

**Joghurt- und
Frischkäsemaschine**

**Machine du yogourt
et du fromage frais**

**Macchina per yogurt
e formaggio fresco**



Fust Service
0848 559 111 • www.fust.ch

Betty Bossi

Inhalt / Sommaire

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

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

Chère cliente, cher client

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



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

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

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

Usage

- La machine à yogourt est destinée exclusivement à l'usage domestique. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. Tout emploi abusif est strictement interdit en raison des risques éventuels ! En cas d'utilisation abusive ou de fausse manipulation de l'appareil, aucune responsabilité ne peut être assumée pour les dommages éventuels.
- Si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles, ceci met fin à toute garantie.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine et les pièces de rechange explicitement recommandées par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non conformes peut endommager l'appareil.

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

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

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

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

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

- Faites faire l'entretien et les réparations, incluant le remplacement du cordon d'alimentation, uniquement par votre service de réparation FUST. Lors des réparations, il faut exclusivement utiliser des pièces de rechange

originales FUST, sinon votre appareil risque d'être endommagé ou vous risquez d'être blessé.

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

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

Utilisateurs

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

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

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

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

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

Protection des enfants

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

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

Risque de décharge électrique (X)

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

- Vérifiez l'état de la machine avant la mise en service. Afin d'éviter un choc électrique, n'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé ou lorsque l'appareil présente un quelconque anomalie ou a subi une chute. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Apportez-le à la prochaine station après-vente FUST qui pourra le contrôler et, si nécessaire, réparer.
- Dans le cas où la machine est stationnée dans l'eau, ne la touchez pas en aucune circonstance ! Ne touchez jamais l'appareil avec des mains mouillées ou humides ! Lorsque l'appareil est devenu humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement du courant avec des gants en caoutchouc, avant de le toucher !

Attention :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Le cordon d'alimentation ne doit jamais toucher les surfaces et pièces chaudes de l'appareil.
- Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne l'enroulez pas de façon serrée.

Branchement électrique (I, X)

 **Une mauvaise utilisation du courant peut provoquer la mort.**

- Ne branchez la machine qu'à une prise de courant alternatif d'une tension de 230 V/50 Hz. Le fusible de protection de la prise doit être de 6 ampères au minimum (référez-vous aux données figurant sur la plaque signalétique).
- Ne branchez jamais l'appareil à une multiprise ou à une prise sur laquelle d'autres appareils sont également branchés.
- Ne branchez jamais l'appareil dans une prise endommagée ou mal fixée. Risque de décharge électrique et d'incendie !
- N'utilisez jamais de cordon d'alimentation défectueux. Contactez le service après-vente de FUST en cas d'un mauvais fonctionnement.
- Utilisez seulement des rallonges électriques en bon état.
- Avant le nettoyage et le rangement débranchez toujours l'appareil.
- Eteignez toujours l'appareil avec la touche marche/arrêt et débranchez-le avant d'ajouter un accessoire. Cette consigne est également valable lorsque vous voulez déplacer l'appareil.
- En cas de non-utilisation, l'appareil doit être débranché.
- Vérifiez de temps en temps que l'appareil et la fiche sont en bon état. Un appareil endommagé ne doit pas être mis en service.
- Ne portez en aucun cas la main à un appareil qui est tombé dans l'eau. Débranchez toujours d'abord la fiche réseau avant de le sortir.

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

Emplacement (II, III, VIII, IX)

- Utilisez l'appareil sur un plan de travail résistant à la chaleur et à l'humidité, sec et stable. Ne placez pas l'appareil sur une surface métallique.
- Placez le cordon d'alimentation de telle façon que personne ne puisse pas trébucher ou se blesser.
- Pendant son emploi, veillez à ce que l'appareil ne se trouve pas à portée de main des enfants, personnes présentant un handicap ou près des animaux familiers.
- Ne recouvrez jamais les ouvertures de l'appareil, afin que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil.
- Ne pas laisser pendre le cordon afin que personne ne puisse renverser l'appareil ni se blesser.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur et protégez-le de la chaleur et des flammes. N'utilisez donc pas l'appareil sur un réchaud.
- Posez l'appareil sur une surface dure et étanche, pas sur une surface molle comme une nappe en plastique par exemple. L'appareil ne doit pas non plus être posé sur une surface sensible comme une table en verre, une nappe, des meubles laqués etc..
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui produisent de la chaleur comme par exemple un four, une gazinière, une plaque de cuisson etc.. Posez l'appareil en conservant une distance de sécurité par rapport aux murs et autres objets qui risqueraient de prendre feu ou de fondre, comme par exemple du plastique, des rideaux, des serviettes (en coton ou en papier etc.) et placez la machine en-dehors de la portée des enfants.
- Ne mettez pas l'appareil en marche dans un environnement explosif, dans lequel

se trouve des liquides ou gaz inflammables.

- Lors de l'utilisation, de la chaleur et de la vapeur s'échappent de l'appareil. Utilisez un emplacement bien aéré pour l'appareil avec un espace de 20 cm minimum jusqu'au prochain objet ou le prochain mur, et ne couvrez pas l'appareil.
- Ne posez pas l'appareil sous un buffet de cuisine pendant son fonctionnement.
- Assurez-vous que rien ne peut tomber sur l'appareil, et que l'appareil lui-même ne peut pas tomber.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité de l'eau (par ex. une baignoire, une piscine etc.) et ne l'exposez ni à la pluie, ni à l'humidité.
- Ne placez rien sur l'appareil.
- Le tableau de commande et le socle de l'appareil (y compris le cordon et la prise) ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau, des liquides ou de la vapeur.

Consignes de sécurité spécifiques pour cet appareil

- Ne transportez pas l'appareil lorsqu'il est chaud ou tant qu'il est branché.
- L'appareil doit être entièrement refroidi avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Utilisez toujours l'appareil avec le couvercle fermé.
- Tous les éléments qui entrent en contact avec des aliments, doivent être tenus propres et lavés après chaque utilisation.

Avant la mise en service

Avant la mise en service

- Sortez la machine de l'emballage et retirez tous les matériaux d'emballage. Assurez-vous que des enfants ne jouent pas avec, surtout avec les sacs plastiques (risque d'étouffement).
- Vérifiez que la machine n'est pas endommagée. Si elle est endommagée, contactez votre service client FUST.
- Vérifiez toujours avant l'usage que la fiche et la prise électrique sont en bon état. Un contact insuffisant pourrait endommager l'appareil.

- Retirez tous les éléments amovibles comme les récipients en verre, le pot à faisselle et les pots à yogourt ainsi que leurs couvercles et lavez-les dans de l'eau de vaisselle chaude. Rincez-les ensuite tous sous de l'eau claire puis séchez-les soigneusement avec un torchon propre.
- Ne mettez pas le corps de l'appareil en contact avec l'eau !
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs !

Ouvrir ou fermer les récipients en verre

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

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

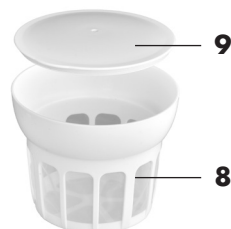
- **Avant de retirer** le couvercle, appuyez également sur la valve d'aération pour l'ouvrir. Le couvercle peut être ainsi facilement retiré du récipient.



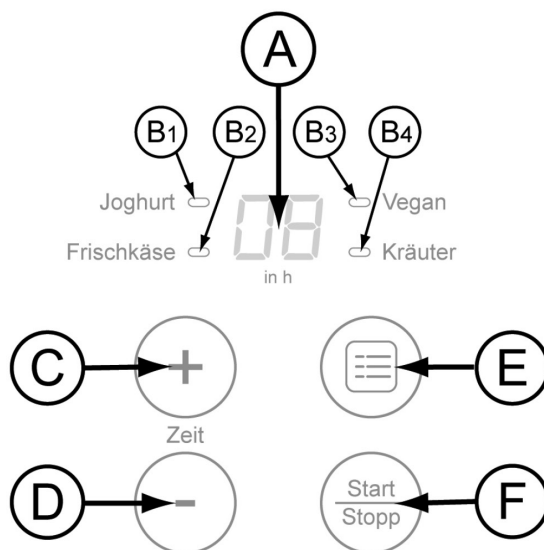
Aperçu / Description de l'appareil



- 1 Socle de l'appareil
- 2 Tableau de commande avec touches tactiles et écran
- 3 Cuve
- 4 Fiche de raccordement pour la prise de l'appareil (située sur la face arrière de l'appareil)
- 5 Couvercle de l'appareil
- 6 2 récipients en verre d'un volume de 1,2 litre chacun
- 7 2 couvercles pour les récipients en verre avec touche d'aération et bague d'étanchéité
- 8 Pot à faisselle
- 9 Couvercle du pot à faisselle avec bague d'étanchéité
- 10 4 pots à yogourt avec couvercles (sans illustration)
- 11 Cordon avec prise



Touches de fonction et écran



- A** Affichage du temps de fonctionnement restant (temps de fermentation)
- B1** Voyant pour le programme 1 : « yogourt » (Joghurt)
- B2** Voyant pour le programme 2 : « fromage frais » (Frischkäse)
- B3** Voyant pour le programme 3 : « yogourt végétal » (Vegan)
- B4** Voyant pour le programme 4 : « extrait d'herbes » (Kräuter)
- C** Touche « + » de la minuterie pour augmenter le temps programmé
- D** Touche « - » de la minuterie pour diminuer le temps programmé
- E** Touche de sélection du programme
- F** Touche marche/arrêt (Start/Stopp)

Remarque :

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

Aperçu des programmes

Aperçu des programmes

L'appareil dispose de quatre programmes disposant de températures prédéterminées. Ces températures

peuvent varier de quelques degrés selon la température ambiante. Le volume maximum qui peut être traité en une fois est de 1,2 litre.

Programme	Appellation	Pour la préparation de	Affichage sur l'écran	Température	Temps de fermentation
1	Joghurt	yogourt frais	 08 in h	42°C	8 h (*)
2	Frischkäse	fromage frais ou pâte au levain pour faire du pain	 05 in h	30°C	5 h (*)
3	Vegan	yogourt végétal et sans lactose	10  in h	38°C	10 h (*)
4	Kräuter	extrait d'herbes, p.ex. pour des applications cosmétiques	04  in h	55°C	4 h (*)

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

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

Attention :

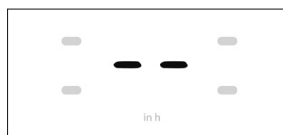
L'appareil ne doit pas être déplacé pendant la fermentation, car sinon le processus de fermentation pourrait être entravé ou interrompu.

Lavez soigneusement les récipients en verre ou les pots à yogourt avant de les utiliser et rincez-les sous de l'eau chaude. Séchez-les ensuite avec un torchon propre.

1. Placez le socle de l'appareil sur un plan de travail plat, sec et résistant à la chaleur.
2. Mettez également les pots à yogourt / le récipient en verre propres sur le plan de travail. Retirez les couvercles (dans le cas des récipients en verre, appuyez préalablement sur la touche d'aération).
3. Préparez les ingrédients pour le yogourt ou le fromage frais selon le petit livre de recettes fourni puis remplissez les pots à yogourt ou le récipient en verre. Référez-vous également aux conseils indiqués dans le chapitre « Conseils pour la préparation de yogourts ».
4. **Refermez les pots à yogourt / le récipient en verre avec le/les couvercles.** Dans le cas du récipient en verre, ouvrez tout d'abord la valve d'aération du couvercle puis refermez-la lorsque le couvercle est placé

sur le récipient (voir la description « Ouvrir ou fermer le récipient en verre »).

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



Remarque :

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

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

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



Remarque :

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

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

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

Attention :

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

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

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

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

Attention :

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

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

Attention :

Ne placez jamais l'appareil dans le réfrigérateur.

Durée de conservation :

Le yogourt peut être conservé maximum 8 à 10 jours dans le réfrigérateur.

Nettoyage (III, IV, VII)

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

Remarques :

Les récipients en verre et les pots à yogourt peuvent également être lavés en machine.

Le couvercle de l'appareil et les couvercles des pots et des récipients ainsi que le pot à faisselle ne peuvent pas être lavés dans le lave-vaisselle.

Prenez soin que tous les éléments de l'appareil et les accessoires sont propres et secs avant de les réutiliser.

- Nettoyez le socle de l'appareil avec un chiffon humide.
- N'utilisez pas de détergents agressifs, de laines d'acier, d'acétone ou d'alcool.
- **Ne plongez jamais le socle de l'appareil et le cordon avec la prise dans de l'eau et ne les mettez jamais sous de l'eau courante.**
- **Ne nettoyez en aucun cas l'appareil avec un nettoyeur vapeur !**

Rangement

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

Conseils pour la préparation de yogourts

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 lactières 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'environ 42–44°C, dans le cas de yogourts végétariens ou sans lactose nous vous recommandons une température d'environ 38°C. Le temps de fermentation peut varier en fonction des ingrédients utilisés et de la consistance souhaitée pour le yogourt.
- La consistance du yogourt dépend également de la teneur en matières grasses du lait utilisé. Si vous utilisez du lait entier avec 3,5% de matières grasses, les yogourts seront plus fermes, alors qu'ils seront plus moelleux si vous 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 un ferment lactique pour faire des yogourts ! Les ingrédients supplémentaires comme du sucre, des fruits ou des arômes ne peuvent être ajoutés qu'une fois le yogourt fini.

- Un temps de fermentation plus long signifie un yogourt plus ferme et un arôme plus intensif.
- Un dysfonctionnement pendant la fermentation (p.ex. des vibrations) peut avoir pour conséquence que le yogourt ne sera pas ferme.

Remarque :

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

1. Préparation du lait

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

- **Lait cru** : Le lait non traité et provenant directement de la ferme doit être réchauffé à au moins 70°C avant de le consommer ou de le transformer, afin de tuer les éventuels micro-organismes dangereux pour la santé.
- **Lait frais ou pasteurisé** : Le lait provenant du rayon frais des magasins a déjà été réchauffé à au moins 72–75°C pour tuer les micro-organismes. Un prétraitement n'est plus nécessaire.
- **Lait stérilisé (lait U.H.T.)** : En cas d'utilisation de lait longue conservation, il n'est également pas nécessaire de le prétraiter, car il a été préalablement stérilisé à une température élevée d'au moins 135°C.

Conseils pour la préparation de yogourts

- **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

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

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

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

Remarque :

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

3. Préparer le yogourt

- Mettez le lait (voir consigne no. 1) dans un récipient suffisamment grand.
- Ajoutez le ferment souhaité (voir consigne no. 2) et mélangez-le bien avec le lait jusqu'à obtention d'une consistance homogène.

Remarque :

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

- Répartissez le mélange dans les pots à yogourt ou le récipient en verre. Prenez soin de ne pas les remplir de trop.
- Refermez le récipient en verre ou les pots à yogourt avec les couvercles correspondants (dans le cas du récipient en verre : ouvrez tout d'abord la valve d'aération, placez ensuite le couvercle sur le récipient puis fermez la valve).

Dépannage

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