



ROMMELSBACHER



Bedienungsanleitung



Instruction manual



JG 40
Joghurtbereiter
Yogurt Maker

	Seite		Page
Produktbeschreibung	3	Product description	3
Bedienfeld / Display	4	Control panel / Display	4
Einleitung	5	Introduction	19
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Intended use	19
Technische Daten	5	Technical data	19
Lieferumfang	5	Scope of supply	19
Für Ihre Sicherheit	6	For your safety	20
Allgemeine Sicherheitshinweise	6	General safety advices	20
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	7	Safety advices for using the appliance	21
Sonderzubehör	8	Optional accessory	22
Vor dem ersten Gebrauch	8	Prior to initial use	22
Bedientasten	8	Touch Control buttons	22
Bedienung des Gerätes	9	Operating the appliance	23
Gerät an das Stromnetz anschließen ..	9	Connect appliance to the power supply	23
Programm wählen	10	Select a programme	24
Laufzeit ändern	10	Change runtime	24
Gerät starten/stoppen	10	Start/stop the appliance	24
Behälter entnehmen	10	Remove glass container/ yogurt cups	24
Dauerhaftes Ausschalten	10	Permanent switch-off	24
Reinigung und Pflege	11	Error codes	24
Fehlercodes	11	Cleaning and maintenance	25
Tipps & Hinweise	11	Tips and notes	25
Rezepte	14	Recipes	27
Entsorgung/Recycling	18	Disposal/recycling	31
Ersatzteile und Zubehör	32		
Service und Garantie	32		



	D	GB
1	Kunststoffschale	Plastic bowl
2	Abdeckhaube	Cover
3	Portionsglas mit Schraubgewinde (150 ml)	Single portion jar with screw top (150 ml)
4	Schraubdeckel mit Silikondichtung	Screw cap with silicone seal
5	Bedientaste für Laufzeiteinstellung (+) und (-)	Push-buttons for run time setting (+) and (-)
6	Display für Laufzeit	Timer display
7	Tastschalter für EIN/AUS	ON/OFF push-button

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen Joghurtbereiter entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Das Gerät ist zum Zubereiten von Joghurt bestimmt. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatz-möglichkeiten 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

Dieser Joghurtbereiter ist für die Verwendung im Haushalt und in der Küche sowie haushaltsähnlichen Bereichen wie im Büro vorgesehen. Die Nutzung in Gästehäusern sowie Hotels sowie Motels, in Pensionen bzw. durch deren Gäste und in landwirtschaftlichen Betrieben wird nicht empfohlen. 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 dient zum Erwärmen, Erhitzen und Zubereiten von Lebensmitteln. Es 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.

Typenbezeichnung	JG 40
Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme, ca.:	40 W
Leistungsaugnahme im Aus-Zustand:	< 0,5 W
Schutzklasse:	II
Laufzeit:	bis 18 Stunden

Lieferumfang

- Joghurtbereiter **JG 40**
- Abdeckhaube
- 8 Portionsgläser à 150 ml mit Schraubdeckel

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den einwandfreien Zustand des Produktes und des Zubehörs

HINWEIS: Die Portionsgläser vor Benutzung gründlich auswaschen und heiß nachspülen.



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 Fernwirksystem 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 verwinkelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. (Kontaktdaten siehe letzte Seite dieser Anleitung).
- 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!
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- Reinigen Sie die Zubereitungsbehältnisse inkl. Deckeln usw. nach jedem Gebrauch. Beachten Sie hierzu die Anweisungen auf Seite 11.
- Die Oberfläche des Heizelements am Boden des Edelstahlbehälters verfügt nach dem Gebrauch ggf. noch über Restwärmе.
- 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.

- o Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
- o 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 8 Portionsgläser à 150 ml mit Deckel im Set unter der Artikelbezeichnung „JG 8“ erwerben. Fragen sie Ihren Fachhändler, Fachmarkt, Versender, Online-Shop oder besuchen Sie www.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**, S. 8.

Bedienung des Gerätes

Insgesamt kann mit diesem Gerät ein Milchansatz von maximal 1,2 Liter verarbeitet werden:

- Milch am besten mit Starterkultur oder Naturjoghurt sorgfältig in einem passenden Gefäß verrühren.
- Den Joghurtansatz gleichmäßig auf die Portionsgläser aufteilen. Achten Sie darauf, die Gläser nicht zu überfüllen.
- Die Portionsgläser samt Deckel (am besten nur leicht verschraubt) in die Kunststoffschale des Gerätes stellen.
- Abschließend die Abdeckhaube aufsetzen. Achten Sie darauf, dass die Haube richtig aufgelegt ist.

Gerät ein- bzw. ausschalten



- Netzstecker in eine Steckdose stecken.

- Drücken Sie zum Start die Bedientaste EIN/AUS; das Gerät startet den Heizvorgang. Die elektronische Temperatur-Regelung sorgt für optimale Temperatur während der Zubereitung.



- Im Display erscheint die Standardlaufzeit von 9 Stunden.
- Diese Laufzeit ist durchschnittlich für die Herstellung von Joghurt erforderlich. Je nach Zutaten, deren Menge und Temperatur kann die optimale Laufzeit aber variieren.
- Die Laufzeit kann stets mit den Bedientasten (+) und (-) im Bereich von 1 – 18 Stunden eingestellt werden.

- Das Gerät kann jederzeit durch erneutes Drücken Bedientaste EIN/AUS ausgeschaltet werden werden.
- Der Timer ist als „Countdown-Timer“ ausgeführt, d. h. er zählt die Laufzeit rückwärts bis 0 herunter. Die letzte Stunde der Laufzeit wird minutengenau angezeigt. Nach Erreichen des Laufzeitendes ertönt ein 3-facher Signalton. Das Gerät schaltet dann automatisch aus (das Display erlischt).

Fertigen Joghurt entnehmen

- Abdeckhaube abnehmen. Beachten Sie dabei, dass sich auf der Innenseite der Haube Kondenswasser gebildet hat. Die Bildung von Kondenswasser ist normal und kein Reklamationsgrund.
- Portionsgläser entnehmen, Deckel gut verschrauben.
- Stellen Sie den fertigen Joghurt noch für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank, erst dann erhält der Joghurt seine finale Festigkeit. Danach sollte der Joghurt erst mit Zutaten verfeinert, weiterverarbeitet oder verzehrt werden.



- Nach Nutzungsende das Gerät stets vom Stromnetz trennen

Fehlercodes

Anzeige im Display	Fehlerbeschreibung
Lo / Hi	<ul style="list-style-type: none"> • Elektronik defekt. <i>Selbsthilfe: Nicht möglich – kontaktierten Sie bitte unseren Kundenservice (weitere Infos siehe letzte Seite).</i>

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, Joghurtbecher, Schraubdeckel und Silikondichtungen in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Vor erneuter Benutzung müssen alle Geräte- und Zubehörteile komplett sauber und trocken sein.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Tipps & Hinweise

HINWEIS: Nehmen Sie unsere Empfehlungen als Basis und probieren Sie selbst, bis Sie die optimale Reifiedauereinstellung und Zutatenauswahl für „Ihren“ Joghurt gefunden haben.

Wissenswertes

- 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 im Joghurtbereiter geeignet.
- Nutzen Sie am besten immer „Bio-Naturjoghurt“. Auch wenn hier nicht die konkreten Bakterien-Stämme angegeben sind, so sind doch gentechnisch-freie Stämme von *S. thermophilus* und *L. bulgaricus* enthalten. Beigefügtes Bio-Magermilchpulver ist kein Qualitätsmangel.
- Im Falle des Nichtgelungens des Joghurts – wenn dieser beispielsweise zu flüssig ist – kann via Fieber- oder Bratenthermometer die Temperatur überprüft werden: Idealster Weise kurz vor Programmende mittig im Joghurtglas knapp über dem Boden. Sind hier über 40°C zu messen, liegt kein Defekt am Gerät vor. Die Temperatur im Joghurt kann übrigens auch höher liegen, sogar über 45°C. Dies ist teils technisch bedingt, liegt aber auch an der Wärmeenergiefreisetzung während der Fermentation.

Hinweise zur Milch

- Das Casein („ α s1-Casein“) im Kuhmilch-Eiweiß ist der entscheidende Bindestoff für den Joghurt. Während der Fermentation können sich die Caseinmicellen (winzige Klümpchen) bilden. Zusammen mit Wasser und Molke wird der perfekten Joghurt geformt.
- Schafsmilch eignet sich ebenfalls hervorragend.
- Rohmilch: Unbehandelte Milch ist nicht empfehlenswert. Sie muss vor der Nutzung erhitzt werden (mind. 75°C), um Bakterien abzutöten, zudem anschließend homogenisiert, da der Joghurt sich sonst nicht gleichmäßig (cremig) ausbilden kann.
- "Frischmilch" und "länger haltbare Frischmilch" aus dem Kühlregal sowie H-Milch wurden bereits wärmebehandelt und homogenisiert, eignen sich daher sehr gut.

Hinweise zu veganen Milch-Alternativen

- Soja-„Joghurt“ (meist aus *S. thermophilus* und etwas *L. bulgaricus*) ist stets flüssiger als tierischer Joghurt. Oft wird noch etwas Zucker zugegeben, der als Ersatz für den nicht vorhandenen Milchzucker fungiert.
- 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:
 - Agar Agar, Johanniskernmehl und Tapioka eignen sich nicht wirklich gut, da diese erst bei hohen Temperaturen korrekt quellen und abbinden (vorher aufkochen, dann abkühlen lassen).
 - Guarkeimkernmehl und Xanthan hingegen können beigefügt werden (das Pulver in den Veggie-Drink mischen, Dosierung entsprechend der Herstellerangaben und dem eigenen Geschmack).

Hinweise zu den Joghurtkulturen

Es gibt 3 typische Joghurt-Kulturen, die üblicher Weise zur Joghurtherstellung genutzt werden:

- ***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
- Auch abseits der Ideal-Temperatur können alle Joghurt-Kulturen und deren Stämme arbeiten, nur eben weniger effektiv und effizient.



TIPP: Einen sehr informativen, sehr ausführlichen 3-teiligen Ratgeber gibt es auf dem Rommelsbacher-Blog:

<https://rommelsbacher.blog/>

Rezepte

Klassischer Naturjoghurt - kräfig und säuerlich

Zutaten:

- 1 Liter Kuh- oder Schafsmilch
- 100 - 200 g Naturjoghurt aus Lactobacillus bulgaricus

Die Milch sollte nicht zu kühl sein, damit der Erwärmungsprozess nicht unnötig verlängert wird. Zutaten gleichmäßig verrühren und auf die Portionsgläser aufteilen. Dann deren Deckel leicht verschrauben, Gläser in das Gerät stellen und die Abdeckhaube aufs Gerät setzen. Nach Programmende die Portionsgläser fest verschrauben und im Kühlschrank komplett durchkühlen lassen.

Veganer/laktosefreier Joghurt aus Soja-Milch

Zutaten:

- 1 Liter Soja-Drink
- 150 g Soja-Joghurt

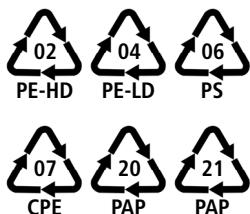
Soja-Drink und Soja-Joghurt sollten die gleiche Temperatur (wir empfehlen Zimmertemperatur) haben. Beide Zutaten in ein Gefäß geben und gleichmäßig miteinander verrühren. Geben Sie nun die Mischung in die Portionsgläser und verschrauben Sie deren Deckel leicht. Stellen Sie die Gläser in das Gerät und setzen Sie die Abdeckhaube aufs Gerät. Nach Programmende die Portionsgläser fest verschrauben und im Kühlschrank komplett durchkühlen lassen.

HINWEIS: Der Joghurt aus pflanzlichen Zutaten (z. B. Soja-, Mandel-, Kokos- oder Lupinen-Drink) 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 des Drinks in eine Tasse und verrühren diese mit 1-2 Teelöffel Stärke. Den Drink aufkochen und die Flüssigkeit mit der Stärke einröhren. Hitze reduzieren und 2 Minuten köcheln lassen. Wichtig ist die Aufspaltung der Stärke, damit kein mehlicher Geschmack entsteht. Danach den Drink 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.

Entsorgung/Recycling

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungssteile und Folien in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



Die aufgedruckten oder eingeprägten Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialien an: So steht PE für Polyethylen (Kennziffer 02 bedeutet hierbei hoch-dichtes PE, die 04 steht für PE mit niedriger Dichte), PS steht für Polystyrol und CPE für chloriertes Polyethylen. PAP 20 bedeutet Wellpappe und PAP 21 sonstige Pappe. Alle Kunststoffe sind Thermoplaste, die sehr einfach und effizient zu produzieren sind. Zudem sind sie sehr gut recyclebar und können damit sogar einen geringeren ökologischen Fußabdruck aufweisen als vergleichbare Verpackungen aus Pappe.

Entsorgungshinweis

Elektro- und Elektronikgeräte dürfen laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie erkennen entsprechende Altgeräte an dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne. Verbraucher können ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer der kommunalen Sammelstellen abgeben. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Elektro-Altgeräte, die in keiner äußerem Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, auch kostenfrei innerhalb unserer Ladenöffnungszeiten bei uns im Werksverkauf (Adresse siehe Rückseite) zurückzugeben (maximal 5 Altgeräte pro Geräteart). Beim Kauf eines Gerätes im Rommelsbacher Werksverkauf können Sie zudem ein Altgerät der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt wie das neue Gerät, bei uns zurückgeben.

Bitte beachten Sie:

Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.

Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückzugeben:

1. bei einer öffentlichen Sammelstelle
2. dort, wo Batterien und Akkumulatoren verkauft werden
3. in haushaltsüblichen Mengen auf dem Postweg an unser Versandlager.

Batterien und Akkumulatoren dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sie enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Auf diese Pflicht weist die durchgestrichene Mülltonne hin, die auf alle Verpackungen von Batterien aufgedruckt ist. Außerdem finden Sie dort auch die chemischen Symbole der Stoffe Cadmium (Cd)1, Quecksilber (Hg)2 oder Blei (Pb)3, sofern diese in Konzentrationen oberhalb der Grenzwerte enthalten sind.



Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und Elektronikgeräten unter der WEEE-Reg.-Nr. DE41406784 registriert.

Introduction



We are pleased you decided in favour of this premium Yogurt Maker and would like to thank you for your confidence. The appliance is designed for preparing yogurt. 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

This yoghurt maker is intended for use in the home and kitchen, as well as in similar environments such as offices. Use in guest houses, hotels, motels, B&Bs or by their guests, and on agricultural holdings is not recommended. Any other use or modification of the appliance is considered improper and poses a significant risk of accident. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from improper use. The appliance is designed for warming, heating and preparing food. It is **not** intended for commercial use.

Technical data

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

Model designation	JG 40
Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power, approx.:	40 W
Power consumption when switched off::	< 0.5 W
Protection class:	I
Time setting:	up to 18 hours

Scope of supply

- Yogurt Maker **JG 40**
- Cover
- 4 yogurt cups 150 ml with lid

Check the scope of supply for completeness as well as the product and all accessory parts for damage (see product description page 3) immediately after unpacking.

NOTE: Wash the yogurt cups thoroughly and rinse with hot water before use.

For your safety



**CAUTION: Read all safety advices and instructions!
Nonobservance 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 telecontrol 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.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid any hazards.
- 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!
- Ensure that no liquid spills onto the appliance plug connection.
- Clean the preparation containers, including lids, etc., after each use. Please refer to the instructions on page 25.
- The surface of the heating element at the bottom of the stainless steel container may still be hot after use.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.
- Observe the following when setting up the appliance:
 - o Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
 - o Place the appliance beyond children's reach.
 - o 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.
 - o Unhindered air circulation has to be ensured.
 - o 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 an additional set of yogurt cups with lid (150 ml each) under the article description 'JG 8' 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**, p. 16.

Operating the appliance

Insgesamt kann mit diesem Gerät ein Joghurtansatz von maximal 1,2 Liter verarbeitet werden:

- Milch am besten mit Starterkultur oder Naturjoghurt sorgfältig in einem passenden Gefäß verrühren.
- Den Joghurtansatz gleichmäßig auf die Portionsgläser aufteilen. Achten Sie darauf, die Gläser nicht zu überfüllen.
- Die Portionsgläser samt Deckel (am besten nur leicht verschraubt) in die Kunststoffschale des Gerätes stellen.
- Abschließend die Abdeckhaube aufsetzen. Achten Sie darauf, dass die Haube richtig aufgelegt ist.

Gerät ein- bzw. ausschalten



- Netzstecker in eine Steckdose stecken.

- Drücken Sie zum Start die Bedientaste EIN/AUS; das Gerät startet den Heizvorgang. Die elektronische Temperatur-Regelung sorgt für optimale Temperatur während der Zubereitung.



- Im Display erscheint die Standardlaufzeit von 9 Stunden.
- Diese Laufzeit ist durchschnittlich für die Herstellung von Joghurt erforderlich. Je nach Zutaten, deren Menge und Temperatur kann die optimale Laufzeit aber variieren.
- Die Laufzeit kann stets mit den Bedientasten (+) und (-) im Bereich von 1 – 18 Stunden eingestellt werden.

- Das Gerät kann jederzeit durch erneutes Drücken Bedientaste EIN/AUS ausgeschaltet werden.
- Der Timer ist als „Countdown-Timer“ ausgeführt, d. h. er zählt die Laufzeit rückwärts bis 0 herunter. Die letzte Stunde der Laufzeit wird minutengenau angezeigt. Nach Erreichen des Laufzeitendes ertönt ein 3-facher Signalton. Das Gerät schaltet dann automatisch aus (das Display erlischt).

Fertigen Joghurt entnehmen

- Abdeckhaube abnehmen. Beachten Sie dabei, dass sich auf der Innenseite der Haube Kondenswasser gebildet hat. Die Bildung von Kondenswasser ist normal und kein Reklamationsgrund.
- Portionsgläser entnehmen, Deckel gut verschrauben.
- Stellen Sie den fertigen Joghurt noch für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank, erst dann erhält der Joghurt seine finale Festigkeit. Danach sollte der Joghurt erst mit Zutaten verfeinert, weiterverarbeitet oder verzehrt werden.



- Nach Nutzungsende das Gerät stets vom Stromnetz trennen

Error codes

Display	Error description
Lo / Hi	<ul style="list-style-type: none">• Error in the electronic control. Electronic system defective. <i>Self-help: Not possible – Please contact your customer service.</i>

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 yogurt cups, the screw caps and silicone seals in hot water with some detergent.

NOTE: The yogurt cups can also be cleaned in the dishwasher, the screw caps and seals are suitable for occasional cleaning 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!**

Tips and notes

HINWEIS: Nehmen Sie unsere Empfehlungen als Basis und probieren Sie selbst, bis Sie die optimale Reifedauereinstellung und Zutatenauswahl für „Ihren“ Joghurt gefunden haben.

Wissenswertes

- 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 im Joghurtbereiter geeignet.
- Nutzen Sie am besten immer „Bio-Naturjoghurt“. Auch wenn hier nicht die konkreten Bakterien-Stämme angegeben sind, so sind doch gentechnisch-freie Stämme von *S. thermophilus* und *L. bulgaricus* enthalten. Beigefügtes Bio-Magermilchpulver ist kein Qualitätsmangel.

- Im Falle des Nichtgelings des Joghurts – wenn dieser beispielsweise zu flüssig ist – kann via Fieber- oder Bratenthermometer die Temperatur überprüft werden: Idealer Weise kurz vor Programmende mittig im Joghurtglas knapp über dem Boden. Sind hier über 40°C zu messen, liegt kein Defekt am Gerät vor. Die Temperatur im Joghurt kann übrigens auch höher liegen, sogar über 45°C. Dies ist teils technisch bedingt, liegt aber auch an der Wärmeenergiefreisetzung während der Fermentation.

Hinweise zur Milch

- Das Casein („ α_1 -Casein“) im Kuhmilch-Eiweiß ist der entscheidende Bindestoff für den Joghurt. Während der Fermentation können sich die Caseinmicellen (winzige Klümpchen) bilden. Zusammen mit Wasser und Molke wird der perfekten Joghurt geformt.
- Schafsmilch eignet sich ebenfalls hervorragend.
- Rohmilch: Unbehandelte Milch ist nicht empfehlenswert. Sie muss vor der Nutzung erhitzt werden (mind. 75°C), um Bakterien abzutöten, zudem anschließend homogenisiert, da der Joghurt sich sonst nicht gleichmäßig (cremig) ausbilden kann.
- „Frischmilch“ und „länger haltbare Frischmilch“ aus dem Kühlregal sowie H-Milch wurden bereits wärmebehandelt und homogenisiert, eignen sich daher sehr gut.

Hinweise zu veganen Milch-Alternativen

- Soja- „Joghurt“ (meist aus *S. thermophilus* und etwas *L. bulgaricus*) ist stets flüssiger als tierischer Joghurt. Oft wird noch etwas Zucker zugegeben, der als Ersatz für den nicht vorhandenen Milchzucker fungiert.
- 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:
 - Agar Agar, Johanniskernmehl und Tapioka eignen sich nicht wirklich gut, da diese erst bei hohen Temperaturen korrekt quellen und abbinden (vorher aufkochen, dann abkühlen lassen).
 - Guarkernmehl und Xanthan hingegen können beigegeben werden (das Pulver in den Veggie-Drink mischen, Dosierung entsprechend der Herstellerangaben und dem eigenen Geschmack).

Hinweise zu den Joghurtkulturen

Es gibt 3 typische Joghurt-Kulturen, die üblicher Weise zur Joghurtherstellung genutzt werden:

- ***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
- Auch abseits der Ideal-Temperatur können alle Joghurt-Kulturen und deren Stämme arbeiten, nur eben weniger effektiv und effizient.

Recipes

Klassischer Naturjoghurt - kräfig und säuerlich

Zutaten:

- 1 Liter Kuh- oder Schafsmilch
- 100 - 200 g Naturjoghurt aus *Lactobacillus bulgaricus*

Die Milch sollte nicht zu kühl sein, damit der Erwärmungsprozess nicht unnötig verlängert wird. Zutaten gleichmäßig verrühren und auf die Portionsgläser aufteilen. Dann deren Deckel leicht verschrauben, Gläser in das Gerät stellen und die Abdeckhaube aufs Gerät setzen. Nach Programmende die Portionsgläser fest verschrauben und im Kühlschrank komplett durchkühlen lassen.

Veganer/laktosefreier Joghurt aus Soja-Milch

Zutaten:

- 1 Liter Soja-Drink
- 150 g Soja-Joghurt

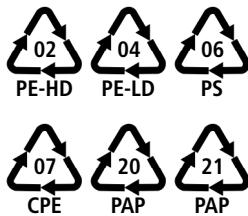
Soja-Drink und Soja-Joghurt sollten die gleiche Temperatur (wir empfehlen Zimmertemperatur) haben. Beide Zutaten in ein Gefäß geben und gleichmäßig miteinander verrühren. Geben Sie nun die Mischung in die Portionsgläser und verschrauben Sie deren Deckel leicht. Stellen Sie die Gläser in das Gerät und setzen Sie die Abdeckhaube aufs Gerät. Nach Programmende die Portionsgläser fest verschrauben und im Kühlschrank komplett durchkühlen lassen.

HINWEIS: Der Joghurt aus pflanzlichen Zutaten (z. B. Soja-, Mandel-, Kokos- oder Lupinen-Drink) 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 des Drinks in eine Tasse und verrühren diese mit 1-2 Teelöffel Stärke. Den Drink aufkochen und die Flüssigkeit mit der Stärke einröhren. Hitze reduzieren und 2 Minuten köcheln lassen. Wichtig ist die Aufspaltung der Stärke, damit kein mehlicher Geschmack entsteht. Danach den Drink 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.

Disposal/recycling

Packaging material

Do not simply throw the packaging material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points. Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials which were used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

NOTE: It is not always possible or reasonable to avoid using plastic packaging. These often have great advantages compared to cardboard because less material has to be used which saves weight which in turn reduces CO₂ consumption. The protective effect in case of impacts or shocks is usually better.

Disposal information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU), this product may not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Therefore please submit it e.g. at a municipal collection point (e.g. recycling center) according to the laws of your country of residence for the recycling of electrical and electronic appliances. Your municipality or city administration will inform you about the disposal options.

Tip: Give appliances that are no longer required but still functional to a charitable purpose (e.g. as a donation). This does not only improve the environmental balance and ensures more sustainability, but also testifies to a welcome social commitment.



Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH is a member of the German "Elektro-Altgeräte Register" (EAR) foundation, which is responsible for ensuring that the German electrical and electronic equipment law is implemented. The foundation is entrusted by the German Federal Environment Agency with the task of ensuring that old appliances are properly recycled and negative effects on the environment are avoided. Better environmental compatibility through professional disposal and recycling of valuable resources is also part of the focus - this underlines our commitment for extensive sustainability.

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf der jeweiligen Produktseite unter www.rommelsbacher.de finden Sie die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **Privatkunden**, 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.

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice über support.rommelsbacher.de und verwenden Sie das Kontaktformular oder rufen Sie uns an +49 (0)9851/5758 5732 und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann mit Ihnen eine Lösung finden und den weiteren Ablauf besprechen.

Wichtig: Geräte, die ohne vorherige Absprache mit unserem Kundenservice eingesendet werden, können nicht bearbeitet werden!

2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** (oder einer Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!

Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.

Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandetikett für die kostenlose Rücksendung zu.

3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

4. 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.

5. Aus hygienischen Gründen bitten wir darum, nur saubere bzw. gereinigte Geräte einzusenden. Sollte dies nicht der Fall sein, behalten wir uns vor, das Gerät unrepariert an Sie zu retournieren.

Direkt zum Support:

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18

91550 Dinkelsbühl

Deutschland / Germany

Telefon +49 (0)9851 5758 5732

Kontakt: support.rommelsbacher.de

www.rommelsbacher.de



R2510