti al vostro apparecchio.
- Non porre mai la yogurtiera al frigorifero.
- Gli apparecchi non possono essere utilizzati da persone inesperte o con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, a meno che queste non siano sotto sorveglianza o non abbiano ricevuto le istruzioni appropriate sull'uso in tutta sicurezza dell'apparecchio e che capiscano i potenziali pericoli.
- Quest'apparecchio non può essere utilizzato da bambini di 3 anni e più, a meno che non siano sotto sorveglianza o non abbiano ricevuto le istruzioni appropriate sull'uso in tutta sicurezza dell'apparecchio e che capiscano i potenziali pericoli. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere eseguite da un bambino, a meno che non abbia compiuto 8 anni e più e non sia sotto sorveglianza. Custodire l'apparecchio e il suo cordone fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei 3 anni.

CARATTERISTICHE

- Corpo in termoplastica
- 7 vasetti di vetro con coperchi impilabili e zona di marcatura
- Fascia in alluminio
- Display elettronico con retroilluminazione
- Segnale sonoro di fine preparazione
- 230Volt-50Hz-13Watts

Accessori in vendita presso LAGRANGE: 7 vasetti di vetro con coperchio a vite

CORDONE

Prima di qualsiasi uso si deve esaminare attentamente il cavo d'alimentazione. Se il cordone è danneggiato, non si deve utilizzare l'apparecchio. Il cordone deve essere sostituito unicamente da **LAGRANGE**, dal Servizio Assistenza o da un tecnico qualificato e autorizzato da **LAGRANGE** per evitare qualsiasi pericolo per l'utilizzatore. Il cordone utilizzato è un H05RR-F 3G 0.75 mm².

Questi apparecchi sono conformi alle Direttive 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE e al regolamento CE contatto alimentare 1935/2004.

AMBIENTE

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE

Per preservare il nostro ambiente e la nostra salute, la distruzione in fin di vita degli apparecchi elettrici deve farsi secondo regole ben precise e richiede la partecipazione attiva di tutti, fornitori od utenti.



Questo è il motivo per il quale il vostro apparecchio, come lo indica il simbolo apposto sulla piastrina, non deve in alcun caso essere gettato in una pattumiera pubblica o privata destinata ai rifiuti domestici.

Al momento della sua distruzione, vi appartiene di depositare l'apparecchio in un centro di raccolta differenziata pubblica designato per il riciclaggio degli apparecchi elettrici od elettronici. Per ottenere maggiori informazioni sui centri di raccolta e di riciclaggio degli apparecchi destinati al macero, si prega contattare le autorità locali della vostra regione, i servizi di raccolta dei rifiuti domestici oppure il negozio nel quale avete comprato il vostro apparecchio.

MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZAZIONE _____

1° UTILIZZO:

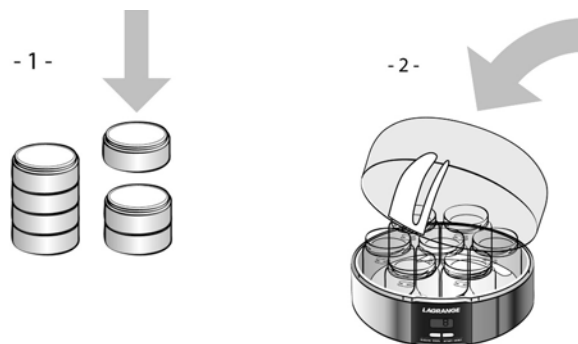
- Accertarsi bene che l'apparecchio sia scollegato prima di ogni manipolazione.
- Prima d'utilizzare l'apparecchio, pulire bene tutti i pezzi
- (vedi § manutenzione).
- Asciugare bene la base prima di risistemare i vasetti di vetro nell'apparecchio.

ATTENZIONE: Non porre mai la vostra yogurtiera su una superficie vibrante (come per esempio la parte superiore di un frigorifero) od esposta alle correnti d'aria. Lasciarla sempre immobile durante la lavorazione, non spostarla e non togliere i vasetti di vetro durante il ciclo di funzionamento per non compromettere la riuscita dei vostri yogurt.

MESSA IN FUNZIONE:

- Mescolare 1 litro di latte con un fermento (vedi consigli pratici)
- Utilizzare ingredienti a temperatura ambiente. Più la temperatura ambiente è bassa più occorre prevedere tempo.
- Per un risultato ottimale, sbattere lo yogurt solo. Aggiungere un pò di latte e sbattere di nuovo fino ad ottenere un miscuglio omogeneo e liscio. Continuando a sbattere, aggiungere poi il resto del latte.
- Distribuire il prodotto ottenuto nei vasetti di vetro.
- Mettere i vasetti, **senza coperchio**, nella yogurtiera.
- Mettere il coperchio della yogurtiera a posto (vedi immagine 2).
- Impilare i coperchi dei vasetti vicino alla vostra yogurtiera (vedi immagine 1).

- Collegare l'apparecchio alla rete. Il display visualizza allora « 00 » lampeggiando.
- Premere sul tasto « regolazione del tempo » fino a che il tempo voluto venga visualizzato (vedi consigli pratici). Il tempo massimo programmabile è di 15h. Per accelerare la regolazione del tempo, premere 2 secondi sul pulsante.
- Premere sul pulsante « ON/OFF ». Quando il segnale sonoro si attiva e la luce blu del display si accende, il programma è avviato.
- Il display indicherà poi il numero di ore restanti prima della fine del programma.
- Quando il ciclo è finito, il display visualizza « 00 » senza lampeggiare, e la luce blu si spegne. Un segnale sonoro riecheggia allora 5 volte. Potete spegnere la suoneria in anticipo premendo sul tasto on/off.
- Con l'apparecchio in posizione « OFF », il display visualizzerà « 00 » lampeggiando.
- Scollegare l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Lasciarlo raffreddare poi ritirare i vasetti di vetro.



- **ATTENZIONE:** una condensa può formarsi all'interno del coperchio dell'apparecchio. Quando ritirate il coperchio stare attenti a non lasciar sgocciolare l'accumulo d'acqua negli yogurt.
- Richiudere i coperchi sui vasetti di vetro ed indicare l'aroma e la data di fabbricazione sopra il coperchio con un pennarello cancellabile.
- Metterli in frigorifero almeno 2 ore prima di assaggiarli.

CONSIGLI PRATICI:

Scelta del latte:

- Scegliere di preferenza un latte intero o parzialmente scremato a lunga conservazione (questi tipi di latte non richiedono ebollizione).
- Il latte crudo o pastorizzato (omogeneizzato, 2% o scremato) deve essere portato ad ebollizione (sarebbe pericoloso utilizzare latte crudo senza averlo fatto prima bollire) poi raffreddato e passato per eliminare le pelli.
- Il latte intero permette di ottenere un risultato più cremoso ed aumenta il sapore dello yogurt.
- Per ottenere uno yogurt a consistenza più ferma, aggiungere circa 5 cucchiaini di caffè di latte in polvere.
- Bisogna calcolare da 8 a 10h per la preparazione di yogurt al latte intero, da 10 a 12 ore per yogurt al latte parzialmente scremato e da 12 a 14 ore per yogurt al latte scremato.

Il fermento:

Potete utilizzare parecchi tipi di fermento:

- Uno yogurt naturale del commercio.
- Uno yogurt proveniente da una precedente lavorazione (nota: non utilizzare più di 10 volte uno yogurt proveniente dalla vostra lavorazione per non diminuire la qualità del risultato).
- Un fermento secco liofilizzato (in questo caso, calcolare 2 ore in più per la preparazione).

CONSERVAZIONE:

- Conservare gli yogurt al fresco, al frigorifero.
- Non conservarli per più di 8-10 giorni al frigorifero.

MANUTENZIONE:

ATTENZIONE: non immergere mai la base dell'apparecchio né la presa nell'acqua.

- **Base dell'apparecchio e coperchi di plastica:** pulire la base dell'apparecchio con una spugna umida e con un pò di detergente per stoviglie. Asciugare bene. Non mettere mai i coperchi di plastica nella lavastoviglie ma lavarli sempre a mano.
- **Vasetti di vetro:** I vasetti possono essere messi nella lavastoviglie. Devono essere ben asciutti prima di essere risistemati nell'apparecchio.
- Per cancellare la marcatura sui coperchi, asciugare con un panno asciutto.

YOGURT ZUCCHERATI

Potete sia preparare i vostri yogurt naturali seguendo i consigli del paragrafo « messa in funzione » aggiungendo zucchero in polvere, sia zuccherare prima della preparazione. Per questo, aggiungere lo zucchero allo stesso tempo del latte e del fermento e sbattere bene fino a quando lo zucchero si scioglie del tutto.

Variante: Potete sostituire lo zucchero con dello zucchero vanigliato al momento della preparazione.

YOGURT ALLA FRUTTA FRESCA

Nota: se utilizzate della frutta fresca contenente molti acidi, è raccomandato di aggiungerla allo yogurt dopo averlo preparato. Infatti, l'acidità dei frutti può uccidere i fermenti e compromettere la preparazione degli yogurt.

1 tazza di frutta fresca a pezzettini – 4 a 5 cucchiaini da tavola di zucchero (secondo i vostri gusti) – 1 yogurt naturale o 1 sacchetto di fermenti – 1 lt di latte.

Mescolare il latte e il fermento fino ad ottenere una consistenza omogenea. Mescolando, aggiungere la frutta fatta a pezzettini. Distribuire il prodotto ottenuto nei 7 vasetti.

YOGURT ALLA MARMELLATA

4 cucchiaini da tavola di marmellata o di gelatina di frutta – 1 yogurt naturale o 1 sacchetto di fermenti – 1 lt di latte.

Far scaldare la marmellata o la gelatina a fuoco molto lento.

Aggiungere il latte poco alla volta, poi aggiungere il fermento.

Sbattere bene fino ad ottenere una consistenza omogenea.

Lasciar intiepidire poi distribuire il prodotto ottenuto nei 7 vasetti.

Se utilizzate una marmellata più spessa, potete mescolarla direttamente con il latte senza prima scaldarla.

YOGURT AL CAFFÈ

2 cucchiaini da tavola di zucchero (secondo i vostri gusti) – 1 cucchiaino da tavola di caffè istantaneo – 1 yogurt naturale o – 1 fermento in sacchetto – 1 lt di latte.

Far scaldare un po' di latte a fuoco lento. Sciogliere il caffè e lo zucchero nel latte. Sbattere bene. Aggiungere il resto del latte freddo e il fermento. Mescolare fino ad ottenere una consistenza omogenea poi distribuire il prodotto ottenuto nei 7 vasetti.

Variante: utilizzare caramello o cioccolato in polvere al posto del caffè.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Garanzie degli apparecchi elettrodomestici LAGRANGE

Il vostro apparecchio è garantito **2 anni**.

Per beneficiare gratuitamente di 1 anno supplementare di garanzia, registratevi sul sito Internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

La garanzia è valida per i pezzi e la manodopera e copre i difetti di fabbricazione.

Sono escluse dalla garanzia: le deteriorazioni dovute ad un cattivo uso o al non rispetto delle istruzioni per l'uso e le rotture per caduta.

QUESTA GARANZIA SI APPLICA AI SOLI USI DOMESTICI, IN NESSUN CASO AGLI USI DI TIPO PROFESSIONALE O SEMIPROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude affatto la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione conformemente agli articoli 1641 a 1649 del Codice Civile.

In caso di guasto o malfunzionamento, rivolgetevi al vostro rivenditore. In caso di difetto tecnico negli 8 giorni successivi all'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti.

Dopo questo termine, questi vengono riparati dal Servizio Assistenza **LAGRANGE**.

Per poter beneficiare di questa garanzia, l'utente dovrà imperativamente presentare una copia di fattura con l'indicazione della data d'acquisto dell'apparecchio.

Durata di disponibilità dei pezzi di ricambio

Conformemente all'articolo L 111-2 del codice del consumo, la disponibilità dei pezzi di ricambio che noi prevediamo per un prodotto riparabile è di 5 anni a partire dalla sua data di fabbricazione.

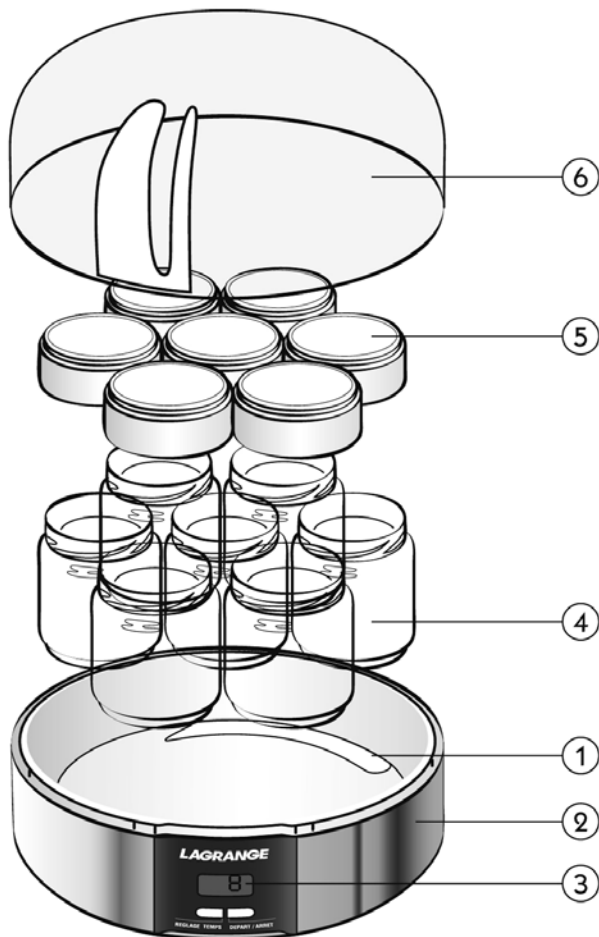
Tuttavia, questa disponibilità viene garantita soltanto nel paese in cui il prodotto è stato acquistato.

Spese di trasporto dei resi

Dopo il primo anno che beneficia della garanzia distributore, dovrete sostenere soltanto le spese di trasporto del reso in fabbrica, la rispedizione sarà a nostro carico, entro i migliori termini.

Se avete altre domande sui nostri prodotti, potete contattarci al seguente indirizzo:

LAGRANGE
Service consommateurs
17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
Francia
E-mail : conso@lagrange.fr



- DESCRIPCIÓN DEL APARATO -

1. Bloque de material termoplástico
2. Banda de aluminio
3. Pantalla electrónica con retroiluminación
4. 7 tarros de vidrio
5. Tapas apilables con zona para marcar
6. Tapa

Yogurtera – Ref: 439 101

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Leer atentamente el modo de utilización y guardarlo para poder consultarlo posteriormente.

- Desenrollar siempre completamente el cordón.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana.
- No colocar nunca el aparato sobre una superficie caliente ni cerca de una llama.
- Enchufar el cordón en un enchufe 10/16 A.
- Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no juegan con el aparato.
- Las personas (incluidos los niños) no aptos para utilizar el aparato en total seguridad por sus capacidades físicas, sensorias o mentales, o debido a su falta de experiencia o de conocimientos, no pueden utilizar en ningún caso el aparato sin vigilancia o deben hacerlo bajo las instrucciones de una persona responsable.
- No sumergir nunca el aparato en el agua.
- Antes de realizar cualquier manipulación, desenchufar y dejar que el aparato se enfríe totalmente. Por su seguridad, recomendamos no utilizar nunca el aparato en un lugar expuesto a la intemperie ni a la humedad.
- No dejar el aparato enchufado sin utilizarlo.
- No desplazar el aparato mientras está funcionando.
- No encastrar el aparato.
- Estos aparatos no están destinados a ponerlos en funcionamiento con un minutero exterior o con un sistema de control a distancia separado.
- No cubrir nunca el aparato con tela cuando está en funcionamiento.
- Limpiar siempre bien las piezas que sirven para la preparación después de cada utilización.
- Si su aparato está dañado, no lo utilice y póngase en contacto con el servicio posventa **LAGRANGE**.
- Para su seguridad, utilice sólo accesorios y repuestos **LAGRANGE** adaptados a su aparato.
- No meter nunca la yogurtera en el frigorífico.
- Los aparatos no pueden utilizarlos personas sin experiencia o con una capacidad física, sensorial o mental reducida, excepto si se realiza bajo supervisión o han recibido las instrucciones apropiadas relativas a la utilización con total seguridad del aparato incluidos los peligros potenciales.
- Este aparato no pueden utilizarlo niños de 3 años o más excepto si están vigilados y han recibido las instrucciones apropiadas relativas a la utilización con total seguridad del aparato y comprenden los peligros potenciales. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no puede realizarlo un niño, excepto si tiene 8 años o más y si está vigilado. Mantener el aparato y su cordón fuera del alcance los niños menores de 3 años.

CARACTERÍSTICAS

- Bloque de material termoplástico
- 7 botes en vidrio con tapas apilables y zona para marcar.
- Banda de aluminio
- Pantalla electrónica con retroiluminación
- Señal sonora de final de preparación
- 230 Voltios - 50Hz - 13 Watios

Accesorios a la venta en LAGRANGE: 7 tarros de vidrio con tapas roscada

CORDÓN

Es necesario examinar atentamente el cable de alimentación antes de cualquier utilización. No hay que utilizar el aparato si está dañado. El cordón sólo debe cambiarlo **LAGRANGE**, su servicio posventa o una persona cualificada y autorizada por **LAGRANGE** para evitar cualquier peligro para el usuario. El cordón utilizado es un H05RR-F 3G 0,75 mm².

Estos aparatos se ajustan a las directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE y a la normativa CE relativa al contacto alimentario 1935/2004.

MEDIO AMBIENTE

Protección del medio ambiente- DIRECTIVA 2002/96/CE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación al final de su vida útil de los aparatos eléctricos debe realizarse según reglas precisas y requiere la implicación de cada uno de nosotros, tanto si se es proveedor como usuario.



Por esta razón y tal como lo indica el símbolo que figura en la placa de características, en ningún caso debe arrojarse el aparato a un cubo de basura público o privado destinado a basuras domésticas. Durante su eliminación, es responsabilidad suya depositar el aparato en un centro de recogida pública designado para el reciclaje de equipos eléctricos o electrónicos. Para obtener más información sobre los centros de recogida y reciclaje de los aparatos desechados, póngase en contacto con las autoridades locales de su región, con los servicios de recogida de basuras domésticas o con la tienda en la que compró su aparato.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y UTILIZACIÓN

1ª UTILIZACIÓN:

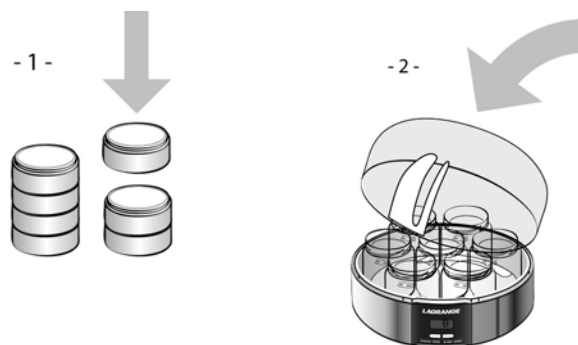
- Compruebe que su aparato está desconectado antes de realizar cualquier manipulación.
- Antes de utilizar su aparato, limpie bien todas las piezas (véase párrafo mantenimiento).
- Seque bien la base antes de colocar de nuevo los tarros de vidrio en el aparato.

CAUIDADO: No coloque nunca su yogurtera sobre una superficie en vibración (como la parte superior de un frigorífico) o expuesta a corrientes de aire. Dejarla siempre inmóvil durante el proceso, no desplazarla ni retirar los tarros de vidrio durante el ciclo de funcionamiento ya que puede estropearse el proceso en sus yogures.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO:

- Mezcle 1 litro de leche con un fermento (véanse consejos prácticos)
- Utilice ingredientes a temperatura ambiente. Cuanto menor sea la temperatura ambiente más tiempo hay que prever.
- Para un resultado óptimo, bata el yogur solo. Añada un poco de leche y bata de nuevo hasta obtener una mezcla homogénea y lisa. Añada a continuación leche sin dejar de batir.
- Reparta la mezcla en los tarros de vidrio.
- Coloque los tarros, **sin su tapa**, en la yogurtera.
- Coloque la tapa de la yogurtera (véase imagen 2).
- Apile las tapas de los botes cerca de su yogurtera (véase imagen 1).

- Enchufe el aparato a la red eléctrica. En la pantalla aparecerá "00" de forma intermitente.
- Pulse la tecla "ajuste del tiempo" hasta que aparezca el tiempo deseado (véanse consejos prácticos). El tiempo máximo programable es de 15 horas. Para acelerar el ajuste del tiempo, pulse durante 2 segundos el botón.
- Pulse el botón "inicio/parada". Cuando suena la señal sonora y se enciende la luz azul de la pantalla, indica que el programa se pone en marcha.
- La pantalla indicará a continuación la cantidad de horas restantes antes de que finalice el programa.
- Cuando termina el ciclo, en la pantalla aparece "00" de forma fija y la luz azul se apaga. Sonará entonces 5 veces una señal sonora. Puede parar antes la señal pulsando el botón inicio/parada.
- Una vez colocado el aparato en la posición de parada, la pantalla visualizará "00" de forma intermitente.
- Desenchufe el aparato después de cada utilización.
- Deje que el aparato se enfríe y retire los tarros de vidrio.



- **CUIDADO:** puede crearse condensación en la tapa del aparato. Cuando retire la tapa preste atención para que no escurra la acumulación de agua en los yogures.
- Cierre las tapas de los botes de vidrio e indique su sabor o su fecha de fabricación en la parte superior de la tapa con un rotulador borrable.
- Métalos al frigorífico al menos 2 horas antes de degustarlos.

CONSEJOS PRÁCTICOS:

Elección de la leche:

- Elija preferiblemente una leche entera o semidesnatada de larga conservación (estas leches no requieren hervirlas).
- Las leches crudas o pasteurizadas (homogenizada, 2% o desnatada) deben hervirse (sería peligroso utilizar leche cruda sin hervirla antes), enfriarse y colarse para eliminar la nata.
- La leche entera permite obtener un resultado más esponjoso y aumenta el sabor del yogur.
- Para obtener yogures con una consistencia más firme, añadir unas 5 cucharillas de café de leche en polvo.
- Prevea 8 a 10 horas para la preparación de yogures con la leche entera, 10 a 12 horas para yogures con leche semidesnatada y 12 a 14 horas para yogures con leche desnatada.

El fermento:

Puede utilizar varios tipos de fermento:

- Un yogur natural del comercio
- Un yogur guardado de una fabricación anterior (observación: no utilice más de 10 veces un yogur resultante de la fabricación ya que eso disminuirá el resultado)
- Un fermento seco liofilizado (en este caso, cuente 2 horas de más para su preparación)

CONSERVACIÓN:

- Conserve sus yogures en un lugar fresco, en un frigorífico.
- No los conserve más de 8 a 10 días en el frigorífico.

MANTENIMIENTO:

CUIDADO: no introducir nunca la base del aparato ni el enchufe en el agua.

- **Base del aparato y tapas de plástico:** limpie la base del aparato con una esponja húmeda y un poco de líquido lavavajillas. Séquelo bien. No meta las tapas de plástico en el lavavajillas, lávelas a mano.
- **Tarros de vidrio:** los tarros pueden meterse en el lavavajillas. Deben estar bien secos antes de ponerlos de nuevo en el aparato.
- Para borrar el marcado de las tapas, límpielas con un trapo seco.

YOGURES AZUCARADOS

Puede preparar sus yogures naturales siguiendo los consejos del párrafo “puesta en funcionamiento” y añadir luego azúcar en polvo o azucarar antes de realizar la preparación. Para ello, añadir el azúcar al mismo tiempo que la leche y el fermento y batirlos bien hasta que el azúcar se funda.

Variante: Puede sustituir al azúcar por azúcar aromatizado con vainilla en el momento de realizar la preparación.

YOGURES CON FRUTA FRESCA

Observación: si utiliza fruta fresca que contenga muchos ácidos se recomienda añadirla al yogur después de su preparación.

En efecto, la acidez de la fruta puede matar los fermentos y perjudicar la preparación de los yogures.

1 taza de fruta fresca troceada – 4 a 5 cucharadas soperas de azúcar (según sus gustos) – 1 yogur natural o 1 bolsita de fermento – 1 l de leche.

Mezcle la leche y el fermento hasta que la consistencia sea homogénea. Añada la fruta troceada mezclando al mismo tiempo. Reparta la mezcla en los 7 tarros.

YOGURES CON MERMELEDA

4 cucharadas soperas de mermelada o gelatina de frutas – 1 yogur natural o 1 bolsita de fermento – 1 l de leche.

Calentar la mermelada o la gelatina a fuego muy suave. Añadir la leche poco a poco y añadir luego el fermento. Batir bien hasta que la consistencia sea homogénea. Dejar que se quede tibia y distribuir la mezcla en los 7 tarros.

Si utiliza una mermelada poco espesa se puede mezclar directamente con la leche sin calentarla previamente.

YOGURES AL CAFÉ

2 cucharadas soperas de azúcar (según sus gustos) – 1 cucharada soperas de café instantáneo – 1 yogur natural o 1 fermento en bolsita – 1 l de leche.

Calentar un poco de leche a fuego suave. Disolver el café y el azúcar en la leche. Batir bien. Añadir el resto de leche fría y el fermento. Mezclar hasta que la consistencia sea homogénea y repartir la mezcla en los 7 tarros.

Variante: utilizar caramelo o chocolate en polvo en lugar de café.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Garantías de los aparatos electrodomésticos LAGRANGE

Este aparato está garantizado **2 años**.

Para disponer gratuitamente de 1 año más de garantía, inscribirse en el sitio Internet de **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

La garantía incluye piezas y mano de obra y cubre los defectos de fabricación.

Quedan excluidos de la garantía: los deterioros debidos a una mala utilización o al incumplimiento del modo de empleo y las roturas por caída.

ESTA GARANTÍA SE APLICA SOLAMENTE A LOS USOS DOMÉSTICOS EN NINGÚN CASO A LAS UTILIZACIONES PROFESIONALES O SEMIPROFESIONALES.

La garantía legal correspondiente al vendedor no excluye de ningún modo la garantía legal correspondiente al fabricante por fallos o vicios ocultos según los artículos 1641 a 1649 del código civil francés.

En caso de avería o funcionamiento defectuoso, dirigirse al vendedor.

En caso de fallo técnico dentro de los 8 días siguientes a la compra, los aparatos se cambiarán.

Transcurrido este plazo los reparará el servicio posventa **LAGRANGE**.

Para disponer de esta garantía, el usuario deberá presentar una copia de la factura con la fecha de compra del aparato.

Período de disponibilidad de las piezas de repuesto

En conformidad con el artículo L 111-2 del Código de Consumo, la disponibilidad de las piezas de repuesto que preveemos para un producto reparable es de 5 años a partir de su fecha de fabricación. No obstante, dicha disponibilidad sólo puede garantizarse en el país donde se ha comprado el producto.

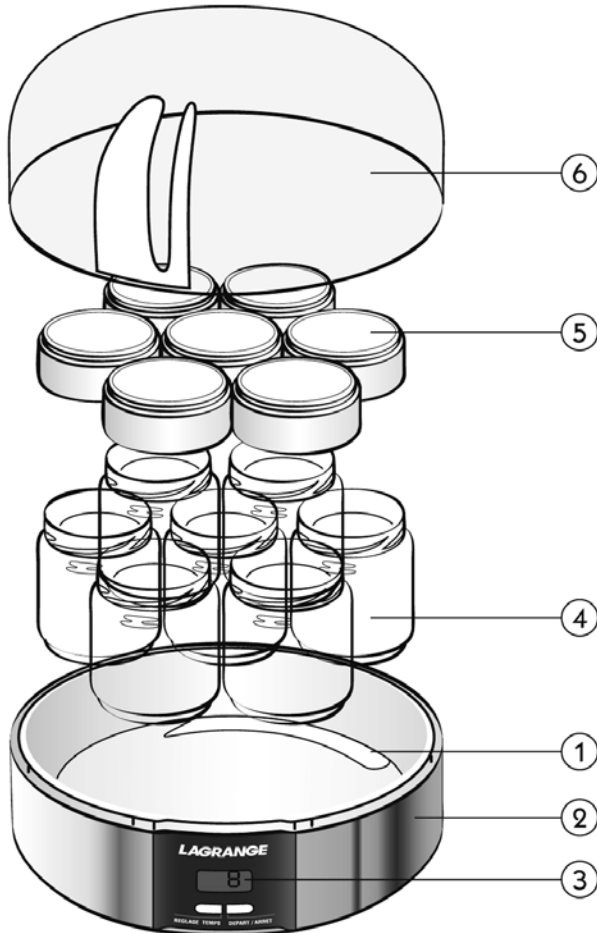
Gastos de viaje en caso de devolución

Tras el primer año en el que se beneficia de la garantía del distribuidor, sólo correrán a cargo del cliente los portes de devolución a la fábrica, la reexpedición correrá a nuestro cargo lo antes posible.

Para obtener más información sobre nuestros productos, se nos puede escribir a la dirección siguiente:

LAGRANGE
Service consommateurs
17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
Francia
E-mail : conso@lagrange.fr

- DESCRIPTION OF THE UNIT -



1. Thermoplastic body
2. Aluminium strip
3. Electronic screen with backlighting
4. 7 glass jars
5. Stacking lids with labelling strip
6. Cover

Yoghurt maker – Ref: 439 101

SAFETY INSTRUCTIONS

Read this notice carefully and keep it so that you can consult it later.

- Always extend the cord completely.
 - Put your yogurt maker on a flat surface.
 - Never put your yogurt maker on a hot surface nor close to a flame.
 - Connect the electrical plug to a 10/16 A socket
 - Make sure that children do not play with the yogurt maker.
 - People (including children) who cannot use this machine safely due to their physical, sensory or mental capacities or because of lack of experience or knowledge must not use the unit without supervision or instructions from a responsible person.
 - Never put the yogurt maker in water.
 - Unplug and let the yogurt maker cool before handling it.
 - For your safety, it is recommended that you never use or leave your yogurt maker in a place where it is exposed to inclement weather and moisture.
 - Do not leave your yogurt maker plugged in when you are not using it.
 - Do not move the unit when it is in operation.
 - Do not embed the unit.
- These units are not intended for use with exterior timers or remote control devices.
 - Do not cover the unit with a cloth when it is in operation.
 - Always clean the parts used for preparation carefully after each use.
 - If your unit is damaged, do not use it. Contact the **LAGRANGE** service department.
 - For your safety, use only **LAGRANGE** accessories and spare parts adapted to your yogurt maker.
 - Never put the yogurt maker in the refrigerator.
 - This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 - This appliance can be used by children aged from 3 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 3 years.

CHARACTÉRISTICS

- Thermoplastic body
- 7 glass containers featuring stacking lids with labelling strip
- Aluminium strip
- Electronic screen with backlighting
- Sound signal for end of preparation
- 230Volts-50Hz-13Watts

Accessories sold by LAGRANGE 7 glass jars with screw-on tops

CORD

Examine the power cord carefully before using it. If it is damaged, you must not use the unit. The cord should only be replaced by **LAGRANGE**, its after-sale service department or a qualified person approved by **LAGRANGE** in order to avoid danger for the user. The cord used is a H05RR-F 3G 0.75mm².

These units are in compliance with directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE and the CE food contact regulation 1935/2004.

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2002/96/CE

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.

STARTING AND USE

1ST USE:

- Make sure that the yogurt maker is unplugged before any handling.
- Clean all of the parts well before using your yogurt maker (see upkeep section).
- Dry the base well before putting the glass jars into the unit.

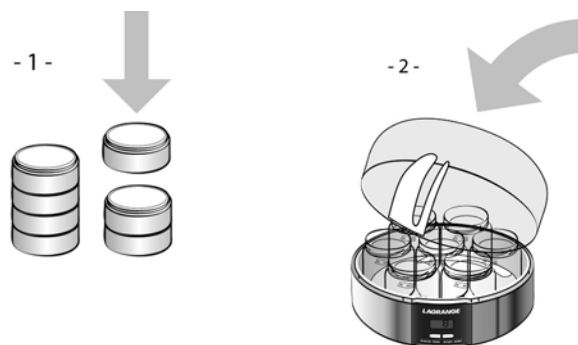
ATTENTION: Never put your yogurt maker on a vibrating surface (such as the top of a refrigerator) or exposed to drafts. Always leave it immobile during the process, do not move it or remove the glass jars during the cycle as this could detract from the quality of the yogurt.

START-UP:

- Mix 1 liter of milk with a ferment (see practical suggestions)
- Use ingredients at room temperature. The lower the room temperature, the longer the time needed.
- For optimal results, whip the yogurt separately. Add a little milk and whip again until you obtain a homogeneous and smooth mixture. Add the rest of the milk while continuing the whipping.
- Put the mixture into the glass jars.
- Put the jars, without their covers, into the yogurt maker.
- Place the cover on the yoghurt maker (see picture 2).
- Stack the container lids within reach of the yoghurt maker (see picture 1).
- Plug the appliance into a mains socket. The screen flashes and displays '00'.
- Press the "time set" button until the desired time is displayed (see practical suggestions). The maximum programmable time is

15 hours. In order to speed up the time setting, hold the button for 2 seconds.

- Press the "on/off" button. When the beeper is heard and the blue light of the screen goes on, this means that the program has started.
- The screen will then indicate the number of hours remaining until the end of the program.
- When the cycle is over, the screen displays "00" without blinking, and the blue light goes off. A signal sounds 5 times. To stop the sound at any time, press the on/off button.
- Once the unit is in the off position, the screen will display "00" and will be blinking.
- Unplug the appliance after each use
- Let the yogurt maker cool and then remove the glass jars.
- **WARNING:** condensation may form in the cover of the unit. When you remove the cover, be careful not to let the accumulated water fall into the yogurt.
- Screw the lids onto the glass containers and mark the yoghurt flavour or production date on the lid tops using a dry-erase marker.
- Place the containers in the refrigerator for at least 2 h before serving.



PRACTICAL SUGGESTIONS:

Choice of 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.
- Expect 8 to 10 hours for preparation of yogurt with whole milk, 10 to 12 hours for yogurt with semi-skimmed milk and 12 to 14 hours for yogurt with skimmed milk.

The 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 10 times because this will diminish the result).
- A freeze-dried ferment (in this case, add two hours to the preparation time).

CONSERVATION:

- Keep your yogurt chilled, in a refrigerator.
- Do not keep it in the refrigerator for more than 8 to 10 days

UPKEEP:

WARNING: never put the base of the unit or the plug into water.

- **Base of the unit and plastic covers:** clean the base of the yogurt maker with a moist sponge and a little dishwashing liquid. Dry it thoroughly. Do not put the plastic covers into a dishwasher, wash them by hand.
- **Glass jars:** the jars can be put in a dishwasher. They should be thoroughly dry before they are placed in the yogurt maker.
- To remove the markings from a lid, wipe with a dry cloth.

RECIPES

SWEETENED YOGURTS

You can either prepare plain yogurt according to the suggestions in the “start-up” section and then add granulated sugar, or you can add sugar before preparing the yogurt. To do this, add the sugar at the same time as the milk and ferment and mix well until the sugar is fully dissolved.

Variant: You can replace the sugar with vanilla-flavored sugar during the preparation.

YOGURT WITH FRESH FRUITS

Remark: if you use fresh fruits than contain a lot of acid, we suggest adding them to the yogurt after the preparation because the acidity of the fruit can kill the ferments and hinder the preparation of the yogurt.

1 cup of chopped fresh fruit – 4 to 5 tablespoons of sugar (according to your taste) – 1 plain yogurt or 1 bag of ferment – 1 L of milk.

Mix the milk and the ferment until the consistency is homogeneous. Add the chopped fruits while continuing to mix. Put the mixture into the 7 jars.

YOGURT WITH JAM

4 tablespoons of fruit jam or jelly - 1 plain yogurt or 1 bag of ferment – 1 L of milk.

Heat the jam or jelly over a very low flame. Add the milk gradually, then add the ferment. Mix well until the consistency is homogeneous. Let it cool slightly, then put the mixture into the 7 jars.

If you use a jam that is not very thick, you can mix it directly with the milk without first heating it.

YOGURT WITH COFFEE

2 tablespoons of sugar (according to taste) – 1 tablespoon of instant coffee – 1 plain yogurt or 1 ferment bag – 1 L of milk.

Heat some milk over a low heat. Dissolve the coffee and the sugar in the milk. Mix well. Add the remainder of the cold milk and the ferment. Mix until the consistency is homogeneous then put the mixture into the 7 jars.

Option: use caramel or powdered chocolate instead of coffee.

GUARANTEE TERMS

Guarantees for **LAGRANGE** household appliances

Your unit 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 deterioration due to poor use or non-observance of the instructions for use or breakage due to falling.

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 to 1649 of the 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
BP 75
69390 VOURLES
France
E-mail : conso@lagrange.fr

GARANTIE _____

La référence et le numéro de série se trouvent sur l'appareil.

Référence :

N° série :

Nom de l'utilisateur :

.....

Adresse :

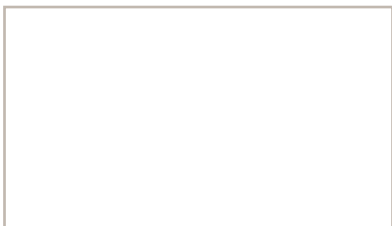
.....

Code postal et ville :

.....

Téléphone :

CACHET DU MAGASIN



17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
France
www.lagrange.fr
conso@lagrange.fr

Depuis 1955

LAGRANGE