

Yaourtière

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Betriebsanleitung

Istruzioni per l'uso

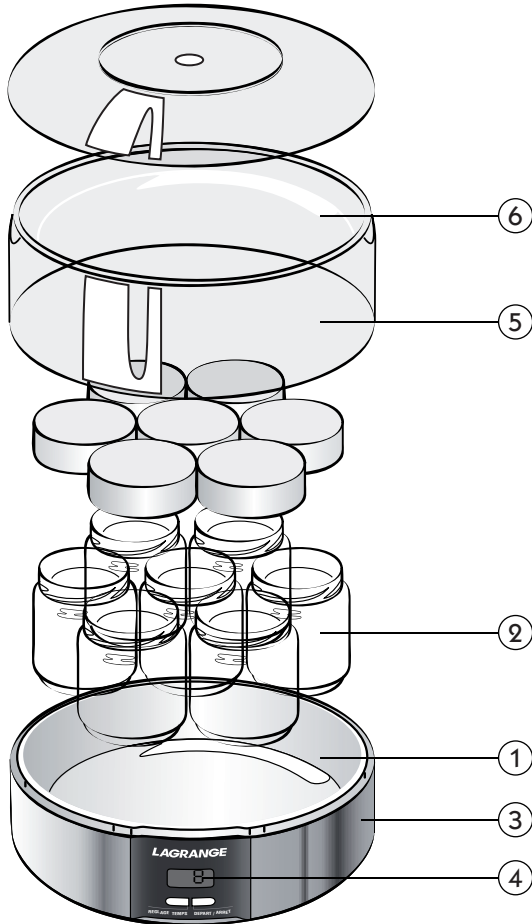
Modo de empleo

Instruction book

LAGRANGE

- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

Beschrijving van het apparaat - Gerätebeschreibung



1. **Corps en thermoplastique** - Lichaam in thermoplastique
Gehäuse aus Thermoplast
2. **7 pots en verre à couvercle vissant** - 7 glazen potten met schroefdeksel - 7 Portionsbehälter aus Glas mit Schraubdeckel
3. **Bandeau en Aluminium** - Band in aluminium
Blende aus Aluminium
4. **Ecran électronique avec rétro-éclairage**
Elektronisch scherm met bijkomende verlichting
Elektronische Anzeige mit Hintergrundbeleuchtung
5. **Couvercle** - Deksel - Deckel
6. **Compartiment à couvercles intégré**
Ingebouwd dekselcompartiment
Eingelassenen Deckelfach

yaourtière
Ref: 439 001

CARACTERISTIQUES

Corps en thermoplastique
7 pots en verre à couvercle vissant
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 agréée ou qualifiée par **LAGRANGE** et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur.

Cet appareil est conforme 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.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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 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 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.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION _____

1ère 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 premier couvercle de la yaourtière en place (voir image 1).
- Placez les couvercles des pots sur le dessus et refermez le deuxième couvercle de la yaourtière (voir image 2).
- Branchez l'appareil au secteur. L'écran affichera alors « OO » par clignotement et la lumière bleue s'éteindra.



Fig.1

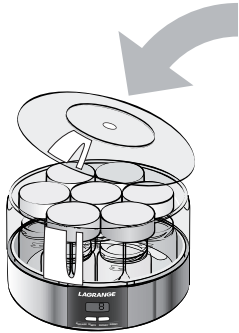


Fig.2

- 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 15h. 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 « OO » sans clignotement, et la lumière bleue s'éteint. Un signal sonore retentira alors toutes les 3 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton « départ/arrêt ».
- Une fois l'appareil en position arrêt, l'écran affichera « OO » en clignotant.
- Débranchez l'appareil.
- 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 placez-les au réfrigérateur au moins 2h 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 (homogénéisés, 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 10h 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.

CONDITIONS DE GARANTIE

Votre appareil est garanti 2 ans.

Pour bénéficier gratuitement d'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, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du code Civil.

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

En cas de défektivité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service après-vente **LAGRANGE**.

RECETTES

YAOURTS SUCRES

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 – 1L 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 A LA CONFITURE

4 cuillères à soupe de confiture ou de gelée de fruits - 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment – 1L 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 CAFE

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.

KENMERKEN

Lichaam in thermoplastic

7 glazen potten met schroefdeksel

Band in aluminium

Elektronisch scherm met bijkomende verlichting

Geluidssignaal voor einde bereiding

230Volt-50Hz-13Watt

Toebehoren te koop bij LAGRANGE: 7 glazen potten met schroefdeksel

Snoer :

Vóór het gebruik moet aandachtig het netsnoer onderzocht worden. Als dit beschadigd is, mag het apparaat niet gebruikt worden.

Het snoer mag alleen vervangen worden door LAGRANGE, de naverkoopdienst van LAGRANGE of een door LAGRANGE erkende of geschikt bevonden persoon, om gevaar voor de gebruiker te vermijden.

Deze apparaten zijn conform de Richtlijnen 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Bescherming van het milieu – Richtlijn 2002/96/EEG

Om het milieu en de volksgezondheid te beschermen, moeten versleten elektrische toestellen volgens wel bepaalde regels worden verwijderd. Dit vraagt de medewerking van zowel de verkoper als de gebruiker.

Om deze reden mag uw toestel in geen geval mag worden weggegooid in een openbare of privé-vuilnisbak bestemd voor huishoudelijk afval.



Dit wordt aangegeven met het symbool Bij de buitendienststelling moet uw toestel, ofwel worden teruggebracht naar uw verkoper, ofwel worden gedeponneerd in een recyclingcentrum voor verdere verwerking of hergebruik.

ALVORENS HET APPARAAT TE GEBRUIKEN_____

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 fysieke, 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.

INDIENSTSTELLING EN GEBRUIK_____

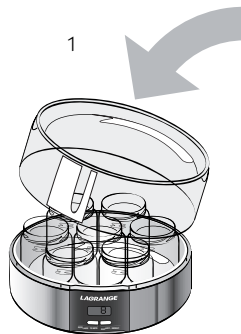
1e gebruik:

- 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 klopt 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.
- Zet het eerste deksel van het yoghurtapparaat op zijn plaats (zie afbeelding 1).
- Plaats de deksels van de potten erop en sluit het tweede deksel van het yoghurtapparaat (zie afbeelding 2).
- Sluit het apparaat aan op het net. Het scherm zal dan



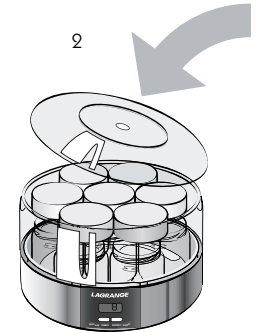
knipperend “OO” tonen en het blauwe licht zal uitgaan.

- 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 « OO » zonder te knipperen, en het blauwe licht gaat uit. Een geluidssignaal zal dan om de 3 seconden weerklinken tot wanneer u op de knop “start/stop” drukt.
- Van zodra het apparaat in de positie stop staat, zal het scherm knipperend « 00 » tonen.
- Ontkoppel het apparaat.
- Laat het apparaat afkoelen en neem er vervolgens de glazen potten 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 plaats ze in de koelkast ten minste 2 uur voor het gebruik.



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 smeueriger 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.

ALGEMENE VOORWAARDEN WAARBOR _____

Uw apparaat heeft een waarborg van 2 jaar.

Om gratis gebruik te maken van één jaar bijkomende waarborg, kunt u zich inschrijven op de internet-site van LAGRANGE (www.lagrange.fr).

De waarborg geldt voor vervangonderdelen en werkuren en dekt de fabricagefouten.

Vallen niet onder de waarborg: schade tengevolge van foutief gebruik of niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vallen van het product en breken van het glazuur.

DEZE WAARBORG GELDT ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK EN IN GEEN GEVAL VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK.

De wettelijke waarborg die de verkoper verschuldigd is sluit niet de wettelijke waarborg uit die de Fabrikant verschuldigd is volgens de artikels 1641 en volgende van het Franse Burgerlijk Wetboek.

Bij defect of slechte werking, contact opnemen met de verkoper.

In geval van technisch defect binnen de 8 dagen na de aankoop, wordt het apparaat vervangen. Na deze termijn wordt het gerepareerd door de Dienst Na Verkoop van LAGRANGE

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.

Variante: 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.

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

MERKMALE

Gehäuse aus Thermoplast
7 Portionsbehälter aus Glas mit Schraubdeckel
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

Netzkabel :

Vor jedem Gebrauch die Geräteschnur aufmerksam überprüfen. Wenn sie beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden.

Um Gefahren für den Benutzer zu vermeiden, darf die Geräteschnur nur von LAGRANGE, dem Kundendienst oder einer von LAGRANGE zugelassenen oder ausgebildeten Person ersetzt werden,

Diese Geräte entsprechen den Richtlinien 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/CE

Zur Erhaltung unserer Umwelt und unserer Gesundheit müssen bei der Entsorgung von Elektrogeräten sehr genaue Regeln beachtet werden, wobei die Mitwirkung eines jeden von uns nötig ist – ob Lieferant oder Kunde.

Deshalb darf ihr Gerät – wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt – auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Mülltonne für Hausmüll entsorgt werden.



Zum Entsorgen muss Ihr Gerät entweder zu Ihrem Händler zurück gebracht oder an einem Sammelort für Müllsortierung abgegeben werden, um recycelt und für andere Anwendungen wieder verwendet zu werden.

VOR BENUTZUNG DES GERÄTS

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.

INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG _____

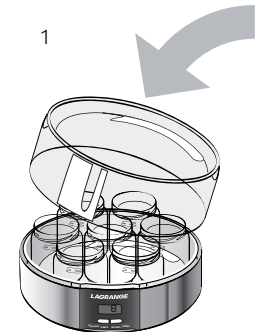
1. Benutzung:

- 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.
- Ersten Deckel des Joghurtbereiters einsetzen (siehe Abbildung 1).
- Schraubdeckel der Portionsgläser darauf legen und den zweiten Deckel des Joghurtbereiters schließen (siehe Abbildung 2).
- Gerätestecker ans Netz





anschließen. Auf der Anzeige blinkt sodann « OO », und das blaue Licht erlischt.

- 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 « OO », ohne zu blinken, und das blaue Licht erlischt. Alle 3 Sekunden ertönt ein akustisches Signal, bis Sie den Knopf « Start/Stop » drücken.
- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, blinkt « OO » auf der Anzeige.
- Gerätestecker 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 Jogurtgläser tropft.
- Deckel auf die Portionsgläser schrauben und die Gläser vor Verzehr mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

PRAKTISCHE HINWEISE :

Wahl der Milch :

- Wählen Sie vorzugsweise Voll- oder halb fettige Dauermilch (diese Milch braucht nicht gekocht zu werden)
- Rohe 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 durchgeseibt werden, um die Haut zu entfernen.
- Mit Vollmilch wird der Jogurt zarter und hat mehr Geschmack.
- Soll der Jogurt fester werden, 5 Teelöffel Milchpulver hinzufügen
- Rechnen Sie 8 bis 10 Stunden für die Zubereitung von Vollmilchjogurt, 10 bis 12 Stunden für Jogurt aus halbfetter Milch und 12 bis 14 Stunden für Jogurt aus Magermilch.

Fermente:

- Sie können verschiedene Arten von Fermenten verwenden:
- Einen handelsüblichen Naturjogurt
 - Einen vorher hergestellten Jogurt (Hinweis : nicht mehr als 10 mal Jogurt 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 Jogurt 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.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN _____

Die Garantie für ihr Gerät beträgt 2 Jahre.

Ein weiteres Jahr Garantie erhalten sie kostenlos, wenn sie sich in unsere Website (www.lagrange.fr) eintragen.

Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitslohn und deckt alle Fertigungsmängel ab.

Ausgenommen von der Garantie sind: Beschädigungen durch unsachgemäße Benutzung, Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung und Sturz des Gerätes sowie Beschädigungen des Emails.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR EINE HAUSHALTMÄSSIGE BENUTZUNG UND NICHT FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ.

Die vom Händler geschuldete gesetzliche Garantie schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Garantie für Fertigungsmängel gem. Artikel 1641 ff. des französische Bürgerlichen Gesetzbuchs aus.

Wenden sie sich bei einer Störung bitte an ihren Händler. Tritt innerhalb von 8 Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt. Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom Kundendienst LAGRANGE repariert.

REZEPTE _____

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.

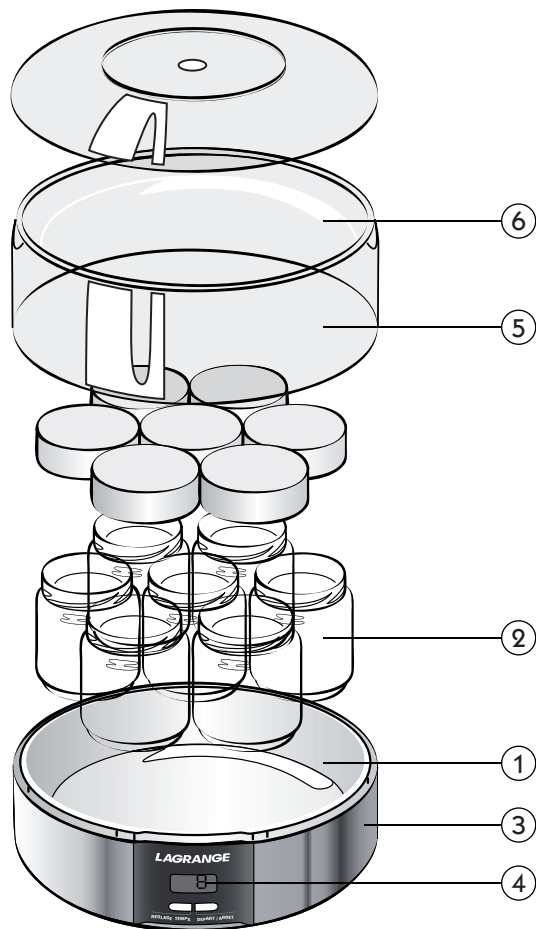
Wenn die Konfitüre nicht sehr fest ist, können Sie sie direkt mit der Milch mischen, ohne sie vorher zu erwärmen.

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.



- DESCRIZIONE DELL'APARECCHIO

- Descripción del aparato - Description of appliance

1. **Corpo in termoplastica** - Bloque de material termoplástico
Thermoplastic body
2. **7 vasetti di vetro con coperchio a vite** - 7 tarros de vidrio con tapa roscada - 7 glass jars with screw-on tops
3. **Fascia in alluminio** - Banda de aluminio
Aluminium strip
4. **Display elettronico con retroilluminazione**
Pantalla electrónica con retroiluminación
Electronic screen with backlighting
5. **Coperchio** - Tapa - Cover
6. **Vano a coperchi integrato**
Compartimento para tapas integrado
Built-in compartment for the covers

yaourtière
Ref: 439 001

CARATTERISTICHE

Corpo in termoplastica
7 vasetti di vetro con coperchio a vite
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:

Occorre esaminare attentamente il cavo d'alimentazione prima di ogni utilizzo. Se quest'ultimo è danneggiato, non bisogna utilizzare l'apparecchio.

Il cordone deve essere sostituito soltanto da parte di LAGRANGE, dal suo servizio post-vendita o da una persona omologata o qualificata da LAGRANGE onde evitare un pericolo per l'utente.

Questi apparecchi sono conformi alle Direttive 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE

Al fine di preservare l'ambiente naturale e la nostra salute, l'eliminazione degli apparecchi elettrici al termine della loro vita deve essere effettuata seguendo delle regole ben precise; essa richiede l'impegno di ciascuno, sia del fornitore che dell'utilizzatore..

Per questo motivo, come è indicato dal simbolo apposto sulla targhetta indicatrice, tale materiale non deve essere mai gettato in una pattumiera pubblica o privata destinata alle immondizie.



Al momento della sua eliminazione, l'apparecchio deve essere riportato al vostro venditore oppure lasciato in un punto di raccolta dove viene effettuata una scelta selettiva dei rifiuti che possono essere riciclati e riutilizzati per altri impieghi.

PRIMA D'UTILIZZARE L'APPARECCHIO

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.

ACCENSIONE ED UTILIZZO

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 sistemare 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 primo coperchio della yogurtiera a posto (vedi immagine 1).
- Porre i coperchi dei vasetti sulla parte sopra e richiudere il secondo coperchio della yogurtiera (vedi immagine 2).



- Collegare l'apparecchio alla rete. Il display visualizza allora « 00 » lampeggiando e la luce blu si spegnerà.

- 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 si attiva allora ogni 3 secondi, per disattivarlo premere sul pulsante "ON/OFF".

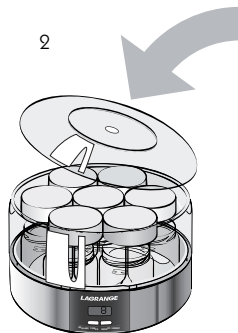
- Con l'apparecchio in posizione « OFF », il display visualizzerà « 00 » lampeggiando.

- Scollegare l'apparecchio.

- 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 e disporli nel frigorifero almeno 2h 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 da 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.

CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA

L'apparecchio è garantito 2 anni.

Per beneficiare gratuitamente di un anno supplementare di garanzia, iscriversi sul sito Internet LAGRANGE (www.lagrange.fr).

La garanzia comprende parti e manodopera e copre i difetti di fabbricazione.

Sono esclusi dalla garanzia i deterioramenti causati dal cattivo uso o dal mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, la caduta dell'apparecchio e le scaglie dello smalto.

LA PRESENTE GARANZIA SI APPLICA ALL'USO DOMESTICO, IN NESSUN CASO AGLI USI PROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude assolutamente la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione in conformità gli articoli 1641 e seguenti del Codice Civile Francese.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento, rivolgersi al proprio rivenditore.

In caso di difetti tecnici entro gli 8 giorni dalla data d'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti. Trascorso questo periodo, sono riparati dal servizio dopo vendita LAGRANGE.

RICETTE

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 scioglia 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.

CARACTERÍSTICAS

Bloque de material termoplástico

7 tarros de vidrio con tapa roscada

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 tapa roscada

Cordón:

Es necesario examinar atentamente el cable de alimentación eléctrica antes de utilizar el aparato. No utilizar el aparato si está dañado.

El cordón sólo debe cambiarlo LAGRANGE, su servicio posventa o una persona autorizada o cualificada por LAGRANGE para evitar cualquier peligro para el usuario.

Estos aparatos cumplen las Directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

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 bien 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, no debe en ningún caso arrojarse el aparato a un cubo de basura público o privado destinado a basuras domésticas.



Para eliminarlo, el aparato debe llevarse a la tienda o colocarlo en los lugares de recogida realizando una recogida selectiva de los residuos reciclables y reutilizarse para otras aplicaciones.

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

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.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y UTILIZACIÓN__

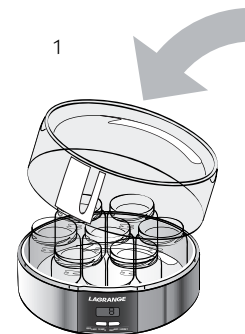
1ª utilización:

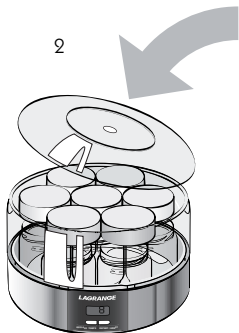
- Compruebe que su aparato está desconectado antes de realizar cualquier manipulación.
- Antes de utilizar su aparato, limpie bien todas las piezas (véase párrafo mantenimiento).
- Seque bien la base antes de colocar de nuevo los tarros de vidrio en el aparato.

• **CUIDADO: 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 primera tapa de la yogurtera (véase imagen 1).
- Coloque las tapas de los tarros en la parte superior y cierre la segunda tapa de la yogurtera (véase imagen 2).
- Enchufe el aparato a la red eléctrica. La pantalla visualizará entonces “OO” de forma intermitente y la luz azul se apagará.





- 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 “OO” de forma fija y la luz azul se apaga. Una señal sonora sonará entonces cada 3 segundos hasta que pulse el botón “inicio/parada”.

- Una vez colocado el aparato en la posición de parada, la pantalla visualizará “00” de forma intermitente.

- Desenchufe el aparato.

- 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.

- Enrosque las tapas en los tarros de vidrio y métalos en el 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, añada 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.

CONDICIONES GENERALES DE GARANTÍA

La garantía del aparato es de 2 años.

Para disfrutar gratuitamente de un año adicional de garantía, inscribirse en la página web LAGRANGE (www.lagrange.fr).

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

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

ESTA GARANTÍA SE APLICA A LOS USOS DOMÉSTICOS, Y EN NINGÚN CASO, A LOS USOS PROFESIONALES.

La garantía legal debida por el vendedor no excluye en absoluto la garantía legal debida por el Fabricante por defectos o vicios de fabricación conforme a los artículos 1641 y siguientes del Código Civil francés.

En caso de avería o mal funcionamiento, consultar con el vendedor.

En caso de defecto técnico ocurrido en los 8 días tras la compra, se cambian los aparatos. Tras este plazo, serán reparados por el Servicio de atención al cliente LAGRANGE.

RECETAS

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 MERMELADA

*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.

CHARACTERISTICS

Thermoplastic body
7 glass jars with screw-on tops
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:

You must examine the power supply cable carefully before using it. If it is damaged, you must not use the appliance.

In order to avoid any danger to the user, the cable should only be replaced by Lagrange, its after-sales service, or a person either approved or qualified by Lagrange.

These appliances conform to directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Environmental Protection – DIRECTIVE 2002/96/CE

To protect the environment and people's health, it is important for everyone, including all suppliers and users, to follow specific guidelines for the disposal of any electrical appliance at the end of its useful life.

For this reason, the appliance at hand bears the marking on its data plate to remind you never to



dispose of it in any public or private bin meant for household rubbish.

Instead, you should return it to your retail shop or drop it off at a collection site that uses selective sorting to redirect items for recycling and eventual reuse in other applications.

BEFORE USING THE UNIT _____

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, sensorial 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.

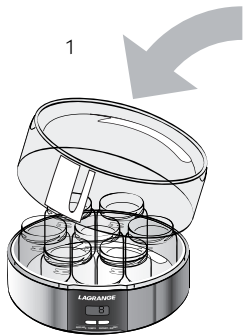
START-UP AND USE _____

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.**

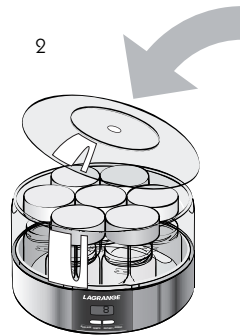
Start-up:

- 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.
- Put the first cover of the yogurt maker in place (see picture 1).
- Put the covers of the jars on top and close the second cover of the yogurt maker (see picture 2).
- Plug in the machine. The screen will then display “OO” with blinking and the blue light will go off.

- 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 “OO” without blinking, and the blue light goes off. A beeper will sound every 3 seconds until you press the “on/off” button.
- Once the unit is in the off position, the screen will display “00” and will be blinking.
- Disconnect the unit.
- 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.
- Put the covers onto the glass jars and put them in the refrigerator for at least 2 hours before eating them.

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.

GENERAL WARRANTY CONDITION_____

Your appliance is subject to a 2-year warranty.

In order to benefit from an additional year of warranty coverage free of charge, register on the LAGRANGE Web site (www.lagrange.fr)

The warranty covers parts and labour and also covers manufacturing defects.

The warranty excludes deterioration due to misuse or failure to follow the user instructions, or due to dropping the product and breaking the enamel.

THIS WARRANTY APPLIES TO DOMESTIC USE; UNDER NO CIRCUMSTANCES DOES IT COVER PROFESSIONAL USE

The vendor's legal warranty obligations in no way exclude the Manufacturer's legal warranty obligations relating to faults or manufacturing defects in accordance with Article 1641 and subsequent articles of the French Civil Code.

In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer.

In the event of a technical fault occurring within 8 days of purchase, the appliance may be exchanged. After this period, it is repaired by LAGRANGE's after-sales service

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
1L 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 – 1L 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.

17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
69390 VOURLES
France
www.lagrange.fr

LAGRANGE