



MARQUE: LAGRANGE

REFERENCE: 459604

CODiC: 4386434

NOTICE



LAGRANGE®

France — 1955



FR

NED

DEU

GB



NOTICE

Yaourtière-Fromagère "Ligne"

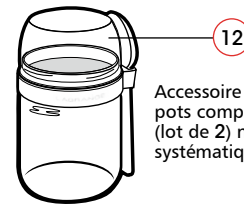
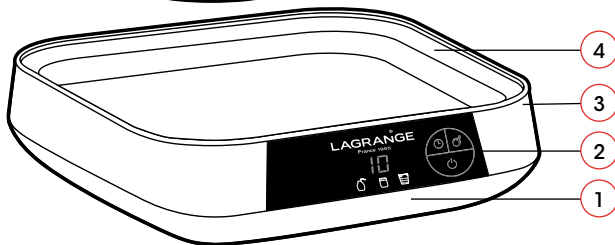
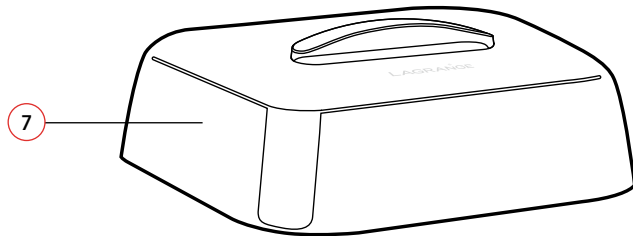
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

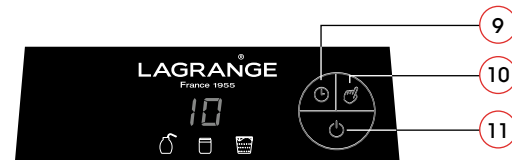
- * Cet appareil est prévu pour un usage domestique seulement.
- * Placer votre appareil sur une surface plane.
- * Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- * Toujours bien dérouler complètement le cordon.
- * Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 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 servi à la préparation et ce après chaque utilisation.
- * Nettoyer la surface en contact avec les pots de yaourt avec du liquide vaisselle.
- * Ne versez pas de liquide sur les connecteurs.
- * En cas de mauvaise utilisation du produit, il y a risque de blessure.
- * Si votre appareil est endommagé ne l'utilisez pas et contactez le SAV **LAGRANGE**.

- * Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées **LAGRANGE** adaptées à votre appareil.
- * Ne jamais mettre la yaourtière-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 polypropylène
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 polypropylène.
- * 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 (homogénéisé, 2% ou écrémé) doivent être portés à ébullition (il serait dangereux d'utiliser du lait cru sans le faire bouillir au préalable) puis refroidis et passés pour éliminer les peaux.
- * Les boissons au soja ou boissons au soja aromatisées peuvent être utilisées pour réaliser des yaourts végétaux.
- * Si votre préférence va pour le lait de brebis ou le lait de chèvre, il est également possible de réaliser des yaourts avec ces laits spécifiques. Pour ce faire, il faut faire 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 :

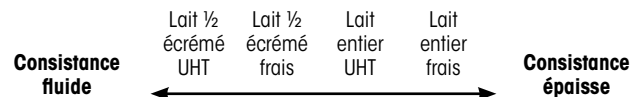
- * Un yaourt nature du commerce.
- * Un yaourt issu d'une fabrication précédente (remarque : n'utilisez pas plus de 5 fois un yaourt issu de votre fabrication car cela diminuera le résultat).

- * 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).

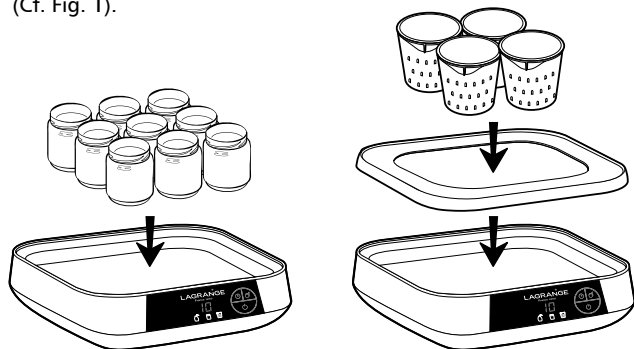


Figure 1

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

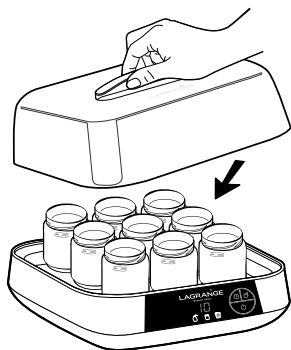


Figure 2

- * 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.

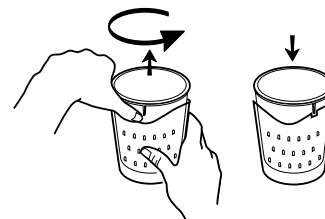


Figure 6

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.

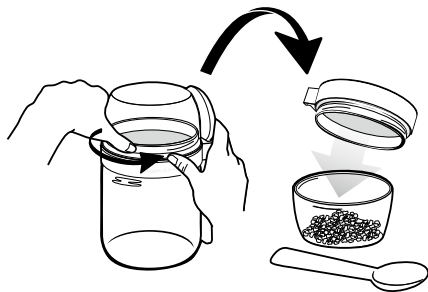


Figure 7

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

LAGRANGE[®]

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

conso@lagrange.fr
www.lagrange.fr

C134325

