



MARQUE: LAGRANGE
REFERENCE: 459003 LIGNE
CODIC: 4348362



NOTICE
↓

LAGRANGE[®]

France — 1955



FR

NED

DEU

GB



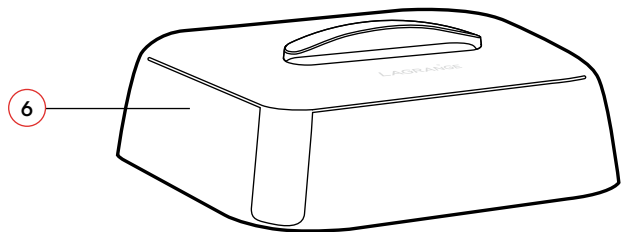
NOTICE
Yaourtière "Ligne"

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

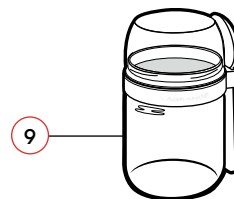
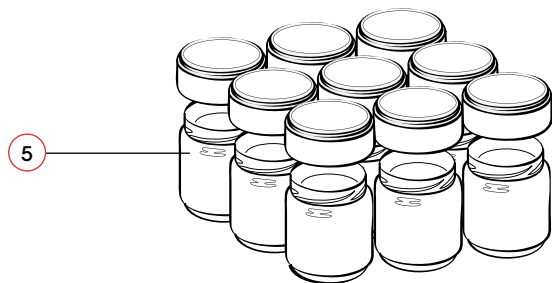
Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

- * Cet appareil est prévu pour un usage domestique seulement.
- * Placer votre appareil sur une surface plane.
- * Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- * Toujours bien dérouler complètement le cordon.
- * Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A.
- * Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 3 ans, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité ont été données, et si les risques encourus ont été appréhendés.
- * Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- * Le nettoyage et l'entretien ne doit pas être effectué par des enfants, à moins qu'ils soient âgés d'au moins 8 ans.
- * Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 3 ans.
- * Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau.
- * Avant toute manipulation, débrancher et laisser refroidir l'appareil complètement.
- * Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais utiliser ou laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- * Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- * Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- * Ne pas encastrer l'appareil.
- * Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- * Ne jamais recouvrir l'appareil d'un linge lorsqu'il est en fonctionnement.
- * Toujours bien nettoyer les pièces ayant servi à la préparation et ce après chaque utilisation.
- * Nettoyer la surface en contact avec les pots de yaourt avec du liquide vaisselle.
- * Ne versez pas de liquide sur les connecteurs.
- * En cas de mauvaise utilisation du produit, il y a risque de blessure.

- * Si votre appareil est endommagé ne l'utilisez pas et contactez le SAV **LAGRANGE**.
- * Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées **LAGRANGE** adaptées à votre appareil.
- * Ne jamais mettre la yaourtière au réfrigérateur.
- * Ne pas garder les yaourts obtenus au réfrigérateur pendant plus de 10 jours.



Selon la référence de votre appareil, les pots compartimentés ne sont pas systématiquement fournis : vous avez toutefois la possibilité de vous procurer ces accessoires directement chez Lagrange (conso@lagrange.fr)



Accessoire pots compartimentés (lot de 2) non inclus systématiquement



Yaourtière "**Ligne**"
Type 459.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

CARACTÉRISTIQUES

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

ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT CHEZ LAGRANGE :

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

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 H03VVH2-F.

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

ENVIRONNEMENT

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

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



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

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

PREMIÈRE UTILISATION

- * En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- * Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présents et sans défaut.
- * Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez bien toutes les pièces (voir paragraphe « Entretien »).

MISE EN SERVICE

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

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

CONSEILS PRATIQUES

FONCTION YAOURT

1. LE LAIT

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

2. LE FERMENT

Vous pouvez utiliser plusieurs types de ferment :

- * Un yaourt nature du commerce.
- * Un yaourt issu d'une fabrication précédente (remarque : n'utilisez pas plus de 5 fois un yaourt issu de votre fabrication car cela diminuera le résultat).
- * Un ferment sec lyophilisé acheté dans le commerce (dans ce cas, suivez les instructions sur l'emballage du produit).

PRÉPARATION DE YAOURTS

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

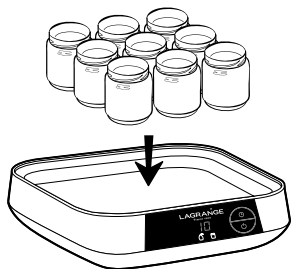


Figure 1

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



Figure 2

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



Figure 3

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

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



Figure 4

- * Appuyez sur le bouton départ/arrêt pour démarrer la chauffe de l'appareil. Les heures indiquées de fermentation vont alors arrêter de clignoter.

Remarque : Si vous appuyez 1 fois sur le bouton départ/arrêt, le temps de fermentation revient sur « 0 » et votre programmation est annulée.

- * L'écran indiquera le décompte en nombre d'heures. Pour la dernière heure, le décompte se fait en minutes.
- * Lorsque le cycle est terminé, l'écran affiche « 0 » en clignotant et la lumière s'éteint. Un signal sonore retentira alors 3 fois. Vous pouvez arrêter la sonnerie avant, en appuyant sur le bouton « départ/arrêt ».
- * Débranchez l'appareil après chaque utilisation. L'appareil en effet ne s'éteint que lorsqu'il est débranché.
- * Laissez l'appareil refroidir quelques minutes puis retirez les pots de yaourt.
- * **ATTENTION : une condensation peut se former dans le couvercle de l'appareil. Lorsque vous retirez le couvercle**

prenez garde à ne pas laisser égoutter l'accumulation d'eau dans les yaourts.

RÉFRIGÉRATION DES YAOURTS

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

POTS COMPARTIMENTÉS (Cf. Fig. 5)

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

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

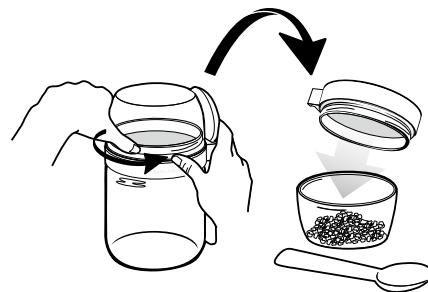


Figure 5

DOSAGE ET PROGRAMMATION DU TEMPS

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

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

CONSERVATION

YAOURT

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

ENTRETIEN

ATTENTION :

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

* **Base et couvercle de l'appareil :** Nettoyez-la avec une éponge humide. Séchez bien. N'utilisez pas de tissus ou de produits agressifs ou abrasifs pour préserver le plastique.

Attention : Ne jamais mettre la base ou le couvercle au lave-vaisselle.

* **Pots en verre :** les pots peuvent passer au lave-vaisselle. Ils doivent être bien secs avant d'être replacés dans l'appareil.

* **Pots compartimentés :** les pots et la petite cuillère peuvent passer au lave-vaisselle. Ils doivent être bien secs avant d'être replacés dans l'appareil.

* **Couvercles :** Pour effacer le marquage sur les couvercles, essuyez avec un chiffon sec. Vous pouvez rincer vos couvercles sous l'eau.

* **Remarque :** Toujours bien sécher tous les éléments avant de les repositionner et de les ranger. Rangez l'appareil avec le couvercle fermé.

RECETTES

YAOURT

YAOURTS SUCRÉS

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

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

YAOURTS AUX FRUITS FRAIS

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

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

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

YAOURTS A LA CONFITURE

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

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

YAOURTS A LA PISTACHE

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

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

YAOURTS A LA FLEUR D'ORANGER

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE®.

Votre appareil est garanti **2 ans**.

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

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

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

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

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

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

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

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

Durée de disponibilité des pièces détachées

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

Frais de port des retours

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

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

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr

LAGRANGE[®]

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

conso@lagrange.fr
www.lagrange.fr

C134321

