Joghurt- und Frischkäsemaschine

Machine du yogourt et du fromage frais

Macchina per yogurt e formaggio fresco



Fust Service
0848 559 111 · www.fust.ch

Betty Bossi

Inhalt / Sommaire

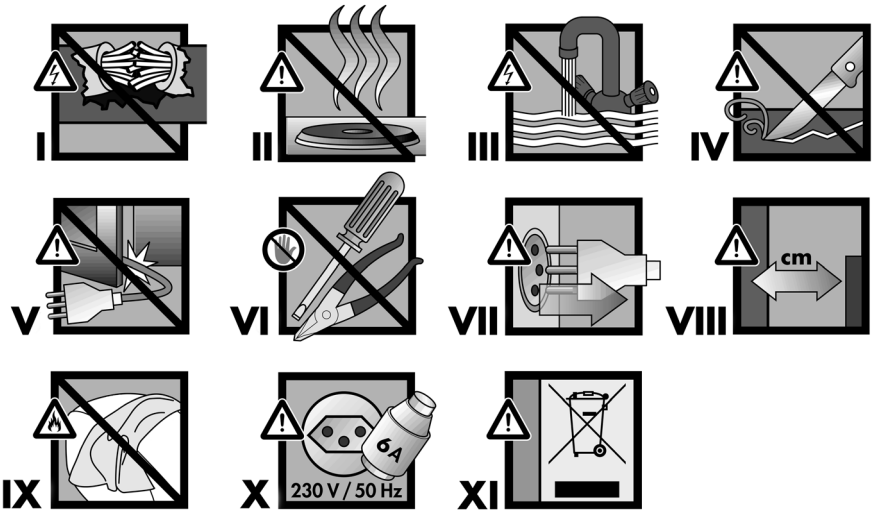
Sicherheit 4
Sicherheitshinweise 7
Vor der Inbetriebnahme 14
Öffnen bzw. Schliessen des Glasbehälters 14
Gerätebeschreibung 15
Funktionstasten und Display 16
Programmübersicht 17
Inbetriebnahme 18
Reinigung/Lagerung 20
Tipps für die Zubereitung von Joghurt 21
Problembehebung 23
Service 58
Reparatur 59
Technische Daten 60

Sécurité 5
Directives de sécurité 24
Avant la mise en service 31
Ouvrir ou fermer les récipients en verre 31
Description de l'appareil 32
Touches de fonction et écran 33
Aperçu des programmes 34
Mise en service 35
Nettoyage/ Rangement 37
Conseils pour la préparation de yogourts 38
Dépannage 40
Service 58
Réparation 59
Dates techniques 61

Indice

Sicurezza 6
Istruzioni di sicurezza 41
Prima della messa in funzione 48
Apertura e chiusura del contenitore in vetro 48
Descrizione dell'apparecchio 49
Tasti di funzione e display 50
Panoramica dei programmi 51
Messa in funzione 52
Pulizia/ Deposito 54
Consigli per la preparazione dello yogurt 55
Risoluzione problemi 57
Servizio 58
Riparazione 59
Dati tecnici 62

Sicherheit / Sécurité / Sicurezza



Hinweise zum Verständnis

Die nummerierten Warnbilder zeigen Ihnen Hinweise, die für Ihre Sicherheit wichtig sind. Bitte befolgen Sie diese, um allfällige Verletzungen zu vermeiden.

I. Bei beschädigtem Netzkabel Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst bringen.

II. Gerät nicht auf heisse Flächen stellen.

III. Gerät nicht unter fliessendes Wasser halten oder in Wasser tauchen.

IV. Keine scharfen Gegenstände verwenden.

V. Netzkabel nicht einklemmen.

VI. Gerät nicht selbst reparieren.

VII. Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

VIII. Raum freihalten für das Gerät.

IX. Gerät nicht bedecken.

X. Gerät nur an Steckdosen mit der vorgesehenen Spannung hängen, siehe „Stromanschluss“/ Seite 11.

XI. Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre FUST-Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.

Remarques pour la comprehension

Les symboles d'avertissement numérotés du rabat de couverture vous montrent des directives qui sont importantes pour votre sécurité. Veuillez les observer pour éviter des blessures éventuelles.

I. Si le cordon est défectueux, apporter l'appareil au service de réparation FUST le plus proche.

II. Ne pas poser l'appareil sur des surfaces brûlantes.

III. Ne pas passer l'appareil sous l'eau courante ni le plonger dans l'eau.

IV. N'utilisez pas des objets coupants.

V. Veiller à ne pas coincer le cordon.

VI. Ne pas réparer vous-même l'appareil.

VII. Tirer la fiche hors de la prise.

VIII. Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de l'appareil.

IX. Ne pas couvrir l'appareil.

X. Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant de la tension indiquée, voir paragraphe „Branchement électrique" / page 28.

XI. Afin de protéger l'environnement, tous les appareils électroniques doivent être éliminés dans le respect des dispositions applicables à la fin de leur durée de vie. Séparer le câble secteur de l'appareil usagé pour le rendre inutilisable et l'amener à votre point de vente FUST pour une élimination conforme.

Notizie per la comprensione

I segni d'avvertimento numerati al risvolto di copertina Le mostrano istruzioni importanti per la Sua sicurezza. Le rispetti, per favore, per evitare eventuali ferimenti.

I. In caso di un danneggiamento del cavo d'alimentazione consegnare l'apparecchio al più vicino centro di riparazione FUST.

II. Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda.

III. Non porre l'apparecchio sotto l'acqua corrente né immergerlo in acqua.

IV. Non utilizzare oggetti taglienti.

V. Non incastrare il cavo d'alimentazione.

VI. Non eseguire alcuna riparazione sull'apparecchio.

VII. Estrarre la spina dalla presa di corrente.

VIII. Lasciare spazio libero attorno all'apparecchio.

IX. Non coprire l'apparecchio.

X. Allacciare l'apparecchio solamente a una presa di corrente con la tensione prevista, veda il paragrafo „Allacciamento elettrico" / pg. 45.

XI. Nell'interesse dell'ambiente tutti gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti correttamente al termine della loro vita. Rendere inutilizzabile il dispositivo fuori uso scollegando il cavo di alimentazione e portarlo al punto vendita FUST per uno smaltimento controllato.

Liebe Kundin, lieber Kunde

Wir gratulierten Ihnen zum Kauf dieses praktischen Gerätes von Betty Bossi und FUST, mit dem Sie unkompliziert und in kurzer Zeit Joghurt und Frischkäse herstellen können.



Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Installation und der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.

Nur dann können Sie beste Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.

Beachten Sie unbedingt alle Sicherheitshinweise um Unfälle und Schäden zu vermeiden. Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen sorgfältig auf.

Bringen Sie die stromführenden Teile niemals mit Wasser in Kontakt. Berühren Sie die Joghurtgläser und den Glasbehälter im Gerät nie, solange das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist.

Gebrauch

• Die Joghurt- und Frischkäsemaschine ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt. Jeglicher Missbrauch des Gerätes ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten! Verwenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften. Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

• Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch.

• Verwenden Sie nur das Originalzubehör oder Zubehör, das ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wird. Die Verwendung von

falschem Zubehör kann zur Beschädigung des Gerätes führen.

• Bitte achten Sie darauf, dass niemals Wasser in das Gehäuse eindringen kann.

• **Achtung:** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr warm und bleibt auch noch einige Zeit, nachdem es ausgeschaltet und ausgesteckt wurde, warm.

• Die Joghurtgläser und den Glasbehälter sowie das Abtropfsieb mit allen Deckeln nach jedem Gebrauch gründlich spülen und trocknen.

• Verwenden Sie die Joghurtgläser und die Glasbehälter sowie das Abtropfsieb nur mit diesem Gerät und stellen Sie sie nicht in einen Mikrowellenherd oder in einen Backofen.

• Das Gerät ist nicht zum Erwärmen von Flüssigkeiten (z.B. Wasser, Milch, Suppen o.ä.) geeignet.

• Wartung und Reparaturen nur von Ihrem FUST-Reparaturdienst durchführen lassen. Für Reparaturen dürfen nur Original-Ersatzteile benutzt werden, anderenfalls könnte Ihr Gerät beschädigt oder Sie selbst verletzt werden.

• Halten Sie das Gerät und besonders alle Teile, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen, sauber!

• Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.

Benutzer

Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dem Inhalt dieser Gebrauchsanweisung vertraut sind. Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluss sind nur unter Aufsicht befugt, das Gerät zu benutzen.

• Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.

• Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des

Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.

• Das Gerät und dessen Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.

Schutz für Kinder

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie die Joghurt- und Frischkäsemaschine deshalb nie unbeaufsichtigt, während sie angeschlossen ist.

• Kinder dürfen nicht mit den Klebebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Ersticken droht.

• Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Stromschlag (X)

Achten Sie darauf, dass Sie die unter Spannung stehenden Teile nie berühren. Ein elektrischer Schlag kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Vorschriften.

• Prüfen Sie Ihr Gerät vor jedem Gebrauch. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch sondern bringen Sie das Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst, damit es überprüft und gegebenenfalls repariert werden kann.

• Sollte das Gerät im Wasser stehen, berühren Sie es unter keinen Umständen! Berühren Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen! Sollte das Gerät nass oder feucht geworden sein, ziehen Sie sofort mit Gummihandschuhen den Netzstecker, bevor Sie es berühren!

Achtung:

Wenn Sie den Deckel nach Gebrauch öffnen, könnte Kondenswasser vom Deckel auf das Gehäuse laufen. Achten Sie darauf, dass das Kondenswasser nicht auf den Anschlussstecker auf der Geräterückseite tropft!

• Halten Sie das Gerät von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.

• Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät selbst niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.

Netzkabel (I, II, III, IV, V, VI, VII)

• Im Falle eines beschädigten Stromkabels muss dieses durch den FUST-Reparaturdienst ersetzt werden, da dazu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Klemmen Sie das Netzkabel nicht ein und schützen Sie es vor heissen Gegenständen.

• Eine Beschädigung des Netzkabels kann Kurzschluss, Feuer und/oder Stromschlag verursachen.

• Ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose.

• Ziehen Sie nie den Netzstecker, um das Gerät auszuschalten, dadurch könnte es beschädigt werden. Schalten Sie das Gerät immer erst aus, indem Sie die Start/Stopp-Taste drücken.

• Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

• Keine schweren Gegenstände bzw. das Gerät selbst auf das Netzkabel stellen. Kurzschluss- und Brandgefahr!

• Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darüber stolpern kann. Es könnten Verletzungen auftreten oder das Gerät könnte beschädigt werden.

• Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herun-

terziehen oder sich daran verletzen kann.

• Das Netzkabel darf nicht mit den heissen Geräteteilen in Berührung kommen.

• Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht eng auf.

Stromanschluss (I, X)

Ein nicht ordnungsgemässer Umgang mit Strom kann tödliche Folgen haben.

• Schliessen Sie das Gerät nur an eine Steckdose mit Wechselstrom mit einer Spannung von 230 V/ 50 Hz an. Als Mindestabsicherung der Steckdose gilt 6 Ampère (siehe auch Angaben auf dem Typenschild).

• Schliessen Sie das Gerät niemals an einen Mehrfachstecker an oder an eine Steckdose, an der auch noch andere Geräte angeschlossen sind.

• Den Netzstecker niemals in eine lockere oder beschädigte Steckdose stecken. Stromschlag- und Brandgefahr!

• Verwenden Sie niemals ein defektes Stromkabel. Im Falle einer Beschädigung kontaktieren Sie bitte den FUST-Reparaturdienst.

• Ein Verlängerungskabel sollten Sie nur verwenden, wenn sich dieses in einwandfreiem Zustand befindet.

• Vor dem Reinigen und Aufbewahren immer Gerät vom Netz trennen.

• Schalten Sie das Gerät immer mit der Start/Stopp-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör oder Teile am Gerät anbringen. Dies gilt auch, wenn Sie das Gerät verstellen wollen.

• Bei Nichtbenutzung des Gerätes muss es ausgesteckt sein.

• Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmässig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen.

• Greifen Sie keinesfalls nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es herausnehmen.

• Als zusätzlichen Schutz empfehlen wir die Installation

eines Fehlerstrom-Schutzschalters (max. 30mA). Ihr Elektroinstallateur berät Sie gerne.

Standort (II, III, VIII, IX)

• Benutzen Sie das Gerät auf einer trockenen, hitze- und feuchtigkeitsbeständigen, stabilen Arbeitsfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Unterlage aus Metall.

• Platzieren Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern und sich daran verletzen kann.

• Während des Betriebs ist das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kleinkindern, Tieren oder Personen mit Beeinträchtigungen zu halten.

• Geräteöffnungen niemals abdecken. Die Luft rund um das Gerät muss zirkulieren können.

• Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran verletzen kann.

• Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und halten Sie es von Hitze und offenen Flammen fern. Benutzen Sie das Gerät daher nicht auf einem Herd.

• Stellen Sie das Gerät auf eine feste Oberfläche, nicht auf einen weichen Untergrund wie z.B. auf eine Kunststofftischdecke. Das Gerät darf auch nicht auf einen empfindlichen Untergrund wie einen Glastisch, ein Tischtuch, lackierte Möbel etc. gestellt werden.

• Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Apparaten auf, die Wärme abgeben wie z.B. Öfen, Gasherde, Kochplatten, etc.. Stellen Sie das Gerät im sicheren Abstand von Wänden oder anderen Objekten auf, die in Brand geraten können wie beispielsweise Gardinen, Handtücher (Baumwolle oder Papier etc.) und platzieren Sie die Joghurtmaschine ausser Reichweite von Kindern.

• Nehmen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeter Umgebung in Betrieb, in welcher sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.

• Beim Gebrauch entweichen Wärme und Dampf aus dem Gerät. Wählen Sie einen gut belüfteten Standort für das Gerät mit einem Abstand von mindestens 20 cm zum nächsten Gegenstand oder zur nächsten Wand und decken Sie das Gerät nicht zu.

• Stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unter einen Küchen-Hängeschrank.

• Sorgen Sie dafür, dass nichts auf das Gerät fallen kann und das Gerät selbst nirgends herunterfallen kann.

• Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser (z.B. Badewanne, Schwimmbecken etc.) und setzen Sie es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit aus.

• Nichts auf das Gerät stellen.

• Das Bedienfeld und die Gerätebasis (inkl. Netzkabel und Stecker) sollten niemals mit Wasser, Flüssigkeiten oder Dampf in Berührung kommen.

Spezielle Sicherheitshinweise zu diesem Gerät

• Transportieren Sie das Gerät nicht in heissem Zustand bzw. solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.

• Zur Reinigung und zum Transport muss das Gerät erst vollständig abgekühlt sein.

• Gerät immer mit geschlossenem Deckel verwenden.

• Alle Teile, welche mit Lebensmittel in Kontakt kommen, sauber halten und nach jeder Benutzung spülen.

Vor der Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme

• Nehmen Sie die Joghurt- und Frischkäsemaschine aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Achten Sie darauf, dass mit diesen keine Kinder spielen, vor allem nicht mit Plastiktüten (Erstickungsgefahr).

• Überprüfen Sie, ob das Gerät unbeschädigt ist. Wenn nicht, wenden Sie sich an den nächsten FUST-Kundendienst.

• Überprüfen Sie vor Gebrauch immer, ob sich der Gerätestecker und die Steckdose in einwandfreiem Zustand befinden. Ungenügender Kontakt könnte das Gerät beschädigen.

• Entnehmen Sie alle abnehmbaren Teile wie Glasbehälter, Abtropfsieb und Joghurtgläser mit den jeweiligen Deckeln und spülen Sie diese mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alles sorgfältig mit einem sauberen Küchentuch.

• Das Gehäuse selbst nie mit Wasser in Kontakt bringen!

• Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden!

Öffnen bzw. schliessen des Glasbehälters

Die Deckel der Glasbehälter sind mit einem Entlüftungsventil ausgestattet:

• **Vor dem Aufsetzen** des Deckels öffnen Sie zuerst das Entlüftungsventil, indem Sie auf die Entlüftungstaste drücken. Der Deckel lässt sich mit offenem Entlüftungsventil ganz leicht aufsetzen. **Nach dem Aufsetzen** drücken Sie die Entlüftungstaste erneut, um das Ventil wieder zu schliessen.

• **Vor dem Abnehmen** des Deckels drücken Sie ebenfalls das Entlüftungsventil, um es zu öffnen. Der Deckel lässt sich so ganz einfach abnehmen.



Übersicht / Gerätebeschreibung







1 Gerätebasis

2 Bedienfeld mit berührungsempfindlichen Sensortasten und Display

3 Innenbehälter

4 Anschlussbuchse für Gerätestecker (auf der Rückseite des Geräts)

5 Abdeckhaube der Gerätebasis

6 Glasbehälter 1,2 L (2er Set)

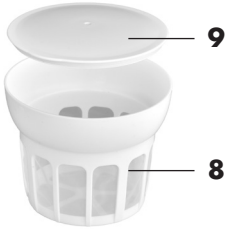
7 Deckel für Glasbehälter mit Entlüftungstaste und Dichtungsring (2er Set)

8 Abtropfsieb

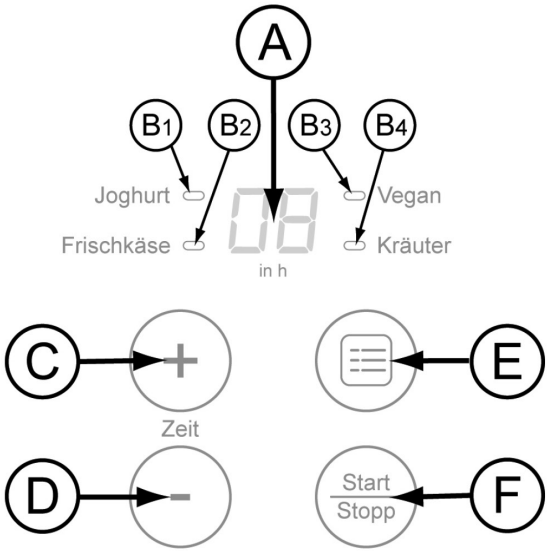
9 Deckel für Abtropfsieb mit Dichtungsring

10 Netzkabel mit Netzstecker und Gerätestecker





Funktionstasten und Display



A Anzeige der verbleibenden Betriebszeit (Reifezeit)

B1 Funktionsleuchte für Programm 1: „Joghurt“

B2 Funktionsleuchte für Programm 2: „Frischkäse“

B3 Funktionsleuchte für Programm 3: „veganer Joghurt“

B4 Funktionsleuchte für Programm 4: „Kräuter-Extrakt“

C Timer-Taste „+“ zur Erhöhung der Zeiteinstellung

D Timer-Taste „–“ zur Reduzierung der Zeiteinstellung

E Programmwahl-Taste

F Start/Stopp-Taste

Hinweis:

Das Gerät ist mit berührungsempfindlichen Sensortasten ausgestattet, welche einfach zu bedienen sind – einfach kurz berühren, und die jeweilige Funktion ist aktiviert. Jedes Berühren der Tasten wird von einem Signalton begleitet.

Programmübersicht

Das Gerät verfügt über vier Programme, welche festgelegte Temperaturen haben. Diese Temperaturen können je nach Umgebungstemperatur um einige Grade variieren. Insgesamt kann eine Menge von max. 1,2 Liter in einem Arbeitsgang hergestellt werden.

Programm	Bezeichnung	Zur Herstellung von	Display-Anzeige	Temperatur	Reifezeit
1	Joghurt	frischem Joghurt		42°C	8 Std. (*)
2	Frischkäse	Frischkäse oder Sauerteig als Grundlage zum Brotbacken		30°C	5 Std. (*)
3	Vegan	veganem und laktosefreiem Joghurt		38°C	10 Std. (*)
4	Kräuter	Kräuter-Extrakt, z.B. für kosmetische Anwendungen		55°C	4 Std. (*)

(*) die Reifezeit kann im Stunden-Takt von 1 Std. bis 24 Std. eingestellt werden und so individuell variiert werden.

Ein Stromschlag kann tödlich sein. Befolgen Sie bitte die Sicherheitsvorschriften.

Achtung:
Das Gerät darf während der Reifezeit nicht bewegt werden, da sonst der Fermentierungsprozess gestört oder unterbrochen werden könnte.
Den Glasbehälter bzw. die Joghurtgläser vor der Benutzung gründlich reinigen und heiss nachspülen. Trocknen Sie die Gläser mit einem sauberen Küchentuch.

1. Stellen Sie die Gerätebasis auf eine ebene, trockene und hitzeunempfindliche Arbeitsfläche.

2. Stellen Sie die sauberen Joghurtgläser oder den Glasbehälter ebenfalls auf die Arbeitsfläche. Nehmen Sie die Deckel ab (bei Glasbehälter-Deckel zuvor die Entlüftungstaste drücken).

3. Bereiten Sie die Joghurt- oder Fischkäsemischung gemäss beiliegendem Rezeptbüchlein vor und füllen Sie sie entweder in die Joghurtgläser oder den Glasbehälter. Beachten Sie auch unsere „Tipps für die Zubereitung von Joghurt".

4. Verschliessen Sie die Joghurtgläser bzw. den Glasbehälter mit dem Deckel. Bei dem Deckel des Glasbehälters öffnen Sie dazu vorher das Entlüftungsventil und verschliessen Sie es wieder, wenn der Deckel aufgesetzt ist (siehe Beschreibung „Öffnen bzw. schliessen des Glasbehälters").

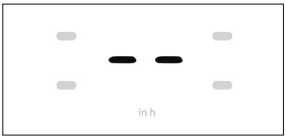
5. Stellen Sie die gefüllten und verschlossenen Joghurtgläser bzw. den Glasbehälter in den Innenbehälter der Gerätebasis.

6. Legen Sie die Abdeckhaube auf die Gerätebasis, so dass diese rundum geschlossen ist.

7. Stecken Sie den Gerätestecker in die Anschlussbuchse auf der Geräterückseite. Prüfen Sie, dass der Gerätestecker fest und korrekt sitzt, ein locker sitzender Gerätestecker kann zu Schäden an Kabel und Stecker führen!

8. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.

9. Alle Funktionsleuchten und Anzeigen im Display leuchten kurz auf, dann erscheinen zwei Querstriche im Display und ein Signalton ertönt – das Gerät ist betriebsbereit.



Hinweis:
Wenn innerhalb von 30 Sekunden keine weitere Taste bedient wird, wechselt das Gerät in den Standby-Modus und die beiden Striche erlöschen. Durch erneutes Antippen der Programmwahl-Taste wechselt das Gerät wieder in den Betriebs-Modus.

10. Um das Programm zu wählen, tippen Sie so oft auf die Programmwahl-Taste, bis das gewünschte Programm erscheint (siehe Tabelle Seite 17).

11. Im Display erscheint die vorprogrammierte Reifezeit. Die Zeiteinstellung sowie die Kontrolllampe des gewählten Programms blinken (in unserem Beispiel das Joghurt-Programm).



Hinweis:

Wird innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Taste bedient, geht das Gerät zurück in den Betriebs-Modus (zwei Striche im Display).

Wollen Sie die Zeiteinstellung verändern, tippen Sie die Taste „+" oder „–". Die Zeit kann im 1-Stunden-Takt von 1 bis 24 verändert werden.

12. Sind alle gewünschten Einstellungen getätigt, starten Sie das Gerät durch Antippen der Start/Stopp-Taste. Im Display zählt die eingestellte Zeit im Countdown rückwärts bis „0". Nach Erreichen der eingestellten Reifezeit ertönt ein 4maliger Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch aus.

Achtung:

Um das Gerät in Betrieb zu setzen, müssen Sie die Start/Stopp-Taste drücken. Wollen Sie den Reifeprozess unterbrechen, können Sie jederzeit die Start/Stopp-Taste drücken und das Gerät stoppen.

13. Wenn sich das Gerät ausgeschaltet hat, nehmen Sie die Abdeckhaube von der Gerätebasis ab. Achtung: Auf der Innenseite der Haube kann sich Kondenswasser gebildet haben, dies ist normal. Achten Sie darauf, dass das Kondenswasser nicht über das Äussere der Gerätebasis bzw. den Gerätestecker tropft.

14. Entnehmen Sie die Joghurtgläser bzw. den Glasbehälter und stellen Sie sie noch für mindestens 4–8 Stunden in den Kühlschrank, um den Reifeprozess abzuschliessen. Erst danach sollte der Joghurt mit Zutaten verfeinert, weiterverarbeitet oder verzehrt werden.

15. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät dauerhaft auszuschalten.

Achtung:

Denken Sie daran, das Gerät während der Zubereitungszeit nicht zu verstellen.

Das Gerät wird während des Betriebs warm und bleibt auch nach dem Abschalten noch einige Zeit warm.

Reinigung / Lagerung

Achtung:
Stellen Sie niemals die Gerätebasis selbst in den Kühlschrank.

Aufbewahrungszeit:
Der Joghurt kann maximal 8 bis 10 Tage nach der Zubereitung im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Reinigung (III, IV, VII)

• Vor Beginn der Reinigung achten Sie bitte darauf, dass das Gerät nicht ans Netz angeschlossen und abgekühlt ist.

• Spülen Sie Abdeckhaube, Glasbehälter, Joghurtgläser, Deckel und ggf. das Abtropfsieb inkl. Deckel mit heissem Wasser und etwas Spülmittel gründlich sauber. Danach mit heissem Wasser nachspülen. Trocknen Sie die Teile mit einem sauberen Küchentuch.

Hinweise:
Die Glasbehälter und die Joghurtgläser können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
Die Abdeckhaube, die Deckel und das Abtropfsieb sind nicht spülmaschinengeeignet.
Achten Sie darauf, dass alle Geräte- und Zubehörteile komplett sauber und trocken sein müssen, bevor Sie erneut in Gebrauch genommen werden.

• Reinigen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Tuch.

• Verwenden Sie keine Scheuerlappen, Stahlwolle, scheuernden Reiniger, Azeton oder Alkohol!

• Tauchen Sie die Gerätebasis und das Netzkabel mit Netzstecker niemals ins Wasser und halten Sie sie niemals unter fliessendes Wasser.

• Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!

Lagerung

• Lagern Sie das saubere und trockene Gerät an einem trockenen Ort, am besten in der Originalverpackung, um es vor Staub zu schützen, ausserhalb der Reichweite von Kindern.

• Stellen Sie nichts auf das Gerät.

Tipps für die Zubereitung von Joghurt

• Joghurt wird aus pasteurisierter und homogenisierter Milch hergestellt. Zugesetzte Milchsäurebakterien verarbeiten hierbei den in der Milch vorhandenen Milchzucker zu Milchsäure. Durch die entstehende Säure vernetzt sich das Milcheiweiss und bildet die für einen Joghurt typische Struktur.

• Die optimale Temperatur für den Reifeprozess beträgt bei normalem Joghurt ca. 42–44°C, bei veganem bzw. laktosefreiem Joghurt empfehlen wir eine Temperatur von ca. 38°C. Die Reifezeit kann variieren, je nach Verwendung der Zutaten und der gewünschten Konsistenz des Joghurts.

• Die Festigkeit des Joghurts ist auch abhängig vom Fettgehalt der verwendeten Milch. So wird aus Milch mit 3,5% Fettgehalt ein eher fester Joghurt, während aus Milch mit 1,5% Fettgehalt ein weicherer Joghurt entsteht.

• Wichtig für das Gelingen von Joghurt ist eine einwandfreie Hygiene aller Gerätschaften und Zutaten, da Milcherzeugnisse sehr empfindlich reagieren.

• Verwenden Sie bei der Herstellung nur Milch und die Starterkultur! Zusätze wie Zucker, Früchte oder Aromen erst dem fertigen Joghurt zugeben.

• Eine längere Reifezeit bedeutet im Ergebnis einen festeren Joghurt und kräftigeren Joghurtgeschmack.

• Eine Störung während der Reifezeit (z.B. durch Erschütterungen) kann bewirken, dass der Joghurt nicht fest wird.

Hinweis:
Nehmen Sie unsere Empfehlungen als Basis und probieren Sie selbst, bis Sie die optimale Zeiteinstellung und Zutatenauswahl für „Ihren" Joghurt gefunden haben.

1. Milch vorbereiten

1 x Glasbehälter: Für eine komplette Füllung benötigen Sie 1 Liter Milch.

• **Rohmilch:** Unbehandelte Milch aus dem Direktverkauf am Hof muss vor dem Konsum bzw. der Weiterverarbeitung auf min. 70°C erhitzt werden, um potentiell gesundheitsgefährdende Mikroorganismen abzutöten.

• **Frischmilch oder pasteurisierte Milch:** Die Milch aus dem Kühlregal wurde bereits auf mindestens 72–75°C erhitzt, um vorhandene Mikroorganismen abzutöten. Eine Vorbehandlung ist nicht notwendig.

• **Ultrahocherhitzte Milch (H-Milch):** Bei der Verwendung von H-Milch ist ebenfalls keine Vorbehandlung erforderlich, da diese bereits durch hohe Temperaturen von mindestens 135°C sterilisiert ist.

• **Vegane/laktosefreie Milch-Alternativen:** Bei der Verwendung von Milch-Alternativen wie z.B. Sojamilch oder laktosefreier Milch

ist nur dann eine Vorbehandlung notwendig, wenn diese nicht fertig gekauft, sondern selbst hergestellt wurden. In diesem Fall erhitzen Sie die Milch, wie bei der Verwendung von Rohmilch, auf mindestens 70°C. Beachten Sie, dass nicht aus jeder pflanzlichen Milch-Alternative ein Joghurt ohne Verdickungsmittelzusatz hergestellt werden kann.

2. Milchsäurebakterien vorbereiten

1 x Glasbehälter: Für eine komplette Füllung benötigen Sie 180 g stichfestes Naturjoghurt bzw. die laut Herstelleranweisung nötige Menge an Joghurtferment bzw. Starterkultur.

• **Naturjoghurt:** Bei der Verwendung von frischem Naturjoghurt (tierisch oder pflanzlich) aus dem Handel achten Sie darauf, dass Sie Joghurt ohne Konservierungs- und Aromastoffe und keinen wärmebehandelten Joghurt benutzen.

• **Joghurtferment bzw. Starterkultur:** Bei der Benutzung von Ferment bzw. Starterkultur achten Sie bitte auf deren korrekte Aufbewahrung und Haltbarkeit, sowie die Verwendung gemäss der Anleitung.

Hinweis:

Mit Hilfe einer Starterkultur hergestellten Joghurt können Sie erneut für die Joghurtzubereitung verwenden. Nutzen Sie hierzu die entsprechende Menge aus dem letzten Joghurtglas. Diese Methode sollte nicht beliebig oft wiederholt werden, da sich die Zusammensetzung der Milchsäurebakterien-Kulturen mit der Zeit ändern kann. Lesen Sie hierzu bitte die Herstellerangaben auf dem verwendeten Produkt.

3. Joghurtansatz vorbereiten

• Milch (siehe Punkt 1) in ein ausreichend grosses Gefäss füllen.

• Gewünschte Starterkultur (siehe Punkt 2) hinzugeben und sorgfältig einrühren, bis sie sich gleichmässig verteilt hat.

Hinweis:

Die Starterkultur sollte etwa die gleiche Temperatur haben wie die verwendete Milch.

• Die Mischung dann vorsichtig in den Glasbehälter oder die Joghurtgläser einfüllen. Achten Sie darauf, die Behältnisse nicht zu überfüllen.

• Glasbehälter bzw. Joghurtgläser mit dem jeweiligen Deckel verschliessen (bei Glasbehälter: Erst Lüftungsventil öffnen, dann Deckel aufsetzen, dann Lüftungsventil schliessen).

Problembehebung

Problem	Abhilfe
Keine Funktion	Prüfen Sie, ob der Gerätestecker korrekt in der Anschlussbuchse an der Geräterückseite steckt und ob der Netzstecker in einer funktionierenden Steckdose steckt.
Deckel lässt sich nicht von Glasbehälter abnehmen oder aufsetzen	**Vor dem Abnehmen:** Lüftungsventil auf Deckel drücken und somit öffnen **Vor dem Aufsetzen:** Lüftungsventil drücken, um es zu öffnen, dann nach dem Aufsetzen wieder drücken, um es zu verschliessen.
Fehlercode E1 oder E2 leuchten im Display auf	Fehler in der elektronischen Steuerung bzw. Elektronik defekt. Bringen Sie das Gerät bitte zum nächsten FUST-Kundendienst.

Chère cliente, cher client

Nous vous félicitons pour l'achat de cet appareil pratique de Betty Bossi et FUST qui vous permettra de préparer en un tour de main et en toute simplicité des yogourts et des fromages frais.



Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.

Veuillez respecter impérativement toutes les consignes de sécurité pour éviter tout risques d'accidents et dommages. Nous vous prions de conserver cette notice d'utilisation, afin de vous permettre de vous y référer éventuellement plus tard.

Ne mettez jamais les pièces conductrices de courant en contact avec de l'eau. Ne touchez jamais les pots à yogourt et le récipient en verre qui sont dans l'appareil lorsque ce dernier est branché.

Usage

• La machine à yogourt est destinée exclusivement à l'usage domestique. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. Tout emploi abusif est strictement interdit en raison des risques éventuels ! En cas d'utilisation abusive ou de fausse manipulation de l'appareil, aucune responsabilité ne peut être assumée pour les dommages éventuels.

• Si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles, ceci met fin à toute garantie.

• Utilisez uniquement des accessoires d'origine et les pièces de rechange explicitement recommandées par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non conformes peut endommager l'appareil.

• Ne laissez jamais de l'eau s'introduire dans le corps de l'appareil.

• **Attention :** L'appareil est très chaud lorsqu'il est en marche et le reste un certain temps après l'avoir utilisé, même s'il est débranché.

• Lavez soigneusement et séchez les pots à yogourt et le récipient en verre ainsi que le pot à faisselle avec tous les couvercles après chaque utilisation.

• Utilisez les pots à yogourt et le récipient en verre ainsi que le pot à faisselle exclusivement avec cet appareil et ne les mettez pas dans un four micro-ondes ou un four traditionnel.

• L'appareil n'est pas approprié pour réchauffer des liquides (p.ex. de l'eau, du lait, des soupes ou similaire).

• Faites faire l'entretien et les réparations, incluant le remplacement du cordon d'alimentation, uniquement par votre service de réparation FUST. Lors des réparations, il faut exclusivement utiliser des pièces de rechange originales FUST, sinon votre appareil risque d'être endommagé ou vous risquez d'être blessé.

• Maintenez l'appareil propre et tout particulièrement les éléments qui entrent en contact avec les aliments.

• Ne mettez jamais l'appareil en fonction à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande.

Utilisateurs

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec le contenu de ce mode d'emploi. Les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments sont seulement autorisées à utiliser l'appareil sous surveillance.

• Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.

• Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes avec des déficiences physiques, sensorielles ou intellectuelles et des personnes mal instruites ou mal informées peuvent utiliser cette

machine lorsqu'ils sont supervisés ou instruits consciencieusement et qu'ils ont compris les risques y liés. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil. Il est interdit aux enfants de moins de 8 ans de nettoyer ou entretenir l'appareil. Les enfants âgés de 8 ans ou plus doivent être supervisés.

• Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants moins de 8 ans.

Protection des enfants

Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. Ne laissez jamais la machine sans surveillance lorsqu'elle est branchée.

• Les enfants ne doivent pas jouer avec les bandes adhésives et les emballages de l'appareil, il y a risque de mort par étouffement.

• Les enfants doivent être surveillés afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.

Risque de décharge électrique (X)

Faites attention à ne pas toucher les pièces sous tension. Une décharge électrique peut provoquer de graves blessures ou même entraîner la mort. Veuillez respecter les directives suivantes.

• Vérifiez l'état de la machine avant la mise en service. Afin d'éviter un choc électrique, n'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé ou lorsque l'appareil présente un quelconque anomalie ou a subi une chute. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Apportez-le à la prochaine station après-vente FUST qui pourra le contrôler et, si nécessaire, réparer.

• Dans le cas où la machine est stationnée dans l'eau, ne la touchez pas en aucune circonstance ! Ne touchez jamais l'appareil avec des mains mouillées ou humides ! Lorsque l'appareil est devenu humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement du courant avec des gants en caoutchouc, avant de le toucher !

Attention :

Lorsque vous ouvrez le couvercle après utilisation, il se peut que de l'eau de condensation coule du couvercle sur l'appareil. Prenez soin que l'eau de condensation ne s'écoule pas sur la prise située sur la face arrière de l'appareil !

• Evitez d'exposer l'appareil directement aux rayons du soleil. Maintenez-le à l'écart de la chaleur et de rebords tranchants. N'utilisez pas l'appareil avec des mains humides.

• Ne plongez jamais le cordon, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou autre liquide.

Cordon d'alimentation (I, II, III, IV, V, VI, VII)

• Si le cordon d'alimentation est défectueux, vous devez le faire remplacer par le service après-vente de FUST puisque cela nécessite des outils spéciaux. Ne pliez et ne tordez pas le cordon et protégez-le d'objets chauds.

• L'endommagement du cordon d'alimentation peut provoquer un court circuit, un incendie et/ou une décharge électrique.

• Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon ni en touchant la prise avec les mains humides.

• N'éteignez jamais l'appareil en retirant la fiche, l'appareil pourrait être endommagé. Eteignez toujours tout d'abord l'appareil grâce à la touche marche/arrêt.

• Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas en service.

• Ne posez pas d'objets lourds ou l'appareil lui-même sur le cordon d'alimentation. Risque de court circuit et d'incendie !

• Placez le cordon d'alimentation de telle façon que personne ne puisse pas trébucher. Risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil.

• Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation, afin que l'appareil ne tombe pas ou que personne ne se blesse.

• Le cordon d'alimentation ne doit jamais toucher les surfaces et pièces chaudes de l'appareil.

• Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne l'enroulez pas de façon serrée.

Branchement électrique (I, X)

Une mauvaise utilisation du courant peut provoquer la mort.

• Ne branchez la machine qu'à une prise de courant alternatif d'une tension de 230 V/50 Hz. Le fusible de protection de la prise doit être de 6 ampères au minimum (référez-vous aux données figurant sur la plaque signalétique).

• Ne branchez jamais l'appareil à une multiprise ou à une prise sur laquelle d'autres appareils sont également branchés.

• Ne branchez jamais l'appareil dans une prise endommagée ou mal fixée. Risque de décharge électrique et d'incendie !

• N'utilisez jamais de cordon d'alimentation défectueux. Contactez le service après-vente de FUST en cas d'un mauvais fonctionnement.

• Utilisez seulement des rallonges électriques en bon état.

• Avant le nettoyage et le rangement débranchez toujours l'appareil.

• Eteignez toujours l'appareil avec la touche marche/arrêt et débranchez-le avant d'ajouter un accessoire. Cette consigne est également valable lorsque vous voulez déplacer l'appareil.

• En cas de non-utilisation, l'appareil doit être débranché.

• Vérifiez de temps en temps que l'appareil et la fiche sont en bon état. Un appareil endommagé ne doit pas être mis en service.

• Ne portez en aucun cas la main à un appareil qui est tombé dans l'eau. Débranchez toujours d'abord la fiche réseau avant de le sortir.

• Afin de garantir une protection supplémentaire, nous vous recommandons d'utiliser un interrupteur de sécurité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.

Emplacement (II, III, VIII, IX)

• Utilisez l'appareil sur un plan de travail résistant à la chaleur et à l'humidité, sec et stable. Ne placez pas l'appareil sur une surface métallique.

• Placez le cordon d'alimentation de telle façon que personne ne puisse pas trébucher ou se blesser.

• Pendant son emploi, veillez à ce que l'appareil ne se trouve pas à portée de main des enfants, personnes présentant un handicap ou près des animaux familiers.

• Ne recouvrez jamais les ouvertures de l'appareil, afin que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil.

• Ne pas laisser pendre le cordon afin que personne ne puisse renverser l'appareil ni se blesser.

• N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur et protégez-le de la chaleur et des flammes. N'utilisez donc pas l'appareil sur un réchaud.

• Posez l'appareil sur une surface dure et étanche, pas sur une surface molle comme une nappe en plastique par exemple. L'appareil ne doit pas non plus être posé sur une surface sensible comme une table en verre, une nappe, des meubles laqués etc..

• Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui produisent de la chaleur comme par exemple un four, une gazinière, une plaque de cuisson etc.. Posez l'appareil en conservant une distance de sécurité par rapport aux murs et autres objets qui risqueraient de prendre feu ou de fondre, comme par exemple du plastique, des rideaux, des serviettes (en coton ou en papier etc.) et placez la machine en-dehors de la portée des enfants.

• Ne mettez pas l'appareil en marche dans un environnement explosif, dans lequel

se trouve des liquides ou gaz inflammables.

• Lors de l'utilisation, de la chaleur et de la vapeur s'échappent de l'appareil. Utilisez un emplacement bien aéré pour l'appareil avec un espace de 20 cm minimum jusqu'au prochain objet ou le prochain mur, et ne couvrez pas l'appareil.

• Ne posez pas l'appareil sous un buffet de cuisine pendant son fonctionnement.

• Assurez-vous que rien ne peut tomber sur l'appareil, et que l'appareil lui-même ne peut pas tomber.

• N'utilisez jamais l'appareil à proximité de l'eau (par ex. une baignoire, une piscine etc.) et ne l'exposez ni à la pluie, ni à l'humidité.

• Ne placez rien sur l'appareil.

• Le tableau de commande et le socle de l'appareil (y compris le cordon et la prise) ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau, des liquides ou de la vapeur.

Consignes de sécurité spécifiques pour cet appareil

• Ne transportez pas l'appareil lorsqu'il est chaud ou tant qu'il est branché.

• L'appareil doit être entièrement refroidi avant de le nettoyer ou de le déplacer.

• Utilisez toujours l'appareil avec le couvercle fermé.

• Tous les éléments qui entrent en contact avec des aliments, doivent être tenus propres et lavés après chaque utilisation.

Avant la mise en service

Avant la mise en service

• Sortez la machine de l'emballage et retirez tous les matériaux d'emballage. Assurez-vous que des enfants ne jouent pas avec, surtout avec les sacs plastiques (risque d'étouffement).

• Vérifiez que la machine n'est pas endommagée. Si elle est endommagée, contactez votre service client FUST.

• Vérifiez toujours avant l'usage que la fiche et la prise électrique sont en bon état. Un contact insuffisant pourrait endommager l'appareil.

• Retirez tous les éléments amovibles comme les récipients en verre, le pot à faisselle et les pots à yogourt ainsi que leurs couvercles et lavez-les dans de l'eau de vaisselle chaude. Rincez-les ensuite tous sous de l'eau claire puis séchez-les soigneusement avec un torchon propre.

• Ne mettez pas le corps de l'appareil en contact avec l'eau !

• N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs !

Ouvrir ou fermer les récipients en verre

Les couvercles des récipients en verre sont équipés d'une valve d'aération:

• **Avant de mettre** le couvercle sur le récipient, ouvrez tout d'abord la valve en appuyant sur la touche d'aération. Le couvercle avec la valve d'aération ouverte se laisse ainsi facilement mettre en place. **Après avoir mis** le couvercle sur le récipient, appuyez une nouvelle fois sur la touche d'aération pour refermer la valve.

• **Avant de retirer** le couvercle, appuyez également sur la valve d'aération pour l'ouvrir. Le couvercle peut être ainsi facilement retiré du récipient.



Aperçu / Description de l'appareil







1 Socle de l'appareil

2 Tableau de commande avec touches tactiles et écran

3 Cuve

4 Fiche de raccordement pour la prise de l'appareil (située sur la face arrière de l'appareil)

5 Couvercle de l'appareil

6 2 récipients en verre d'un volume de 1,2 litre chacun

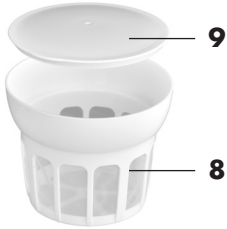
7 2 couvercles pour les récipients en verre avec touche d'aération et bague d'étanchéité

8 Pot à faisselle

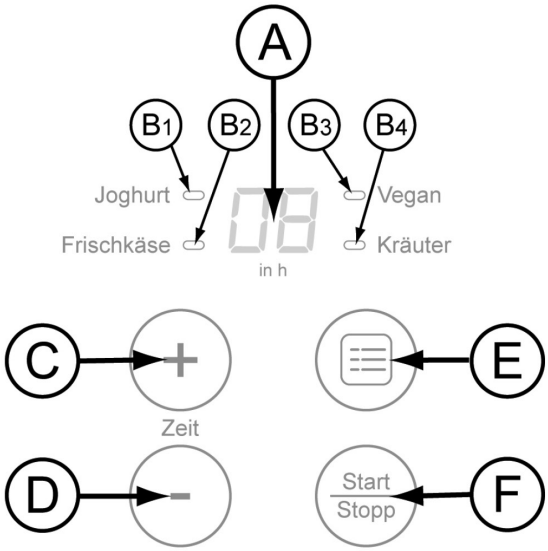
9 Couvercle du pot à faisselle avec bague d'étanchéité

10 Cordon avec prise





Touches de fonction et écran



A Affichage du temps de fonctionnement restant (temps de fermentation)

B1 Voyant pour le programme 1 : « yogourt » (Joghurt)

B2 Voyant pour le programme 2 : « fromage frais » (Frischkäse)

B3 Voyant pour le programme 3 : « yogourt végan » (Vegan)

B4 Voyant pour le programme 4 : « extrait d'herbes » (Kräuter)

C Touche « + » de la minuterie pour augmenter le temps programmé

D Touche « – » de la minuterie pour diminuer le temps programmé

E Touche de sélection du programme

F Touche marche/arrêt (Start/Stopp)

Remarque :
L'appareil est équipé de touches tactiles faciles à utiliser – il suffit de les effleurer pour activer le programme correspondant. A chaque fois que vous effleurez une touche, un signal sonore retentit.

Aperçu des programmes

L'appareil dispose de quatre programmes disposant de températures prédéterminées. Ces températures peuvent varier de quelques degrés selon la température ambiante. Le volume maximum qui peut être traité en une fois est de 1,2 litre.

Programme	Appellation	Pour la préparation de	Affichage sur l'écran	Température	Temps de fermentation
1	Joghurt	yogourt frais		42°C	8 h (*)
2	Frischkäse	fromage frais ou pâte au levain pour faire du pain		30°C	5 h (*)
3	Vegan	yogourt végan et sans lactose		38°C	10 h (*)
4	Kräuter	extrait d'herbes, p.ex. pour des applications cosmétiques		55°C	4 h (*)

(*) Le temps de fermentation peut être programmé de 1 à 24 heures par intervalle d'une heure et peut donc être adapté individuellement.

Une électrocution peut être mortelle. Respectez les consignes de sécurité.

Attention :
L'appareil ne doit pas être déplacé pendant la fermentation, car sinon le processus de fermentation pourrait être entravé ou interrompu.
Lavez soigneusement les récipients en verre ou les pots à yogourt avant de les utiliser et rincez-les sous de l'eau chaude. Séchez-les ensuite avec un torchon propre.

1. Placez le socle de l'appareil sur un plan de travail plat, sec et résistant à la chaleur.

2. Mettez également les pots à yogourt / le récipient en verre propres sur le plan de travail. Retirez les couvercles (dans le cas des récipients en verre, appuyez préalablement sur la touche d'aération).

3. Préparez les ingrédients pour le yogourt ou le fromage frais selon le petit livre de recettes fourni puis remplissez les pots à yogourt ou le récipient en verre. Référez-vous également aux conseils indiqués dans le chapitre « Conseils pour la préparation de yogourts ».

4. Refermez les pots à yogourt / le récipient en verre avec le/les couvercles. Dans le cas du récipient en verre, ouvrez tout d'abord la valve d'aération du couvercle puis refermez-la lorsque le couvercle est placé sur le récipient (voir la description « Ouvrir ou fermer le récipient en verre »).

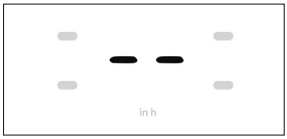
5. Placez les pots à yogourt / le récipient en verre remplis et fermés dans la cuve de l'appareil.

6. Replacez le couvercle de l'appareil sur le socle pour que l'appareil soit bien fermé.

7. Branchez la prise de l'appareil dans la fiche de raccordement située sur la face arrière de l'appareil. Vérifiez que la prise soit correctement branchée, une prise mal branchée peut entraîner des dommages au niveau du câble ou de la prise !

8. Branchez ensuite le cordon dans une prise secteur appropriée.

9. Tous les voyants s'affichent brièvement sur l'écran, puis deux traits horizontaux sont visibles et un signal sonore retentit – L'appareil est alors prêt à l'emploi.



Remarque :
Si vous n'effleurez aucune touche dans les 30 secondes qui suivent, l'appareil passe sur le mode de veille et les deux traits s'effacent. Si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche de sélection du programme, l'appareil repasse sur le mode de fonctionnement.

10. Pour sélectionner un programme, appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection du programme jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche (voir tableau page 34).

11. Le temps de fermentation préprogrammé s'affiche sur l'écran. La minuterie et le voyant de contrôle du programme sélectionné clignotent (dans notre exemple le programme yogourt).



Remarque :

Si vous n'effleurez aucune touche dans les 10 secondes qui suivent, l'appareil repasse sur le mode de fonctionnement (deux traits s'affichent sur l'écran).

Si vous voulez modifier la minuterie, appuyez sur la touche « + » ou « – ». Vous pouvez modifier la minuterie de 1 à 24 heures par intervalle d'1 heure.

12. Lorsque tous les réglages sont effectués, mettez l'appareil en marche en appuyant sur la touche marche/arrêt. La minuterie compte à rebours sur l'écran jusqu'à « 0 ». Une fois le temps de fermentation réglé écoulé, un signal sonore retentit 4 fois et l'appareil s'éteint automatiquement.

Attention :

Pour mettre l'appareil en marche, vous devez appuyer sur la touche marche/arrêt. Si vous voulez interrompre le processus de fermentation, vous pouvez appuyer sur la touche marche/arrêt et arrêter l'appareil.

13. Lorsque l'appareil est éteint, retirez le couvercle du socle de l'appareil. Attention : Il peut y avoir de l'eau de condensation sur la paroi intérieure du couvercle, ceci est tout à fait normal. Faites attention que l'eau de condensation ne coule pas sur la paroi extérieure du socle de l'appareil ou sur la prise.

14. Retirez les pots à yogourt ou le récipient en verre et mettez-les pendant au moins 4–8 heures dans le réfrigérateur, pour achever la fermentation. Ce n'est qu'alors que vous pouvez affiner les yogourts avec des ingrédients, les transformer ou les manger.

15. Débranchez l'appareil pour l'éteindre définitivement.

Attention :

N'oubliez pas que vous ne devez pas déplacer l'appareil pendant qu'il est en marche.

L'appareil devient chaud pendant qu'il est en marche et le reste un certain temps après qu'il ait été éteint.

Attention :
Ne placez jamais l'appareil dans le réfrigérateur.

Durée de conservation :
Le yogourt peut être conservé maximum 8 à 10 jours dans le réfrigérateur.

Nettoyage (III, IV, VII)

• Avant de nettoyer l'appareil, prenez soin de tout d'abord le débrancher et de le laisser refroidir.

• Lavez soigneusement le couvercle de l'appareil, les récipients en verre, les pots à yogourt et éventuellement le pot à faisselle ainsi que les couvercles dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Rincez-les ensuite sous de l'eau chaude. Séchez le tout avec un chiffon propre.

Remarques :
Les récipients en verre et les pots à yogourt peuvent également être lavés en machine.
Le couvercle de l'appareil et les couvercles des pots et des récipients ainsi que le pot à faisselle ne peuvent pas être lavés dans le lave-vaisselle.
Prenez soin que tous les éléments de l'appareil et les accessoires sont propres et secs avant de les réutiliser.

• Nettoyez le socle de l'appareil avec un chiffon humide.

• N'utilisez pas de détergents agressifs, de laines d'acier, d'acétone ou d'alcool.

• Ne plongez jamais le socle de l'appareil et le cordon avec la prise dans de l'eau et ne les mettez jamais sous de l'eau courante.

• Ne nettoyez en aucun cas l'appareil avec un nettoyeur vapeur !

Rangement

• Rangez l'appareil propre et sec dans un endroit sec, de préférence dans son emballage d'origine, pour le protéger de la poussière. Rangez-le hors portée des enfants.

• Ne placez rien sur l'appareil.

Conseils pour la préparation de yogourts

• Les yogourts sont faits à partir de lait pasteurisé et homogénéisé. Les bactéries lactiques ajoutées transforment le lactose présent dans le lait en acide lactique. Les protéines laitières se lient grâce à l'acide qui se développe et apportent au yogourt sa structure typique.

• La température optimale pour la fermentation est normalement d'env. 42–44°C, dans le cas de yogourts végans ou sans lactose nous vous recommandons une température d'environ 38°C. Le temps de fermentation peut varier en fonction des ingrédients utilisés et de la consistance souhaitée pour le yogourt.

• La consistance du yogourt dépend également de la teneur en matières grasses du lait utilisé. Si vous utilisez du lait entier avec 3,5% de matières grasses, les yogourts seront plus fermes, alors qu'ils seront plus moelleux si vous utilisé du lait demi-écrémé avec 1,5% de matières grasses.

• Pour bien réussir vos yogourts, il est important d'observer des mesures d'hygiène strictes pour tous les éléments de l'appareil et les ingrédients, parce que les produits laitiers réagissent de manière très sensible.

• Utilisez seulement du lait et un ferment lactique pour faire des yogourts ! Les ingrédients supplémentaires comme du sucre, des fruits ou des arômes ne peuvent être ajoutés qu'une fois le yogourt fini.

• Un temps de fermentation plus long signifie un yogourt plus ferme et un arôme plus intensif.

• Un dysfonctionnement pendant la fermentation (p.ex. des vibrations) peut avoir pour conséquence que le yogourt ne sera pas ferme.

Remarque :

Basez-vous au départ sur nos recommandations puis expérimentez vous-même jusqu'à ce que vous ayez défini le temps de fermentation et les ingrédients idéaux pour « votre » yogourt.

1. Préparation du lait

1 récipient en verre : Pour le remplir entièrement vous avez besoin d'1 litre de lait.

• **Lait cru :** Le lait non traité et provenant directement de la ferme doit être réchauffé à au moins 70°C avant de le consommer ou de le transformer, afin de tuer les éventuels micro-organismes dangereux pour la santé.

• **Lait frais ou pasteurisé :** Le lait provenant du rayon frais des magasins a déjà été réchauffé à au moins 72–75°C pour tuer les micro-organismes. Un prétraitement n'est plus nécessaire.

• **Lait stérilisé (lait U.H.T.) :** En cas d'utilisation de lait longue conservation, il n'est également pas nécessaire de le prétraiter, car il a été préalablement stérilisé à une température élevée d'au moins 135°C.

• **Lait végan ou sans lactose :** En cas d'utilisation d'une alternative au lait, comme p.ex. du lait de soja ou du lait sans lactose, un prétraitement n'est nécessaire que si vous n'achetez pas le lait et que vous le fabriquez vous-même. Dans ce cas, préchauffez le lait à au moins 70°C, comme lors de l'utilisation de lait cru. Tenez compte qu'il n'est pas possible de préparer des yogourts à base de toutes sortes d'alternatives végétales au lait sans avoir à y ajouter des additifs pour faire épaissir le lait.

2. Préparation du ferment lactique

1 x récipient en verre : Pour remplir entièrement le récipient vous avez besoin de 180 g de yogourt nature ferme ou de la quantité nécessaire selon les consignes données par le fabricant de ferment lactique.

• **Yogourt nature :** Si vous utilisez du yogourt nature frais (à base végétale ou animale) que vous avez acheté, prenez soin qu'il s'agisse de yogourt sans conservateurs ou arômes et qu'il n'a pas été traité thermiquement.

• **Ferment lactique :** En cas d'utilisation de ferment lactique, veuillez prendre soin de le conserver correctement et respectez la date d'expiration. Utilisez-le comme indiqué sur l'emballage.

Remarque :

Les yogourts faits à base de ferment lactique peuvent être réutilisés pour préparer d'autres yogourts. Utilisez dans ce cas la quantité correspondant au dernier pot à yogourt. Cette méthode ne peut pas être répétée à l'infini, car la composition de cultures de bactéries lactiques peut se modifier avec le temps. Veuillez lire à ce propos les consignes du fabricant sur l'emballage du produit utilisé.

3. Préparer le yogourt

• Mettez le lait (voir consigne no. 1) dans un récipient suffisamment grand.

• Ajoutez le ferment souhaité (voir consigne no. 2) et mélangez-le bien avec le lait jusqu'à obtention d'une consistance homogène.

Remarque :

Le ferment lactique doit avoir à peu près la même température que le lait utilisé.

• Répartissez le mélange dans les pots à yogourt ou le récipient en verre. Prenez soin de ne pas les remplir de trop.

• Refermez le récipient en verre ou les pots à yogourt avec les couvercles correspondants (dans le cas du récipient en verre : ouvrez tout d'abord la valve d'aération, placez ensuite le couvercle sur le récipient puis fermez la valve).

Dépannage

Problème	Dépannage
Ne fonctionne pas	Vérifiez que la prise de l'appareil est bien branchée dans la fiche de raccordement située sur la face arrière de l'appareil et que le cordon est également bien branché dans la prise secteur.
Il n'est pas possible de mettre le couvercle sur le récipient en verre ou de le retirer	**Avant de le retirer :** Appuyez sur la valve d'aération située sur le couvercle pour l'ouvrir. **Avant de le mettre en place :** Appuyez sur la valve d'aération pour l'ouvrir, puis appuyez une nouvelle fois sur la valve après avoir placé le couvercle sur le récipient pour le fermer.
Le code erreur E1 ou E2 s'affiche sur l'écran.	Erreur au niveau de la commande électronique ou électronique défectueuse. Veuillez rapporter votre appareil au service après-vente de FUST le plus proche.

Gentile cliente

Ci congratuliamo per l'acquisto di questo dispositivo da Betty Bossi e FUST, con il quale è possibile produrre yogurt e formaggio fresco in modo semplice e in breve tempo.



Leggere con attenzione questo libretto di istruzioni prima di installare e di usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

Seguire le norme di sicurezza per evitare danni e incidenti. Conservare sempre questo libretto di istruzioni.



Non metta mai le parti che conducono corrente a contatto con acqua. Non toccare mai i vasetti in vetro e il contenitore di vetro nell'apparecchio, fino a quando questo è allacciato alla corrente elettrica.

Uso

• La macchina per yogurt e formaggio fresco è destinata esclusivamente all'uso domestico. Ogni uso improprio o modificazione dell'apparecchio è severamente vietato a causa dei rischi ad esso collegati! Utilizzare l'apparecchio solamente in conformità alle regole contenute nel manuale. Se l'apparecchio è usato abusivamente o per uno scopo diverso da quello previsto, non potrà essere assunta alcuna responsabilità per eventuali danni.

• Se l'apparecchio viene utilizzato a scopo commerciale o industriale non potrà essere più data alcuna garanzia.

• Utilizzare unicamente accessori originali o pezzi di ricambio esplicitamente raccomandati dal fabbricante. L'uso di accessori non originali può danneggiare l'apparecchio.

• La base dell'apparecchio non deve mai venire a contatto con l'acqua.

• **Attenzione:** Durante l'impiego l'apparecchio diventa molto caldo e resta ancora per un pò di tempo caldo anche dopo averlo spento e aver staccato la spina.

• Dopo ogni utilizzo sciacquare e asciugare accuratamente i vasetti di yogurt, il contenitore di vetro e il setaccio con tutti i coperchi.

• Utilizzare i vasetti di yogurt, i contenitori di vetro e il setaccio solo con questo apparecchio e non metterli in un forno a microonde o in un forno.

• L'apparecchio non è adatto al riscaldamento di liquidi (ad es. acqua, latte, zuppe, ecc.).

• Manutenzione e riparazioni, inclusa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite esclusivamente dal servizio di riparazione FUST. Per le riparazioni possono essere utilizzati solo pezzi di ricambio originali, in caso contrario il dispositivo potrebbe essere danneggiato o si potrebbero rischiare lesioni.

• Mantenere l'apparecchio sempre pulito e sopratutto tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti.

• Non mettere mai in funzione l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando.

Utenti

L'apparecchio deve essere utilizzato solamente da persone che sono familiari con queste istruzioni per l'uso. Persone sotto l'influenza d'alcol o medicamenti sono autorizzati ad utilizzare l'apparecchio solo sotto sorveglianza.

• Non lasciare mai incustodito l'apparecchio durante l'impiego.

• Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensorie o mentali limitate, o da persone non a conoscenza dell'apparecchio o inesperte, se vengano sorvegliati o abbiano potuto beneficiare di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli risultanti dall'impiego di questo. Bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e manutenzione effettuate dall'utente non possono essere eseguite da bambini, a meno che questi abbiano 8 o più anni e vengano sorvegliati.

• L'apparecchio e il suo allacciamento elettrico sono da tenere lontani da bambini sotto agli 8 anni.

Protezione per bambini

Apparecchi elettrici non sono giocattoli per bambini. Non lasciare, quindi, mai la macchina incustodita mentre è collegata alla rete elettrica.

• Bambini non devono giocare con i nastri adesivi e il materiale di imballaggio dell'apparecchio perché ciò comporta un rischio di soffocamento.

• I bambini devono essere sorvegliati, affinché non giochino con l'apparecchio.

Scossa elettrica (X)

Fare attenzione di non toccare mai le parti sotto tensione. Una scossa elettrica può provocare gravi ferite o addirittura portare alla morte. Si prega di osservare le seguenti norme.

• Esaminare la macchina prima di ogni uso. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina di alimentazione sono danneggiati o l'apparecchio accusa altri disturbi, è caduto o è danneggiato. Non effettuare mai riparazioni da soli, ma portare l'apparecchio presso il prossimo servizio di riparazione FUST, in modo che possa essere esaminato e, eventualmente, venire riparato.

• Se la macchina dovesse trovarsi in acqua, non toccarla in nessun caso! Non toccare mai l'apparecchio con mani umide o bagnate! Se la macchina dovesse essere bagnata od umida, staccare subito la spina di corrente con guanti in gomma, prima che Lei la tocca!

Attenzione:

Se si apre il coperchio dopo l'uso, l'acqua di condensa potrebbe scorrere dal coperchio sull'alloggiamento. Assicurarsi che la condensa non goccioli sul connettore posto sul retro del dispositivo!

• Tenere l'apparecchio lontano da calore, raggi diretti del sole e bordi appuntiti. Non utilizzare mai l'apparecchio con mani umide.

• Non immergere mai il cavo elettrico, la spina di alimentazione o l'apparecchio stesso in acqua o in altri liquidi.

Cavo di alimentazione (I, II, III, IV, V, VI, VII)

• In presenza di un cavo di alimentazione danneggiato, questo deve essere sostituito dal servizio di riparazione FUST poiché sono necessari degli attrezzi speciali. Non incastrare il cavo di alimentazione e proteggerlo da oggetti caldi.

• Un danneggiamento del cavo elettrico può provocare un corto circuito, incendio e/o una scossa elettrica.

• Non estrarre mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo né toccandola con mani bagnate.

• Non tirare mai la spina dalla presa di corrente per spegnere l'apparecchio perché questo potrebbe danneggiarlo. Spegnere sempre il dispositivo premendo prima il tasto Start/Stop.

• Estrarre sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è utilizzato.

• Non appoggiare sul cavo elettrico oggetti pesanti così come l'apparecchio stesso.

Pericolo di corto circuito e incendio!

• Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno posso inciamparvi. Ciò potrebbe provocare ferimenti o l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.

• Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa tirare giù l'apparecchio e ferirsi.

• Il cavo elettrico non deve venire a contatto con le parti bollenti dell'apparecchio.

• Non schiacciare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo troppo stretto.

Allacciamento elettrico (I, X)

Un uso improprio della corrente può avere conseguenze mortali.

• Collegare la macchina solamente ad una presa di corrente alternata con una tensione di 230 V/50 Hz. La sicurezza minima della presa deve essere di 6 ampère (vedi le indicazioni nella targhetta di identificazione).

• Non collegare mai l'apparecchio a una presa multipla o a una presa alla quale sono collegati altri apparecchi.

• La spina non deve mai essere inserita in una presa di corrente danneggiata o non fissata bene. Pericolo di scossa elettrica e incendio!

• Non utilizzare mai un cavo elettrico danneggiato. In presenza di un danno si prega di contattare il servizio di riparazione FUST.

• Non utilizzare una prolunga che non si trovi in perfetto stato.

• Prima d'iniziare con la pulizia o di conservare l'apparecchio fare attenzione che l'apparecchio non sia collegato alla rete elettrica.

• Spegnere il dispositivo con il tasto Start/Stop e scollegare il cavo di alimentazione prima di montare accessori o componenti all'unità. Ciò vale anche se si desidera spostare il dispositivo.

• Se il dispositivo non viene utilizzato, deve essere scollegato.

• Controllare sempre che l'apparecchio o il cavo siano in perfetto stato. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.

• Non cercare mai di afferrare un apparecchio che è caduto nell'acqua. Staccare sempre la spina prima di tirarlo fuori dall'acqua.

• Come protezione supplementare si raccomanda di installare un interruttore di protezione della corrente residua (30 mA massimo). Si prega di rivolgersi ad un elettricista.

Collocazione (II, III, VIII, IX)

• Utilizzare l'apparecchio solo su una superficie resistente al calore e all'umidità, ascuitta e stabile. Non posizionare l'apparecchio su una superficie metallica.

• Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi e ferirsi.

• Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere tenuto lontano dalla portata di bambini, animali o persone con disabilità.

• Non coprire mai le aperture dell'apparecchio. L'aria deve potere circolare liberamente intorno all'unità.

• Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa tirare giù l'apparecchio e ferirsi.

• Non utilizzare l'apparecchio all'esterno e tenerlo lontano da calore e da fiamme aperte. Non utilizzare la macchina su un forno.

• Collocare l'apparecchio su una superficie stabile. Non posizionarlo su un piano morbido, ad esempio su una tovaglia in plastica. L'apparecchio non deve essere posto neanche su una superficie delicata come un tavolo in vetro, una tovaglia, mobili laccati ecc..

• Non posizionare l'apparecchio mai nelle vicinanze di apparecchi che emanano calore, per esempio forni, fornelli a gas, piastre elettriche ecc.. Posizionare l'apparecchio a una distanza di sicurezza dalle pareti o altri oggetti infiammabili come plastica, tende, asciugamani (cotone o carta ecc.) e po-

sizionare la macchina fuori della portata dei bambini.

• Non utilizzare l'apparecchio in un ambiente potenzialmente esplosivo in cui sono presenti liquidi o gas infiammabili.

• Durante l'uso possono fuoriuscire calore e vapore dall'apparecchio. Scegliere un luogo ben ventilato per l'apparecchio con una distanza minima di 20 cm tra l'apparecchio e l'oggetto od il muro più prossimo e non copra l'apparecchio.

• Durante l'uso, l'apparecchio non deve essere posizionato sotto i pensili da cucina.

• Assicurarsi che nulla possa cadere sull'apparecchio e che questo non possa cadere da nessuna parte.

• Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di acqua (per esempio vasca da bagno, piscine ecc.) e non esporlo alla pioggia o altra umidità.

• Non appoggiare nulla sull'apparecchio.

• Il pannello di controllo e la base del dispositivo (compresi cavo di alimentazione e spina) non devono mai venire a contatto con acqua, liquidi o vapore.

Istruzioni di sicurezza speciali per questo dispositivo

• Non trasportare l'apparecchio quando è caldo o finché la spina di rete è inserita nella presa di corrente.

• Per la pulizia e il trasporto, l'apparecchio deve prima essere completamente raffreddato.

• Utilizzare sempre l'apparecchio con il coperchio chiuso.

• Mantenere pulite e lavare dopo ogni utilizzo tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti.

Prima della messa in funzione

Prima della messa in funzione

• Estrarre la macchina dalla confezione e eliminare tutte le parti dell'imballaggio. Fare attenzione che i bambini non giochino con queste e soprattutto con le buste in plastica (pericolo di soffocamento).

• Assicurarsi che la macchina non sia danneggiata. In caso contrario contattare il prossimo servizio clienti FUST.

• Controllare sempre prima dell'uso che il connettore dell'apparecchio e la presa di corrente siano in un buon stato. Un contatto elettrico insufficiente potrebbe danneggiare l'apparecchio.

• Rimuovere tutte le parti rimovibili come i contenitori di vetro, il setaccio e i vasetti di yogurt con i rispettivi coperchi e lavarli con acqua calda e detergente. Sciacquare tutte le parti con acqua pulita e asciugare accuratamente con un panno da cucina pulito.

• Non mettere mai la base dell'apparecchio a contatto con l'acqua!

• Non utilizzare detergenti aggressivi od abrasivi!

Apertura e chiusura del contenitore in vetro

I coperchi dei contenitori in vetro sono dotati di una valvola di sfiato:

• **Prima di montare** il coperchio, aprire la valvola di sfiato premendo il pulsante di sfiato. Il coperchio può essere facilmente posizionato con la valvola di sfiato aperta. **Una volta che il coperchio è in posizione,** premere nuovamente il pulsante di sfiato per chiudere la valvola.

• **Anche prima di rimuovere** il coperchio, premere la valvola di sfiato per aprirlo. In questo modo il coperchio può essere rimosso facilmente.



Descrizione dell'apparecchio







1 Base del dispositivo

2 Pannello di controllo con tasti a sfioramento e display

3 Contenitore interno

4 Presa per la spina del dispositivo (sul retro del dispositivo)

5 Copertura della base

6 Contenitore in vetro 1,2 L (set da 2)

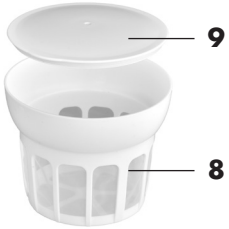
7 Coperchio per contenitore in vetro con pulsante di sfiato e anello di tenuta (set da 2)

8 Setaccio

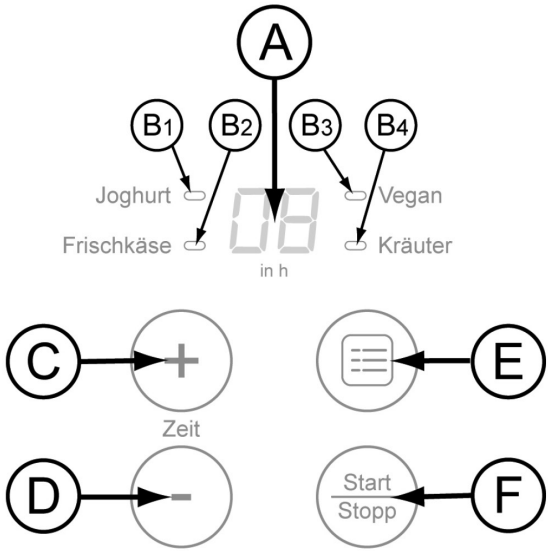
9 Coperchio per setaccio con anello di tenuta

10 Cavo di rete con spina di rete e spina per presa dell'apparecchio





Tasti di funzione e display



A Visualizzazione del tempo di funzionamento rimanente (tempo di maturazione)

B1 Spia di funzione per programma 1: “yogurt” (Joghurt)

B2 Spia di funzione per programma 2: “formaggio fresco” (Frischkäse)

B3 Spia di funzione per programma 3: “yogurt vegano” (Vegan)

B4 Spia di funzione per programma 4: “estratto di erbe” (Kräuter)

C Tasto timer “+” per aumentare l’impostazione del tempo

D Tasto timer “–” per diminuire l’impostazione del tempo

E Tasto di selezione del programma

F Tasto Start/Stop

Nota:
L’apparecchio è dotato di tasti sensibili al tocco facili da usare – basta toccarli brevemente e la relativa funzione viene attivata. Ogni tocco dei tasti è accompagnato da un segnale acustico.

Panoramica dei programmi

Il dispositivo dispone di quattro programmi con temperature fisse. Queste temperature possono variare di diversi gradi a seconda della temperatura ambiente. In totale, è possibile produrre una quantità massima di 1,2 litri in un'unica operazione.

Programma	Denominazione	Per la produzione di	Visualizzazione sul display	Temperatura	Tempo di maturazione
1	Joghurt	yogurt fresco		42°C	8 ore (*)
2	Frischkäse	formaggio fresco o lievito madre come base per la cottura di pane		30°C	5 ore (*)
3	Vegan	yogurt vegano e senza lattosio		38°C	10 ore (*)
4	Kräuter	estratto di erbe, ad esempio per applicazioni cosmetiche		55°C	4 ore (*)

(*) Il tempo di maturazione può essere impostato in intervalli orari da 1 ora a 24 ore e può, quindi, essere variato individualmente.

Una scossa elettrica può essere fatale. Si prega di seguire le istruzioni di sicurezza.

Attenzione:
Il dispositivo non deve essere spostato durante il periodo di maturazione, altrimenti il processo di fermentazione potrebbe essere disturbato o interrotto.
Pulire accuratamente il contenitore di vetro e i vasetti di yogurt prima dell'uso e sciacquarli con acqua calda. Asciugare i contenitori o i vasetti con un panno da cucina pulito.

1. Posizionare la base dell'unità su una superficie di lavoro piana, asciutta e resistente al calore.

2. Collocare anche i vasetti di yogurt o il contenitore di vetro puliti sulla superficie di lavoro. Rimuovere i coperchi (per il coperchio del contenitore di vetro, premere prima il pulsante di sfiato).

3. Preparare la miscela per lo yogurt o il formaggio fresco secondo il libretto di ricette allegato e riempirla nei vasetti di yogurt o nel contenitore di vetro. Si prega di notare anche i nostri "Consigli per la preparazione dello yogurt".

4. Chiudere i vasetti di yogurt o il contenitore di vetro con il coperchio. Per il coperchio del contenitore in vetro, aprire prima la valvola di sfiato e richiuderla quando il coperchio è posizionato (vedi descrizione "Apertura e chiusura del contenitore in vetro").

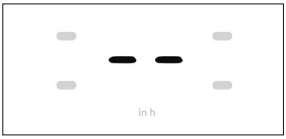
5. Collocare i vasetti di yogurt o il contenitore di vetro riempiti e sigillati nel contenitore interno della base del dispositivo.

6. Posizionare la copertura sulla base del dispositivo in modo che sia completamente chiuso.

7. Inserire la spina dell'apparecchio nella presa sul retro dell'apparecchio. Controllare che la spina dell'apparecchio sia saldamente e correttamente inserita, una spina dell'apparecchio allentata può causare danni ai cavi e alle spine!

8. Inserire la spina di rete in una presa adatta.

9. Tutte le spie di funzione e gli indicatori sul display si illuminano brevemente, poi sul display appaiono due trattini orizzontali e viene emesso un segnale acustico – l'apparecchio è pronto per l'uso.



Nota:
Se non viene premuto nessun altro tasto entro 30 secondi, l'unità passa alla modalità standby e i due trattini scompaiono. Premendo nuovamente il tasto di selezione del programma, l'unità ritorna alla modalità operativa.

10. Per selezionare il programma, toccare il tasto di selezione del programma finché non appare il programma desiderato (vedi tabella a pagina 51).

11. Sul display appare il tempo di maturazione pre-programmato. L'impostazione del tempo e la spia luminosa del programma selezionato lampeggiano (nel nostro esempio il programma yogurt).



Nota:

Se non viene azionato nessun altro tasto entro 10 secondi, l'apparecchio ritorna alla modalità operativa (due trattini sul display).

Se si desidera modificare l'impostazione del tempo, toccare il tasto "+" o "–". Il tempo può essere modificato in intervalli di un'ora da 1 a 24.

12. Una volta effettuate tutte le impostazioni desiderate, avviare l'apparecchio toccando il tasto Start/Stop. Nel display, il tempo impostato conta alla rovescia fino a "0". Al raggiungimento del tempo di maturazione impostato, un segnale acustico suona 4 volte e l'apparecchio si spegne automaticamente.

Attenzione:

Per mettere in funzione il dispositivo, è necessario toccare il tasto Start/Stop. Se si desidera interrompere il processo di maturazione, è sempre possibile toccare il tasto Start/Stop e arrestare il dispositivo.

13. Quando l'unità è spenta, rimuovere la copertura dalla base dell'unità. Attenzione: potrebbe essersi formata della condensa all'interno della copertura, questo è normale. Accertarsi che la condensa non coli sopra l'esterno della base dell'unità o sulla spina dell'unità.

14. Rimuovere i vasetti di yogurt o il contenitore di vetro e metterli in frigorifero per almeno 4–8 ore per completare il processo di maturazione. Solo in seguito lo yogurt può essere raffinato con ingredienti, ulteriormente lavorato o consumato.

15. Scollegare la spina di rete dalla presa di corrente per spegnere permanentemente l'apparecchio.

Attenzione:

Ricordarsi di non spostare l'apparecchio durante il tempo di preparazione.

L'apparecchio si riscalda durante il funzionamento e rimane caldo per qualche tempo dopo lo spegnimento.

Non posizionare mai l'apparecchio stesso nel frigorifero.

Tempo di conservazione:
Lo yogurt può essere conservato in frigorifero per un massimo di 8–10 giorni dopo la preparazione.

Pulizia (III, IV, VII)

• Prima di iniziare la pulizia, assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato alla rete elettrica e si sia raffreddato.

• Lavare accuratamente con acqua calda e un po' di detersivo la copertura, il contenitore di vetro, i vasetti di yogurt, i coperchi e, se necessario, il setaccio con coperchio. In seguito risciacquare con acqua calda. Asciugare le parti con un panno da cucina pulito.

Note
I contenitori in vetro e i vasetti per yogurt possono essere lavati anche in lavastoviglie.
La copertura, i coperchi e il setaccio non sono lavabili in lavastoviglie.
Assicurarsi che tutte le attrezzature e gli accessori siano completamente puliti e asciutti prima di riutilizzarli.

• Pulire la base del dispositivo con un panno umido.

• Non utilizzare panni abrasivi, lana d'acciaio, detergenti abrasivi, acetone o alcool!

• **Non immergere mai la base del dispositivo e il cavo di rete con le spine in acqua e non tenerli mai sotto acqua corrente.**

• **Non trattare mai l'apparecchio con un pulitore a vapore!**

Deposito

• Conservare il dispositivo pulito e asciutto in un luogo asciutto, preferibilmente nella sua confezione originale per proteggerlo dalla polvere, fuori dalla portata dei bambini.

• Non collocare nulla sul dispositivo.

Consigli per la preparazione dello yogurt

• Lo yogurt è prodotto con latte pastorizzato e omogeneizzato. I batteri lattici aggiunti trasformano il lattosio presente nel latte in acido lattico. L'acido che ne deriva collega le proteine del latte e forma la struttura tipica dello yogurt.

• La temperatura ottimale per il processo di maturazione è di circa 42–44°C per gli yogurt normali e di circa 38°C per gli yogurt vegani o privi di lattosio. Il tempo di maturazione può variare a seconda degli ingredienti utilizzati e della consistenza desiderata dello yogurt.

• La consistenza dello yogurt dipende anche dal contenuto di grassi del latte utilizzato. Il latte con un contenuto di grassi del 3,5% diventa uno yogurt piuttosto solido, mentre il latte con un contenuto di grassi dell'1,5% diventa uno yogurt più morbido.

• Una perfetta igiene di tutte le attrezzature e degli ingredienti è importante per il successo dello yogurt, in quanto i prodotti lattiero-caseari reagiscono in modo molto sensibile.

• Utilizzare solo latte e la coltura di base durante la produzione! Aggiungete additivi come zucchero, frutta o aromi solo allo yogurt finito.

• Un tempo di maturazione più lungo significa uno yogurt più solido e un sapore di yogurt più forte.

• Un disturbo durante il periodo di maturazione (ad es. attraverso vibrazioni) può causare la non solidificazione dello yogurt.

Nota:

Prendete come base le nostre raccomandazioni e sperimentate voi stessi fino a trovare l'impostazione ottimale del tempo e la selezione degli ingredienti per il "vostro" yogurt.

1. Preparare il latte

1 contenitore in vetro: Per un riempimento completo è necessario 1 litro di latte.

• **Latte crudo:** il latte non trattato proveniente dalla vendita diretta nell'azienda agricola deve essere riscaldato ad almeno 70°C prima del consumo o della successiva lavorazione per uccidere i microrganismi potenzialmente dannosi alla salute.

• **Latte fresco o pastorizzato:** il latte dal banco frigo è già stato riscaldato ad almeno 72–75°C per uccidere i microrganismi. Il pre-trattamento non è necessario.

• **Latte a lunga conservazione (latte UHT):** quando si utilizza il latte UHT, non è necessario alcun pre-trattamento, in quanto è già sterilizzato a temperature elevate di almeno 135°C.

• **Alternative di latte vegetale / senza lattosio:** quando si utilizzano alternative di latte come il latte di soia o il latte senza lattosio, un pretrattamento è necessario solo se questi non sono stati acquistati finiti, ma sono stati prodotti in casa. In questo caso, riscaldare il latte ad almeno

70°C, come nel caso del latte crudo. Si prega di notare che non tutte le alternative di latte vegetale possono essere utilizzate per produrre yogurt senza l'utilizzo di addensanti.

2. Preparare i batteri dell'acido lattico

1 contenitore in vetro: Per un riempimento completo sono necessari 180g di yogurt naturale compatto o la quantità di fermenti lattici o colture starter necessari secondo le istruzioni del produttore.

• **Yogurt naturale:** quando si utilizza uno yogurt fresco naturale (animale o vegetale) di commercio, assicurarsi di utilizzare yogurt senza conservanti e aromi e yogurt non trattato termicamente.

• **Fermenti lattici o colture starter:** quando si utilizzano fermenti lattici o colture starter, assicurarsi che siano conservati correttamente, prestare attenzione alla data di scadenza e che utilizzarli secondo le istruzioni.

Nota:

Lo yogurt prodotto con una coltura starter può essere riutilizzato per la preparazione dello yogurt. A questo fine, utilizzare la quantità corrispondente dall'ultimo vasetto di yogurt. Questo metodo non deve essere ripetuto più volte poiché la composizione delle colture di batteri dell'acido lattico può cambiare nel tempo. Si prega di leggere le istruzioni del produttore sul prodotto utilizzato.

3. Preparare la miscela per lo yogurt

• Versare il latte (vedi punto 1) in un contenitore sufficientemente grande.

• Aggiungere la coltura starter desiderata (vedi punto 2) e mescolare accuratamente fino a quando si è distribuita uniformemente.

Nota:

La coltura starter dovrebbe avere circa la stessa temperatura del latte utilizzato.

• In seguito versare con cautela il composto nel contenitore di vetro o nei vasetti di yogurt. Fare attenzione a non riempire eccessivamente i contenitori.

• Chiudere il contenitore in vetro o i vasetti di yogurt con il relativo coperchio (per i contenitori in vetro: prima aprire la valvola di sfiato, poi posizionare il coperchio, quindi chiudere la valvola di sfiato).

Risoluzione dei problemi

Problema	Risoluzione
Nessuna funzione	Controllare che la spina dell'apparecchio sia inserita correttamente nella presa sul retro dell'apparecchio e che la spina di rete sia inserita in una presa funzionante.
Il coperchio non può essere rimosso da o montato sul contenitore di vetro	**Prima di rimuoverlo:** premere la valvola di sfiato sul coperchio e aprirla. **Prima di montarlo:** premere la valvola di sfiato per aprirla, quindi premerla di nuovo dopo il posizionamento per chiuderla.
Il codice di errore E1 o E2 si illumina sul display.	Errore nel controllo elettronico o elettronica difettosa. Portare il dispositivo al servizio clienti FUST più vicino.

Ihr zuständiger FUST-Kundendienst bietet Ihnen folgende Leistungen:

• Die Reparatur und Instandsetzung des Gerätes mit und ohne Garantie.

• Den Verkauf von Ersatzteilen und Zubehör.

• Beratung hinsichtlich der Benutzung und Wartung der Geräte.

• Bei Funktionsstörungen wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Kundendienstes.
Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 oder auf www.fust.ch erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

Die Garantie:

• FUST übernimmt für Ihr Gerät zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum.

• Die Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte dem Kaufvertrag.

Votre service FUST vous offre les services suivants:

• La réparation et la mise en état de l'appareil avec et sans garantie.

• La vente des pièces de rechange et d'accessoires.

• Conseils concernant l'utilisation et l'entretien des appareils.

• En cas de défaillances techniques, adressez-vous au personel formé du service après-vente.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 ou regardez sur www.fust.ch pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

La garantie:

• FUST vous offre une garantie valable de 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil.

• Vous trouverez les conditions de garantie dans le contrat de vente.

Il Suo servizio FUST competente Le offre le seguenti prestazioni:

• La riparazione e la manutenzione correttiva dell'apparecchio con e senza garanzia.

• La vendita di pezzi di ricambio e d'accessori.

• La consulenza per quanto riguarda l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

• Si rivolga al personale qualificato del servizio dopo vendita nel caso di disturbi del funzionamento.
Telefonate il numero 0848 559 111 o consultare presso www.fust.ch per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Garanzia:

• FUST assume responsabilità per il Suo apparecchio per 2 anni a partire dalla data d'acquisto.

• Prenda le condizioni di garanzia dal contratto di compravendita.

Les instructions en français suivant les instructions en allemand.

Le istruzioni in italiano seguono le istruzioni in tedesco.

Reparatur / Réparation / Riparazione

Zur Gebrauchsanleitung

Selbstverständlich kann die Gebrauchsanleitung nicht alle Einsatzmöglichkeiten für dieses Gerät aufzeigen.
Sollten Sie also weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihre nächste FUST-Filiale.

Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

Reparatur (VI, VII)

Bei Verdacht auf einen Gerätedefekt ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Kontaktieren Sie den nächsten FUST-Reparaturdienst und lassen Sie es überprüfen. Für allfällige Schäden, die durch unsachgemässe Behandlung entstanden sind, wird keine Haftung übernommen.

Achtung: Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

A propos du mode d'emploi

Naturellement, le mode d'emploi ne peut pas décrire toutes les possibilités qu'offre cet appareil. Adressez-vous à la prochaine succursale FUST, si vous désirez plus d'informations.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

Réparation (VI, VII)

En cas de soupçon d'une défectuosité de l'appareil, débranchez aussitôt la fiche de la prise. Entrez en contact avec le service après-vente FUST le plus proche de chez vous et faites le réviser. Il ne sera assumé aucune responsabilité de dommages éventuels provoqués par un traitement incorrect.

Attention: Des réparations incorrectes peuvent constituer un très grand danger pour l'utilisateur.

Sulle istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso non possono indicare ovviamente ogni possibile impiego dell'apparecchio. Si rivolga alla prossima succursale FUST se ha bisogno di più informazioni.

Telefoni il numero 0848 559 111 per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Riparazione (VI, VII)

Nel caso di un sospetto di difetto all'apparecchio, stacchi immediatamente la spina dalla presa di corrente. Contattare il prossimo servizio dopo vendita FUST e lo faccia esaminare. Nessuna responsabilità sarà assunta per danni eventuali causati da un trattamento inappropriato.

Attenzione: Riparazioni non appropriate possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Technische Daten

Modell	Betty Bossi I FUST Joghurt- und Frischkäsemaschine
Art.-Nr.	250’864 / 1064475
Netzspannung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	20 W
Gehäusematerial	ABS und Edelstahl Das Gerät ist BPA-frei
Kabellänge	1 m
Abmessungen (Ø x H)	ca. 19,4 x 18,5 cm
Gewicht (inkl. Zubehör)	ca. 2,46 kg
Geprüft	S+ FO 7
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.

Dates techniques

Type	Betty Bossi	FUST Machine du yogourt et du fromage frais
Art.-Nr.	250’864 / 1064475
Tension nominale	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance nominale	20 W
Matériau du boîtier	ABS et acier inoxydable L’appareil est sans BPA
Longueur du cordon	1 m
Dimensions (Ø x H)	env. 19,4 x 18,5 cm
Poids (avec accessoires)	env. 2,46 kg
Homologation	S+ FO 7
Conforme aux prescriptions UE	Oui
Garantie de produit	2 ans

Modifications techniques réservées.

Dati tecnici

Tipo	Betty Bossi I FUST Macchina per yogurt e formaggio fresco
Art.-Nr.	250’864 / 1064475
Tensione nominale	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza nominale	20 W
Materiale involucro	ABS e acciaio inox Il dispositivo è privo di BPA
Lunghezza del cavo	1 m
Dimensioni (Ø x A)	ca. 19,4 x 18,5 cm
Peso (incluso accessori)	ca. 2,46 kg
Approvato	S+ FO 7
Conforme alle norme UE	Si
Garanzia prodotto	2 anni

Salvo modifiche tecniche.

Version 12/2019