

LAGRANGE®

France — 1955



FR

NED

DEU

GB



NOTICE

Yaourtière-Fromagère "**Ligne**"

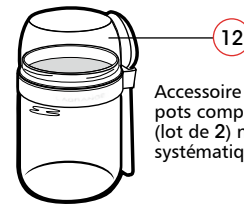
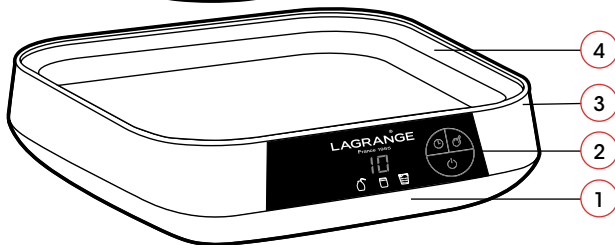
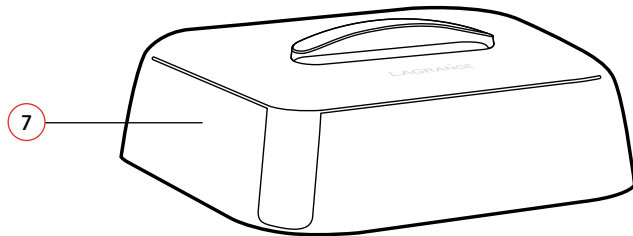
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

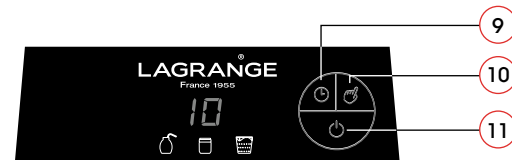
- * Cet appareil est prévu pour un usage domestique seulement.
- * Placer votre appareil sur une surface plane.
- * Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- * Toujours bien dérouler complètement le cordon.
- * Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 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 servies 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-fromagère au réfrigérateur.
- * Ne pas garder les yaourts obtenus au réfrigérateur pendant plus de 10 jours.
- * Ne pas garder les fromages obtenus au réfrigérateur pendant plus de 10 jours.



Accessoire
pots compartimentés
(lot de 2) non inclus
systématiquement



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)

Yaourtière-fromagère "Ligne"
Type 459.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Base en polypropylène
2. Ecran électronique avec rétro-éclairage
3. Bandeau en aluminium
4. Corps en thermoplastique
5. Réhausse pour pots à faisselle
6. 9 pots de yaourt en verre avec couvercles empilables et zone de marquage
7. Couvercle de la yaourtière-fromagère
8. 4 petits pots faisselles et couvercles à fromage blanc
9. Bouton de réglage du temps
10. Bouton de sélection de fonctions
11. Bouton départ/arrêt
12. 2 Pots compartimentés

CARACTÉRISTIQUES

- * Ecran électronique avec rétro-éclairage.
- * Bandeau en aluminium.
- * Corps en thermoplastique.
- * 9 pots de yaourt de 185 g en verre avec couvercles empilables et zone de marquage.
- * 4 petits pots, faisselles et couvercles à fromage blanc – contenance 0,25 litre chacun.
- * Pots compartimentés pour muesli, graines, miel etc. intégrés sur le pot yaourt avec cuillère intégrée et bague siliconée.
- * Réhausse pour faisselles.
- * 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.
- * 4 petites faisselles de 0,25 litre chacune.
- * 1 grand pot faisselle et couvercle à fromage blanc - contenance 1,5 litre.
- * 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 yaourts et les faisselles pour fromage blanc dans l'appareil.

ATTENTION : Ne jamais placer votre yaourtière-fromagère 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 ou de votre fromage blanc.

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 (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.
- * 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 fermenter 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 :

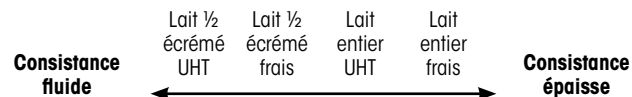
- * Un yaourt nature du commerce.
- * Un yaourt issu d'une fabrication précédente (remarque : n'utilisez pas plus de 5 fois un yaourt issu de votre fabrication car cela diminuera le résultat).

- * Un ferment sec lyophilisé acheté dans le commerce (dans ce cas, suivez les instructions sur l'emballage du produit).

FONCTION FROMAGE

1. LE LAIT

- * Vous pouvez utiliser du lait de vache ou du lait de chèvre. Le lait de chèvre réduit beaucoup plus que le lait de vache et vous aurez donc plus de pertes de petit lait.
- * Choisissez de préférence un lait entier frais pour la confection de faisselles et du lait entier UHT pour la confection de fromage blanc battu. Le lait entier permet d'obtenir un résultat plus onctueux et augmente la saveur du fromage blanc.
- * Reportez-vous à l'échelle ci-dessous pour choisir votre lait en fonction de la consistance souhaitée.



- * Pour utiliser du lait de ferme, faites-le bouillir préalablement pour éviter toute contamination du lait (la prolifération de bactéries pourrait s'avérer dangereuse). Pour cela, faites-le monter en température jusqu'à ébullition, et ceci pendant une minute maximum, puis laissez-le refroidir à température ambiante et passez-le pour enlever les peaux.
- * Suivant le lait utilisé, vous obtiendrez des fromages blancs plus ou moins riches en matières grasses et de consistances diverses.

2. LE FERMENT

- * Lors de votre première utilisation, vous pouvez utiliser comme ferment du fromage blanc issu du commerce.
- * Ensuite, vous pourrez simplement prélever 2 belles cuillères à soupe de votre fromage blanc obtenu pour réaliser la fournée suivante.
- * Pour une efficacité optimale, conservez votre ferment au frais et ne le gardez pas au-delà de 7 jours. Par ailleurs, cette « régénération » ne devra pas être opérée plus de 5 fois, à défaut de quoi, le ferment ne sera plus aussi efficace et puissant et la qualité du fromage blanc en sera amoindrie.
- * Il est également possible d'utiliser un ferment « spécial fromage blanc » sous forme lyophilisée, disponible en pharmacie ou magasins spécialisés. Ce ferment remplacera le fromage blanc du commerce ainsi que la présure, lors de votre 1ère fournée.
Note: Le goût et la consistance de la 1ère fournée peuvent être différents des fournées suivantes effectuées avec « régénération ».

4. LA PRESURE

Vous pouvez trouver la présure sous forme de compte-gouttes en pharmacie ou en magasins spécialisés.

PRÉPARATION DE YAOURTS ET DU FROMAGE BLANC

- * Préparez votre mélange pour yaourt ou fromage blanc (voir parties « Conseils pratiques » plus haut et « Dosage et programmation du temps » plus bas) :
 - **Pour le yaourt**, 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.
 - **Pour le fromage blanc**, battez votre ferment seul (fromage blanc) avant de le mélanger à 1L de lait que vous ajouterez progressivement. Ajoutez ensuite la présure et mélangez délicatement.
Attention, ne pas battre le mélange après ajout de la présure pour permettre une prise optimale.
- * Utilisez des ingrédients à température ambiante. Plus la température ambiante est faible, plus il faut prévoir de temps.
Pour la réalisation de fromage blanc, il est conseillé de chauffer préalablement le lait à 35°C.
- * Pour les yaourts, il est possible d'ajouter du sucre à la préparation. Pour le fromage blanc, ne pas intégrer de sucre au préalable car cela empêcherait une bonne prise du fromage.
- * Répartissez le mélange dans les pots de yaourt ou dans les faisselles.
- * **Attention, les butées de la faisselle doivent se trouver en bas, dans le creux de la vague. Veillez à ne pas dépasser le niveau limite indiqué sur la faisselle.**

- * Placez les pots de yaourt ou les faisselles, **sans leurs couvercles**, dans la yaourtière-fromagère. **Pour les faisselles, il est nécessaire de placer la réhausse sur le corps de la yaourtière-fromagère** (Cf. Fig. 1).

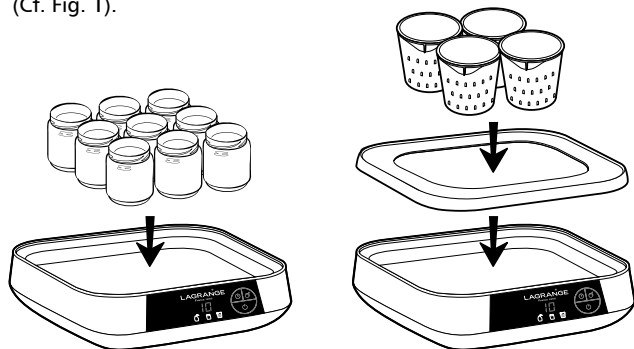


Figure 1

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

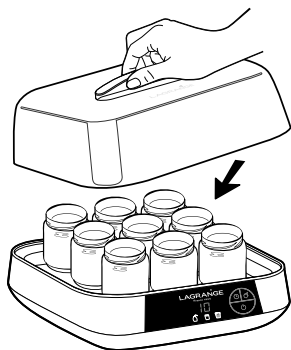


Figure 2

- * Si vous faites des yaourts, empilez les couvercles des pots près de votre yaourtière-fromagère. (Cf. Fig. 3).



Figure 3

- * Branchez l'appareil au secteur. L'écran affichera alors « 0 » par clignotement.
- * Appuyez sur le bouton de sélection de fonctions pour choisir la fonction « kits pour yaourts à boire » (le dessin de bouteille kit pour yaourts à boire va s'éclairer) ou « fromage » (le dessin de la faisselle va s'éclairer) - Cf. Fig. 4. Pour préparer des yaourts, il faut sélectionner la fonction « kits pour yaourts à boire ».



Figure 4

- * 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. 5). Le temps maximum programmable est de 25H. La yaourtière-fromagère 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 5

- * 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 ou les faisselles.

- * **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 ou le fromage.**

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 yaourts et à l'aide d'un feutre effaçable, vous pouvez noter la date de confection des yaourts ou leurs parfums.

ÉGOUTTAGE ET RÉFRIGÉRATION DU FROMAGE BLANC

Retirez soigneusement les pots à fromage blanc de la yaourtière-fromagère. Placez-les au réfrigérateur pendant 2 heures environ. Vous pouvez alors procéder à l'égouttage en soulevant et tournant en même temps chaque faisselle dans son pot, et ceci jusqu'à enclenchement des petites butées (Cf. Fig. 6). La forme de vague vous facilitera la tâche. Pour un fromage blanc battu, le temps d'égouttage sera compris entre 2 et 4 heures.

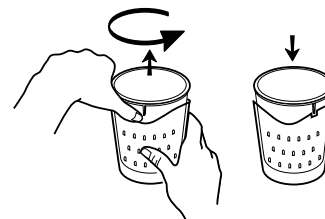


Figure 6

POTS COMPARTIMENTÉS (Cf. Fig. 7)

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

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

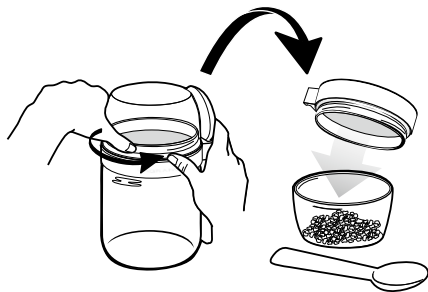


Figure 7

DOSAGE ET PROGRAMMATION DU TEMPS

YAOURT

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 1/2 écrémé UHT	1 yaourt du commerce ou 1 yaourt de la fournée 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

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

FROMAGE

Quelque soit le type de lait (vache ou chèvre), les temps et dosages seront les suivants :

Lait	Ferment	Présure	Temps	
Première utilisation (fromage blanc issu du commerce) et lait préalablement chauffé à 35°C				
Lait frais	1 litre	1 cuillère à soupe	3 gouttes	12 h
	1,5 litre	2 cuillères à soupe	5 gouttes	
Lait entier UHT	1 litre	1 cuillère à soupe	6 gouttes	12 h
	1,5 litre	2 cuillères à soupe	8 gouttes	
Lait ½ écrémé UHT	1 litre	1 cuillère à soupe + 5 cuillères à café de lait en poudre	6 gouttes	14 h
	1,5 litre	2 cuillères à soupe + 5 cuillères à café de lait en poudre	8 gouttes	
Lait cru	1 litre	1 cuillère à soupe	6 gouttes	12 h
	1,5 litre	2 cuillères à soupe	8 gouttes	
Régénération (fromage blanc ou petit-lait issu de la tournée précédente) 5 fois maximum et lait préalablement chauffé à 35°C				
Lait frais	1 litre	2 cuillères à soupe	3 gouttes	8 h
	1,5 litre	3 cuillères à soupe	5 gouttes	
Lait entier UHT	1 litre	2 cuillères à soupe	6 gouttes	
	1,5 litre	3 cuillères à soupe	8 gouttes	
Lait ½ écrémé UHT	1 litre	2 cuillères à soupe	6 gouttes	
	1,5 litre	3 cuillères à soupe	8 gouttes	
Lait cru	1 litre	2 cuillères à soupe	6 gouttes	10 h
	1,5 litre	3 cuillères à soupe	8 gouttes	

Note : Si vous utilisez un sachet de ferment « spécial fromage blanc », les temps seront indiqués sur l'emballage du produit. Attention, ces sachets contiennent de la présure, il ne sera donc pas nécessaire d'en rajouter.

AFFINAGE DU FROMAGE POUR RÉALISER DES FAISSELLES « HUMIDES » OU DU FROMAGE « SEC »

- * Une fois l'égouttage du fromage blanc terminé (entre 2 et 4 heures), vous pouvez réaliser un fromage « humide ». Il ne faut alors pas jeter le petit lait et laissez tremper le fond de la faisselle dans le petit lait pour que votre fromage blanc ne « s'assèche » pas davantage. Il faudra compter un égouttage entre 5 et 10 heures.
- * Si vous souhaitez un fromage plus sec, n'hésitez pas à éliminer le petit lait au fur et à mesure. Vous pouvez également faire quelques entailles dans la faisselle pour accélérer son égouttage.
- * Si vous souhaitez saler votre fromage, utilisez le sel avec parcimonie. Notez que votre fromage rendra d'autant plus de petit lait avec l'ajout de sel.
- * Vous pouvez également procéder à un égouttage plus long de la faisselle pour réaliser du fromage « sec ». Il faudra compter entre 12 et 24 heures d'égouttage. Il est également possible de presser votre fromage dans une étamine pour en éliminer un maximum de petit lait et lui donner ensuite la forme souhaitée.
- * Voici quelques règles supplémentaires pour vous aider à réaliser du fromage « sec », sachant que selon la saison, le lait, le salage, la température et l'emplacement, votre fromage aura un goût et une saveur différente :

Étapes :

- * Démoulez votre fromage et le saler légèrement (1 pincée) sur sa face supérieure. Vous pouvez aussi ajouter des aromates (poivre, herbes, cumin...).
- * Le lendemain, le retourner puis le saler légèrement sur l'autre face.
- * Renouveler l'opération chaque jour, pendant 3 à 4 jours pour un fromage de 1,5L à 1L et pendant 2 à 3 jours pour un fromage de 0,25L.

- * Votre fromage est maintenant prêt, et vous pouvez commencer son affinage. Pour cela, le mieux est de disposer d'une bonne cave, aérée et à environ 15°. En absence de cave, placez le fromage dans l'endroit le plus frais de la maison, en le recouvrant d'une cloche à fromage grillagée pour le protéger des insectes. Ne pas oublier de le retourner chaque jour.
- * Pour un fromage sec, laissez reposer dans ces conditions durant quelques jours, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Pour un fromage coulant, le principe est le même, mais en exposant le fromage à une température de 20 à 22°, à l'abri des courants d'air.

Note : L'affinage est un art difficile à maîtriser. Avec un peu de patience et des essais, vous ferez rapidement des progrès. A vous de faire plusieurs tests pour parvenir au type de fromage que vous souhaitez. A titre indicatif, pour obtenir un petit fromage du type « crottin de chèvre » il faut environ 0,5 litre de lait. Pour des fromages plus volumineux, il faut donc multiplier toutes les proportions. Pour vos premiers fromages, nous vous recommandons de vous limiter à 1 litre de lait.

CONSERVATION

YAOURT

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

FROMAGE BLANC

- * Conservez votre fromage blanc au frais, dans un réfrigérateur.
- * Pour que vos faisselles restent humides, mettre la faisselle dans son pot, en position basse, et laisser tremper dans le petit lait.
- * Pour une faisselle un peu plus sèche, mettre la faisselle dans son pot, en position basse, en ayant au préalable supprimé le petit lait à l'intérieur du pot ou bien en position haute pour continuer l'égouttage.
- * Couvrir avec les couvercles prévus à cet effet, afin d'éviter que le fromage ne prenne l'odeur et le goût des autres aliments du réfrigérateur.
- * Ne le 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.
		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.
		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.
2	Les yaourts sont trop acides	Le temps de fermentation était trop long.	Réduisez le temps de fermentation lors de la prochaine fournée.
3	Le fromage ne se démoule pas	La présure est trop ancienne.	Respectez la date limite d'utilisation indiquée.
		Le ferment ne fonctionne plus.	Utilisez un fromage blanc d'une autre marque. La régénération n'est plus efficace (5 fois maximum).
		Le lait est de mauvaise «qualité».	Utilisez un lait d'une autre marque. Préférez le lait frais entier pour de meilleurs résultats.
4	Le fromage est de consistance trop liquide	Le ferment ne fonctionne plus.	Utilisez un nouveau ferment ou augmentez un peu la dose.
		Le lait est de mauvaise «qualité».	Vous pouvez réutiliser le fromage obtenu pour une prochaine fournée, en utilisant un lait de meilleure qualité.
		L'égouttage n'est pas suffisant.	Laissez égoutter le petit-lait un peu plus longtemps. Éliminez le petit-lait pour que le fromage ne trempe pas dedans.
		Les faisselles à fromage blanc ont été mal nettoyées ou rincées.	Toujours bien vérifier qu'il ne reste aucune trace de saleté ou liquide vaisselle à l'intérieur des faisselles.
5	Le fromage est de consistance granuleuse	Ferment trop ancien (la régénération ne fonctionne plus).	Battez le fromage blanc au fouet et changez votre ferment pour la prochaine fournée.
		Temps de fabrication était trop long.	Battez le fromage blanc au fouet.
		Le mélange n'était pas homogène.	Battez bien le ferment avant d'incorporer le lait.
6	Le fromage est trop amer	Vous avez mis trop de présure dans la préparation.	Réajustez le nombre de gouttes de présure en vous appuyant sur le tableau de dosage et programmation du temps.

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 :** Vous pouvez rincer vos couvercles sous l'eau ou les passer au lave-vaisselle.
- * **Faisselles à fromage blanc :** après chaque utilisation et après démoulage du fromage blanc, faites tremper, si nécessaire, les faisselles quelques minutes dans de l'eau chaude additionnée de détergeant et nettoyez les soigneusement.
- * **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.

FROMAGE BLANC

ATTENTION : Pour toutes ces recettes, il est important de prévoir la conception de fromage en amont. Se reporter à la notice pour les temps de confection et d'égouttage.

ASSORTIMENT DE PETITS FROMAGES AUX SAVEURS VARIÉES

4 petites faisselles à base de lait frais entier de vache ou de chèvre (0.25 L chacune).

Note : L'utilisation de lait UHT augmentera le temps d'égouttage. Si vous utilisez du lait demi écrémé, il faudra presser le fromage dans une étamine pour éliminer le plus de petit lait possible et donner une forme au fromage.

1 cs d'herbes de Provence ou herbes fraîches - 1 cs de noix ou noisettes concassées - 1 cs de graines de cumin ou sésame - 1 cs de poivre ou paprika en poudre - sel.

Préparez vos faisselles 48h à l'avance (Environ 10h dans la fromagère et une journée d'égouttage). Saler vos fromages sur les 2 faces. Recouvrir un fromage d'herbes de Provence ou d'herbes fraîches ciselées (ciboulette), un fromage de noix ou noisettes concassées, un fromage de graines de cumin ou de sésame et enfin le dernier de poivre ou paprika en poudre. Retournez le fromage et procédez de la même manière. Présentez dans une assiette et servir avec du pain de campagne au moment du fromage.

CERVELLE DE CANUTS (Pour 6 personnes)

Cette spécialité Lyonnaise est très simple à réaliser.

1 grande faisselle à base de 1L de lait entier UHT de vache (faisselle de 1L vendue en accessoire par LAGRANGE).

1 pot de 20cl de crème fraîche - 200 g d'échalotes - 1/2 botte de ciboulette - 1 botte de persil plat - 1/2 botte de cerfeuil - 1 dl d'huile - 1 dl de vin blanc sec - sel / poivre.

Préparez votre faisselle 48h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez une journée ou nuit d'égouttage). Attention votre fromage doit être bien consistant (éliminez un maximum de petit lait). Lavez et ciselez finement les herbes et les échalotes. Battez ensemble la crème, le vin blanc, l'huile et le fromage, assaisonnez de sel et poivre puis ajoutez les herbes et échalotes. Vous pouvez servir la cervelle de Canuts avec des pommes de terre bouillies ou cuites dans la braise ou bien tartinée sur du pain.

FROMAGE BLANC BATTU AUX FRAISES (Pour 4 personnes)

1 grande faisselle à base de 1L de lait entier ou demi écrémé UHT de vache.

500g de fraises (400g à mixer / 100 g à couper en morceaux) - 100 g de sucre en poudre.

Préparez votre faisselle 48h à l'avance en suivant les instructions de la notice (comptez une journée ou nuit d'égouttage). Battez le fromage blanc à l'aide d'un pied mixeur. Mixez 400 g de fraises avec 100 g de sucre en poudre. Mettez le mélange dans une casserole sur feu doux avec les 100 g de fraises restant, coupées en morceaux. Laissez compoter mais ne portez pas à ébullition. Quand le coulis nappe la cuillère, laissez refroidir. Ajoutez au fromage blanc et mélangez bien. Servez bien frais dans des verrines.

RECETTES DE BLOGUEUSES

FROMAGE BLANC

RECETTE FROMAGE AIL ET FINES HERBES (Par la blogueuse

« Les Folies de Christalie » - www.christaliefolie.canalblog.com)
1 litre de lait entier UHT - 1 sachet de ferment - 4 gouttes de présure - 1 ml de poudre d'ail - 1 ml de sel fin - 2 ml de persil haché - 3 brins de ciboulette découpés fins.

Réalisation des faisselles : Mélanger un peu de lait avec 1 sachet de ferment, ajouter progressivement le reste du lait. Remplir les pots à faisselles du mélange et ajouter sans remuer 1 goutte de présure par faisselle. Lancer la yaourtière-fromagère pour 12 heures. Sortir les faisselles et les laisser à température ambiante 1 heure le temps pour les refroidir. Passez le pot en mode égouttage pendant 24h.

Réalisation du fromage ail et fines herbes : Bien mélanger à la spatule la faisselle avec les ingrédients (ail, sel, persil, ciboulette). Tasser dans une faisselle doublée d'une gaze et laisser s'égoutter encore 4 heures minimum. Servir frais.

RECETTE VERRINE POMME - CONCOMBRE - MENTHE AVEC FROMAGE FAISSELLE (Pour 4 personnes)

(Par la blogueuse « Le Petit Atelier de Béa » - www.le-petit-atelier-de-bea.over-blog.fr)

1L de lait entier frais, de préférence cru de la ferme - 1 faisselle (achetée, ou de la précédente fournée) - 50 ml de petit lait de la faisselle - 1 demi concombre - 1 à 2 pommes- feuilles de menthe - sel, poivre, vinaigre balsamique.

Réalisation des faisselles : Faire bouillir le lait et attendre qu'il redescende à 38°. Ajouter une cuillère à soupe de faisselle, et fouetter pour mélanger. Verser ensuite 50 ml de petit lait et brasser doucement. Filtrer en remplissant les pots à faisselles. Lancer la yaourtière-fromagère pour 12 heures. Quand les faisselles ont refroidi, couvrir et les placer au réfrigérateur pendant environ 4h.

Réalisation des verrines : Couper le concombre et les pommes en fine brunoise. Les mettre dans un saladier. Saler pour faire dégorger. Réserver au frais. Au moment de servir, égoutter cette brunoise et bien la sécher dans un torchon. Saler le fromage blanc et le poivrer (facultatif). Remplir 4 verrines au $\frac{3}{4}$ et y faire un puits avec le dos d'une cuillère. Ajouter quelques gouttes de vinaigre balsamique (facultatif). Déposer la brunoise au centre du fromage. Parsemer de menthe ciselée.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE®.

Votre appareil est garanti **2 ans**.

Pour bénéficier gratuitement de une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet LAGRANGE (www.lagrange.fr). La garantie s'entend pièces et main-d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.

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

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

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

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

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

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

Durée de disponibilité des pièces détachées

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

Frais de port des retours

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

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

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr

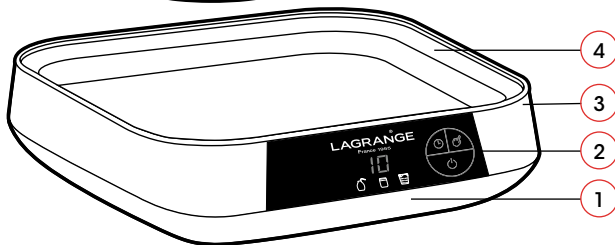
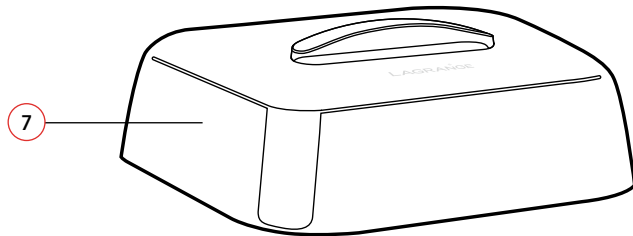
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

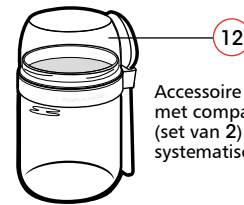
- * Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- * Plaats uw apparaat op een vlakke ondergrond.
- * Plaats uw apparaat nooit op een warme ondergrond of in de buurt van open vuur.
- * Rol het snoer altijd volledig uit.
- * Sluit de stekker aan op een 10/16A stopcontact.
- * Dit apparaat kan onder correct toezicht of wanneer er in alle veiligheid instructies over het gebruik van het apparaat gegeven zijn en de risico's betreffende het gebruik ervan zijn uitgelegd en begrepen, gebruikt worden door kinderen jonger dan 8 jaar.
- * Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- * Schoonmaak en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar.

- * Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen jonger dan 3 jaar.
- * Dompel het apparaat nooit onder in water.
- * Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voor elke handeling aan het apparaat.
- * Voor uw veiligheid wordt aanbevolen het apparaat nooit achter te laten in een omgeving blootgesteld aan slechte weersomstandigheden of vocht.
- * Laat het apparaat niet aangesloten op de stroom zonder dat het gebruikt wordt.
- * Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
- * Bouw het apparaat niet in.
- * Deze apparaten zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
- * Dek het apparaat nooit af met een doek als het aan staat.
- * Reinig alle onderdelen die bij de bereiding gebruikt zijn altijd goed en na ieder gebruik.
- * Reinig het oppervlak dat met de yoghurtpotjes in aanraking komt met vaatwasmiddel
- * Giet geen vloeistoffen over de contactpunten.

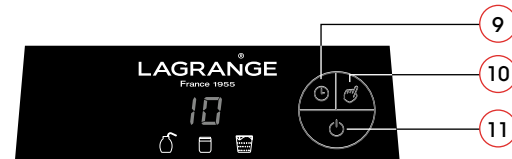
- * Onjuist gebruik brengt risico van letsel met zich mee.
- * Als uw apparaat beschadigd is, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice van **LAGRANGE**.
- * Gebruik, voor uw eigen veiligheid, uitsluitend **LAGRANGE** accessoires en onderdelen die voor het apparaat bestemd zijn.
- * Plaats de yoghurt- verse kaasmaker nooit in de koelkast.
- * Bewaar de gemaakte yoghurt in de koelkast en niet langer dan 10 dagen.
- * Bewaar de gemaakte verse kaas in de koelkast en niet langer dan 10 dagen.



De potten met compartimenten zijn niet systematisch inbegrepen, dit is afhankelijk van het artikelnummer van het apparaat. U kunt deze accessoires echter altijd direct bij LAGRANGE bestellen (conso@lagrange.fr)



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



yoghurt-verse kaasmaker "Ligne"
Type 459.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Onderkant van polypropyleen
2. Elektronisch scherm met achtergrondverlichting
3. Aluminium band
4. Body van thermoplast
5. Verhoging voor potjes met mandje
6. 9 glazen yoghurtpotjes met stapelbare deksels en markeervlak
7. Deksel van de yoghurt- en verse kaasmaker
8. 4 potjes met mandje en deksel voor verse kaas
9. Knop voor tijdregeling
10. Functieselectieknop
11. Knop start/stop
12. Potten met compartimenten (2)

PRODUCTKENMERKEN

- * Elektronisch scherm met achtergrondverlichting.
- * Aluminium band.
- * Body van thermoplast.
- * 9 glazen yoghurtpotjes met stapelbare deksels en markeervlak.
- * 4 potjes met mandje en deksel voor verse kaas - inhoud elk 0,25 liter
- * Potjes met compartimenten voor muesli, granen, honing, enz. geïntegreerd in het yoghurtpotje met geïntegreerde lepel en siliconenring (set van 2)
- * Verhoging voor de mandjes.
- * Geluidssignaal: bij einde van de bereiding
- * 230 Volt - 50 Hz - 18 Watt - Klasse 2.

ACCESSOIRES WORDEN AFZONDERLIJK VERKOCHT BIJ LAGRANGE :

- * 9 glazen yoghurtpotjes met stapelbare deksels en markeervlak.
- * Set van 14 flesjes voor drinkyoghurt.
- * 4 mandjes van elk 0,25 liter.
- * 1 grote pot met mandje en deksel voor verse kaas - inhoud 1,5 liter.
- * Potjes met compartimenten voor muesli, granen, honing, enz. geïntegreerd in het yoghurtpotje met geïntegreerde lepel en siliconenring (set van 2).

STROOMKABEL

Controleer de stroomkabel zorgvuldig voor elk gebruik. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel beschadigd is. Om elk risico voor de gebruiker te vermijden, mag de stroomkabel uitsluitend vervangen worden door **LAGRANGE**, of zijn klantenservice of een door **LAGRANGE** gekwalificeerd en goedgekeurd persoon. Dit apparaat voldoet aan de Richtlijnen 2014/30/EU, 2014/35/EU, AEEA 2012/19/EU, RoHs 2011/65/EU en aan de EU-richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

MILIEUT

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2012/19/EU DEEE

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

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

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



INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

EERSTE GEBRUIK

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

INGEBRUIKNAME

- * Controleer voor elke handeling of de stekker van uw apparaat uit het stopcontact is.
- * Maak de onderkant goed droog voordat u de yoghurtpotjes, de pot voor de eiwitverrijkte zuivelspecialiteit, de mandjes voor de verse kaas in het apparaat terugplaatst.

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

PRAKTISCHE TIPS

YOGHURTFUNCTIE

1. MELK

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

2. GIST

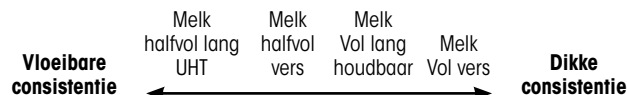
U kunt verschillende soorten gist gebruiken:

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

VERSE KAASFUNCTIE

1. MELK

- * U kunt koemelk of geitenmelk gebruiken. Geitenmelk krimpt meer dan koemelk en u zult dus meer verlies van wei hebben.
- * Kies bij voorkeur voor volle verse melk voor het maken van uitgelekte verse kaas en voor volle lang houdbare melk voor het maken van gladgeroerde verse kaas (\pm kwark). Volle melk maakt de verse kaas smeuïger en geeft meer smaak.
- * Raadpleeg het overzicht hieronder voor het kiezen van de melk op basis van de gewenste consistentie.



- * Gebruikt u melk direct van de boer, laat deze dan vooraf koken om besmetting van de melk te vermijden (de ontwikkeling van bacteriën kan gevaarlijk zijn). Breng hiervoor de melk aan de kook en laat deze maximaal een minuut doorkoken, laat vervolgens afkoelen en zeef de melk om vellen te verwijderen.
- * Het vetgehalte en de consistentie van de verse kaas die u heeft gemaakt zijn afhankelijk van de door u gebruikte melk.

2. GIST

- * Gebruik voor de eerste bereiding als gist een verse kaas uit de winkel (Fromage blanc).
- * Daarna kunt u gewoon 2 flinke eetlepels van de door u gemaakte verse kaas gebruiken voor de volgende bereiding.
- * Bewaar uw gistcultuur voor een optimale werking in de koelkast en niet langer dan 7 dagen. Gebruik de gist afkomstig van eigen bereiding niet vaker dan 5 keer achter elkaar, de werking van de gist vermindert en de kwaliteit van de verse kaas gaat achteruit.
- * Het is ook mogelijk een speciaal “kaasferment” in gedroogde vorm te gebruiken, verkrijgbaar bij (online) speciaalzaken. Deze gist vervangt de verse kaas uit de winkel en het stremsel, bij 1e bereiding.
Let op: De smaak en consistentie van de 1e bereiding kunnen verschillen van volgende bereidingen waarbij u eigen verse kaas “hergebruikt”.

4. STREMSEL

U kunt stremsel kopen in vloeibare of gedroogde vorm bij (online) speciaalzaken of bij een kaasboerderij.

BEREIDING VAN YOGHURT EN VERSE KAAS

- * Bereid het mengsel voor yoghurt, voor de eiwitverrijkte zuivelspecialiteit of verse kaas voor (zie het gedeelte “Praktische tips” hierboven en “Dosering en tijdprogrammering” hieronder):
 - **Voor yoghurt**, meng 1,5 liter melk met de gist. Voeg de melk voor een optimaal resultaat geleidelijk toe totdat u een gelijkmatig en glad mengsel heeft.
 - **Voor de verse kaas**, klop de gist (fromage blanc) apart op voordat u deze mengt met 1 liter melk die u geleidelijk toevoegt. Voeg vervolgens het stremsel toe en meng voorzichtig.
Let op, klop het mengsel niet nadat u het stremsel heeft toegevoegd zodat de kaas goed stremt.
- * Gebruik ingrediënten die op kamertemperatuur zijn. Hoe lager de omgevingstemperatuur hoe langer de bereiding duurt.
Voor het maken van verse kaas wordt geadviseerd de melk vooraf tot 35°C te verwarmen.
- * Bij yoghurt is het mogelijk bij de bereiding suiker toe te voegen. Bij verse kaas kan de suiker niet vooraf toegevoegd worden omdat dit het stremmen van de kaas tegengaat.
- * Verdeel het mengsel over de yoghurtpotjes of de mandjes voor verse kaas.
- * **Let op, de uitsteeksels aan de onderkant van de mandjes moeten in de uitsparing vallen. Vul de mandjes niet verder dan het maximumniveau dat is aangegeven.**

- * Plaats de yoghurtpotjes of de mandjes, **zonder deksel**, in de yoghurt verse kaasmaker. **Voor de mandjes moet u de verhoging in de yoghurt-verse kaasmaker plaatsen en de potjes hierop zetten** (Zie Fig. 1).

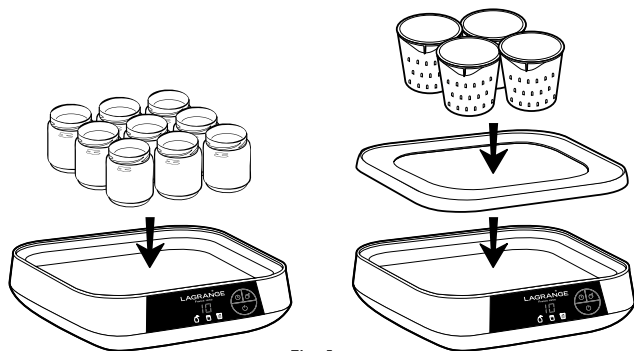


Fig. 1

- * Doe het deksel op de yoghurt-verse kaasmaker (Zie Fig. 2).

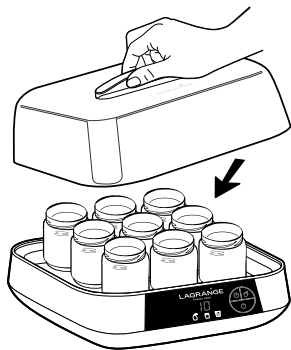


Fig. 2

- * Als u yoghurt maakt, leg de deksels van de potjes dan klaar in de buurt van de yoghurt-verse kaasmaker. (Zie Fig. 3).



Fig. 3

- * Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Het scherm toont een knipperende "0".
- * Druk op de functieselectieknop om te kiezen voor de functie "set voor drinkyoghurt" (de tekening van het drinkyoghurtflesje licht op) of "verse kaas" (de tekening van het mandje licht op) - Zie Fig. 4. Om yoghurt te maken moet u de functie "set voor drinkyoghurt" kiezen.



Fig. 4

- * Druk op de knop voor tijdselectie totdat de gewenste tijd wordt weergegeven (zie paragraaf “Dosering en tijdprogrammering” hierna) - (Zie Fig. 5). De maximaal in te stellen tijd is 25 uur. De yoghurt-verse kaasmaker gaat automatisch over van de functie “set voor drinkyoghurt” naar de functie “Yoghurt” bij het programmeren van 7 uur verwarming. Dat is de minimaal benodigde tijd voor de bereiding van yoghurt, voor drinkyoghurt is maar 6 uur nodig.



Fig. 5

- * Druk op de Start/Stop knop om het opwarmen van het apparaat te starten. De weergegeven uren voor verwarming houden op met knipperen.

Opmerking: Als u 1 maal op de Start/Stop knop drukt, gaat de verwarmingstijd terug naar “0” en is uw programmering geannuleerd.

- * Het scherm geeft de resterende tijd in uren aan.
- * Als de cyclus beëindigd is toont het scherm een knipperende “0” en gaat het lampje uit. Er klinkt 3 maal een geluidssignaal. U kunt het geluidssignaal eerder stoppen door op de Start/Stop knop te drukken.
- * Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact. Het apparaat gaat pas uit als de stekker uit het stopcontact is gehaald.
- * Laat het apparaat enkele minuten afkoelen en haal daarna de yoghurtpotjes of de mandjes eruit.

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

KOELEN VAN YOGHURT

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

UITLEKKEN EN KOELEN VAN VERSE KAAS

Haal de potjes met verse kaas voorzichtig uit de yoghurt-verse kaasmaker. Zet ze gedurende circa 2 uur in de koelkast. U kunt het vocht daarna uit laten lekken door elk mandje op te tillen en tegelijkertijd te draaien in het potje totdat de uitsteeksels vastklikken (Zie Fig. 6). De golfvorm maakt dit makkelijker. Voor gladgeroerde verse kaas is de uitlektijd tussen 2 en 4 uur.

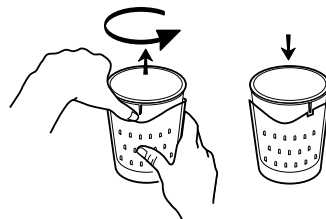


Fig. 6

POTJES MET COMPARTIMENTEN (Zie Fig. 7)

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

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

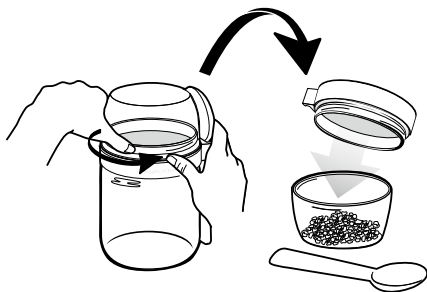


Fig. 7

DOSERING EN TIJDPROGRAMMERING

YOGHURT

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

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

VERSE KAAS

Ongeacht het type melk (koe- of geitenmelk), zijn de tijden en doseringen als volgt:

Melk		Gist	Stremsel	Tijd
Eerste gebruik (verse kaas (fromage blanc) uit de winkel) - Voor het maken van verse kaas wordt geadviseerd de melk vooraf tot 35°C te verwarmen.				
Verse melk	1 liter	1 eetlepel	3 druppels	12 uur
	1,5 liter	2 eetlepels	5 druppels	
Volle lang houdbare melk	1 liter	1 eetlepel	6 druppels	12 uur
	1,5 liter	2 eetlepels	8 druppels	
Halfvolle lang houdbare melk	1 liter	1 eetlepel +5 theelepels koffiemelkpoeder toe	6 druppels	14 uur
	1,5 liter	2 eetlepels + 5 theelepels koffiemelkpoeder toe	8 druppels	
Rauwe melk	1 liter	1 eetlepel	6 druppels	12 uur
	1,5 liter	2 eetlepels	8 druppels	
Hergebruik (verse kaas of wei afkomstig uit een eerdere bereiding) maximaal 5 maal - Voor het maken van verse kaas wordt geadviseerd de melk vooraf tot 35°C te verwarmen.				
Verse melk	1 liter	2 eetlepels	3 druppels	8 uur
	1,5 liter	3 eetlepels	5 druppels	
Volle lang houdbare melk	1 liter	2 eetlepels	6 druppels	
	1,5 liter	3 eetlepels	8 druppels	
Halfvolle lang houdbare melk	1 liter	2 eetlepels	6 druppels	
	1,5 liter	3 eetlepels	8 druppels	
Rauwe melk	1 liter	2 eetlepels	6 druppels	10 uur
	1,5 liter	3 eetlepels	8 druppels	

Let op: Als u een zakje gedroogde gist, "kaasferment", gebruikt, staan de tijden vermeld op de verpakking van het product. Let op, als de zakjes stremsel bevatten, dan hoeft u dit niet toe te voegen.

RIJPING VAN KAAS VOOR HET MAKEN VAN VERSE "ZACHTE" OF "DROGE" KAAS

- * Als de verse kaas is uitgelekt (tussen 2 en 4 uur) kunt u een "zachte kaas" maken. U moet de wei dan niet afgieten en de onderkant van het mandje in de wei laten staan zodat de verse kaas niet verder "indroogt". Reken een uitlektijd van 5 tot 10 uur.
- * Wilt u een drogere kaas, giet de wei dan steeds af. U kunt ook inkepingen in de verse kaas maken om het uitlekken te versnellen.
- * Als u de kaas wilt zouten, wees dan zuinig met zout. De verse kaas zal meer vocht verliezen als u zout toevoegt.
- * U kunt de verse kaas langer uit laten lekken om een "droge" kaas te maken. Reken tussen 12 en 14 uur uitlektijd. U kunt de kaas persen in kaasdoek om zoveel mogelijk wei uit te laten lekken, en de kaas daarna in de gewenste vorm te persen.
- * Hier volgen wat aanvullende regels om u te helpen bij het bereiden van "droge" kaas, waarbij u moet weten dat uw kaas naar gelang het seizoen, de gebruikte melk, het zouten, de temperatuur en de omgeving anders zal smaken:

Stappen:

- * Haal de kaas uit de vorm en zout de bovenkant licht (1 snuf) in. U kunt ook smaakstoffen toevoegen (peper, kruiden, komijn...).
- * Draai de kaas de volgende dag om en zout de ander kant licht in.
- * Herhaal de procedure elke dag, gedurende 3 tot 4 dagen voor een kaas van 1 tot 1,5 liter en gedurende 2 tot 3 dagen voor een kaas van 0,25 liter.

- * De kaas is daarna klaar, en u kunt hem laten rijpen. Hiervoor kunt u de kaas het beste in een goed geventileerde kelder van ongeveer 15°C leggen.
- * Heeft u geen kelder, leg de kaas dan op de koelste plaats in het huis onder een stolp van vliegengaas. Vergeet niet de kaas elke dag te keren.
- * Laat, voor een droge, redelijk stevige kaas, enkele dagen drogen tot de gewenste consistentie. Voor een "lopende" kaas is het principe hetzelfde, maar stel de kaas dan bloot aan een temperatuur van 20 tot 22°C, zonder luchtstromen.

Let op: Het rijpen van kaas is een leerproces. Met wat geduld en door te proberen boekt u snel vooruitgang. Test zelf hoe u te werk moet gaan om het door u verkregen type kaas te bereiken.

Ter indicatie, voor een klein kaasje van het type "crottin de chèvre" heeft u ongeveer 0,5 liter geitenmelk nodig.

Voor grotere kazen moet u dus meer melk gebruiken. Wij raden u aan om voor de eerste kazen die u maakt niet meer dan 1 liter melk te gebruiken.

BEWAREN

YOGHURT

- * Bewaar yoghurt koel, in de koelkast.
- * Bewaar de yoghurt niet langer dan 10 dagen in de koelkast.
- * Bewaar niet langer dan 10 dagen in de koelkast.

VERSE KAAS

- * Bewaar verse kaas koel, in de koelkast.
- * Om uw verse kaas vochtig te houden bewaart u hem in het potje, op de lage stand met de onderkant ondergedompeld in de wei.
- * Voor een wat drogere verse kaas giet u eerst de wei af en bewaart u de verse kaas in het potje op de lage stand of in de hoge stand zodat hij nog verder kan uitlekken.
- * Dek af met de hiervoor bedoelde deksels om te voorkomen dat de kaas de geur en smaak aanneemt van andere voeding in de koelkast.
- * Bewaar niet langer dan 10 dagen in de koelkast.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

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

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

Nr.	Probleem	Oorzaak	Oplossing
1	De yoghurt is te vloeibaar	U hebt halfvolle of magere melk gebruikt. De melk heeft dus een laag eiwitgehalte waardoor de yoghurt niet goed 'pakt'.	Wij adviseren u om volle melk te gebruiken of poedermelk toe te voegen (5 theelepels) aan halfvolle of magere melk.
		De gist werkt niet meer.	Gebruik yoghurt van een ander merk. Mijn hergebruikte yoghurt werkt niet meer (maximaal 5 maal).
		De yoghurt was tijdens de bereiding open, of werd verplaatst.	Let op, zelfs kleine trillingen zoals die van een werkende koelkast kunnen het 'pakken' van de yoghurt hinderen. Tocht en temperatuurschommelingen kunnen ook van invloed zijn op het 'pakken' van de yoghurt.
		De yoghurtpotjes waren niet goed schoongemaakt of omgespoeld.	Controleer altijd of er geen resten van vuil of vaatwasmiddel zijn achtergebleven in de yoghurtpotjes.
		Er werd rauw fruit toegevoegd bij de bereiding.	Gaar fruit altijd voordat u het toevoegt bij de bereiding want een te hoog zuurgehalte doodt de gistcellen waardoor de yoghurt niet goed 'pakt'. Gebruik bij voorkeur compote of jam.
2	De yoghurt is te zuur	De fermentatietijd was te lang.	Gebruik een kortere fermentatietijd bij de volgende bereiding.
3	De kaas komt niet los van de vorm	Het stremsel is te oud.	Houd u aan de uiterste gebruiksdatum.
		De gist werkt niet meer.	Gebruik verse kaas (fromage blanc) van een ander merk. Mijn hergebruikte verse kaas werkt niet meer (maximaal 5 maal).
		De melk is van "slechte" kwaliteit.	Gebruik melk van een ander merk. Gebruik bij voorkeur verse volle melk voor het beste resultaat.
4	De kaas heeft een te vloeibare consistentie	De gist werkt niet meer.	Gebruik nieuwe gist of verhoog de dosis iets.
		De melk is van "slechte" kwaliteit.	U kunt de gemaakte kaas gebruiken voor een volgende bereiding, waarbij u melk toevoegt van een betere kwaliteit.
		De kaas is niet goed uitgelekt.	Laat de kaas wat langer uitlekken. Giet de wei af zodat de kaas er niet ingedompeld staat.
		De kaasmandjes zijn niet goed gereinigd of gespoeld.	Controleer altijd of er geen resten van vuil of vaatwasmiddel zijn achtergebleven in de kaasmandjes.
5	De kaas heeft een korrelige consistentie	De gist was te oud (hergebruik werkt niet meer).	Klop de kaas met een garde en neem andere gist bij een volgende bereiding.
		Te lange bereidingstijd.	Klop de verse kaas met een garde.
		Het mengsel is niet gelijkmatig.	Klop de gistcultuur goed voordat u de melk toevoegt.
6	De kaas is te bitter	U hebt teveel stremsel aan het mengsel toegevoegd.	Pas het aantal druppels stremsel aan, raadpleeg hierbij de doseringstabel en de tijdsinstelling.

ONDERHOUD

LET OP:

- * **Dompel het onderstuk van het apparaat en de stekker nooit onder in water. Haal altijd de stekker uit het apparaat en laat het volledig afkoelen voordat u het reinigt.**
- * **Onderstuk en deksel van het apparaat:** Schoonmaken met een vochtige doekje. Goed droog maken. Gebruik geen schuurspons of schurende of bijtende schoonmaakmiddelen om het plastic te beschermen.
Let op: Het onderstuk en het deksel zijn niet vaatwasserbestendig.
- * **Glazen potten:** de potten mogen in de vaatwas. Zij moeten goed droog zijn vooraleer ze in het apparaat worden geplaatst.
- * **Potjes met compartimenten:** potten en lepel zijn vaatwasmachinebestendig. Ze moet volledig droog zijn voordat ze vervangen in de eenheid.
- * **Deksels:** Gebruik een droge doek om het opschrift van de deksels te verwijderen. U kunt de deksel met water afspoelen.
- * **Mandjes voor verse kaas:** na elk gebruik, en na het uit de vorm halen van de verse kaas, laat u de potjes of mandjes enkele minuten weken in warm water met vaatwasmiddel en reinigt u ze vervolgens zorgvuldig. U kunt ze ook in de vaatwasser reinigen.
- * **Opmerking:** Droog alle onderdelen altijd goed af voordat u ze terugzet en opbergt. Berg het apparaat op met gesloten deksel.

RECEPTEN

YOGHURT

YOGHURT MET SUIKER

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

YOGHURT MET VERS FRUIT

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

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

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

YOGHURT MET JAM

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

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

PISTACHEYOGHURT

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

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

ORANJEBLOESEMYOGHURT

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

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

VERSE KAAS

Let op, voor deze recepten moet u de kaas van te voren bereiden. Raadpleeg de handleiding voor de bereidings- en uitlektijden.

ASSORTIMENT KAASJES MET VERSCHILLENDE SMAKEN

4 verse kaasjes op basis van verse koe- of geitenmelk (0,25 l per stuk).

Let op: Het gebruik van lang houdbare melk vereist een langere uitlektijd. Als u halfvolle melk gebruikt moet u de kaas in een kaasdoek persen om er zoveel mogelijk wei uit te persen en de kaas zijn vorm te geven.

1 el Provençaalse kruiden of verse groene kruiden - 1 el gehakte walnoten of hazelnoten - 1 el komijnzaad of sesamzaad - 1 el gemalen peper of paprikapoeder - zout.

Bereid uw verse kaasjes 48 uur van te voren (Ongeveer 10 uur in de kaasmaker en een dag uitlekken).

Bestrooi de kaasjes aan twee kanten (licht) met zout. Bedek een kaasje met Provençaalse kruiden of fijngesneden verse groene kruiden (bieslook), een met gehakte walnoten of hazelnoten, een met komijnzaad of sesamzaad en de laatste met gemalen peper of paprikapoeder. Draai de kaasjes om en bedek de andere kant op dezelfde wijze. Serveer op een bord en serveer met boerenbrood bij de borrel of als nagerecht.

CERVELLE DE CANUTS (6 pers.)

1 grote verse kaas op basis van 1 liter volle, lang houdbare koemelk (pot met mandje van 1 liter verkocht als accessoire bij LAGRANGE). 1 bakje crème fraîche van 20 cl - 200 g sjalotten - 1/2 bosje bieslook - 1 bosje platte peterselie - 1/2 bosje kervel - 1 dl olie - 1 dl droge witte wijn - peper / zout.

Bereid de verse kaas 48 uur van te voren, volg hiervoor de instructies van de handleiding (reken een dag of nacht voor het uitlekken). Let op, de kaas moet redelijk stevig zijn (giet zoveel mogelijk wei af). Was de kruiden, maak de sjalot schoon en hak ze fijn. Klop de crème fraîche, de witte wijn, de olie en de kaas met elkaar op, breng op smaak met peper en zout en voeg dan de kruiden en de sjalot toe. U kunt 'Cervelle de Canuts' serveren met gekookte of gepofte aardappels of als broodbeleg.

GLADGEROERDE VERSE KAAS MET AARDBEIEN (4 pers.)

1 grote verse kaas op basis van 1L volle of halfvolle, lang houdbare koemelk. 500G aardbeien (400g om te pureren / 100 g om in stukjes te snijden) - 100 g kristalsuiker.

Bereid de verse kaas 48 uur van te voren, volg hiervoor de instructies van de handleiding (reken een dag of nacht voor het uitlekken). Klop de kaas met de staafmixer. Pureer 400 g aardbeien met 100 g

kristalsuiker. Verwarm dit mengsel in een pan op zacht vuur met de 100 g overgebleven aardbeien die u in stukjes gesneden heeft. Laat sudderen tot het compote is, zonder te laten koken. Als het mengsel een laagje op de bolle kant van een lepel vormt, laat u het afkoelen. Voeg daarna de verse kaas toe en meng goed door elkaar. Serveer goed gekoeld in glaasjes.

GARANTIEVOORWAARDEN

Garanties voor elektrische huishoudelijke apparaten LAGRANGE

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

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

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

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

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

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

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

Beschikbaarheidsduur van reserveonderdelen

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

Portokosten van retourzendingen

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

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

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankrijk

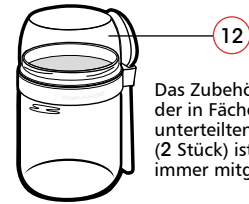
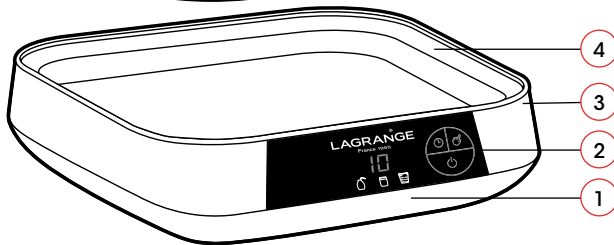
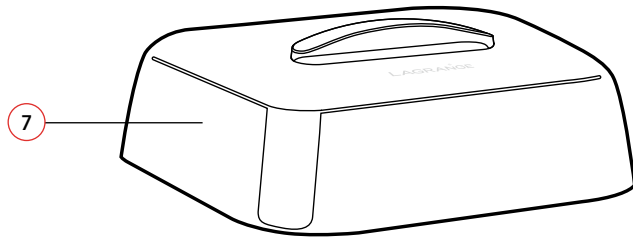
E-mail : conso@lagrange.fr

SICHERHEITSGEDELN

Diese Bedienungsanweisung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- * Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- * Gerät auf einer ebenen Fläche aufstellen.
- * Gerät nie auf eine heiÙe Fläche oder in die Nähe einer Flamme stellen.
- * Gerätschnur stets vollkommen abwickeln.
- * Stecker der Gerätschnur an eine Steckdose 10/16 A anschließen.
- * Dieses Gerät kann von Kindern ab 3 Jahren benutzt werden, wenn sie dabei ausreichend überwacht werden oder in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen wurden, und wenn die damit verbundenen Risiken erfasst sind.
- * Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- * Reinigung und Wartung dürfen Kindern nicht überlassen werden, bevor sie nicht mindestens 8 Jahre alt sind.
- * Gerät und Geräteschnur auÙer Reichweite von Kindern unter 3 Jahren halten.
- * Gerät nie in Wasser eintauchen.
- * Gerät immer vollkommen abkühlen lassen und den Netzstecker ziehen, bevor es bewegt oder gereinigt wird.
- * Gerät aus Sicherheitsgründen nie an einem witterungs- oder feuchtigkeitsgefährdeten Ort benutzen oder aufbewahren.
- * Gerät nicht angeschlossen lassen, wenn es nicht benutzt wird.
- * Gerät nicht bewegen, wenn es in Betrieb steht.
- * Gerät nicht einbauen.
- * Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- * Gerät während des Betriebs nie mit einem Tuch abdecken.
- * Alle für eine Zubereitung gebrauchten Teile nach jeder Benutzung reinigen.
- * Die mit den Joghurtbechern in Berührung stehenden Flächen mit Spülmittel reinigen.
- * Kein Wasser auf die Steckbuchsen bringen.

- * Bei unsachgemäßer Benutzung besteht Verletzungsgefahr.
- * Ein schadhaftes Gerät nicht benutzen und den Kundendienst **LAGRANGE** benachrichtigen.
- * Aus Sicherheitsgründen nur die für Ihr Gerät bestimmten Zubehör- und Ersatzteile **LAGRANGE** benutzen.
- * Den Joghurt-/Käsebereiter nie in den Kühlschrank stellen.
- * Den zubereiteten Joghurt nicht länger als 10 Tage im Kühlschrank aufbewahren.
- * Den zubereiteten Käse nicht länger als 10 Tage im Kühlschrank aufbewahren.



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



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



Joghurt-/Käsebereiter "Ligne"
Typ 459.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Sockel aus Polypropylen
2. Elektronische Anzeige mit Hintergrundbeleuchtung
3. Bedienfeld aus Aluminium
4. Gerätekörper aus Thermoplast
5. Aufsatz für Quarksiebe
6. 9 Joghurtbecher aus Glas mit Deckel, stapelbar mit Beschriftungsfeld
7. Deckel des Joghurt-/Käsebereiters
8. 4 kleine Siebe und Deckel für Quark
9. Knopf zur Zeiteinstellung
10. Knopf zur Funktionswahl
11. Knopf Ein/Aus
12. Unterteilte Becher (2)

PRODUKTMERKMALE

- * Elektronische Anzeige mit Hintergrundbeleuchtung.
- * Bedienfeld aus Aluminium.
- * Gerätekörper aus Thermoplast.
- * 9 Joghurtbecher aus Glas mit stapelbaren und beschriftbaren Deckeln.
- * 4 kleine Becher, Siebe und Deckel für Quark - Inhalt jeweils 0,25 Liter
- * Unterteilte Becher für Müsli, Körner, Honig, usw. als Einsatz in Joghurtbecher, mit zugehörigem Löffel und Silikonring (2 Stück)
- * Aufsatz für die Quarksiebe.
- * Akustisches Signal am Ende der Zubereitung.
- * 230 Volt - 50 Hz - 18 Watt - Klasse 2.

BEI LAGRANGE[®] SEPARAT ERHÄLTliches ZUBEHÖR:

- * 9 Joghurtbecher aus Glas mit stapelbaren und beschriftbaren Deckeln.
- * Satz 14 kleiner Flaschen für Trinkjoghurt.
- * 4 kleine Quarksiebe zu je 0,25 Litern.
- * 1 großes Sieb mit Deckel für Quark - Inhalt 1,5 Liter.
- * Unterteilte Becher für Müsli, Körner, Honig usw. als Einsatz in Joghurtbecher, mit ihrem zugehörigen Löffel und Silikonring (2 Stück).

GERÄTESCHNUR

Vor jedem Gebrauch das Stromkabel aufmerksam kontrollieren. Wenn es beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um Gefahren für den Benutzer zu vermeiden, muss die Geräteschnur von **LAGRANGE**, dem Kundendienst der Firma oder einem von **LAGRANGE** zugelassenen Fachmann ersetzt werden.

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinien 2014/30/EU, 2014/35/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/UE EG und die EG-Lebensmittelvorschrift 1935/2004.

UMWELT

Umweltschutz - richtlinie 2012/19/EU DEEE

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 Müllabfuhrdienste oder in dem Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.



INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

BENUTZUNG

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

INBETRIEBNAHME

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

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

PRAKTISCHE TIPPS

JOGHURT-FUNKTION

1. MILCH

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

2. FERMENT

Sie können jede Art von Ferment benutzen:

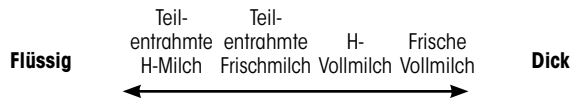
- * Einen handelsüblichen Naturjoghurt.
- * Einen vorher zubereiteten Joghurt (Hinweis: nicht mehr als 5mal einen Joghurt aus eigener Fertigung benutzen, da sonst das Ergebnis nachlässt).

- * Ein gefriergetrocknetes Ferment aus dem Handel (befolgen Sie in diesem Fall die Anweisungen auf der Verpackung des Produkts).

KÄSEFUNKTION

1. MILCH

- * Sie können Kuh- oder Ziegenmilch verwenden. Ziegenmilch verliert viel mehr Konsistenz als Kuhmilch, so dass Sie mehr Verlust an Molke haben.
- * Nehmen Sie für die Zubereitung für Käse vorzugsweise frische Vollmilch und für glatten Quark H-Vollmilch. Mit Vollmilch wird das Ergebnis sahniger und der Quark schmackhafter.
- * Benutzen Sie nachstehende Tabelle zur Wahl der Milch für eine gewünschte Konsistenz.



- * Wenn Sie Milch vom Bauernhof benutzen, kochen Sie sie vorher auf, um jede Verunreinigung zu vermeiden (die Vermehrung von Bakterien kann gefährlich sein). Erwärmen Sie die Milch, bis sie maximal eine Minute lang kocht, und lassen Sie sie dann auf Zimmertemperatur abkühlen. Gießen Sie sie dann durch ein Sieb, um die Haut zu entfernen.
- * Je nach der verwendeten Milch erhalten Sie mehr oder weniger fettreichen Quark von unterschiedlicher Konsistenz.

2. FERMENT

- * Bei der ersten Benutzung können Sie handelsüblichen Quark benutzen.
- * Anschließend brauchen Sie nur 2 gute Esslöffel von Ihrem selbst angefertigten Quark für die nächste Zubereitung abzunehmen.
- * Damit Ihr Ferment optimal wirkt, bewahren Sie es kühl und nicht länger als 7 Tage auf. Diese « Regenerierung » sollte außerdem nicht mehr als 5mal durchgeführt werden, da das Ferment dann nicht mehr wirksam und stark genug ist, und die Qualität des Quarks nachlässt.
- * Es kann auch ein Ferment in gefriergetrockneter Form « speziell für Quark » benutzt werden, das in Apotheken oder Spezialgeschäften erhältlich ist. Dieses Ferment ersetzt dann den handelsüblichen Quark bzw. das Lab bei Ihrer Erstzubereitung.
- * Hinweis: Geschmack und Konsistenz der Erstzubereitung können von den durch « Regenerierung » erhaltenen nachfolgenden Zubereitungen abweichen.

4. LAB

Lab ist in Form von Tropfenzählern in der Apotheke oder in Spezialgeschäften erhältlich.

ZUBEREITUNG VON JOGHURT UND QUARK

- * Bereiten Sie Ihre Mischung für Joghurt, ultra-proteinhaltige Milchspezialität oder Quark vor (siehe Abschnitte « Praktische Tipps » oben und « Dosierung und Zeiteinstellung » unten):
 - **Für Joghurt:** 1,5 Liter Milch mit dem Ferment mischen. Für ein optimales Ergebnis die Milch nach und nach zugeben, bis eine homogene, glatte Masse entsteht.
 - **Für den Quark :** das Ferment (Quark) erst alleine schlagen und dann nach und nach 1L Milch zugeben. Anschließend das Lab hinzufügen und vorsichtig mischen.
Achtung, nach Beigabe des Labs die Mischung nicht mehr schlagen, damit sie fest werden kann.
- * Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Je niedriger die Zimmertemperatur ist, umso mehr Zeit wird benötigt.
Für die Zubereitung von Quark empfiehlt es sich, die Milch vorher auf 35° zu erwärmen
- * Für Joghurt kann die Zubereitung gezuckert werden. Für Quark den Zucker nicht vorher hinzufügen, da der Quark sonst nicht gut gerinnt.
- * Verteilen Sie die Mischung auf die Joghurtbecher oder in die Quarksiebe.

- * **Achtung, die Aufsetzer des Quarksiebs bzw. müssen unten im Wellenboden liegen. Achten Sie darauf, dass die am Quarksieb angezeigte Füllgrenze nicht überschritten wird.**
- * Stellen Sie die Joghurtbecher, bzw. die Quarksiebe **ohne ihre Deckel** in den Joghurt-/Käsebereiter. **Aufsatz auf dem Gerätekörper des Joghurt-/Käsebereiters anzubringen und die Becher auf diesen Aufsatz zu stellen** (vgl. Abb. 1).

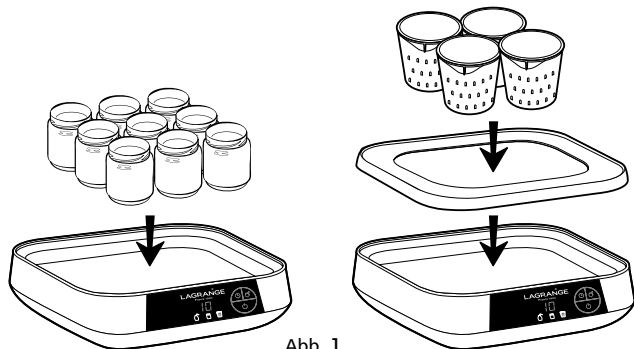


Abb. 1

- * Setzen Sie den Deckel auf den Joghurt-/Käsebereiter (vgl. Abb. 2).

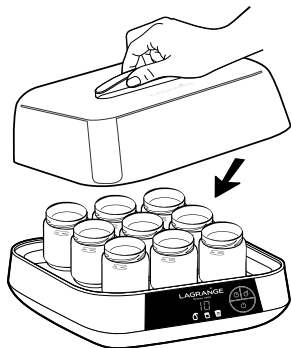


Abb. 2

- * Wenn Sie Joghurt anfertigen, stapeln Sie die Deckel der Becher neben dem Joghurt-/Käsebereiter (vgl. Abb. 3).



Abb. 3

- * Schließen Sie das Gerät an. Auf der Anzeige blinkt « 0 ».
- * Drücken Sie den Knopf zur Funktionswahl und wählen Sie die Funktion « Trinkjoghurt » (das Symbol für einen Satz Trinkjoghurt leuchtet auf) oder « Käse » (das Symbol des Quarksiebs leuchtet auf) - vgl. Abb. 4. Für die Zubereitung von Joghurt die Funktion « Trinkjoghurt » wählen.



Abb. 4

- * Drücken Sie den Knopf für die Zeiteinstellung, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird (siehe nachstehend das Kapitel « Dosierung und Zeiteinstellung ») - (vgl. Abb. 5). Maximal lässt sich eine Zeit von 25 Stunden einstellen. Wenn die eingestellte Wärmezeit 7 Stunden oder mehr beträgt, schaltet sich die Einstellung « Trinkjoghurt » automatisch auf die Funktion « Joghurt » um. Das ist die erforderliche Mindestzeit für die Zubereitung von Joghurt, während für Trinkjoghurt nur 6 Stunden nötig sind.



Abb. 5

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

KÜHLEN DES JOGHURTS

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

ABTROPFEN UND KÜHLEN DES QUARKS

Nehmen Sie die Quarkbecher vorsichtig aus dem Joghurt-/Käsebereiter und stellen Sie sie ungefähr 2 Stunden in den Kühlschrank. Dann können Sie sie abtropfen lassen, indem Sie jedes Quarksieb in seinem Becher gleichzeitig anheben und drehen, bis die kleinen Aufsätze einrasten (vgl. Abb. 6). Durch die Wellenform wird es Ihnen leichter gemacht. Für geschlagenen glatten Quark beträgt die Abtropfzeit zwischen 2 und 4 Stunden.

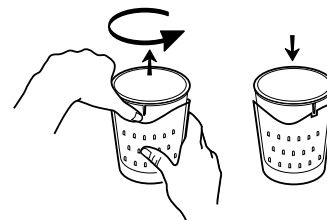


Abb. 6

UNTERTEILTE BECHER (vgl. Abb. 7)

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

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

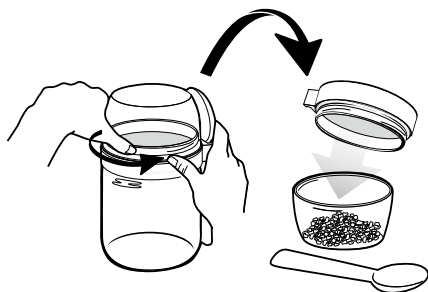


Abb. 7

DOSIERUNG UND ZEITEINSTELLUNG

JOGHURT

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

Hinweis: Wenn Sie einen Beutel mit gefriergetrocknetem Ferment verwenden, sind die Zeiten auf der Verpackung des Produkts angegeben.

KÄSE

Die folgenden Zeiten und Dosierungen gelten für alle Milchsorten (Kuh- und Ziegenmilch):

Zeit	Ferment	Lab	Zeit	
Erste Benutzung (handelsüblicher Quark) - Für die Zubereitung von Quark empfiehlt es sich, die Milch vorher auf 35° zu erwärmen				
Frischmilch	1 Liter	1 Esslöffel	3 Tropfen	12 Stunden
	1,5 Liter	2 Esslöffel	5 Tropfen	
H-Vollmilch	1 Liter	1 Esslöffel	6 Tropfen	12 Stunden
	1,5 Liter	2 Esslöffel	8 Tropfen	
Teilentrahmte H-Milch	1 Liter	1 Esslöffel + 5 Teelöffel Milchpulver hinzufügen	6 Tropfen	14 Stunden
	1,5 Liter	2 Esslöffel + 5 Teelöffel Milchpulver hinzufügen	8 Tropfen	
Rohmilch	1 Liter	1 Esslöffel	6 Tropfen	12 Stunden
	1,5 Liter	2 Esslöffel	8 Tropfen	
Regenerierung (Quark oder Molke aus der vorhergehenden Zubereitung) höchstens 5 Mal - Die Milch vorher auf 35° zu erwärmen				
Frischmilch	1 Liter	2 Esslöffel	3 Tropfen	8 Stunden
	1,5 Liter	3 Esslöffel	5 Tropfen	
H-Vollmilch	1 Liter	2 Esslöffel	6 Tropfen	
	1,5 Liter	3 Esslöffel	8 Tropfen	
Teilentrahmte H-Milch	1 Liter	2 Esslöffel	6 gouttes	
	1,5 Liter	3 Esslöffel	8 Tropfen	
Rohmilch	1 Liter	2 Esslöffel	6 Tropfen	10 Stunden
	1,5 Liter	3 Esslöffel	8 Tropfen	

Hinweis: Wenn Sie einen Beutel mit gefriergetrocknetem Ferment « speziell für Quark » verwenden, sind die Zeiten auf der Verpackung des Produkts angegeben. Achtung, diese Beutel enthalten schon das Lab, es braucht also nicht separat zugefügt zu werden.

REIFEN DES KÄSES ZU « FEUCHTEM » KÄSE ODER « TROCKENEM » KÄSE

- * Wenn der Quark fertig abgetropft ist (2 bis 4 Stunden), können Sie daraus « feuchten » Frischkäse herstellen. Dann dürfen Sie die Molke nicht wegschütten, sondern müssen den Boden des Quarksiebs in der Molke stehenlassen, damit der Quark nicht weiter « austrocknet ». Die Reifezeit beträgt dann 5 bis 10 Stunden.
- * Wenn Sie trockeneren Käse wünschen, gießen Sie die entstehende Molke immer wieder ab. Um das Abtropfen zu beschleunigen, können Sie den Käse auch mehrmals einstechen.
- * Wenn Sie den Käse salzen wollen, gehen Sie sparsam mit dem Salz um. Es sei bemerkt, dass der Käse durch das Salz mehr Molke abgibt.
- * Sie können den Käse auch noch länger abtropfen lassen, wenn er « trockener » sein soll. Dann muss man mit 12 bis 24 Stunden Abtropfzeit rechnen. Sie können den Käse auch in einem dünnen Leinentuch ausdrücken, um möglichst viel Molke auszuschneiden und ihm dann die gewünschte Form zu geben.
- * Die folgenden zusätzlichen Tipps sollen Ihnen helfen, « trockenen » Käse herzustellen, wobei Geschmack und Würze je nach Jahreszeit, Milch, Salzzugabe, Temperatur und Aufbewahrung unterschiedlich sind:

Einzelne Schritte:

- * Nehmen Sie den Käse aus der Form und salzen Sie ihn sparsam (1 Prise) auf der Oberseite. Sie können ihn zusätzlich würzen (Pfeffer, Kräuter, Kümmel...).
- * Drehen Sie ihn am nächsten Tag und salzen Sie ihn ein wenig auf der anderen Seite.
- * Diesen Vorgang täglich wiederholen, und zwar bei einem Käse von 1,5L bis 1L 3 bis 4 Tage lang, bei einem Käse von 0,25L 2 bis 3 Tage lang.
- * Der Käse ist jetzt fertig, und Sie können anfangen, ihn reifen zu lassen. Am besten eignet sich dazu ein guter, belüfteter Keller mit ungefähr 15°.

- * Wenn Sie keinen Keller haben, bewahren Sie den Käse am kältesten Ort Ihres Hauses auf und schützen Sie ihn mit einer Käseglocke aus Gitter vor Insekten. Vergessen Sie nicht, ihn täglich umzudrehen.
- * Um einen trockenen Käse zu bekommen, lassen Sie ihn ein paar Tage lang auf diese Weise reifen, bis er die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Wenn der Käse weich sein soll, gilt dasselbe Prinzip, wobei er aber vor Windzug geschützt bei 20 bis 22° aufbewahrt werden muss.

Hinweis: Der Reifevorgang ist eine schwer zu beherrschende Kunst. Aber mit etwas Geduld und mehreren Versuchen werden Sie rasch Fortschritte machen.

Finden Sie auch anhand von mehreren Tests heraus, welche Art von Käse Sie bevorzugen.

Für einen kleinen Käse vom Typ « crottin de chèvre » braucht man etwa 0,5 Liter Milch.

Für größere Käse müssen alle Proportionen vervielfacht werden. Für Ihre ersten Versuche empfehlen wir Ihnen aber, sich auf 1 Liter Milch zu beschränken.

AUFBEWAHRUNG

JOGHURT

- * Bewahren Sie den Joghurt kühl auf, am besten im Kühlschrank.
- * Lassen Sie ihn nicht länger als 10 Tage im Kühlschrank.

QUARK

- * Bewahren Sie den Quark kühl auf, am besten im Kühlschrank.
- * Damit der Quark feucht bleibt, das Quarksieb in der unteren Position in seinen Becher stellen und in der Molke lassen.
- * Für einen etwas trockeneren Quark das Sieb in der unteren Position in seinen Becher stellen, nachdem Sie die Molke ausgeschüttet haben, oder aber in die obere Position einsetzen, damit der Quark weiter abtropfen kann.
- * Mit den hierzu vorgesehenen Deckeln verschließen, damit der Käse nicht den Geruch und Geschmack der anderen Lebensmittel im Kühlschrank annimmt.
- * Nicht länger als 10 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

PANNENHILFE

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

Nr.	Problem	Ursache	Lösung
1	Der Joghurt ist zu flüssig	Sie haben teilentfettete Milch oder Magermilch benutzt. Es fehlt der Milch an Proteinen, dadurch wird die optimale Gerinnung verhindert.	Wir raten zur Verwendung von Vollmilch. Andernfalls muss Milchpulver hinzugefügt werden (5 Teelöffel) zu teilentfetteter Milch oder Magermilch.
		Das Ferment wirkt nicht.	Verwenden Sie Joghurt einer anderen Marke. Die Regenerierung wirkt nicht mehr (höchstens 5mal).
		Der Joghurtbereiter wurde während des Betriebs geöffnet oder bewegt.	Achtung, auch geringste Schwingungen wie beim Betrieb eines Kühlschranks können verhindern, dass der Joghurt ausreichend gerinnt. Auch Luftzug und Temperaturschwankungen können das Gerinnen des Joghurts beeinträchtigen.
		Die Joghurtbecher sind ungenügend gereinigt oder gespült worden.	Immer gut darauf achten, dass in den Joghurtbechern keine Schmutz- und Spülmittelreste zurückbleiben
		Es wurde rohes Obst unter die Zubereitung gemischt.	Obst immer kochen, bevor es unter die Zubereitung gemischt wird, da seine Säure die Fermente tötet und dadurch das optimale Gerinnen verhindert wird. Nehmen Sie lieber Kompott oder Konfitüre.
2	Der Joghurt ist zu sauer	Die Fermentierung war zu lange.	Bei der nächsten Zubereitung die Fermentierung kürzer einstellen.
3	Der Käse lässt sich nicht ausformen	Das Lab ist schon zu alt.	Beachten Sie das Ablaufdatum.
		Das Ferment wirkt nicht mehr.	Verwenden Sie den Quark einer anderen Marke. Die Regenerierung wirkt nicht mehr (höchstens 5mal).
		Die Milch ist von schlechter « Qualität ».	Verwenden Sie Milch einer anderen Marke. Verwenden Sie für ein besseres Ergebnis lieber frische Vollmilch.
4	Die Konsistenz des Käses ist zu weich	Das Ferment wirkt nicht mehr.	Verwenden Sie ein neues Ferment oder erhöhen Sie ein wenig die Dosis.
		Die Milch ist von schlechter « Qualität ».	Sie können den erhaltenen Käse für die nächste Zubereitung benutzen und Milch von besserer Qualität hinzufügen.
		Der Käse ist nicht genügend abgetropft.	Lassen Sie die Molke etwas länger abtropfen. Entfernen Sie die Molke, damit der Käse nicht darin schwimmt.
		Die Quarksiebe sind schlecht gereinigt oder gespült.	Immer gut darauf achten, dass in den Quarksieben keine Schmutz- und Spülmittelreste vorhanden sind.
5	Der Käse ist krümelig	Das Ferment ist zu alt (die Regenerierung wirkt nicht mehr).	Schlagen Sie den Quark mit dem Quirl und nehmen Sie für die nächste Zubereitung neues Ferment.
		Zu lange Zubereitungszeit.	Schlagen Sie den Quark mit dem Quirl.
		Die Mischung war nicht homogen.	Schlagen Sie das Ferment gut auf, bevor Sie die Milch zugeben.
6	Der Käse ist zu bitter	Sie haben zu viel Lab in die Vorbereitung gegeben.	Korrigieren Sie die Zahl der Tropfen Lab anhand der Tabelle zur Dosierung und Zeiteinstellung.

PFLEGE

ACHTUNG:

- * **Der Sockel des Geräts und die Steckbuchse dürfen nicht ins Wasser getaucht werden. Vor der Reinigung das Gerät immer vollkommen auskühlen lassen und den Stecker ziehen.**
- * **Sockel und Deckel des Geräts:** Mit einem feuchten Schwamm reinigen. Gut trocknen. Um die Kunststoffflächen zu schonen, keine scharfen oder scheuernden Stoffe oder Produkte benutzen. **Achtung: Sockel und Deckel dürfen nicht in den Geschirrspüler.**
- * **Glasbecher:** die Glasbecher können im Geschirrspüler gereinigt werden. Sie müssen vollkommen trocken sein, bevor sie wieder in das Gerät eingesetzt werden.
- * **Unterteilte becher:** Töpfe und Löffel sind spülmaschinenfest. Sie müssen vollständig trocken sein, bevor sie in das Gerät ersetzt.
- * **Deckel:** Zum Löschen der Beschriftung auf den Deckeln ein trockenes Tuch benutzen. Sie können die Deckel unter dem Wasserstrahl abspülen.
- * **Quarksiebe :** nach jeder Benutzung und nach Ausformen des Quarks die Becher wenn nötig ein paar Minuten in warmem Wasser mit Spülmittel einweichen und sorgfältig reinigen. Sie sind aber auch spülmaschinenfest.
- * **Hinweis:** Alle Teile immer gut trocknen, bevor Sie wieder eingesetzt und weggeräumt werden. Räumen Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel weg.

REZEPTE

JOGHURT

SÜSSER JOGHURT

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

JOGHURT MIT FRISCHEM OBST

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

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

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

JOGHURT MIT KONFITÜRE

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

Konfitüre oder Gelee auf sehr schwacher Hitze erwärmen. Nach und nach die Milch zugeben und dann das Ferment. Alles gut durchschlagen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Masse lau abkühlen lassen und auf die 9 Becher verteilen.

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

PISTAZIENJOGHURT

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

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

ORANGENBLÜTEN-JOGHURT

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

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

QUARK

Achtung, bei allen nachfolgenden Rezepten ist es wichtig, vorher die Quarkzubereitung einzuplanen. Für die Zubereitungs- und Abtropfzeiten siehe die vorstehende Gebrauchsanweisung.

SORTIMENT AN KLEINEN, VERSCHIEDEN GEWÜRZTEN KÄSEN

4 kleine Käse aus frischer Kuhvollmilch oder Ziegenmilch (jeweils 0.25 L).

Hinweis: Bei der Benutzung von H-Milch verlängert sich die Abtropfzeit. Wenn Sie teilentrahmte Milch benutzen, müssen Sie den Käse in einem Tuch ausdrücken, um möglichst viel Molke abzuscheiden und dem Käse seine Form zu geben.

1 El. Kräuter der Provence oder frische Kräuter - 1 El. gehackte Wal- oder Haselnüsse - 1 El. Kümmel- oder Sesamkörner - 1 El. Pfeffer- oder Paprikapulver - Salz.

Den Käse 48 Stunden im Voraus zubereiten (rund 10 Stunden im Käsebereiter und ein Tag Abtropfzeit).

Käse auf beiden Seiten salzen. Einen Käse mit Kräutern der Provence oder gehackten frischen Kräutern (Schnittlauch), einen Käse mit gehackten Wal- oder Haselnüssen, einen Käse mit Kümmel oder Sesam und den letzten Käse mit Pfeffer- oder Paprikapulver bestreuen. Käse umdrehen und die andere Seite bestreuen. Den Käse zum Verzehr auf einem Teller zu Bauernbrot anrichten.

CERVELLE DE CANUTS (6 Pers.)

Diese Spezialität aus Lyon ist ganz einfach zuzubereiten.

1 großer Käse aus 1L H-Kuhvollmilch (1L-Quarkform als Zubehör bei LAGRANGE erhältlich).

20cl Crème Fraîche - 200 g Schalotten - 1/2 Bund Schnittlauch - 1 Bund glatte Petersilie - 1/2 Bund Kerbel - 1 dl Öl - 1 dl trockener Weißwein - Salz/Pfeffer.

Den Käse nach der Gebrauchsanweisung 48 Stunden im Voraus zubereiten (rechnen Sie einen Tag oder eine Nacht Abtropfzeit). Achtung der Käse muss fest genug sein (so viel wie möglich Molke ausdrücken). Die Kräuter waschen und fein hacken, Schalotten fein schneiden.

Crème Fraîche mit Weißwein, Öl und Käse aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss die Kräuter zugeben. Sie können die Cervelle de Canuts mit gekochten oder in der Glut gerösteten Kartoffeln servieren oder auf Brot streichen.

GESCHLAGENER QUARK MIT ERDBEEREN (4 Pers.)

1 großer Frischkäse aus 1L H-Vollmilch oder teilentrahmter H-Milch von der Kuh.

*500g Erdbeeren (400g zum Mixen / 100 g in Stücke schneiden) -
100 g Zucker*

Den Quark nach der Gebrauchsanweisung 48 Stunden im Voraus zubereiten (rechnen Sie einen Tag oder eine Nacht Abtropfzeit). Quark mit dem Mixer aufschlagen. 400 g Erdbeeren mit 100 g Zucker mixen. Diese Mischung in einem Topf bei milder Hitze mit den 100 g restlichen in Stücke geschnittenen Erdbeeren eindicken lassen, aber nicht zum Kochen bringen. Wenn das Mus am Löffel hängenbleibt, abkühlen lassen. Zum Quark geben und gut vermischen. Kühl in Schälchen servieren.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantien für elektrische Haushaltsgeräte von LAGRANGE

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

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

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

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

Wenden Sie sich bei einer Störung an Ihren Händler.

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

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

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

Verfügbarkeit der Ersatzteile

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

Rücksendekosten

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

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

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankreich

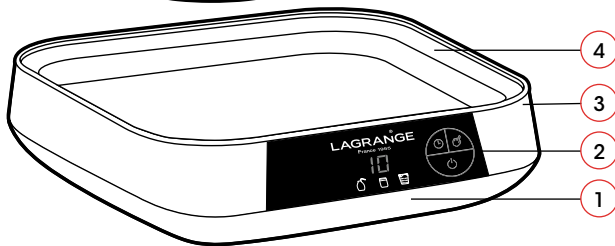
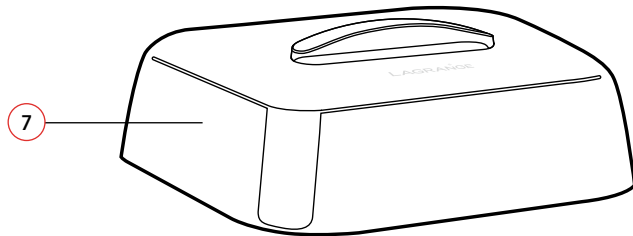
E-mail : conso@lagrange.fr

SAFETY INSTRUCTIONS

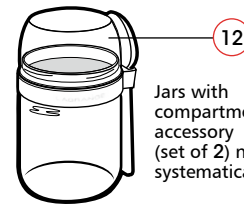
Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

- * Always unwind the cord completely before use.
- * Place the appliance on a flat surface.
- * Never place the appliance on a hot surface or near an open flame.
- * For your safety, it is recommended to never leave the appliance in a location exposed to weather or damp conditions.
- * Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
- * Always attach plug to appliance first, then plug cord into a 10/16 A outlet. To disconnect, push the on/off button to "off", then remove plug from wall outlet.
- * Children should be watched to ensure that they do not use the appliance as a toy.
- * Persons (including children) not capable of using the appliance in complete safety, whether due to their physical, sensory or mental capacity or to lack of experience or knowledge, may under no circumstances operate this appliance without supervision or instructions from a responsible person.
- * To protect against electrical shock do not immerse the appliance, cord and plug in water or other liquids.
- * Before handling or cleaning, unplug the appliance and let cool completely.
- * Do not leave the appliance plugged in when not in use.
- * Do not move the appliance while it is operating.
- * Do not flush-mount the appliance.
- * This appliance is not designed for activation through use of an external timer or any type of remote control system.
- * Never drape a cover over the appliance while it is operating.
- * This appliance is intended solely for household use.
- * This appliance can be used by children of at least three years of age if they are properly supervised or if instructions regarding the safe use of the appliance were given, and if the risks involved are understood.
- * The appliance should not be cleaned or maintained by children under the age of 8.
- * Keep the unit and its power cord out of reach of children under the age of 3.

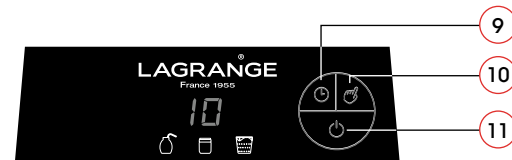
- * Clean the surface in contact with the yogurt jars with dishwashing liquid
- * Do not pour liquid onto the connectors.
- * There is a risk of injury in the event of poor use of the unit.
- * Always clean thoroughly all parts coming into contact with food products after each use.
- * Do not operate any **LAGRANGE** appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to customer service at **LAGRANGE** for examination, repair or adjustment.
- * For your safety, use only **LAGRANGE** accessories and replacement parts designed specifically for your appliance.
- * Never put the yogurt/cheese maker in the refrigerator.
- * Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods or liquids into a heated jar.
- * Do not keep the yogurts in the refrigerator for more than 10 days.
- * Do not keep the cheese pots in the refrigerator for more than 10 days.



Depending on the model of your unit, the jars with compartments are not systematically provided. You can however buy these accessories directly from LAGRANGE (conso@lagrange.fr)



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



Yogurt-cheese maker "Ligne"
Type 459.

DESCRIPTION OF THE UNIT

1. Backlit electronic display
2. Electronic screen with backlighting
3. Aluminium band
4. Thermoplastic body
5. Rack for cottage cheese jars
6. 9 glass containers featuring stacking lids
7. Yogurt-cheese maker cover
8. 4 small pots, strainers and covers for cheese
9. Time setting button
10. Function selection button
11. On/off button
12. Jars with compartments (2)

PRODUCT CHARACTERISTICS

- * Electronic screen with backlighting.
- * Aluminium band.
- * Thermoplastic body.
- * 9 glass containers featuring stacking lids with labelling strip.
- * 4 small pots, strainers and covers for cheese - capacity 0.25L each.
- * Jars with compartments that can hold seeds, muesli, syrup, fruit sauces or honey with integrated spoon and silicone ring.
- * Sound signal for end of preparation.
- * Extension for cheese pots
- * 230 Volts - 50 Hz - 18 Watts - Classe 2.

ACCESSORIES SOLD SEPARATELY BY LAGRANGE®:

- * 9 glass containers featuring stacking lids with labelling strip.
- * Kit of 14 small bottles for drinking yogurt.
- * Jars with compartments for muesli, seeds, honey, etc. built into the yogurt jar with integrated spoon (set of 2).
- * 4 small pots, strainers and covers for cheese - capacity 0.25L each.
- * 1 large pot, strainer and cover for cheese - capacity 1.5L each.


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 H03VVH2-F.

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

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2012/19/UE DEEE

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

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

FIRST USE AND DAILY OPERATIONS

FIRST USE

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

BEFORE USING

- * Ensure that the appliance is plugged in before using.
- * Carefully dry the base before putting the yogurts jars, the Greek yogurt or the cheese pots back into the unit.

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

USAGE TIPS

YOGURT FUNCTION

1. MILK

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

2. FERMENT

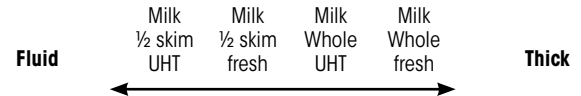
You can use several types of ferment:

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

CHEESE FUNCTION

1. MILK

- * You may use either cow's or goat's milk. Goat's milk reduces much more than cow's milk, resulting in greater whey loss.
- * Use fresh whole milk where possible when making 'faisselles' (curd cheese) and UHT whole milk when making whipped fromage blanc. Whole milk yields softer cheese and enhances the flavour of fromage blanc.
- * Refer to the following scale to choose your milk based on the desired consistency.



- * If using farm milk, boil it first to prevent any contamination of the milk (proliferation of bacteria can be hazardous). To do this, heat it just to the boiling point for a maximum of 1 minute and then allow to cool to room temperature and strain to remove any skin.
- * The fat content and consistency of your cheese will vary widely depending on the milk you use.

2. FERMENT

- * When making cheese for the first time, you may use fromage blanc from the store as ferment.
- * Afterwards, you can simply set aside 2 generous tablespoons of the cheese you have made or a cup of whey to use for the next batch.

- * For best results, keep your ferment refrigerated and store for no longer than seven days. This 'regeneration' process should also be followed no more than five times, after which the ferment weakens in effectiveness, affecting the quality of the resulting cheese.
- * It is also possible to use a "special cottage cheese" ferment in freeze-dried form which is available at pharmacies or specialized organic foods stores. This ferment can replace the commercial cottage cheese and also the rennet for your 1st batch.
Note: The flavour and consistency of the first batch may be different from subsequent batches started through "regeneration".

4. RENNET

Rennet is sold in dropper bottles at the pharmacy.

PREPARATION OF YOGURTS AND COTTAGE CHEESE

- * Prepare your mixture for yogurt, cottage cheese or Greek yogurt (see sections "Usage tips" above and "Quantities and timer settings" below):
 - **For yogurt**, mix 1.5 liter of milk with a ferment. For an optimal result, add the milk gradually until you obtain a smooth and homogeneous mixture.
 - **For cottage cheese**, beat the ferment alone (cottage cheese) before mixing it with milk (1L), which you should add gradually. Then add the rennet and mix gently.
WARNING: do not beat the mixture after adding the rennet in order to allow for optimal setting.
- * Use ingredients at room temperature. Higher the ambient temperature, more the time to be provided for.
To make cottage cheese or fromage blanc, we suggest initially heating the milk to 35°.
- * For yogurts, it is possible to add sugar to the preparation. For cottage cheese, do not put in sugar during the making, because this can prevent the cottage cheese from setting properly.
- * Distribute the mixture in the yogurt jars or the cheese strainer.
- * **Careful, the ends of the drainer for the small pots must be below, in the hollow. Be careful not to exceed the level indicated on the drainers.**

- * Put the yogurt jars or the cheese pots **without their covers**, in the yogurt-cheese maker. **For the cheese pots, it is necessary to place the extension on the body of the maker** (See Fig. 1).

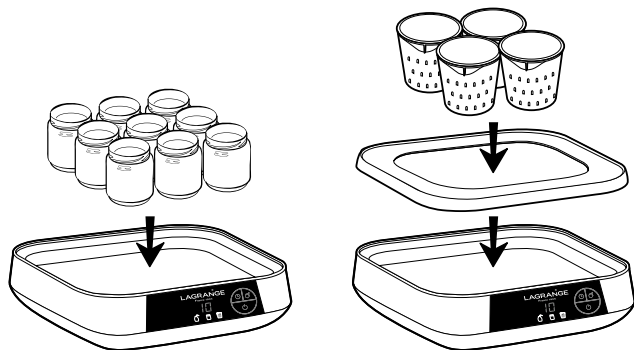


Fig. 1

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

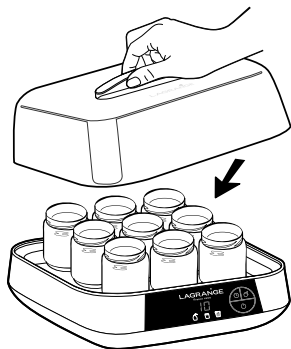


Fig. 2

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



Fig. 3

- * Plug in the unit. The screen will then display a blinking "0".
- * Press the function selection button to select the function "drinking yogurts" (the drinking bottle design will light up) or "cheese" (the design of the cheese pot will light up) . To prepare yogurts, you must select the function "drinking yoghurt".



Fig. 4

- * Press the time setting button until the desired time is displayed (see section "Quantities and timer settings" hereafter) – See Fig. 5. The maximum programmable time is 25 hours. The yogurt-cheese maker will automatically switch from the "drinking yogurt kits" function to the "yogurt" function with programming of 7 hours of heating, which is the minimum time necessary to make yogurt, while it is only 6 hours for the drinking yogurt kits.



Fig. 5

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

REFRIGERATION OF YOGURTS

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

COTTAGE CHEESE OR FROMAGE BLANC

Carefully remove the cheese pots from the yogurt-cheese maker. Put in the refrigerator for about 2 hours. Next, lift and turn each strainer in its pot until the side tabs slip into the notches (See Fig. 6). The wavelike shape makes this easy.

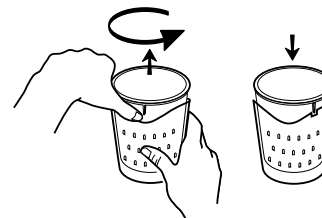


Fig. 6

JARS WITH COMPARTMENTS (See Fig. 7)

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

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

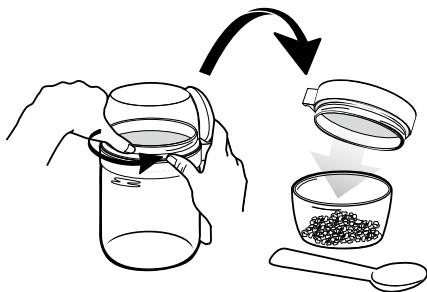


Fig. 7

QUANTITIES AND TIMER SETTINGS

YOGURT

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

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

CHEESE

Whichever type of milk you use (cow's or goat's), use the following quantities and times:

Milk		Ferment	Rennet	Time
First use (fromage blanc from the store) - To make fromage blanc, we suggest initially heating the milk to 35°				
Fresh milk	1 L	1 tbsp	3 drops	12 hours
	1.5 L	2 tbsp	5 drops	
Whole UHT milk	1 L	1 tbsp	6 drops	12 hours
	1.5 L	2 tbsp	8 drops	
½ skim UHT milk	1 L	1 tbsp + 5 teaspoons of powdered milk	6 drops	14 hours
	1.5 L	2 tbsp + 5 teaspoons of powdered milk	8 drops	
Fresh milk	1 L	1 tbsp	6 drops	12 hours
	1.5 L	2 tbsp	8 drops	
Regeneration (fromage blanc or whey from previous batch) 5 times maximum - To make fromage blanc, we suggest initially heating the milk to 35°				
Fresh milk	1 L	2 tbsp	3 drops	8 hours
	1.5 L	3 tbsp	5 drops	
Whole UHT milk	1 L	2 tbsp	6 drops	
	1.5 L	3 tbsp	8 drops	
½ skim UHT milk	1 L	2 tbsp	6 drops	
	1.5 L	3 tbsp	8 drops	
Fresh milk	1 L	2 tbsp	6 drops	10 hours
	1.5 L	3 tbsp	8 drops	

Note: If you use a bag of "special cottage cheese" ferment in freeze-dried form (available from pharmacies), the times will be indicated by the manufacturer. NB: these bags contain rennet, so it is not necessary to add it.

MAKING 'DRY' CHEESE FROM FROMAGE BLANC

- * For 'moister' cheese, leave the whey in the pot so that it stays in contact with the fromage blanc to prevent it from 'drying out' too much.
- * Of course, if you prefer dryer cheese, simply keep removing the whey as it accumulates. To speed up the drainage process, slice the faisselle carefully in a few places. To enjoy the resulting faisselle, you may simply turn it out and serve, or you may whip with a whisk or hand blender to make cheese while it is still in the strainer as this would make it drip out through the holes.
- * Add just a small amount of salt if you like your cheese salty. Note that adding salt causes the cheese to produce more whey.
- * You may also want to leave your faisselle longer to drain to produce 'dry' cheese. It is possible to press your cheese in a filter cloth to eliminate as much whey as possible and then to give it the desired shape. Fromage blanc is the starting point for most cheeses and requires only a few extra steps to create dryer cheese.
- * Here are some suggestions, keeping in mind that the flavour and texture of your cheese may vary widely depending on the time of year, type of milk, amount of salt, temperature and placement of the cheese maker.

Procedure:

- * Turn out the cheese and sprinkle a pinch of salt over the top. Season additionally as desired (e.g., pepper, herbs, cumin).
- * The next day, turn the cheese over and salt again lightly on the other side.
- * Repeat each day for 3 to 4 days for a 1 to 1.5 L cheese or 2 to 3 days for a 0.25 L cheese.

- * Your cheese is now ready for the maturing phase. Cheese matures best in a cellar or basement with good air circulation at around 15°C. If a basement is not available, put the cheese in the coolest place in your home and cover it with a mesh cheese cover to keep insects away. Continue turning the cheese over every day.
- * For dryer cheese, leave in this manner for several days until reaching the desired consistency. For runnier cheese, follow the same procedure but keep the air temperature at 20 to 22°C and air circulation to a minimum.

Note: Feel free to experiment until you arrive at the type of cheese you prefer. For example, a semi-soft, crumbly cheese such as Crottin de chèvre takes approximately 0.5 L of milk. For larger cheeses it is necessary to multiply all proportions. For your first cheeses, however, we recommend using 1 L of milk.

STORAGE

YOGURTS

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

CHEESE

- * Keep your cottage cheese or fromage frais cool in the refrigerator.
- * To keep the faisselles moist, leave them in their strainers in the low position in their pots so that they stay in contact with the whey.
- * For a dryer product, leave the strainer in the low position in its pot after first removing all whey or in the high position to continue drainage.
- * Use the supplied covers for the pots to prevent the cheese from taking on the odours and flavours of other foods in the refrigerator.
- * You may store your cheese for up to 10 days in this manner.

TROUBLESHOOTING

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

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

No.	Problem	Cause	Solution
1	The yogurts are too runny	You used skimmed or semi-skimmed milk. The milk lacks proteins and does not allow for optimal setting.	We recommend using whole milk or failing that adding powdered milk (5 teaspoons) to the skimmed or semi-skimmed milk.
		The ferment is no longer working.	Use another brand of yogurt. The regeneration is no longer effective (10 times maximum).
		The yogurt maker was opened during the cycle or moved.	Warning, vibrations, even very minute ones such as those from a refrigerator in operation, can prevent yogurts from setting properly. Drafts and temperature changes can also have an impact on the setting of yogurts.
		The yogurt jars were poorly cleaned or rinsed.	Always make sure that there are no traces of dirt or dishwashing liquid in the yogurt jars.
		Raw fruit were added to the preparation.	Always cook fruit before adding it to the preparation because it is too acidic and kills the ferments, hindering optimal setting. It is better to use preserves or jam.
2	The yogurts are too acidic	The fermentation time was too long.	Reduce the fermentation time for the next batch.
3	Cannot turn cheese out of strainer	The rennet is too old.	Comply with the use-by dates on packages.
		The ferment does not work.	Try another brand of fromage blanc or petit suisse cheese. The regeneration process has expired (max 5 times).
		The milk quality is poor.	Try another brand of milk. Use fresh whole milk for best results.
4	The cheese is too liquidy	The ferment does not work.	Try reusing the cheese to start your next batch while using higher-quality milk.
		The milk quality is poor.	Vous pouvez réutiliser le fromage obtenu pour une prochaine fournée, en utilisant un lait de meilleure qualité.
		The cheese has not drained enough.	Leave the cheese longer to drain. Pour out the whey so the cheese is not left sitting in it.
		The jars and cottage cheese drainers were poorly cleaned or rinsed.	Always make sure that there are no traces of dirt or dishwashing liquid in the drainers.
5	The cheese is too crumbly	The ferment is too old (the regeneration process has expired).	Whip the fromage blanc and try a different ferment for the next batch.
		Cheese left too long to mature.	Whip the fromage blanc.
		The product comes out lumpy.	Beat the ferment thoroughly before adding the milk.
6	The cottage cheese is too bitter	You put too much rennet into the preparation.	Readjust the number of drops of rennet, referring to the dosage and time setting table.

MAINTENANCE

IMPORTANT:

- * **Never submerge the base of the appliance in water.** Always unplug the appliance and allow to cool completely before cleaning.
- * **Appliance base and cover:** Clean using a damp sponge. Dry thoroughly. Do not use harsh or abrasive products or cloths to maintain the plastic.
Important: Never put the base or cover in the dishwasher.
- * **Glass jars:** the jars can be put in a dishwasher. They should be thoroughly dry before they are placed in the yogurt maker.
- * **Jars with compartments:** The jars and the spoon can be dishwasher safe. They must be thoroughly dried before being replaced in the unit.
- * **Lids:** To remove the markings from the lids, wipe them with a dry cloth. You can rinse the lids in water.
- * **Cheese maker strainers:** after each use and when finished turning out or using up the resulting cottage cheese, soak the strainers and pots for a few minutes if necessary in hot water containing detergent and clean thoroughly.
- * **Note:** Always dry all parts thoroughly before reassembling appliance for storage. Store the appliance with the cover in place.

RECIPES

YOGURTS

YOGURTS WITH SUGAR

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

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

YOGURTS WITH FRESH FRUIT

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

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

PISTACHIO YOGURT

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

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

ORANGE-FLOWER YOGURT

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

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

COTTAGE CHEESE

WARNING: for all of these recipes, it is important to make the cheese in advance. Refer to the notice for the making and draining times.

ASSORTMENT OF SMALL CHEESES OF DIFFERENT FLAVORS

4 small cottage cheeses made from fresh whole cow's or goat's milk (0.25 L each).

Note : Using UHT milk will increase the draining time. If you use semi-skimmed milk, you must press the cottage cheese in a cheesecloth to eliminate as much whey as possible and to give the cheese a shape.

1 tablespoon of herbes de Provence or fresh herbs - 1 tablespoon of crushed walnuts or hazelnuts - 1 tablespoon of cumin or sesame seeds - 1 tablespoon of pepper or powdered paprika - salt.

Prepare your cottage cheeses 48 hours in advance (About 10 hours in the cheese maker and one day of draining).

Salt your cheeses on both sides. Cover one of the cheeses with herbes de Provence or chopped fresh herbs (chives), one cheese with crushed walnuts or hazelnuts, one cheese with cumin or sesame seeds and the last one with pepper or powdered paprika. Turn the cheeses over and repeat this process. Present them on a plate and serve with farmhouse bread during the cheese course.

CERVELLE DE CANUTS (CHEESE SPREAD) (6 people)

This specialty of Lyon is very easy to make.

1 large cottage cheese made from 1L of UHT whole cow's milk (1L cheese strainer sold as accessory by LAGRANGE).

One 20cl dish of crème fraîche - 200 g of shallots - 1/2 bunch of chives - 1 bunch of flat-leaved parsley - 1/2 bunch of chervil - 1 dl of oil - 1 dl of dry white wine - salt / pepper.

Prepare your cottage cheese 48 hours in advance following the instructions of the notice (plan on one day or night of draining). NB: your cheese must be quite firm (eliminate as much whey as possible). Wash and finely chop the herbs and the shallots.

Beat together the cream, the white wine, the oil and the cheese, season with salt and pepper and then add the herbs and shallots. You can serve the Cervelle de Canuts with boiled or coal-roasted potatoes or spread on bread.

BEATEN COTTAGE CHEESE WITH STRAWBERRIES (4 pers.)

1 large cottage cheese made from 1L of UHT whole or semi-skimmed cow's milk.

500g of strawberries (400g to be mixed / 100 g to be cut into pieces) - 100 g of caster sugar.

Prepare your cottage cheese 48 hours in advance following the instructions of the notice (plan on one day or night of draining). Beat the cottage cheese using an immersion blender. Mix 400 g of strawberries with 100 g de caster sugar. Put the mixture into a pan over a low heat with the remaining 100 g of strawberries cut into pieces. Let it stew but don't boil it. When the coulis covers the spoon, let it cool. Add to the cottage cheese and mix well. Serve well chilled in dessert glasses.

STATEMENT OF WARRANTY

Guarantees for LAGRANGE® household appliances.

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

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

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

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

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

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

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

Duration of availability of spare parts

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

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

Shipping costs for returns

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

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

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr

LAGRANGE[®]

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

conso@lagrange.fr
www.lagrange.fr

C134325-V2

