



ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

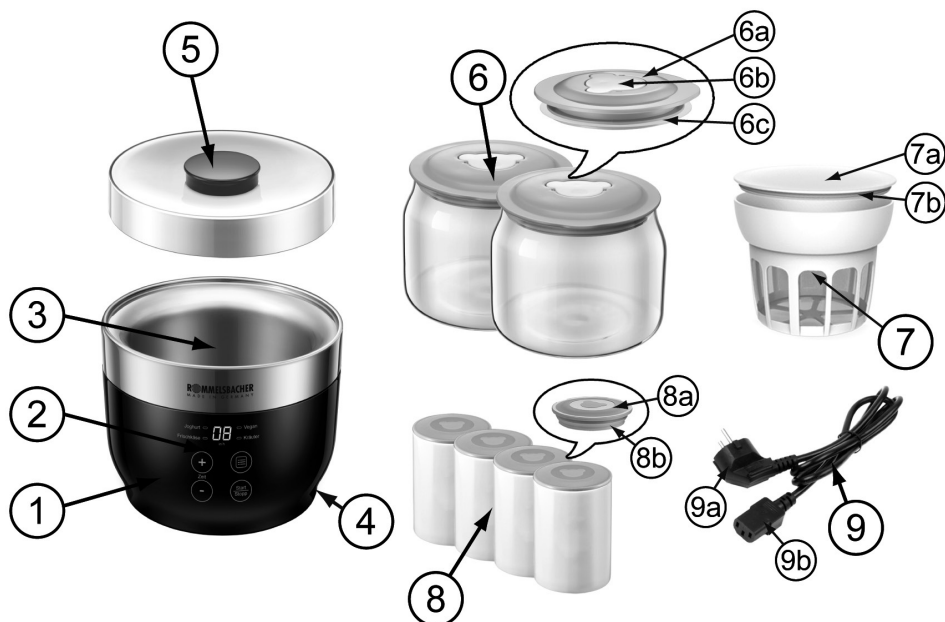
Instruction manual



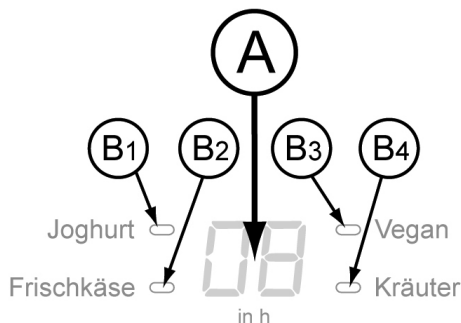
JG 80

Joghurt- & Frischkäsebereiter
Yogurt & Cream Cheese Maker

Produktbeschreibung – Product description



	D	GB
1	Basisgerät	Basis unit
2	Bedienfeld/Display	Control panel/display
3	Innenbehälter	Inner pot
4	Gerätestecker-Anschluss	Connector socket for connector plug
5	Abdeckhaube	Cover
6	Glasbehälter 1,2 L (2er Set)	Glass container 1.2 l (set of 2 pcs.)
6a	Deckel für Glasbehälter	Lid for glass container
6b	Entlüftungstaste	Venting button
6c	Dichtung für Glasbehälter-Deckel	Seal for glass container lid
7	Abtropfsieb	Strainer
7a	Deckel für Abtropfsieb	Lid for strainer
7b	Dichtung für Abtropfsieb-Deckel	Seal for strainer lid
8	Joghurtbecher 125 ml (4er Set)	Yogurt cup 125 ml (set of 4 pcs.)
8a	Deckel für Joghurtbecher	Lid for yogurt cup
8b	Dichtung für Joghurtbecher-Deckel	Seal for yogurt cup lid
9	Netzkabel	Power cord
9a	Netzstecker	Power plug
9b	Gerätestecker	Connector plug



	D	GB
A	Anzeige der Laufzeit	Display of running time
B1	Kontrolllampe für Programm 1 – Joghurt	Pilot lamp for programme 1 – Joghurt (yogurt)
B2	Kontrolllampe für Programm 2 – Friskkäse	Pilot lamp for programme 2 – Friskkäse (cream cheese)
B3	Kontrolllampe für Programm 3 – veganer Joghurt	Pilot lamp for programme 3 – Vegan (vegan yogurt)
B4	Kontrolllampe für Programm 4 – Kräuter-Extrakt	Pilot lamp for programme 4 – Kräuter (herbal extract)
C	Sensortaste „+“ für Erhöhung der Zeiteinstellung	Button „+“ for increasing the set time
D	Sensortaste „-“ für Reduzierung der Zeiteinstellung	Button „-“ for reducing the set time
E	Sensortaste für Programmwahl	Button for programme selection
F	Sensortaste für Start/Stopp	Button for start/stop

	Seite		Page
Produktbeschreibung	2	Product description	2
Bedienfeld/Display	3	Control panel/Display	2
Einleitung	5	Introduction	18
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Intended use	18
Technische Daten	5	Technical data	18
Lieferumfang	5	Scope of supply	18
Verpackungsmaterial	5	Packing material	18
Entsorgungshinweis	5	Disposal/recycling	18
Für Ihre Sicherheit	6	For your safety	19
Allgemeine Sicherheitshinweise	6	General safety advices	19
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes ..	7	Safety advices for using the appliance	20
Sonderzubehör	7	Optional accessory	20
Vor dem ersten Gebrauch	8	Prior to initial use	20
Touch Control Sensoren	8	Touch Control buttons	21
Programmübersicht/Programmdetails	8	Programme overview/programme details	21
Inbetriebnahme des Gerätes	9	Operating the appliance	22
Glasbehälter/Joghurtbecher im		Place glass container/yogurt cups in	
Gerät platzieren	9	appliance	22
Gerät an Stromnetz anschließen	9	Connect appliance to the power supply	22
Programm wählen	9	Select a programme	22
Zeiteinstellung ändern	10	Change time setting	22
Gerät starten/stoppen	10	Start/stop the appliance	23
Glasbehälter/Joghurtbecher entnehmen	10	Remove glass container/yogurt cups	23
Dauerhaftes Ausschalten	10	Permanent switch-off	23
Reinigung und Pflege	10	Cleaning and maintenance	23
Fehlercodes	11	Error codes	23
Tipps für ein gutes Gelingen	11	Tips for a successful operation	24
Rezepte	12	Recipes	25
Rezepte mit fertigem Joghurt	16		
GB instruction manual	18		
Service und Garantie	28		

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen Joghurt- & Frischkäsebereiter entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Das Gerät ist zum Zubereiten von Joghurt und Frischkäse bestimmt. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen kleingewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen,
- in Frühstückspensionen.

Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist **nicht** zum Erwärmen von Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Milch, Suppe oder Ähnlichem) geeignet und ist **nicht** für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	20 W
Schutzklasse:	I
Standby-Verbrauch:	< 0,5 W
Zeiteinstellung:	bis 24 Stunden

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.

Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



PE-HD



PE-LD



PP



PS

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Entsorgungshinweis



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab.

Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 3 Jahren und darüber hinaus benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel, Netzstecker und Gerätestecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern oder nutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes

- Transportieren Sie das Gerät nicht in heißem Zustand. Zur Reinigung und zum Transport muss das Gerät erst vollständig abgekühlt sein!
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:
 - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
 - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
 - Der Raum über dem Gerät muss frei sein. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Belüftungsabstand von mindestens 20 cm, um Schäden durch Hitze bzw. Dampf zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
 - Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.

Sonderzubehör



Für die Zubereitung von größeren Mengen können Sie weitere 4 Joghurtbecher mit Deckel im Set unter der Artikelbezeichnung „JB 4“ oder einen Glasbehälter mit Deckel unter der Artikelbezeichnung „JG 1“ erwerben. Fragen sie Ihren Fachhändler, Fachmarkt, Versender, Online-Shop oder wenden Sie sich direkt an uns unter: service@rommelsbacher.de

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Touch Control Sensoren



Das Gerät ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind. Durch Antippen der entsprechenden Taste wird die jeweilige Funktion aktiviert.



Jedes Bedienen einer Taste wird mit einem Signalton bestätigt.

Programmübersicht/Programmdetails

Das Gerät verfügt über 4 fest eingestellte Temperaturen. Bitte beachten Sie, dass je nach Umgebung die Temperaturen um einige Grade variieren können. Insgesamt kann mit diesem Gerät eine Mixtur von maximal 1,2 Liter verarbeitet werden.

Programm	Bezeichnung	Beschreibung	Display-Anzeige	Temperatur	Reifezeit
1	Joghurt	Zur Herstellung von frischem Joghurt		42 °C	8 Std. (*)
2	Friskkäse	Zur Herstellung von leckerem Friskkäse oder Sauerteig als Grundlage zum Brotbacken		30 °C	5 Std. (*)
3	Vegan	Zur Herstellung von veganem und laktose-freiem Joghurt		38 °C	10 Std. (*)
4	Kräuter	Zur Herstellung von Kräuter-Extrakt, z. B. für kosmetische Anwendungen		55 °C	4 Std. (*)
(*) die Reifezeiteinstellung kann im Stunden-Takt von 1 Std. bis 24 Std. eingestellt werden.					

Inbetriebnahme des Gerätes

- Achten Sie darauf, dass das Gerät während der Reifezeit nicht bewegt wird, um den Fermentierungsprozess nicht zu stören oder zu unterbrechen.
- Glasbehälter bzw. Joghurtbecher vor Benutzung gründlich auswaschen und heiß nachspülen.



Der Deckel des Glasbehälters ist mit einem Entlüftungsventil ausgestattet.

- Vor dem Aufsetzen des Deckels öffnen Sie zuerst das Entlüftungsventil durch Drücken auf die Entlüftungstaste. Der Deckel lässt sich so ganz einfach aufsetzen. Nach dem Aufsetzen das Ventil schließen.
- Vor dem Abnehmen des Deckels öffnen Sie zuerst das Entlüftungsventil durch Drücken auf die Entlüftungstaste. Der Deckel lässt sich so ganz einfach abnehmen.

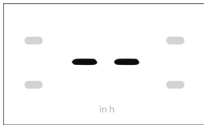
Glasbehälter bzw. Joghurtbecher im Gerät platzieren

- Den befüllten Glasbehälter mit aufgesetztem Deckel bzw. die befüllten Joghurtbecher mit aufgesetzten Deckeln in den Innenbehälter des Gerätes stellen.
- Die Abdeckhaube aufsetzen. Achten Sie auf die richtige Position der Haube.

Gerät an das Stromnetz anschließen



- Stecken Sie zuerst den Gerätestecker in den Gerätestecker-Anschluss auf der Rückseite des Gerätes. Achten Sie auf den festen und korrekten Sitz des Gerätesteckers. Ein zu locker sitzender Gerätestecker kann zu Schäden an Kabel und Stecker führen!
- Stecken Sie nun den Netzstecker in eine Steckdose.



- Alle Kontrolllampen und Anzeigen im Display leuchten kurz auf. Anschließend erscheinen im Display 2 Striche und es ertönt zusätzlich ein Signalton. Das Gerät ist betriebsbereit.
HINWEIS: Wird innerhalb von 30 Sekunden keine weitere Taste bedient, wechselt das Gerät zurück in den Standby-Modus, die beiden Striche erlöschen. Durch erneutes Antippen der Sensortaste „Programmwahl“ wechselt das Gerät wieder zurück in den Betriebs-Modus.

Programm wählen



- Tippen Sie so oft auf die Sensortaste für „Programmwahl“, bis das gewünschte Programm erscheint.
- Im Display erscheint ein Reifezeitvorschlag. Die Zeiteinstellung sowie die Kontrolllampe des jeweiligen Programms blinken. (Beispiel: Programm „Joghurt“).
HINWEIS: Wird innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Taste bedient, geht das Gerät zurück in den Betriebs-Modus (2 Striche im Display).

Zeiteinstellung ändern



- Falls erforderlich, kann die Reifezeiteinstellung individuell verändert werden. Hierzu die Taste „+“ zum Erhöhen der Reifezeit bzw. die Taste „-“ zum Verkürzen der Reifezeit mehrmals drücken.

HINWEIS: Die Zeit kann im Stunden-Takt verändert werden.

Gerät starten/stoppen



- Sind alle gewünschten Einstellungen gewählt, kann das Gerät mit der Taste „Start/Stop“ gestartet werden.
- Die Zeitschaltuhr ist als „Countdown-Timer“ ausgeführt. Nach erfolgter Einstellung zählt er die Zeit rückwärts bis auf „0“. Nach Erreichen der voreingestellten Reifezeit ertönt ein 4-maliger Signalton. Das Gerät schaltet automatisch aus.
- Der Reifeprozess kann jederzeit durch Drücken der Taste „Start/Stop“ unterbrochen werden.

Glasbehälter bzw. Joghurtbecher entnehmen

- Abdeckhaube abnehmen. Beachten Sie dabei, dass sich auf der Innenseite der Haube Kondenswasser bilden kann. Die Bildung von Kondenswasser ist normal und kein Reklamationsgrund.
- Glasbehälter bzw. Joghurtbecher entnehmen.
- Stellen Sie den fertigen Joghurt noch für mindestens 4-8 Stunden in den Kühlschrank, um den Reifeprozess endgültig abzuschließen. Erst danach sollte der Joghurt mit Zutaten verfeinert, weiterverarbeitet oder verzehrt werden.

Dauerhaftes Ausschalten



- Zum dauerhaften und sicheren Ausschalten des Gerätes ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!



Gerät, Netzkabel, Netzstecker und Gerätestecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!

- Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch säubern und nachtrocknen.
- Reinigen Sie Abdeckhaube, Glasbehälter, Joghurtbecher, Verschlussdeckel und das Abtropfsieb in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.

HINWEIS: Die Glasbehälter und Joghurtbecher können auch in der Geschirrpülmaschine gereinigt werden.

- Vor erneuter Benutzung müssen alle Geräte- und Zubehörteile komplett sauber und trocken sein.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Fehlercodes

Die Elektronik des Gerätes erkennt Fehlfunktionen und zeigt diese als Fehlercode im Display an:

- E1 / E2** Fehler in der elektronischen Steuerung. Elektronik defekt.
Selbsthilfe: Nicht möglich – kontaktieren Sie unseren Kunden-Service (weitere Infos siehe letzte Seite).

Tipps für ein gutes Gelingen

- Joghurt wird aus pasteurisierter und homogenisierter Milch hergestellt. Zugeseetzte Milchsäurebakterien verarbeiten hierbei den in der Milch vorhandenen Milchzucker zu Milchsäure. Durch die entstehende Säure vernetzt sich das Milcheiweiß und bildet die für einen Joghurt typische Struktur.
- Die optimale Temperatur für den Reifeprozess beträgt bei normalem Joghurt ca. 42 – 44 °C, bei veganem bzw. laktosefreiem Joghurt empfehlen wir eine Temperatur von ca. 38 °C. Die Reifezeit kann variieren, je nach Verwendung der Zutaten und der gewünschten Konsistenz des Joghurts.
- Die Festigkeit des Joghurts ist auch abhängig vom Fettgehalt der verwendeten Milch. So wird aus Milch mit 3,5 % Fettgehalt ein eher fester Joghurt, während aus Milch mit 1,5 % Fettgehalt ein weicherer Joghurt entsteht.
- Wichtig für das Gelingen von Joghurt ist eine einwandfreie Hygiene aller Gerätschaften und Zutaten, da Milcherzeugnisse sehr empfindlich reagieren.
- Verwenden Sie bei der Herstellung nur Milch und die Startkultur! Zusätze wie Zucker, Früchte oder Aromen erst dem fertigen Joghurt zugeben.
- Eine längere Reifezeit bedeutet im Ergebnis einen festeren Joghurt und kräftigeren Joghurt Geschmack.
- 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.

Milch vorbereiten

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

4x Joghurtbecher (à 125 ml): Für eine komplette Füllung benötigen Sie 0,4 Liter Milch.

- **Rohmilch:** Unbehandelte Milch aus dem Direktverkauf am Hof muss vor dem Konsum bzw. der Weiterverarbeitung auf mind. 70 °C erhitzt werden, um potentiell gesundheitsgefährdende Mikroorganismen abzutöten.
- **Frischmilch oder pasteurisierte Milch:** Die Milch aus dem Kühlregal wurde bereits auf mind. 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 mind. 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 mind. 70 °C. Beachten Sie, dass nicht aus jeder pflanzlichen Milch-Alternative ein Joghurt ohne Verdickungsmittelzusatz hergestellt werden kann.

Milchsäurebakterien vorbereiten

1x Glasbehälter: Für eine komplette Füllung benötigen Sie 150 ml Naturjoghurt bzw. die lt. Herstelleranweisung notwendige Menge an Joghurtferment bzw. Starterkultur.

4x Joghurtbecher (à 125 ml): Für eine komplette Füllung benötigen Sie 70 ml Naturjoghurt bzw. die lt. Herstelleranweisung notwendige Menge an Joghurtferment bzw. Starterkultur.

- **Naturjoghurt:** Bei der Verwendung von frischem Naturjoghurt (tierisch oder pflanzlich) aus dem Handel achten Sie darauf, dass Sie Joghurt ohne Konservierungs- und Aromastoffe und keinen wärmebehandelten Joghurt benutzen.
- **Joghurtferment bzw. Starterkultur:** Bei der Benutzung von Ferment bzw. Starterkultur achten Sie bitte auf deren korrekte Aufbewahrung und Haltbarkeit, sowie die Verwendung gemäß der Anleitung.

HINWEIS: Mit Hilfe einer Starterkultur hergestellten Joghurt können Sie erneut für die Joghurtzubereitung verwenden. Nutzen Sie hierzu die entsprechende Menge aus dem letzten Joghurtbecher.

Diese Methode sollte nicht beliebig oft wiederholt werden, da sich die Zusammensetzung der Milchsäurebakterienkulturen mit der Zeit ändern kann. Lesen Sie hierzu bitte die Herstellerangaben auf dem verwendeten Produkt.

Joghurtansatz vorbereiten

- Milch (siehe unter „Milch vorbereiten“ auf S. 11) in ein ausreichend großes Gefäß füllen.
- Gewünschte Startkultur (siehe unter „Milchsäurebakterien vorbereiten“ auf S. 12) hinzugeben und sorgfältig einrühren, bis sie sich gleichmäßig verteilt hat.

HINWEIS: Die Startkultur sollte etwa die gleiche Temperatur haben wie die verwendete Milch.

- Die Mischung dann vorsichtig in den Glasbehälter oder die Joghurtbecher einfüllen. Achten Sie darauf, die Behältnisse nicht zu überfüllen.
- Glasbehälter bzw. Joghurtbecher mit dem jeweiligen Deckel verschließen.

Rezepte

TIPP: „Versüßen“ Sie Ihren Joghurt vor dem Verzehr mit Obst oder anderen Zutaten. Ganz egal ob frische Früchte, Obstkonserven oder aus der Tiefkühltruhe - Joghurt vermischt mit Fruchtstücken oder püriertem Fruchtfleisch ist ein leckerer und gesunder Start in den Tag und ein bekömmlich leichter Snack für zwischendurch!

Naturjoghurt

Zutaten für den Glasbehälter:

- 1 Liter Milch
- 150 g Naturjoghurt

Zutaten für die 4 Joghurtbecher à 125 ml:

- 400 ml Milch
- 70 g Naturjoghurt

Milch und Naturjoghurt sollten die gleiche Temperatur (wir empfehlen Zimmertemperatur) haben. Beide Zutaten in ein Gefäß geben und gleichmäßig miteinander verrühren. Geben Sie nun die Mischung in den Glasbehälter bzw. die Joghurtbecher und schließen Sie den Behälter bzw. die Becher jeweils mit den dazugehörigen Deckeln.

Starten Sie das Programm „1 - Joghurt“ mit der voreingestellten Zeit von 8 Stunden. Je nach Wunsch kann die Zeiteinstellung erhöht oder verringert werden.

Nach Fertigstellung den Glasbehälter bzw. die Joghurtbecher für mehrere Stunden zum Nachreifen im Kühlschrank aufbewahren, bevor der Joghurt weiterverarbeitet oder verzehrt wird.

Veganer/laktosefreier Joghurt aus Soja-Milch

Zutaten für den Glasbehälter:

- 1 Liter Soja-Milch
- 150 g Soja-Joghurt

Zutaten für die 4 Joghurtbecher à 125 ml:

- 400 ml Soja-Milch
- 70 g Soja-Joghurt

Soja-Milch und Soja-Joghurt sollten die gleiche Temperatur (wir empfehlen Zimmertemperatur) haben. Beide Zutaten in ein Gefäß geben und gleichmäßig miteinander verrühren. Geben Sie nun die Mischung in den Glasbehälter bzw. die Joghurtbecher und schließen Sie den Behälter bzw. die Becher jeweils mit den dazugehörigen Deckeln.

Starten Sie das Programm „3 - Vegan“ mit der voreingestellten Zeit von 10 Stunden. Je nach Wunsch kann die Zeiteinstellung erhöht oder verringert werden.

Nach Fertigstellung den Glasbehälter bzw. die Joghurtbecher für mehrere Stunden zum Nachreifen im Kühlschrank aufbewahren, bevor der Joghurt weiterverarbeitet oder verzehrt wird. Vor dem Verzehr kann der Joghurt mit Obst oder anderen Zutaten verfeinert werden.

HINWEIS: Der Joghurt aus pflanzlichen Zutaten (z. B. Soja-Milch, Mandel-Milch, Kokos-Milch, Lupinen-Milch) wird eher cremig und nicht stichfest. Deshalb empfehlen wir, gegebenenfalls mit einer Pflanzenstärke (z. B. Tapioka) abzubinden. Für eine festere Konsistenz des Joghurts nehmen Sie 3-4 Esslöffel von der Milch in eine Tasse und verrühren diese mit 1-2 Teelöffel Stärke. Die Milch aufkochen und die Flüssigkeit mit der Stärke einrühren. Hitze reduzieren und 2 Minuten köcheln lassen. Wichtig ist die Aufspaltung der Stärke, damit kein mehliges Geschmacks entsteht. Danach die Milch auf unter 40 °C abkühlen lassen. Jetzt können Sie erkennen, welche Konsistenz der spätere Joghurt erreichen wird. Gegebenenfalls den Vorgang wiederholen oder etwas Flüssigkeit zugeben.

Joghurt nach „Griechischer Art“

Zutaten für den Glasbehälter:

- 800 ml Vollmilch 3,8 %
- 150 g Naturjoghurt nach griechischer Art

Milch und Naturjoghurt nach griechischer Art sollten die gleiche Temperatur (wir empfehlen Zimmertemperatur) haben. Alle Zutaten in ein Gefäß geben und gleichmäßig miteinander verrühren. Geben Sie nun die Mischung in den großen Glasbehälter und verschließen Sie den Behälter mit dem dazugehörigen Deckel. Starten Sie das Programm „1 - Joghurt“ mit der voreingestellten Zeit von 8 Stunden. Je nach Wunsch kann die Zeiteinstellung erhöht oder verringert werden.

Nachdem der Reifeprozess im Gerät abgeschlossen ist, muss der Joghurt von der Molke getrennt werden. Setzen Sie hierzu das Abtropfsieb auf den zweiten Glasbehälter. Füllen Sie nun den Joghurt in das Abtropfsieb und setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie den Joghurt im Kühlschrank für ca. 4 - 6 Stunden gut abtropfen.

HINWEIS: Die Abtropfzeit richtet sich nach der gewünschten Konsistenz des Joghurts

Joghurt nach „Griechischer Art“ mit Sahne

Zutaten für den Glasbehälter:

- 500 ml Frischmilch 3,8 %
- 100 g Naturjoghurt nach griechischer Art
- 200 ml Sahne

Milch, Sahne und Naturjoghurt nach griechischer Art sollten die gleiche Temperatur (wir empfehlen Zimmertemperatur) haben. Alle Zutaten in ein Gefäß geben und gleichmäßig miteinander verrühren. Geben Sie nun die Mischung in den großen Glasbehälter und verschließen Sie den Behälter mit dem dazugehörigen Deckel.

Starten Sie das Programm „1 - Joghurt“ mit der voreingestellten Zeit von 8 Stunden. Je nach Wunsch kann die Zeiteinstellung erhöht oder verringert werden.

Nachdem der Reifeprozess im Gerät abgeschlossen ist, muss der Joghurt von der Molke getrennt werden. Setzen Sie hierzu das Abtropfsieb auf den zweiten Glasbehälter. Füllen Sie nun den Joghurt in das Abtropfsieb und setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie den Joghurt im Kühlschrank für ca. 6 – 8 Stunden gut abtropfen.

HINWEIS: Die Abtropfzeit richtet sich nach der gewünschten Konsistenz des Joghurts

Friskkäse mit Sahne

Zutaten für den Glasbehälter:

- 500 ml Frischmilch 3,8 %

- 150 g Naturjoghurt 3,8 %
- 200 ml Sahne

Milch, Sahne und Naturjoghurt sollten die gleiche Temperatur (wir empfehlen Zimmertemperatur) haben. Alle Zutaten in ein Gefäß geben und gleichmäßig miteinander verrühren. Geben Sie nun die Mischung in den Glasbehälter und verschließen Sie den Behälter mit dem dazugehörigen Deckel.

Starten Sie das Programm „1 - Joghurt“ mit der voreingestellten Zeit von 8 Stunden. Je nach Wunsch kann die Zeiteinstellung erhöht oder verringert werden.

Nachdem der Reifeprozess im Gerät abgeschlossen ist, muss der Friskkäse von der Molke getrennt werden. Setzen Sie hierzu das Abtropfsieb auf den zweiten Glasbehälter. Füllen Sie nun den Friskkäse in das Abtropfsieb und setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie den Friskkäse im Kühlschrank für ca. 24 Stunden gut abtropfen. Vor dem Verzehr kann der Friskkäse mit frischen Kräutern oder Gewürzen verfeinert werden.

HINWEIS: Die Abtropfzeit richtet sich nach der gewünschten Konsistenz des Friskkäses.

Friskkäse mit Labextrakt

Zutaten für den Glasbehälter:

- 1 Liter Vollmilch 3,5 %

- 150 g Naturjoghurt
- 5 Tropfen Labextrakt (z. B. aus der Apotheke)

Die Milch auf 30 °C erwärmen und zusammen mit dem Naturjoghurt in ein Gefäß geben und gleichmäßig miteinander verrühren. Geben Sie nun die Mischung in den Glasbehälter und verschließen Sie den Behälter mit dem dazugehörigen Deckel.

Starten Sie das Programm „2 - Friskkäse“ mit der voreingestellten Zeit von 5 Stunden. Je nach Wunsch kann die Zeiteinstellung erhöht oder verringert werden. Nach 2 Stunden geben Sie das in ca. 50 ml Wasser verrührte Labextrakt in die Milch-Joghurt-Mischung und rühren es vorsichtig unter. Nach weiteren 2 Stunden wird die eingedickte Mischung mit einem Messer in Quader von ca. 1-2 cm Kantenlänge geschnitten.

Bis zum Programmende warten.

Nachdem der Reifeprozess im Gerät abgeschlossen ist, muss der Friskkäse von der Molke getrennt werden. Setzen Sie hierzu das Abtropfsieb auf den zweiten Glasbehälter. Füllen Sie nun den Friskkäse in das Abtropfsieb und setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie den Friskkäse im Kühlschrank für mind. 6-8 Stunden gut abtropfen. Vor dem Verzehr kann der Friskkäse mit frischen Kräutern oder Gewürzen verfeinert werden.

HINWEIS: Die Abtropfzeit richtet sich nach der gewünschten Konsistenz des Friskkäses.

Kräuterauszug

Zutaten für den Glasbehälter:

- 300 ml neutrales Öl (z. B. Olivenöl)

- 2 Handvoll Thymian (ca. 15-20 g)

Thymian abschütteln und klein schneiden (Schmutz und nicht einwandfreie Stellen entfernen). Den Thymian über Nacht auf einem Papiertuch trocknen lassen. Am nächsten Tag den getrockneten Thymian in den Glasbehälter geben und mit dem neutralen Öl übergießen. Der Thymian sollte bedeckt sein. Verschließen Sie den Behälter mit dem dazugehörigen Deckel.

Starten Sie das Programm „4 – Kräuter“ mit der voreingestellten Zeit von 4 Stunden. Je nach Wunsch kann die Zeiteinstellung erhöht oder verringert werden.

Nach Beendigung des Programmes füllen Sie das Extrakt in ein Glas mit Schraubdeckel um und lassen es nochmals 3-4 Tage an einem warmen Ort nachziehen. Nach Ablauf dieser Zeit den Extrakt durch ein feines Sieb gießen, um die Rückstände herauszufiltern. An einem dunklen und kühlen Ort aufbewahren.

Chiliöl

Zutaten für den Glasbehälter:

- Raps- oder Sonnenblumenöl
- getrocknete Chilischoten

Chilischoten zerkleinern und in den Glasbehälter geben und mit dem Öl übergießen. Verschließen Sie den Behälter mit dem dazugehörigen Deckel.

Starten Sie das Programm „4 – Kräuter“ mit der voreingestellten Zeit von 4 Stunden. Je nach Wunsch kann die Zeiteinstellung erhöht oder verringert werden.

Nach Beendigung des Programmes das Öl durch ein feines Sieb gießen, um die Rückstände herauszufiltern. In einem Glas mit Schraubdeckel und an einem dunklen und kühlen Ort aufbewahren.

HINWEIS: Variieren Sie das Aroma und den Schärfegrad des Öls nach Ihren Vorlieben durch verschiedene Mengenverhältnisse von Chilischoten zu Öl bzw. durch die Verwendung verschiedener Chilisorten.

Thymiansirup

Zutaten für den Glasbehälter:

- 250 g Zucker
- 250 ml Wasser
- 1 Handvoll Thymian (ca. 10-15 g)

Thymian waschen und klein schneiden (nicht einwandfreie Stellen entfernen). Den geschnittenen Thymian und den Zucker in den Glasbehälter geben und mit dem Wasser verrühren. Verschließen Sie den Behälter mit dem dazugehörigen Deckel.

Starten Sie das Programm „4 – Kräuter“ mit der voreingestellten Zeit von 4 Stunden. Je nach Wunsch kann die Zeiteinstellung erhöht oder verringert werden. Wir empfehlen, den Sirup während der Laufzeit mehrmals umzurühren, damit sich der Zucker auflösen kann.

Nach Beendigung des Programmes geben Sie den Sirup durch ein feines Sieb und füllen ihn in ein Glas mit Schraubdeckel um. Kühl und dunkel gelagert, ist der Sirup mindestens 1 Woche verwendbar.

Sauerteig

Mit diesem Gerät können Sie auch Sauerteig herstellen. Dies ist eine längere Prozedur in 4 Schritten und benötigt eine Zubereitungszeit über mehrere Tage.

HINWEISE zur Herstellung von Sauerteig:

- Treten lösungsmittelartige und stechende Geruchsnoten auf, haben sich unerwünschte Mikroorganismen vermehrt und Sie müssen einen neuen Sauerteig ansetzen.
- Während der Sauerteigherstellung kommt es phasenweise zu einem starken Aufschäumen des Teiges. Dies ist völlig normal und zeigt an, dass die Mikroorganismen im Teig sich wie gewünscht vermehren.

1. Stufe: 40 g Roggenmehl + 40 ml Wasser + 1 EL Buttermilch zu einem glatten, relativ dünnflüssigen Teig verrühren und in den Glasbehälter geben. Verschließen Sie den Glasbehälter mit dem dazugehörigen Deckel (mit geöffnetem Ventil).

Starten Sie das Programm „2 – Frischkäse“ mit der Zeiteinstellung von 24 Stunden.

2. Stufe: 10 g Roggenmehl + 10 ml Wasser + 1 EL Buttermilch zum Sauerteig geben und glatt rühren. Verschließen Sie den Glasbehälter mit dem dazugehörigen Deckel (mit geöffnetem Ventil).

Starten Sie erneut das Programm „2 – Frischkäse“ mit der Zeiteinstellung von 24 Stunden.

3. Stufe: 10 g Roggenmehl + 10 ml Wasser hinzugeben und glatt rühren. Verschließen Sie den Glasbehälter mit dem dazugehörigen Deckel (mit geöffnetem Ventil).

Starten Sie erneut das Programm „2 – Frischkäse“ mit der Zeiteinstellung von 24 Stunden. Wir empfehlen, die Teigmasse nach 12 Stunden umzurühren.

4. Stufe: 20 g Roggenmehl + 20 ml Wasser hinzugeben, wieder glatt rühren. Verschließen Sie den Glasbehälter mit dem dazugehörigen Deckel (mit geöffnetem Ventil).

Starten Sie jetzt das Programm „2 – Frischkäse“ mit der Zeiteinstellung von 24 Stunden. Wir empfehlen, die Teigmasse nach 12 Stunden umzurühren.

Nach 96 Stunden Gesamtlaufzeit (= nach 4 Tagen) kann der Sauerteig entsprechend dem jeweiligen Brotrezept verwendet werden. Der Teig sollte fruchtig-säuerlich riechen und eine schaumige, relativ dünnflüssige Konsistenz haben.

Der Sauerteig ist im Kühlschrank für lange Zeit lagerfähig, wenn die Mikroorganismen im wöchentlichen Rhythmus mit Nährstoffen versorgt werden. Hierzu rührt man jeweils 1 EL Roggenmehl und 1 EL Wasser unter den Teig.

Rezepte mit fertigem Joghurt

Hausgemachter Naturjoghurt ist eine gesunde Basis für viele leckere Gerichte und in der guten Küche findet er eine Vielzahl von Verwendungsmöglichkeiten. Es lassen sich damit leckere Kuchen und anderes Gebäck herstellen, leichte Tortenfüllungen kreieren oder pikante Saucen, Suppen und Dips verfeinern. Hier ein paar Anregungen von uns:

Joghurt Dressing

- 250 - 300 g Naturjoghurt
- 3 EL Sahne
- je eine Prise Salz und Zucker
- Knoblauch- und Paprikapulver
- 1 - 2 EL frisch gehackte Kräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie, Dill)
- 1 TL Zitronensaft zum Abschmecken

Die Zutaten (außer Zitronensaft) gut verrühren und etwas durchziehen lassen. Vor der Verwendung ggf. noch mit Salz und/oder Zitronensaft abschmecken. Schmeckt besonders gut zu knackigen Salaten wie Chinakohl oder Radicchio.

Joghurt-Früchte-Eis

- 350 g Tiefkühlfrüchte (z. B. Himbeeren oder Beerenmischung)
- 150 g Naturjoghurt
- 150 g Sahne
- 6 - 8 TL Puderzucker (je nach Wunsch und Süße der Früchte)

Sahne, Joghurt und Puderzucker mit einem Rührgerät cremig rühren. Das kalte Tiefkühllobst im Mixer pürieren und sofort mit dem Sahne/Joghurt-Gemisch kräftig und gleichmäßig vermengen. Diese Mischung zum Nacheisen noch für mindestens 45 Minuten in den Tiefkühler geben, danach portionieren und schnell servieren.

Frühstücksdrink

- 300 ml Orangensaft
- 2 - 3 EL Vollkorn Haferflocken
- 1 reife Banane
- 100 g Naturjoghurt
- 1 TL Honig (nach Geschmack)

Etwa ein Drittel des Orangensafts leicht erwärmen und die Haferflocken darin für 15 Minuten einweichen. Die Banane schälen, in Stücke schneiden und zusammen mit den eingeweichten Haferflocken, dem restlichen Orangensaft, Joghurt und Honig fein pürieren. In Gläser verteilen und genießen!

Joghurt Drink „Tropic“

- 150 g Naturjoghurt
- 8 cl Ananassaft
- 2 cl Kokossirup
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 4 - 5 Eiswürfel

Alle Zutaten in einem Shaker kräftig schütteln. In ein hohes Glas gießen und ggf. mit einem Fruchtspieß oder frischer Minze garnieren.

Joghurt Kranzkuchen

- 150 g Naturjoghurt
- 150 g Speiseöl
- 300 g Zucker
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Eier
- 1 Zitrone

Öl mit Joghurt, Zucker, der abgeriebenen Zitronenschale und Eiern schaumig rühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl dazu sieben und alles kräftig zu einem zähflüssigen Teig rühren.

In eine gefettete Kranzform füllen. Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen, den Kuchen etwa 50 - 60 Minuten auf der unteren Schiene backen. Nach dem Abkühlen aus der Form nehmen, mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Guss aus Puderzucker und etwas Zitronensaft überziehen.

Gedünsteter Karotten-Joghurt Salat

- 250 - 300 g Naturjoghurt
- 500 g Karotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Raps- oder Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Chilipulver

Die Karotten schälen, mittelfein raspeln und mit dem Zitronensaft vermischen. Das Öl in einem Topf erhitzen, die geraspelten Karotten dazugeben und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten zugedeckt dünsten, dabei hin und wieder umrühren. Wenn die Karotten gar sind, den Topf von der Kochstelle nehmen.

Joghurt, zerdrückte Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Chilipulver mischen und unter die gedünsteten Karotten mengen. Das Ganze durchziehen lassen bis die Flüssigkeit etwas aufgesogen ist. Noch abkühlen lassen und dann im Kühlschrank für etwa 1 Stunde kalt stellen. Passt sehr gut als Vorspeise oder als Beilage zu Grillfleisch; auch lauwarm ein Genuss als leichtes Abendessen.

Introduction



We are pleased you decided in favour of this premium Yogurt and Cream Cheese Maker and would like to thank you for your confidence. The appliance is designed for preparing yogurt and fresh cream. Its easy operation as well as the varied applications will certainly impress you as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through and carefully observe the following information. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas,
- agricultural holdings,
- by guests in hotels, motels and further similar living environments,
- breakfast pensions.

Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability.

The appliance is **not** designed for heating up liquids (e. g. water, milk, soup or similar) and is **not** intended for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	20 W
Protection class:	I
Standby consumption:	< 0.5 W
Time setting:	up to 24 hours

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the product and all accessory parts for damage (see product description page 2) immediately after unpacking.

Packing material

Do not simply throw the packing material away, but recycle it.

Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities.

Also plastic packing material and foils should be disposed of in the intended collecting containers.



PE-HD



PE-LD



PP



PS

In the examples for the plastic marking:

PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

Disposal/recycling information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its lifespan. Therefore, please deliver it at no charge to a municipal collection point (e. g. recycling centre) for the recycling of electrical and electronic equipment.

Please approach your local authorities for all disposal options.



CAUTION: Read all safety advices and instructions! Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock or severe injuries!

General safety advices:

- The appliance may be operated by children from the age of 3 and older, if they are supervised or if they have been instructed in the safe use of the appliance considering any risks resulting from it.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children, unless they are older than 8 years and supervised.
- Always keep children under the age of 3 away from the appliance and the power cord.
- This appliance may be used by persons with impaired physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and knowledge, if they have been supervised or instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers involved.
- Children may not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this appliance with an external timer or a separate tele-control system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessory parts for perfect condition. It must not be operated if it has been dropped down or shows any visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by an expert electrician.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance! Only pull on the power plug, not on the power cord!
- Never immerse the appliance, the power plug and the connection cord into water for cleaning.
- Do not store or use the appliance outside or in wet rooms.

- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops or by the Rommelsbacher customer service only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance:

- Do not transport the appliance when hot. For cleaning and transport the appliance has to be completely cooled down first!
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.
- Observe the following when setting up the appliance:
 - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
 - Place the appliance beyond children's reach.
 - The area above the appliance must be clear. Leave a ventilation distance of at least 20 cm to all sides of the appliance to avoid damage by heat or steam and to grant an unobstructed work area. Unhindered air circulation has to be ensured.
 - Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.

Optional accessory



For preparing larger quantities, you can purchase a set of 4 yogurt cups with lid with the article description "JB 4" or a glass container with lid with the article description "JG 1" at your specialist retailer, specialist store, consignor or online shop.

Prior to initial use

For a start, please clean the appliance as well as all accessories. For more detailed information please refer to "Cleaning and maintenance".

Touch Control buttons



The appliance is equipped with Touch Control buttons allowing an easy and most convenient operation. By touching the corresponding button, the respective function is activated.



Every time a button is touched, an acoustic signal is given.

Programme overview - programme details

The appliance has 4 pre-set programmes. Please note that depending on the environment and ingredients, the temperatures may vary for a few degrees. In total, a mixture of maximum 1.2 l can be processed with this appliance.

Prog. no.	Programme name	Programme description	Display indication	Temperature	Maturing time
1	Joghurt (yogurt)	for preparing fresh yogurt		42 °C	8 h (*)
2	Frischkäse (cream cheese)	for preparing delicious fresh cream cheese or sour dough as basis for baking bread		30 °C	5 h (*)
3	Vegan (vegan yogurt)	for preparing vegan and lactose-free yogurt		38 °C	10 h (*)
4	Kräuter (herbal extract)	for preparing herbal extracts, e.g. for cosmetic applications		55 °C	4 h (*)
(*) the maturing time can be set in hourly steps from 1 hour up to 24 hours.					

Operating the appliance

- Please take care that the appliance is not moved during the maturing process to prevent interruption of the fermentation process.
- Before use, clean glass container and yogurt cups thoroughly and rinse them with hot water.



The lid of the glass container is equipped with a venting valve.

- Before attaching the lid, first open the venting valve by pressing the venting button. The lid can be easily attached like this. After attaching it, close the valve.
- To remove the lid, first open the venting valve by pressing the venting button. The lid can be easily removed like this.

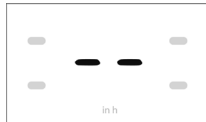
Place glass container/yogurt cups in appliance

- Put the filled glass container (with lid) respectively the filled yoghurt cups (with lids) into the inner pot of the appliance.
- Attach the cover. Pay attention to the correct position of the cover.

Connect appliance to the power supply



- First, plug in the power cord to the plug-in connection on the back side of the appliance. Check for a tight and correct fit of the power cord. When the power cord is too loose, this may result in damage at cord and plug!
- Now, connect the power plug to a socket.



- All pilot lamps in the display light up shortly. Afterwards the display shows 2 hyphens and additionally there is a 'beep'. The appliance is ready for use.
NOTE: If there is no further activation of a button within the next 30 seconds, the appliance will switch back to standby mode and both hyphens expire. By tapping the button for programme selection again, the appliance returns to operating mode.

Select a programme



- Touch the button for programme selection repeatedly, until the desired programme is lit.



- A proposal for the maturing time is shown in the display. The time setting as well as the pilot lamp of the respective programme are blinking (e.g.: programme "Joghurt").
NOTE: If there is no further activation of a button within the next 10 seconds, the appliance will switch back to operating mode (2 hyphens in the display).

Change time setting



- If necessary, the maturing time can be adjusted individually. For doing so, touch the button "+" several times for increasing the maturing time respectively the button "-" for reducing the maturing time.
NOTE: The time can be adjusted in hourly steps.

Start/stop the appliance



- When all desired settings are chosen, the appliance can be started with the "Start/Stop" button.
- The timer is designed as a "countdown timer". Having set the timer, it counts down the time to "0". Having reached the set maturing time, there is a four-time 'beep'. The appliance switches OFF automatically.
- The maturing process can be interrupted at any time by touching the "Start/Stop" button again.

Remove glass container/yogurt cups

- Remove the cover. Please note that there might be some condensed water at the inner surface of the cover. The formation of condensed water is normal and no reason for complaint.
- Remove the glass container respectively the yogurt cups.
- Put the finished yogurt in the refrigerator for at least 4 - 8 hours in order to finalize the maturing process. Then the yoghurt could be refined with ingredients, processed or consumed.

Permanent switch-off



- Pull the power plug after each use for a permanent and safe switch-off.

Cleaning and maintenance



CAUTION: Hazard of injury resp. burns!

Before cleaning, always unplug the appliance and let all parts cool down!



Do not immerse appliance, power cord and plug in water nor clean it under running water!

- Clean the inside and outside of the appliance with a damp tissue and wipe it dry.
- Clean the cover, the glass container, yogurt cups, lid and the strainer in hot water with some detergent.
NOTE: The glass container and the yogurt cups can also be cleaned in the dishwasher.
- The appliance as well as all accessory parts must be completely clean and dry before next use.
- **Do not use any abrasives or solvents!**
- **Never clean the appliance with a steam cleaner!**

Error codes

The electronic system of the appliance recognizes malfunctions and shows them as error code in the display:

E1 / E2 Error in the electronic control. Electronic system defective.
Self-help: Not possible – Please contact your customer service.

Tips for a successful operation

- Yogurt is produced from pasteurized and homogenised milk. Added lactic acid bacteria will process the milk lactose into lactic acid. By the resulting acid, the milk protein forms links resulting in the typical structure of yogurt.
- The optimum temperature for the maturing process for common yogurt is approx. 42 - 44 °C, for vegan or lactose-free yogurt we recommend a temperature of about 38 °C. The maturing time may vary depending on the ingredients used and the desired consistency of the yogurt.
- The density of the yogurt is also dependent on the fat content of the milk used. So you will get a rather firm yogurt from milk with a fat content of 3.5 %, whilst a softer yogurt results from milk with a fat content of 1.5 %.
- For achieving good results in yogurt making, it is imperative to see for a perfect hygiene of all tools and ingredients, as milk products are particularly sensitive.
- Only use milk and the starter culture for production! Additives like sugar, fruit or flavours should be added to the finished yogurt only.
- A longer maturing time results in a firmer consistency of the yogurt and a more intense yogurt taste.
- Any disturbance during the maturing time (e.g. by vibrations and shocks) might cause the yogurt to stay liquid and not getting a firm consistency.

NOTE: Take our recommendations as a basis and try out yourself until you have found the optimum time setting and selection of ingredients for “your” yogurt.

Prepare milk

1 x glass container: 1 l of milk is required for a complete filling.

4 x yogurt cups (each 125 ml): 0.4 l of milk is required for a complete filling.

- **Raw milk:** Untreated milk from direct sales at the farm must be heated up to at least 70 °C prior to consumption or further processing in order to eliminate potentially harmful micro-organisms.
- **Fresh milk or pasteurized milk:** Milk from the refrigerated section has already been heated up to at least 72 - 75 °C in order to destroy existing microorganisms. Pre-treatment is not necessary.
- **UHT milk (H-milk):** A pre-treatment for H-milk is also not necessary as it has already been sterilized by high temperatures of at least 135 °C.
- **Vegan/lactose-free milk alternatives:** When using milk alternatives such as e. g. soymilk or lactose-free milk, a pre-treatment is only necessary if it has not been purchased but was produced by yourself. In this case, heat up the milk to at least 70 °C like with raw milk. Please note that not every vegan milk alternative can be used to make yoghurt without thickening agents.

Prepare lactic acid bacteria

1 x glass container: 150 ml natural yogurt is needed for a complete filling respectively the relevant amount of yogurt ferment or starter culture according to manufacturer's instructions.

4 x yogurt cups (each 125 ml): 70 ml natural yogurt is needed for a complete filling respectively the relevant amount of yogurt ferment or starter culture according to manufacturer's instructions.

- **Natural yogurt:** When using commercially obtainable, fresh natural yogurt (of animal or vegetable origin), mind to take a yogurt without any preserving or flavouring additives which was not heat treated.
- **Yogurt ferment or starter culture:** When using ferment or starter culture, pay attention to the correct storage and shelf-life and use it according to instructions.

NOTE: Yogurt prepared by using a starter culture can be used again for yogurt preparation. Just use the corresponding quantity from the last portion cup. This method should not be repeated any number of times as the composition of lactic acid bacterial cultures may change over time. Therefore please read the manufacturer's instructions on the product used.

Prepare milk mixture

- Fill milk (see under "Prepare milk" on page 24) in a sufficiently sized vessel.
- Add the desired starter culture (see under "Prepare lactic acid bacteria" on page 24) and stir it thoroughly until both have mixed evenly.

NOTE: Make sure the temperature of starter culture and of milk are similar.

- Then cautiously pour the mixture into the glass container or into the yogurt cups. Pay attention not to overfill the containers.
- Close the glass container respectively the portion cups with the corresponding lid/s.

Recipes

TIP: Refine and sweeten your yogurt with fruits or other ingredients before consumption. Regardless of whether fresh or canned fruit or fruit from the freezer - yogurt mixed with pieces of fruit or pureed fruit pulp is a delicious and healthy start to the day and a salubrious snack in-between.

Natural yogurt

Ingredients for the glass container:

- 1 l milk
- 150 g natural yogurt

Ingredients for the 4 yogurt cups, each 125 ml:

- 400 ml milk
- 70 g natural yogurt

Milk and natural yogurt should both have the same temperature (we recommend room temperature). Fill both ingredients in a vessel and stir them evenly. Now fill the mixture into the glass container respectively the yogurt cups and close it/them with the corresponding lid/s.

Start programme "1 – Joghurt" with the pre-set time of 8 hours. The time setting can be increased or reduced as desired.

Upon completion, put the glass container respectively the yogurt cups in the refrigerator for several hours for a post-maturing process, before you further process or consume it.

Vegan / lactose-free yogurt made of soy milk

Ingredients for the glass container:

- 1 l soy milk
- 150 g soy yogurt

Ingredients for the 4 yogurt cups, each 125 ml:

- 400 ml soy milk
- 70 g soy yogurt

Soy milk and soy yogurt should both have the same temperature (we recommend room temperature). Fill both ingredients in a vessel and stir them evenly. Now fill the mixture into the glass container respectively the yogurt cups and close it/them with the corresponding lid/s.

Start programme "3 - Vegan" with the pre-set time of 10 hours. The time setting can be increased or reduced as desired.

Upon completion, put the glass container respectively the yogurt cups for several hours into the refrigerator for a post-maturing process, before you further process or consume it. Before consumption, you can refine the yogurt with fruits or other ingredients.

NOTE: Yogurt made from vegan ingredients (e. g. soy milk, almond milk, coconut milk, lupine milk) gets rather creamy and has no stable texture. Therefore we recommend to thicken it by adding plant starch (e. g. tapioca) if applicable. For a thicker consistency of the yogurt, fill 3 - 4 tablespoons of the milk into a cup and stir these with 1 - 2 teaspoons of starch. Heat up the milk and stir in the starch mixture. Reduce the heat and let simmer for 2 minutes. Important in this case is the splitting of the starch, so that there will be no floury taste. After that, let the milk cool down to less than 40 °C. Now you can see which consistency the yogurt will have later on. If necessary, repeat the procedure or add some liquid.

Fresh cheese with cream

Ingredients for the glass container:

- 500 ml fresh milk 3.8 %
- 150 g natural yogurt 3.8 %
- 200 ml cream

Milk, cream and natural yogurt should all have the same temperature (we recommend room temperature). Fill all ingredients in a vessel and stir them evenly. Now fill the mixture into the glass container and close it with the corresponding lid.

Start programme "1 – yogurt" with the pre-set time of 8 hours. The time setting can be increased or reduced as desired.

After the maturing process has been finished, the fresh cheese has to be separated from the whey. For this purpose put the strainer on the second glass container. Now fill the cheese into the strainer and put the lid on. Let the cheese drain in the refrigerator for about 24 hours. Before consumption, you can refine the cheese with fresh herbs or spices.

NOTE: The drip-off time depends on the desired consistency of the fresh cheese.

Herbal extract

Ingredients for the glass container:

- 300 ml neutral oil (e. g. olive oil)
- 2 handful of thyme (approx. 15 - 20 g)

Shake the thyme to remove small bugs or similar and cut it up small (remove dirt and improper spots). Let the thyme dry overnight on a paper tissue. Next day, put the dried thyme into the glass container and pour the neutral oil all over. The thyme should be covered by oil. Close the glass container with the corresponding lid.

Start programme "4 - Kräuter" with the pre-set time of 4 hours. The time setting can be increased or reduced as desired.

When the programme is finished, fill the extract in a glass vessel with screw cover and let it extract further-on at a warm place for 3 - 4 days. After this time, pour the extract through a fine strainer in order to separate the residues. Store in a dark and cool place.

Notizen - Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder per E-Mail mit unserem Kundenservice in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher um Kontaktaufnahme mit uns, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben. So wird Ihnen schnell geholfen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen.

Die ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Melden Sie sich bitte zuerst bei unserem Kundenservice unter Telefon 09851/5758 5732 oder E-Mail service@rommelsbacher.de und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
Ohne Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851 5758-0
Fax 09851 5758-57 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de