

Joghurtmaschine

8 Keramikbecher | 2 Glasbehälter

Yaourtière

8 pots en céramique | 2 bocaux en verre

Macchina per yogurt

8 vasetti in ceramica | 2 contenitori di vetro



Fust Service
0848 559 111 • www.fust.ch

Betty Bossi

Inhalt / Sommaire

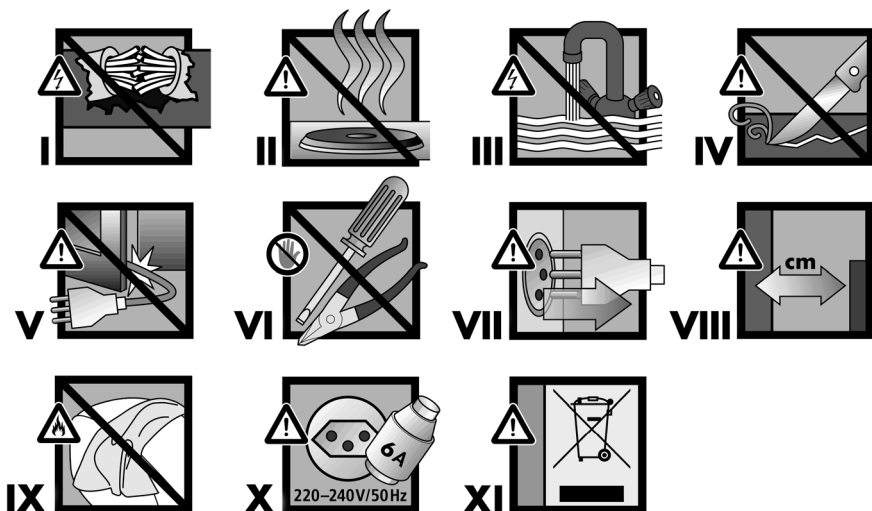
Sicherheit	4
Sicherheitshinweise	7
Vor der Inbetriebnahme	14
Öffnen bzw. Schliessen der Joghurtgläser	14
Gerätebeschreibung	15
Funktionstasten und Display	16
Programmübersicht	17
Inbetriebnahme	18
Reinigung/Lagerung	20
Tipps für die Zubereitung von Joghurt	21
Zubereitung von Joghurt	22
Problembehebung	24
Service	61
Reparatur	62
Technische Daten	63

Sécurité	5
Directives de sécurité	25
Avant la mise en service	32
Ouvrir ou fermer les récipients en verre	32
Description de l'appareil	33
Touches de fonction et écran	34
Aperçu des programmes	35
Mise en service	36
Nettoyage/ Rangement	38
Conseils pour la préparation de yogourts	39
Préparation de yogourts	41
Dépannage	42
Service	61
Réparation	62
Dates techniques	64

Indice

Sicurezza.....	6
Istruzioni di sicurezza.....	43
Prima della messa in funzione.....	50
Apertura e chiusura del contenitore in vetro.....	50
Descrizione dell'apparecchio.....	51
Tasti di funzione e display.....	52
Panoramica dei programmi.....	53
Messa in funzione.....	54
Pulizia/ Deposito.....	56
Consigli per la preparazione dello yogurt.....	57
Preparazione dello yogurt.....	59
Risoluzione problemi.....	60
Servizio.....	61
Riparazione.....	62
Dati tecnici.....	65

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 compréhension

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 29.

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. 47.

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 gratulieren Ihnen zum Kauf dieses praktischen Gerätes von Betty Bossi und FUST, mit dem Sie unkompliziert und in kurzer Zeit frische Joghurts selbst 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 die Joghurtbecher im Gerät nie, solange das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist.

Gebrauch

- Die Joghurtmaschine 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 darf.
- **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 die Joghurtbecher sowie alle Deckel nach jedem Gebrauch gründlich spülen und trocknen.
- Verwenden Sie die Joghurtgläser und Joghurtbecher nur mit diesem Gerät und stellen Sie sie nicht in einen Mikrowellenherd oder in einen Backofen.
- Das Gerät ist nicht zum Erwärmen von anderen Flüssigkeiten (z.B. Wasser, Suppen o.ä.) geeignet.
- Wartung und Reparaturen nur von Ihrem FUST-Reparaturdienst durchführen lassen. Gerätebasis niemals selbst auseinander bauen. 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 Joghurtmaschine 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 aussen nass oder feucht geworden sein, ziehen Sie sofort mit Gummihandschuhen den Netzstecker, bevor Sie es berühren!**

- Füllen Sie den Innenbehälter im Gerät niemals mit Wasser!

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 herunter-

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 220-240 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/Stopptaste 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

- Innenbehälter im Gerät niemals mit Wasser befüllen und betreiben!
- 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 Joghurtmaschine 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 Gerätedeckel, Joghurtgläser und Joghurtbecher 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 der Joghurtgläser

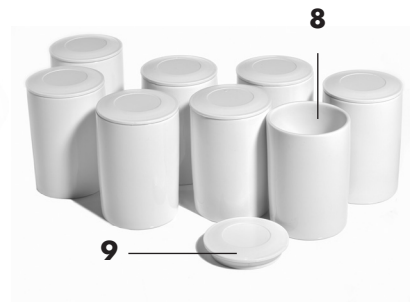
Die Deckel der Joghurtgläser sind mit einem Entlüftungsventil ausgestattet:

- **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.

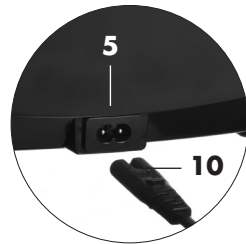
- **Vor dem Abnehmen** des Deckels drücken Sie ebenfalls das Entlüftungsventil, um es zu öffnen. Der Deckel lässt sich so ganz einfach abnehmen.



Übersicht / Gerätebeschreibung

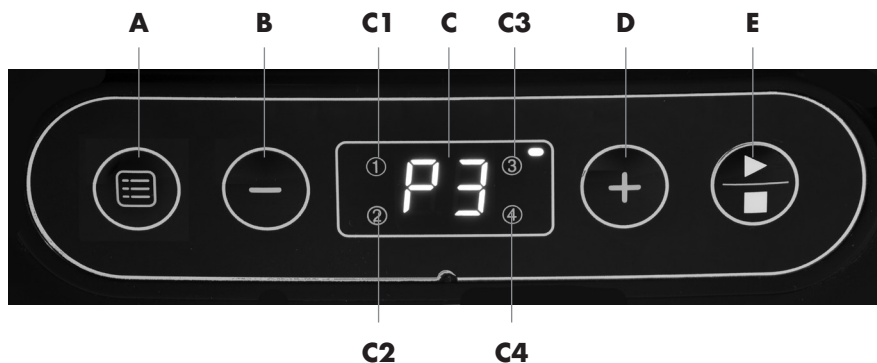


- 1** Abdeckhaube der Gerätebasis
- 2** Gerätebasis
- 3** Bedienfeld mit Funktionstasten und Display
- 4** Innenbehälter
- 5** Anschlussbuchse für Gerätestecker (auf der Rückseite des Geräts)
- 6** Joghurtglas, 0,5 l (2er Set)
- 7** Deckel für Joghurtglas mit Entlüftungstaste und Dichtungsring (2er Set)



- 8** Joghurtbecher aus Keramik, 125 ml (8er Set)
- 9** Deckel für Joghurtbecher mit Dichtungsring (8er Set)
- 10** Netzkabel mit Netzstecker und Gerätestecker

Funktionstasten und Display



- A** Programmwahl-Taste
- B** Timer-Taste „-“ zur Reduzierung der Zeiteinstellung
- C** Anzeige der verbleibenden Betriebszeit (Reifezeit) und Programmwahl
- C1** Funktionsleuchte für Programm 1
- C2** Funktionsleuchte für Programm 2
- C3** Funktionsleuchte für Programm 3 (Standard-Programm)
- C4** Funktionsleuchte für Programm 4
- D** Timer-Taste „+“ zur Erhöhung der Zeiteinstellung
- E** Start/Stopp-Taste





Signalöne	
1-maliger Signalton	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät wird mit dem Stromnetz verbunden. • Gerät schaltet vom Betriebs-Modus in den Standby-Modus. • Gerät schaltet vom Standby-Modus in den Betriebs-Modus.
2-maliger Signalton	<ul style="list-style-type: none"> • Gewähltes Programm wird gestartet.
3-maliger Signalton	<ul style="list-style-type: none"> • Gewähltes Programm ist fertig.
10-maliger Signalton	<ul style="list-style-type: none"> • Die Elektronik erkennt eine Fehlfunktion.

Programmübersicht

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 Liter in einem Arbeitsgang hergestellt werden.

Programm	Display-Anzeige	Temperatur	Reifezeit
P1 für Sauer- halbrahm und Crème fraîche		ca. 36°C	10 Std. (*)
P2 für vega- nen und laktosefrei- en Joghurt		ca. 39°C	10 Std. (*)
P3 (Standard) für Joghurt aus Kuh- milch		ca. 42°C	10 Std. (*)
P4 für Joghurt aus Schafs- milch		ca. 45°C	10 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.

Die Joghurtbecher bzw. Joghurtgläser vor der Benutzung gründlich reinigen und heiss nachspülen. Trocknen Sie die Gläser/Becher mit einem sauberen Küchentuch.

1. Stellen Sie die Gerätebasis auf eine ebene, trockene und hitzeunempfindliche Arbeitsfläche.
2. Stellen Sie die sauberen Joghurtgläser oder Joghurtbecher ebenfalls auf die Arbeitsfläche.
3. Bereiten Sie die Joghurtmischung gemäss beiliegendem Rezeptbüchlein vor und füllen Sie sie in die Joghurtgläser oder Joghurtbecher. Beachten Sie auch unsere „Tipps für die Zubereitung von Joghurt“.
4. **Verschliessen Sie die Joghurtgläser bzw. die Joghurtbecher mit den Deckeln.** Bei dem Deckel der Joghurtgläser öffnen Sie dazu vorher das Entlüftungsventil und verschliessen Sie es wieder, wenn der Deckel aufgesetzt ist (siehe Beschreibung „Öffnen bzw. schliessen der Joghurtgläser“ Seite 14).

5. Stellen Sie die gefüllten und verschlossenen Joghurtgläser/Joghurtbecher 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 Geräte-rückseite. 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 im Betriebs-Modus.



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 Drücken der Programmwahl-Taste wechselt das Gerät wieder in den Betriebs-Modus.

10. Drücken Sie auf die **Programmwahl-Taste**, um den Programm-Modus zu aktivieren. Standardmäßig ist das Programm P3 ausgewählt, dies erscheint, wenn Sie die Programmwahl-Taste das erste Mal drücken.



11. Um ein anderes Programm zu wählen, drücken Sie so oft auf die Programmwahl-Taste, bis das gewünschte Programm erscheint (siehe Tabelle Seite 17). Die Funktionsleuchte des gewählten Programmes blinkt.

12. Die vorprogrammierte Reifezeit ist für jedes Programm 10 Stunden. Wollen Sie die Zeiteinstellung verändern, drücken Sie die Taste ⊕ oder ⊖. Die Zeit kann im 1-Stunden-Takt von 1 bis 24 verändert werden.

Hinweis:

Wird innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Taste bedient, geht das Gerät zurück in den Betriebs-Modus (zwei Striche im Display). Nach weiteren 30 Sekunden ohne Tastendruck wechselt das Gerät in den Standby-Modus und die beiden Striche erlöschen.

13. Sind alle gewünschten Einstellungen getätigt, starten Sie das Gerät durch Drücken der Start-/Stopp-Taste. Die Funktionsleuchte des gewählten Programmes leuchtet

konstant, im Display erscheint die eingestellte Reifezeit und wird im Stunden-Takt nach unten gezählt (Countdown-Timer). Die letzte Stunde wird im Minuten-Takt angezeigt und weiter heruntergezählt, im Display blinkt zusätzlich ein Punkt neben der Minuten-Anzeige.



14. Nach Erreichen der eingestellten Reifezeit ertönt ein 3-maliger Signalton, das Programm ist beendet und das Gerät schaltet sich erst in den Betriebs-Modus und nach weiteren 30 Sekunden in den Standby-Modus, sollte keine Taste mehr gedrückt werden.

Hinweis:

Sie können während des Betriebs den Reifeprozess jederzeit unterbrechen, indem Sie die Start-/Stopp-Taste 2 Sekunden gedrückt halten.

15. Wenn sich das Gerät in den Standby-Modus geschaltet hat, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen 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.

16. Entnehmen Sie die Joghurtgläser/Joghurtbecher und stellen Sie sie noch für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank, um den Reifeprozess abzuschliessen. (Seine maximale Festigkeit erreicht der Joghurt nach 24 Stunden.) Erst danach sollte der Joghurt mit Zutaten verfeinert, weiterverarbeitet oder verzehrt werden.

Wichtig: 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.

Stellen Sie niemals die Gerätebasis selbst in den Kühlschrank.

Aufbewahrungszeit:

Der Joghurt kann maximal 5–7 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 komplett abgekühlt ist.
- Spülen Sie Abdeckhaube, Joghurtbecher, Joghurtgläser und die Deckel

mit heissem Wasser und etwas Spülmittel gründlich sauber. Danach mit heissem Wasser nachspülen. Trocknen Sie die Teile mit einem sauberen Küchentuch.

Hinweise:

Die Joghurtbecher und die Joghurtgläser können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Die Abdeckhaube und die Deckel 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

Tipps für die Zubereitung von Joghurt

- Joghurt wird aus pasteurisierter und homogenisierter Milch hergestellt. Zugesezte 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°–45°C, bei veganem bzw. laktosefreiem Joghurt empfehlen wir eine Temperatur von ca. 39°C. Die Reifezeit kann variieren, je nach Verwendung der Zutaten und der gewünschten Konsistenz des Joghurts, wir empfehlen 10 Stunden.
- 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 Naturjoghurt (oder Starterkultur)! Zusätze wie Zucker, Früchte oder Aromen erst dem fertigen Joghurt zugeben.
- Eine längere Reifezeit bedeutet im Ergebnis einen 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.

Wissenswertes zu Joghurt-Kulturen

- Joghurt-Kulturen stellen während des Gär-Prozesses („Fermentation“) sogenannte dickgelegte Milch her. Die Bakterien ernähren sich vom Milchzucker (Laktose) und wandeln diesen in Milchsäure (Laktat) um, es entsteht das typische Joghurt-Aroma. Dies funktioniert alles unabhängig von Sauerstoff.
- Der fertige Joghurt ist stets etwas säuerlich und weist einen pH-Wert von ca. 4,6 auf.
- Die typischen Kulturen wurden über Jahrzehnte (auch gentechnisch!) optimiert, es gibt daher unzählige Stämme. Sie weisen individuelle Eigenschaften auf (andere Ideal-Temperatur, Versäuerung, Wachstum etc.). Zudem werden verschiedene Kulturen und Stämme für die Joghurt-Produktion miteinander vermischt, auch werden Hilfskulturen (z.B. *Lactobacillus casei* und/oder *Bifidobacterium bifidum*), Magermilchpulver

Tipps für die Zubereitung von Joghurt

und/oder andere Stabilisatoren (Geliermittel) beigefügt.

- Joghurt aus dem Kühlregal ist quasi immer eine Kulturen- und Stämme-Mischung – ohne exakte Inhaltsangaben. Aufgrund der vielen Hilfskulturen und Stabilisatoren ist nicht jeder fertige Joghurt ideal für die Herstellung von selbstgemachten Joghurt in der Joghurtmaschine geeignet.

- Verwenden Sie am besten immer stichfesten Naturjoghurt.

Hinweise zu den Joghurt-Kulturen

Es gibt 3 typische Joghurt-Kulturen, die üblicherweise zur Joghurtherstellung genutzt werden. Die Joghurt-Kulturen können Sie in Bio-Läden kaufen.

- **Streptococcus thermophilus:** Diese Kultur sorgt für cremigen, mild-säuerlichen Joghurt. Die Idealtemperatur liegt bei ca. 39°C.

- **Lactobacillus bulgaricus:** Diese Kultur erbringt einen säuerlichen Joghurt. Die Idealtemperatur liegt bei ca. 42°C.

- **Lactobacillus acidophilus:** Diese Kultur ist bestens für milden Joghurt geeignet. Die Idealtemperatur liegt bei ca. 45°C.

Hinweise zur Milch

- Das **Casein** („ α 1-Casein“) in **der Kuhmilch** ist der entscheidende Bindestoff für den Joghurt. Während der Fermentation können sich die Caseinmicellen (winzige Klümpchen)

bilden. Zusammen mit Wasser und Molke wird der perfekte Joghurt geformt.

- Mit **Ziegenmilch und veganer (pflanzlicher) Milch** bleibt der Joghurt stets etwas flüssiger.

Hinweise zu veganen Milch-Alternativen

- **Soja-„Joghurt“** (meist aus *S. thermophilus* und etwas *L. bulgaricus*) ist stets flüssiger als tierischer Joghurt, geben Sie aus diesem Grunde einen passenden Stabilisator dazu.

- **Kokos-, Reis-, Hafer- und Dinkel-Drinks** haben grundsätzlich dasselbe Problem, aber in stärkerer Form, daher muss ein passender Stabilisator (also ein Ersatz zum tierischen Casein) zugegeben werden:

Veganer Joghurt ist in der Regel dünnflüssiger als Joghurt aus Kuhmilch. Mit der Beigabe von veganem Joghurtferment oder einem Verdickungsmittel wie z.B. Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl oder Xanthan wird die Masse fester. (Menge gemäss der Packungsangabe)

Zubereitung von Joghurt

1. Milch vorbereiten

2x Joghurtgläser (je 0,5 l) oder 8x Joghurtbecher (je 125 ml): Für eine komplette Füllung benötigen Sie 8 dl Milch. Bitte beachten Sie die Rezeptur von Betty Bossi.

- **Rohmilch:** Unbehandelte Milch aus dem Direktverkauf am Hof muss vor dem Konsum bzw. der Weiterverar-

Zubereitung von Joghurt

beitung 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

2x Joghurtgläser (je 0,5 l) oder 8x Joghurtbecher (je 125 ml): Für eine komplette Füllung benötigen Sie 180 g stichfesten Naturjoghurt bzw. die laut Herstelleranweisung nötige Menge an Joghurtferment bzw. Starterkultur. (Beim Schafsmilch-Joghurt sind es 125 g Naturjoghurt.)

- **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.

Zubereitung von Joghurt

Hinweis:

Die Starterkultur sollte etwa die gleiche Temperatur haben wie die verwendete Milch. Das Resultat wird besser, wenn die Milch nicht direkt aus dem Kühlschrank kommt, sondern Raumtemperatur hat.

- Die Mischung dann vorsichtig in die Joghurtbecher oder die Joghurtgläser einfüllen. Achten Sie darauf, die Behältnisse nicht zu überfüllen.
- Joghurtbecher bzw. Joghurtgläser mit dem jeweiligen Deckel verschliessen (bei Joghurtgläsern: Erst Lüftungsventil öffnen, dann Deckel aufsetzen, dann Lüftungsventil schliessen).

Problembhebung

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 vom Joghurtglas 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.

Sie können die Joghurtgläser und Joghurtbecher auch bei FUST und Betty Bossi nachbestellen.

Art.-Nr.
10686341
10686347

Bezeichnung
Joghurtbecher Keramik, 8er Set, 125 ml
Joghurtgläser 2er Set, 500 ml

Chère cliente, cher client

Nous vous félicitons pour l'achat de cet appareil pratique de Betty Bossi et FUST qui vous permettra de préparer vous-même et en toute simplicité des yogourts frais en peu de temps.



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.

Veillez 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 y référer éventuellement plus tard.

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

Usage

- La yaourtière est destinée exclusivement à l'usage ménager. 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 les récipients en verre avec tous les couvercles après chaque utilisation.

- Utilisez les pots à yogourt et les récipients en verre exclusivement avec cet appareil et ne les mettez pas dans un four micro-ondes ou un four traditionnel.

- L'appareil n'est pas conçu pour réchauffer d'autres liquides (p.ex. de l'eau, 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. Ne démontez jamais vous-même le socle de l'appareil. 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 super-**

visés 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 yaourtière 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 yaourtière 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 yaourtière est stationnée dans l'eau, ne la touchez pas en aucune circonstance ! Ne touchez jamais l'appareil avec des mains mouillées ou humides ! Si les parois extérieures de l'appareil ont pris l'humidité ou sont mouillées, débranchez l'appareil immédiatement du courant avec des gants en caoutchouc, avant de le toucher !**

- Ne mettez jamais d'eau dans la cuve !

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 yaourtière qu'à une prise de courant alternatif d'une tension de 220-240 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 le cordon 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 yaourtière 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 mettez jamais d'eau dans la cuve et ne faites pas fonctionner l'appareil s'il devait y avoir l'eau dans la cuve !
- 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 yaourtière 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 tels que le couvercle de l'appareil et les pots et récipients 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.

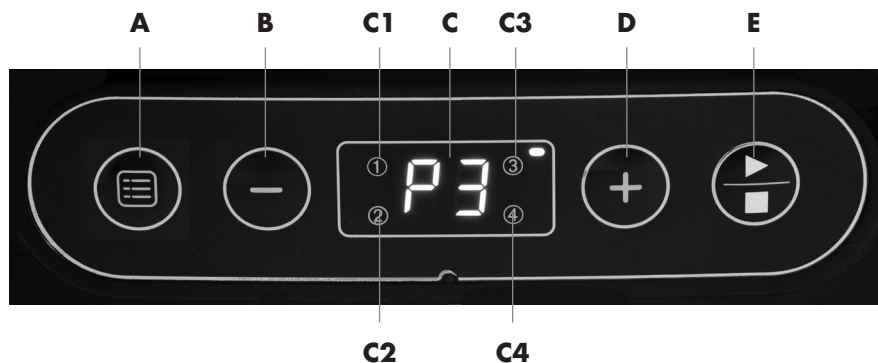


Aperçu / Description de l'appareil



- 1 Couverture de l'appareil
- 2 Socle de l'appareil
- 3 Tableau de commande avec touches de fonction et écran
- 4 Cuve
- 5 Fiche de raccordement pour la prise de l'appareil (située sur la face arrière de l'appareil)
- 6 Récipient en verre 0,5 l (x 2)
- 7 Couverture pour les récipients en verre avec bouton d'aération et joint d'étanchéité (x 2)
- 8 Pot à yogourt en céramique 125 ml (x 8)
- 9 Couverture pour les pots à yogourt avec joint d'étanchéité (x 8)
- 10 Cordon avec prise

Touches de fonction et écran



- A** Touche de sélection du programme
- B** Touche « - » de la minuterie pour diminuer le temps programmé
- C** Affichage du temps de fonctionnement restant (temps de fermentation) et sélection du programme
- C1** Voyant pour le programme 1
- C2** Voyant pour le programme 2
- C3** Voyant pour le programme 3 (programme standard)
- C4** Voyant pour le programme 4
- D** Touche « + » de la minuterie pour augmenter le temps programmé
- E** Touche marche/arrêt (Start/Stop)

Signal sonore

1 bip sonore	<ul style="list-style-type: none"> • Lors du branchement de l'appareil à la prise secteur • L'appareil passe du mode de fonctionnement au mode de veille • L'appareil passe du mode de veille au mode de fonctionnement
2 bips sonores	<ul style="list-style-type: none"> • Le programme sélectionné se met en marche
3 bips sonores	<ul style="list-style-type: none"> • Le programme sélectionné est fini
10 bips sonores	<ul style="list-style-type: none"> • L'électronique détecte une erreur de fonctionnement

Aperçu des programmes

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 litre.

Programme	Affichage sur l'écran	Température	Temps de fermentation
P1 pour la crème acidulée demi-écrémée et la crème fraîche		env. 36°C	10h (*)
P2 pour la préparation de yogourts végétaliens et sans lactose		env. 39°C	10h (*)
P3 (standard) pour la préparation de yogourts à base de lait de vache		env. 42°C	10h (*)
P4 pour la préparation de yogourts à base de lait de chèvre		env. 45°C	10h (*)
(*) Le temps de fermentation peut être programmé de 1 à 24 heures par intervalle d'une heure et peut donc être adapté individuellement.			

Mise en service

⚡ 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 / les récipients en verre propres sur le plan de travail.

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

4. Refermez les pots à yogourt / les récipients en verre avec les couvercles. Dans le cas des récipients 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 les récipients en verre », page 32).

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

6. Remplacez 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 en mode de fonctionnement.



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. Appuyez sur la **touche de sélection du programme** pour activer le mode programme. Le programme

Mise en service

P3 est sélectionné par défaut, celui-ci s'affiche lorsque vous appuyez la première fois sur la touche de sélection du programme.



11. Pour sélectionner un autre programme, appuyez sur la touche de sélection du programme autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche (voir le tableau page 35). Le voyant du programme sélectionné clignote.

12. Le temps de fermentation pré-programmé est de 10 heures pour tous les programmes. Si vous souhaitez le modifier, appuyez sur la touche ⊕ ou ⊖. La minuterie peut être modifiée par étape d'une heure de 1 à 24 heures.

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). Au bout de 30 secondes supplémentaires sans appuyer sur aucune touche, l'appareil passe sur le mode de veille et les deux traits s'effacent.

13. Une fois toutes les programmations souhaitées effectuées, mettez l'appareil en marche en appuyant sur la touche marche/arrêt. Le voyant du programme sélectionné

s'affiche en continu, le temps de fermentation programmé s'affiche sur l'écran et les heures comptent à rebours (countdown timer). Pendant la dernière heure, la minuterie affiche les minutes et continue le compte à rebours. De plus, un point à côté de l'affichage des minutes clignote sur l'écran.



14. Une fois le temps de fermentation écoulé, un signal sonore retentit 3 fois, le programme est fini et l'appareil passe tout d'abord sur le mode de fonctionnement puis au bout de 30 secondes sur le mode de veille, si vous n'appuyez sur aucune touche.

Remarque :

Vous pouvez interrompre à tout moment le processus de fermentation pendant le fonctionnement en maintenant la touche marche/arrêt enfoncée pendant 2 secondes.

15. Lorsque l'appareil est passé sur le mode de veille, débranchez-le et 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.

Nettoyage / Rangement

16. Retirez les pots à yogourt ou les récipients en verre et mettez-les pendant au moins 6 heures dans le réfrigérateur, pour achever la fermentation. (Le yogourt atteint sa consistance la plus ferme au bout de 24 heures.) Ce n'est qu'alors que vous pouvez affiner les yogourts avec des ingrédients, les transformer ou les manger.

Important : 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.

Ne placez jamais l'appareil dans le réfrigérateur.

Durée de conservation :

Le yogourt peut être conservé maximum 5 à 7 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 entièrement.
- Lavez soigneusement le couvercle de l'appareil, les pots et récipients

à yogourt et 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 **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

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. 42–45°C, dans le cas de yogourts végétariens ou sans lactose nous vous recommandons une température d'environ 39°C. Le temps de fermentation peut varier en fonction des ingrédients utilisés et de la consistance souhaitée pour le yogourt, nous vous recommandons 10 heures.
- 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 utilisez 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 du yogourt nature (ou 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 avec 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.

Bon à savoir sur la culture de yogourts

- Les cultures de yogourts produisent un lait de consistance épaisse pendant le processus de fermentation. Les bactéries se nourrissent du lactose présent dans le lait et le transforment en acide lactique (lactate), ce qui donne la saveur typique aux yogourts. Tout cela fonctionne indépendamment de l'oxygène.
- Le yogourt fait-maison est toujours un peu plus acide et a un pH d'environ 4,6.
- Les cultures typiques ont été optimisées pendant des décennies (également génétiquement !), c'est pourquoi il existe un nombre indéfini de souches. Elles ont toutes leurs propres caractéristiques (température idéale individuelle, acidification, croissance, etc.). De plus, différentes cultures et souches sont mélangées

Conseils pour la préparation de yogourts

ensembles pour la production de yogourts et des cultures auxiliaires (p.ex. *Lactobacillus casei* et/ou *Bifidobacterium bifidum*), du lait écrémé en poudre et/ou d'autres stabilisateurs (gélifiants) sont ajoutés.

- Les yogourts que vous trouvez dans les magasins sont toujours à base d'un mélange de différentes cultures et souches – sans données exactes sur leur contenu. En raison des nombreuses cultures auxiliaires et stabilisateurs, tous les yogourts achetés en magasin ne sont pas idéaux pour fabriquer vos propres yogourts dans la yaourtière.
- Utilisez de préférence toujours des yogourts nature ferme.

Remarques concernant les cultures de yogourts

Il y a 3 types de cultures qui sont normalement utilisées pour la fabrication de yogourts. Les cultures pour yogourts peuvent être achetées dans les magasins biologiques.

- **Streptococcus thermophilus**: Cette culture garantit un yogourt crémeux et pas trop acide. La température idéale est d'environ 39°C.
- **Lactobacillus bulgaricus**: Cette culture est idéale pour les yogourts acides. La température idéale est d'environ 42°C.
- **Lactobacillus acidophilus**: Cette culture est la mieux adaptée pour les yogourts doux. La température idéale est d'environ 45°C.

Remarques concernant le lait

- La **caséine** („ α s₁-Casein“) **présente dans le lait de vache** est un agent liant décisif pour la fabrication de yogourt. Pendant la fermentation, des micelles de caséine (grumeaux microscopiques) peuvent se former et permettent, avec l'eau et le petit-lait, d'obtenir un yogourt parfait.
- Avec le **lait de chèvre et le lait végétalien (végan)**, le yogourt sera plus liquide.

Remarques concernant les alternatives de lait végétalien

- Les « **yogourts** » **au soja** (en général à base de *S. thermophilus* et un peu de *L. bulgaricus*) sont toujours plus liquides que les yogourts à base de lait animalier, c'est pourquoi vous devez ajouter un stabilisateur approprié.
- Les **boissons à base de noix de coco, riz, avoine ou épeautre** ont sur le fond le même problème, mais encore plus prononcé. Il faut donc ajouter un stabilisateur approprié (en remplacement de la caséine animale) :

Les yogourts végétaliens sont d'une manière générale plus liquides que les yogourts à base de lait de vache. En ajoutant un ferment végétalien pour yogourt ou un épaississant comme par exemple de la gomme de caroube, de guar ou de xanthane, la consistance sera plus ferme (référez-vous aux recommandations indiquées sur l'emballage).

Préparation de yogourts

Préparation de yogourts

1. Préparation du lait

2 récipients (à 0,5 l) ou 8 pots à yogourt (à 125 ml) : Pour tous les remplir, vous avez besoin de 8 dl de lait. Veuillez-vous référer aux recettes de Betty Bossi.

- **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 végétal 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

2 récipients (à 0,5 l) ou 8 pots à yogourt (à 125 ml) : 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 (pour les yogourts au lait de chèvre, ce sont 125 g du yogourt nature).

- **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.

Préparation de yogourts

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. Le résultat sera optimisé si le lait utilisé est à

température ambiante et ne sort pas directement du réfrigérateur.

- Répartissez le mélange dans les pots à yogourt ou les récipients en verre. Prenez soin de ne pas les remplir de trop.
- Refermez les récipients en verre ou les pots à yogourt avec les couvercles correspondants (dans le cas des récipients 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.

Vous pouvez racheter des récipients et pots également chez FUST et Betty Bossi :

No. d'article
10686341
10686347

Description
pots à yogourt en céramique, lot de 8, 125 ml
récipients à yogourt en verre, lot de 2, 500 ml

Gentile cliente

Congratulazione per l'acquisto di questo dispositivo da Betty Bossi e FUST, con cui si possono preparare yogurt freschi con facilità 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 mettere mai le parti che conducono corrente a contatto con acqua. Non toccare mai i vasetti e contenitori di yogurt nell'apparecchio, fino a quando questo è allacciato alla corrente elettrica.

Uso

- La macchina per yogurt 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 fabbrican-

te. 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 ed i contenitori di vetro con tutti i coperchi.
- Utilizzare i vasetti di yogurt ed i contenitori di vetro solo con questo apparecchio e non metterli in un forno a microonde o in un forno.
- L'apparecchio non è adatto per riscaldare altri liquidi (ad es. acqua, zuppe, ecc.).
- Manutenzione e riparazioni, inclusa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite esclusivamente dal servizio di riparazione FUST. Non smontare mai da soli la base della macchina. Per le ripara-

zioni 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 soprattutto 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 medicinali 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 all'esterno bagnata od umida, staccare subito la spina di corrente con guanti in gomma, prima che Lei la tocchi!**

Istruzioni di sicurezza

- Non riempire mai d'acqua il contenitore interno!

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 possa 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 220-240 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.
- Spegnerne 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, asciutta 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 posizionare 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.
- Assicurarci 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 riempire mai d'acqua il contenitore interno dentro l'apparecchio e non utilizzarlo se riempito!
- 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 il coperchio dell'apparecchio, i vasetti di yogurt e i contenitori di vetro 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 detersivi aggressivi od abrasivi!

Apertura e chiusura del contenitore in vetro

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

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

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

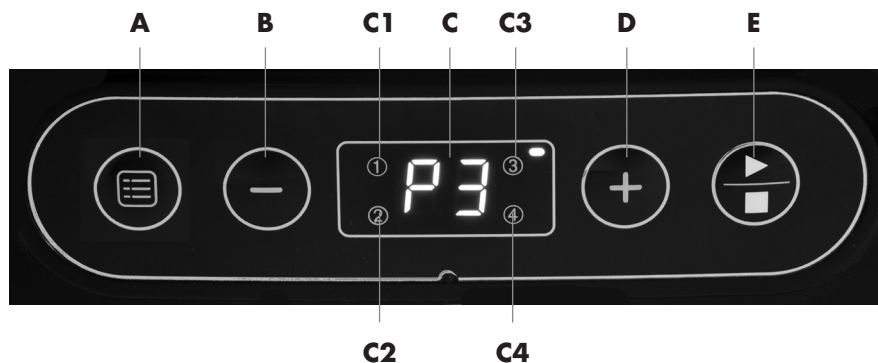


Descrizione dell'apparecchio



- 1** Copertura della base
- 2** Base del dispositivo
- 3** Pannello di controllo con tasti di funzione e display
- 4** Contenitore interno
- 5** Presa per la spina del dispositivo (sul retro del dispositivo)
- 6** Contenitore di yogurt di vetro, 0,5 L (set da due)
- 7** Coperchio per contenitore in vetro con pulsante di sfianto e anello di tenuta (set da due)
- 8** Vasetto di yogurt di ceramica, 125 ml (set da 8)
- 9** Coperchio per vasetto di yogurt con anello di tenuta (set da 8)
- 10** Cavo di rete con spina di rete e spina per presa dell'apparecchio

Tasti di funzione e display



- A** Tasto di selezione del programma
- B** Tasto timer "-" per diminuire l'impostazione del tempo
- C** Visualizzazione del tempo di funzionamento rimanente (tempo di maturazione) e selezione del programma
- C1** Spia di funzione per programma 1
- C2** Spia di funzione per programma 2
- C3** Spia di funzione per programma 3 (programma standard)
- C4** Spia di funzione per programma 4
- D** Tasto timer "+" per aumentare l'impostazione del tempo
- E** Tasto Start/Stop

Segnali acustici


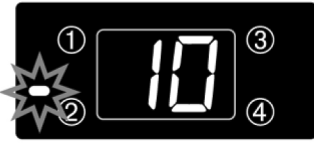


1 segnale acustico	<ul style="list-style-type: none"> • Il dispositivo viene collegato alla rete elettrica. • Il dispositivo passa dalla modalità operativa alla modalità standby. • Il dispositivo passa dalla modalità standby alla modalità operativa.
2 segnali acustici	<ul style="list-style-type: none"> • Viene avviato il programma prescelto.
3 segnali acustici	<ul style="list-style-type: none"> • Il programma prescelto è terminato.
10 segnali acustici	<ul style="list-style-type: none"> • L'elettronica riconosce un errore di funzione.

Panoramica dei programmi

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 litro in un'unica operazione.

Programma	Visualizzazione sul display	Temperatura	Tempo di maturazione
P1 per panna semiacida e crème fraiche		ca. 36°C	10 ore (*)
P2 per yogurt vegano e senza lattosio		ca. 39°C	10 ore (*)
P3 (Standard) per yogurt di latte di mucca		ca. 42°C	10 ore (*)
P4 per yogurt di latte di pecora		ca. 45°C	10 ore (*)
(*) Il tempo di maturazione può essere impostato in intervalli orari da 1 ora a 24 ore e può, quindi, essere variato individualmente.			

Messa in funzione

⚡ 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 i contenitori 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 i contenitori di vetro puliti sulla superficie di lavoro.
3. Preparare la miscela per lo yogurt secondo il libretto di ricette allegato e riempirla nei vasetti di yogurt o nei contenitori di vetro. Si prega di notare anche i nostri "Consigli per la preparazione dello yogurt".
4. **Chiudere i vasetti di yogurt od i contenitori di vetro con il coperchio.** Per il coperchio del contenitore in vetro, aprire prima la valvola di sfiatione e richiuderla quando il coperchio è posizionato (vedi descrizione "Apertura e chiusura del contenitore in vetro", pagina 50).

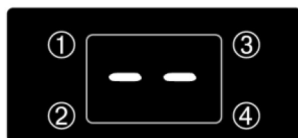
5. Collocare i vasetti/contenitori di yogurt riempiti e sigillati nel contenitore interno della base del dispositivo.

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 nella modalità operativa.



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.

Messa in funzione

10. Premere il **tasto selezione** per attivare la modalità programma. È selezionato di norma il programma P3, questo compare se si preme per la prima volta il tasto selezione.



11. Per scegliere un altro programma, premere tante volte il tasto selezione fino a che compare il programma desiderato (vedi tabella pag. 53). La spia di funzione del programma scelto lampeggia.

12. Il tempo di maturazione pre-programmato dura 10 ore per ogni programma. Per modificare l'impostazione del tempo premere il tasto ⊕ o ⊖. Si può modificare il tempo da 1 a 24 ore ad intervalli di 1 ora.

Nota:

Se non viene azionato nessun altro tasto entro 10 secondi, l'apparecchio ritorna alla modalità operativa (due trattini sul display). Se non viene premuto nessun altro tasto entro 30 secondi, il dispositivo torna alla modalità standby e i due trattini si spengono.

13. Una volta eseguite tutte le impostazioni desiderate, accendere la macchina premendo il tasto Start/Stop. La spia di funzione del programma scelto si illumina, sul display appare il tempo di matura-

zione selezionato e viene contato alla rovescia ad intervalli di un ora (Timer-countdown). L'ultima ora viene indicata minuto per minuto e sul display lampeggia inoltre un punto vicino alla visualizzazione dei minuti.



14. Dopo aver raggiunto il tempo di maturazione impostato, il segnale acustico suona per 3 volte, il programma è terminato e la macchina entra prima nella modalità operativa e dopo 30 secondi nella modalità standby, se nel frattempo non si premono altri tasti.

Nota:

Durante l'uso si può interrompere in ogni momento il processo di maturazione tenendo premuto il tasto Start/Stop per 2 secondi.

15. Una volta attivata la modalità standby, scollegare la spina di rete e 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.

16. Rimuovere i vasetti di yogurt o i contenitori di vetro e metterli in frigorifero per almeno 6 ore per completare il processo di matura-

Pulizia / Deposito

zione. (Lo yogurt raggiunge la sua compattezza massima dopo 24 ore.) Solo in seguito lo yogurt può essere raffinato con ingredienti, ulteriormente lavorato o consumato.

Importante: 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 5-7 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 completamente raffreddato.
- Lavare accuratamente con acqua calda e un po' di detersivo la copertura, i contenitori di vetro, i

vasetti di yogurt e i coperchi. 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 e i coperchi **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, detersivi 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

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 42–45°C per gli yogurt normali e di circa 39°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, consigliamo 10 ore.
- 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 yogurt naturale (o coltura di base) per la produzione! Aggiungete additivi come zucchero, frutta o aromi solo allo yogurt finito.
- Un tempo di maturazione più lungo significa 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.

Informazioni utili sulle culture di yogurt

- Le colture di yogurt producono il cosiddetto latte cagliato durante il processo di fermentazione. I batteri si nutrono dello zucchero contenuto nel latte (lattosio) e lo trasformano in acido lattico (lattato), così si ottiene il tipico aroma dello yogurt. Questo avviene indipendentemente dalla presenza di ossigeno.
- Lo yogurt pronto è leggermente acido e ha un PH di circa 4,6.
- Le colture tipiche sono state ottimizzate (anche geneticamente) per decenni, esistono perciò innumerevoli ceppi. Ognuno possiede qualità individuali (temperatura ideale di produzione, acidificazione, crescita, etc.). Inoltre per la produzione dello yogurt vengono mescolate diverse colture con ceppi differenti e vengono aggiunte colture adiuvanti (per es. *Lactobacillus casei* e/o *Bifidobacterium bifidum*), latte magro in polvere e/o altri stabilizzatori (agenti gelificanti).

Consigli per la preparazione dello yogurt

- Lo yogurt del banco frigo è quasi sempre una miscela di colture e ceppi – senza indicazioni precise sul contenuto. Non tutti gli yogurt già pronti sono ideali per la produzione di yogurt fatti in casa con la macchina, a causa delle diverse colture adiuvanti e dei diversi stabilizzatori.

- Utilizzare sempre preferibilmente yogurt naturale compatto.

Indicazioni sulle colture di yogurt

Ci sono 3 colture tipiche che vengono utilizzate normalmente nella produzione di yogurt. Si possono comprare le colture di yogurt nei negozi biologici.

- **Streptococcus thermophilus:** Questa coltura fa sì che lo yogurt sia cremoso e leggermente acido. La temperatura ideale è di circa 39°C.

- **Lactobacillus bulgaricus:** Questa coltura produce uno yogurt acido. La temperatura ideale è di circa 42°C.

- **Lactobacillus acidophilus:** Questa coltura è particolarmente adattare la produzione di uno yogurt delicato. La temperatura ideale è di circa 45°C.

Istruzioni per il latte

- La **caseina** (“ α s1 caseina”) del **latte di mucca** è l’elemento determinante per rendere compatto lo yogurt. Durante la fermentazione si formano le micelle di caseina (piccoli grumi). Insieme all’acqua e il siero si forma uno yogurt perfetto.

- Con il **latte di capra e latte vegano (vegetale)** si ottiene sempre uno yogurt più liquido.

Informazioni per alternative vegane al latte

- **Yogurt di soia** (perlopiù da *S.thermophilus* e poco *L. bulgaricus*) è sempre più liquido dello yogurt animale, perciò aggiungere uno stabilizzatore adatto.

- **Bevande al cocco, al riso, all’avena e al grano spelta** hanno lo stesso problema ma in maniera più estrema, perciò si deve aggiungere uno stabilizzatore adatto (cioè un sostituto della caseina animale):

Lo yogurt vegano è normalmente più liquido dello yogurt di mucca. La massa diventa più compatta se si aggiunge fermenti per yogurt vegano o addensanti come per es. la farina di semi di carrubo, farina di guar o xantano. (Dosi secondo il foglio illustrativo.)

Preparazione dello yogurt

Preparazione dello yogurt

1. Preparare il latte

2 x contenitori di vetro (da 0,5 L) oppure 8 x vasetti di yogurt (da 125 ml). Per il riempimento totale sono necessari 8 dl di latte. Si prega di seguire le ricette di Betty Bossi.

- **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 pre-trattamento 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

2 x contenitori di vetro (da 0,5 L) oppure 8 x vasetti di yogurt (da 125 ml): Per un riempimento completo sono necessari 180 g di yogurt naturale compatto o la quantità di fermenti lattici o colture starter necessari secondo le istruzioni del produttore. (Per lo yogurt di pecora sono necessari 125 g di yogurt naturale.)

- **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.

Preparazione dello yogurt

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. Il risultato è migliore se il latte non è di frigorifero ma a temperatura ambiente.

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

È possibile ordinare i contenitori di vetro e i vasetti di yogurt anche presso FUST e Betty Bossi.

Art.-Nr.
10686341
10686347

Articolo
Vasetti di yogurt di ceramica, set da 8, 125 ml
Contenitori di vetro set da 2, 500 ml

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 personnel 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 consultate 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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 FUST Joghurtmaschine
Art.-Nr.	10686351
Netzspannung	220–240 V ~ 50–60 Hz
Leistung	20 W
Kabellänge	1 m
Abmessungen	30 x 17 x 15,5 cm
Gewicht (inkl. Zubehör)	ca. 2,5 kg
Gepüft	S+ FO 7
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



Dates techniques

Type	Betty Bossi FUST Yaourtière
Art.-Nr.	10686351
Tension nominale	220–240 V ~ 50–60 Hz
Puissance nominale	20 W
Longueur du cordon	1 m
Dimensions	30 x 17 x 15,5 cm
Poids (avec accessoires)	env. 2,5 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
Art.-Nr.	10686351
Tensione nominale	220–240 V ~ 50–60 Hz
Potenza nominale	20 W
Lunghezza del cavo	1 m
Dimensioni	30 x 17 x 15,5 cm
Peso (incluso accessori)	ca. 2,5 kg
Approvato	S+ FO 7
Conforme alle norme UE	Si
Garanzia prodotto	2 anni

Salvo modifiche tecniche.



Version 02/2021

