



ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual

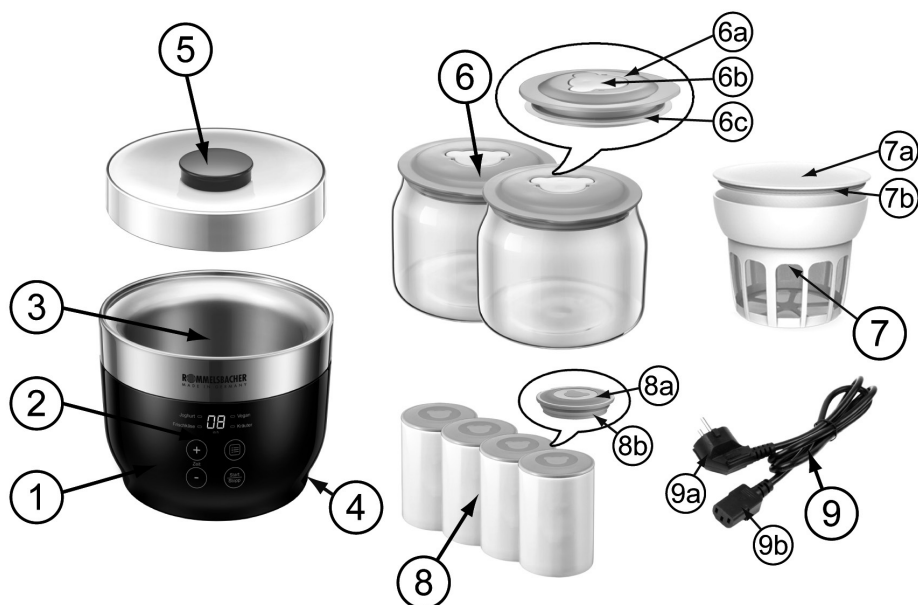
Jona



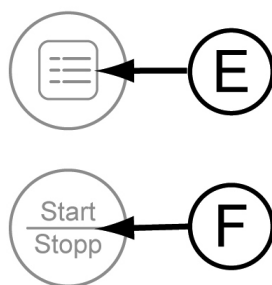
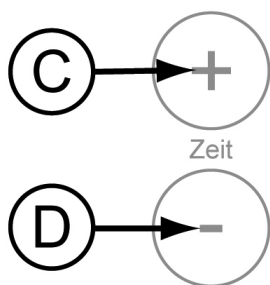
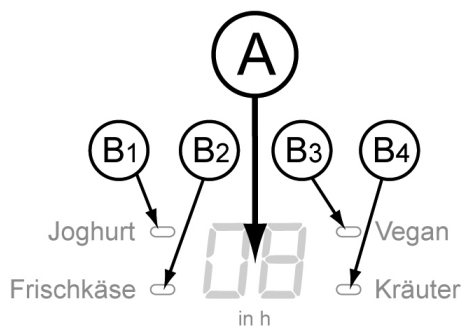
JG 80

Joghurt- & Frischkäsebereiter
Yogurt & Cream Cheese 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
Touch Control Sensoren	8	Touch Control buttons	22
Programmübersicht /		Programme overview/	
Programmdetails	8	programme details	22
Inbetriebnahme des Gerätes	9	Operating the appliance	23
Gerät an das Stromnetz anschließen ..	9	Connect appliance to the	
Programm wählen	10	power supply	23
Laufzeit ändern	10	Select a programme	24
Gerät starten/stoppen	10	Change runtime	24
Behälter entnehmen	10	Start/stop the appliance	24
Dauerhaftes Ausschalten	10	Remove glass container/ yogurt cups	24
Reinigung und Pflege	11	Permanent switch-off	24
Fehlercodes	11	Error codes	24
Tipps & Hinweise für ein gutes Gelingen	11	Cleaning and maintenance	25
Rezepte	14	Tips and notes for a successful operation	25
Entsorgung/Recycling	18	Recipes	27
Ersatzteile und Zubehör	32	Disposal/recycling	31
Service und Garantie	32		



	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	Abtrofsieb	Strainer
7a	Deckel für Abtrofsieb	Lid for strainer
7b	Dichtung für Abtrofsieb-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 (Friskäse)	Pilot lamp for programme 2 "Friskäse" (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 Verlängerung der Laufzeit	Button „+“ for increasing the runtime
D	Sensortaste „-“ für Verringerung der Laufzeit	Button „-“ for reducing the runtime
E	Sensortaste für Programmwahl	Button for programme selection
F	Sensortaste für Start/Stopp	Button for start/stop

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

Dieser Joghurtbereiter ist für die Verwendung im Haushalt und in der Küche sowie haushaltsähnlichen Bereichen wie im Büro vorgesehen. Die Nutzung in Gasthäusern 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 80
Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme, ca.:	20 W
Standby-Leistungsaufnahme*:	< 0,5 W
Schutzklasse:	I
Laufzeit:	bis 24 Stunden

***Gerät schaltet** nach 30 Sekunden Nichtbenutzung automatisch in den Standby-Modus.

Lieferumfang

- Joghurt- & Frischkäsebereiter **JG 80**
- Abdeckhaube
- 2 Glasbehälter 1,2 L mit Deckel
- 4 Joghurtbecher 125 ml mit Deckel
- abnehmbares Netzkabel

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den einwandfreien Zustand des Produktes.



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.

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist. (Kontakt Daten 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 Zubereitungsbehälter 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 Restwärme.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:
 - o Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
 - o Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
 - o 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 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**, S. 11.

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	Laufzeit
1	Joghurt	Zur Herstellung von frischem Joghurt		ca. 42 °C	8 Std. (*)

2	Friskkäse	Zur Herstellung von leckerem Friskkäse oder Sauerteig als Grundlage zum Brotbacken		ca. 30 °C	5 Std. (*)
3	Vegan	Zur Herstellung von veganem und laktose-freiem Joghurt		ca. 38 °C	10 Std. (*)
4	Kräuter	Zur Herstellung von Kräuter-Extrakt, z. B. für kosmetische Anwendungen		ca. 55 °C	4 Std. (*)
(*) die Laufzeit kann im Stunden-Takt von 1 Std. bis 24 Std. eingestellt werden.					

Inbetriebnahme des Gerätes

- Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebs 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.

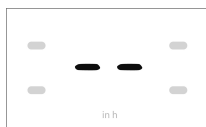
Glasbehälter bzw. Joghurtbecher im Gerät platzieren

- 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 Laufzeitvorschlag. Die Laufzeit 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).

Laufzeit ändern



- Falls erforderlich, kann die Laufzeit individuell verändert werden. Hierzu die Taste „+“ zum Verlängern der Laufzeit bzw. die Taste „-“ zum Verkürzen der Laufzeit 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 Laufzeit ertönt ein 4-maliger Signalton. Das Gerät schaltet automatisch aus.
- Der Reifeprozess kann jederzeit durch Drücken der Taste „Start/Stop“ unterbrochen werden.

Behälter 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, damit der Joghurt fest werden kann. 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 Geschirrspülmaschine gereinigt werden, die Kunststoffdeckel samt Dichtungen sind zur gelegentlichen Reinigung im Geschirrspüler geeignet

- 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

Anzeige im Display	Fehlerbeschreibung
E1 / E2	• Elektronik defekt. <i>Selbsthilfe: Nicht möglich – kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice (weitere Infos siehe letzte Seite).</i>

Tipps & Hinweise für ein gutes Gelingen

HINWEIS: Nehmen Sie unsere Empfehlungen als Basis und probieren Sie selbst, bis Sie die optimale Reifedauereinstellung und Zutatenauswahl gefunden haben – etwas Experimentierfreude ist bei Naturprodukten immer von Vorteil.

Wissenswertes

- Joghurt-Kulturen stellen während des Gär-Prozesses („Fermentation“) sogenannte dickgelegte Milch her. Die Bakterien ernähren sich vom (Milch)Zucker und wandeln diesen in Milchsäure um, es entsteht das typische, säuerliche Joghurt-Aroma. Dies alles funktioniert unabhängig von Sauerstoff.
- Joghurt ist immer pro-biotisch, einfach weil er lebende Bakterien enthält.
- Je nach Betriebsdauer und natürlich der Ausgangstemperatur der Zutaten kann man grob 100 Wattstunden (Wh) für einen Liter Joghurt veranschlagen.

Hinweise zur Milch

- Während der Fermentation gerinnt das Milcheiweiß und sogenannte Casein-Micellen (winzige Klümpchen) bilden sich aus. Diese binden Wasser, wodurch die perfekten Joghurt-Struktur gebildet und der Joghurt „fest“ werden kann.

- Der optimale Bindestoff ist das alpha-s1-Casein, welches der Hauptbestandteil des Kuhmilch-Eiweißes ist. Kuhmilch ist daher am besten zur Joghurtherstellung geeignet. Schafsmilch eignet sich ebenfalls sehr gut, bei Ziegenmilch bleibt der Joghurt hingegen stets etwas flüssiger. Urmilch (A2-Milch) unterscheidet sich nur marginal von normaler Kuhmilch, es ist eine andere Variante des beta-Caseins vorhanden (mit „Prolin“ statt „Histin“). A2-Milch ist daher ebenfalls bestens geeignet.
- Nötig ist immer eine homogenisierte Milch, da nur diese eine gleichmäßige Struktur aufweist.
- Milch muss auch zwingen wärmebehandelt sein, unerwünschte Bakterien müssen abgetötet worden sein.
- Ideal sind daher H-Milch (Tetrapack) und „Frischmilch“ sowie „länger haltbare Frischmilch“ (ESL-Milch) aus dem Kühlregal.
- Der Fettgehalt spielt keine Rolle für die Fermentation, allein ein etwas seidigeres / cremigeres Mundgefühl stellt sich bei höherem Fettgehalt ein.

Tip: Mit „Proteinmilch“ (ca. 7 bis 8 % Eiweiß-Anteil) gelingt der Joghurt deutlich fester. Man kann normaler H-Milch aber auch einfach reines Milcheiweiß-Pulver hinzufügen.

Milch-Alternativen

Pflanzendrinks enthalten keine Laktose und kein α s1-Casein, die Grundbausteine für ein Joghurt fehlen somit, einen echten Ersatz für die Casein-Micellen-Struktur gibt es nicht! Daher müssen andere Zucker-Arten verstoffwechselt werden, Stabilisatoren und Säureregulatoren sowie Geliermittel sind unumgänglich. Am ehesten sind Guarkernmehl und Xanthan nutzbar: dosiert entsprechend der Herstellerangaben in den Veggie-Drink geben und gut verrühren. Natriumalginat wiederum kann sogar nach der Fermentation zugegeben werden, neigt aber stark zur Klumpenbildung.

Hinweise zu den Joghurtkulturen

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

- Der *Lactobacillus bulgaricus* ist die „originale“ Joghurtkultur und auch die einzige, die auf die Fermentation von Laktose spezialisiert ist. Er erbringt einen eher festen, sehr säuerlichen Joghurt mit linksdrehender Milchsäure, die Fermentationstemperatur liegt bei leicht über 40°C.
- Der *Lactobacillus acidophilus* sorgt für einen weichen, sehr milden Joghurt, erzeugt zu gleichen Teilen rechts- und linksdrehender Milchsäure, die Fermentationstemperatur kann bis zu 48°C betragen, kann dabei auch auch Glukose („Traubenzucker“ / „Dextrose“) zu Milchsäure vergären.
- Der *Streptococcus thermophilus* sorgt für einen weich-cremigen, mild-säuerlichen Joghurt mit rechtsdrehender Milchsäure. Er kann auch Saccharose (Haushaltszucker) vergären, die Fermentationstemperatur bei etwas unter 40°C liegt.

Achtung: Hilfskulturen, die aus produktions- und marketing-technischen Gründen eingesetzt werden (*L. casei*, bifido-Bakterien, *L. reuteri* und *L. rhamnosus* sowie *L. gasseri*) vergären sehr mild und bevorzugen Temperaturen, die in ihrem natürlichen Umfeld (im Speichel- und im Darmtrakt von Säugetieren) vorkommen. Als Joghurt-Ansatz eignen sich diese nicht bzw. nicht gut.

Joghurt ansetzen

- Milch und Joghurt müssen nicht die gleiche Temperatur haben, wie auch bei der Nutzung eines Ferments ist das gute Verrühren aber sehr wichtig.
- Die ideale Basis ist ein „Bio-Naturjoghurt“ oder ein Ferment mit konkreter Angabe der verwendeten Kultur(en). Doch auch die meisten anderen Bio-Joghurts setzen auf gentechnik-freie Stämme von *S. thermophilus* und *L. bulgaricus*.
- Es kann hilfreich sein, auch für einen Kuhmilch-Joghurt das Veggie-Programm zu verwenden, wenn reiner *Streptococcus thermophilus* verwendet wird

Tipp: Inulin (ein Gemisch von Polysacchariden) wird werbeträchtig eingesetzt, ist aber überflüssig. Es dient nämlich der Süßung und Wasserbindung, ist für die Joghurtkulturen aber komplett irrelevant.

Tipp: Im Falle des Nichtgelingens des Joghurts – wenn dieser beispielsweise zu flüssig ist – kann via Fieberthermometer die Temperatur überprüft werden: Idealerweise kurz vor Programmende mittig im Joghurtglas bzw. -becher und knapp dem Boden. Werden hier passende Temperaturen ermittelt, liegt kein Defekt am Gerät vor.

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

<https://rommelsbacher.blog/>



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
- 100 - 150 g Naturjoghurt

Zutaten für die 4 Joghurtbecher à 125 ml:

- 400 ml Milch
- 50 - 100 g Naturjoghurt

Die Milch sollte nicht zu kühl sein, damit der Erwärmungsprozess nicht unnötig verlängert wird. Wir empfehlen, Milch und Naturjoghurt bei Zimmertemperatur zu verwenden. 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 Laufzeit erhöht oder verringert werden.

Nach Fertigstellung den Glasbehälter bzw. die Joghurtbecher für mehrere Stunden im Kühlschrank aufbewahren, bevor der Joghurt weiterverarbeitet oder verzehrt wird, dann erst erlangt der Joghurt seine Festigkeit.

Veganer/laktosefreier Joghurt aus Soja-Milch

Zutaten für den Glasbehälter:

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

Zutaten für die 4 Joghurtbecher à 125 ml:

- 400 ml Soja-Milch
- 70 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 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 Laufzeit erhöht oder verringert werden.

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

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 einrühren. Hitze reduzieren und 2 Minuten köcheln lassen. Wichtig ist die Aufspaltung der Stärke, damit kein mehliges 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.

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

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 Laufzeit erhöht oder verringert werden.

Nach Abschluss des Programmes 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.

Friskäse 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 (dafür kann das Programm "2 - Friskäse" genutzt werden), 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 - Friskäse“ mit der voreingestellten Zeit von 5 Stunden. Je nach Wunsch kann die Laufzeit 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 mindestens weiteren 2 Stunden wird die eingedickte Mischung mit einem Messer in Quader von ca. 1-2 cm Kantenlänge geschnitten. Bis zum Programmende warten.

Nach Abschluss des Programmes muss der Frischkäse von der Molke getrennt werden. Setzen Sie hierzu das Abtropfsieb auf den zweiten Glasbehälter. Füllen Sie nun den Frischkäse in das Abtropfsieb und setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie den Frischkäse im Kühlschrank für mind. 6-8 Stunden gut abtropfen. Vor dem Verzehr kann der Frischkäse mit frischen Kräutern oder Gewürzen verfeinert werden.

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

Kräuterauszug

Zutaten für den Glasbehälter:

- 300 ml neutrales Öl
(z. B. Raps-/Sonnenblumen-/Maiskeim-Öl)
- 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 Laufzeit erhöht oder verringert werden. Bis zu 24 Stunden sind, je nach gewünschter Intensität, sinnvoll.

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 Laufzeit 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 ml Wasser
- 250 g Zucker
- 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 Laufzeit 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 Laufzeit 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 Laufzeit 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 Laufzeit 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 Laufzeit von 24 Stunden. Wir empfehlen, die Teigmasse nach 12 Stunden umzurühren.

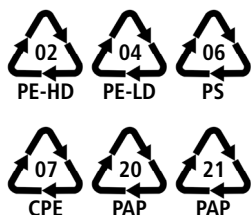
Nach 96 Stunden Gesamtlaufzeit (= nach 4 Tagen) kann der Sauerteig entsprechend dem jeweiligen Brotrezept verwendet werden. Der Teig sollte fruchtig-säuerlich riechen und eine schaumige, relativ dünnflüssige Konsistenz haben.

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.

Entsorgung/Recycling

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile 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 äußeren 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 zurückgeben:

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 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 designed for chopping small quantities of food in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas
- agricultural holdings
- guests in hotels, motels, B&Bs and further similar living environments.

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 mains voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Model designation	JG 80
Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power, approx.:	20 W
Standby consumption*:	< 0.5 W
Protection class:	I
Time setting:	up to 24 hours

*The appliance automatically switches to standby mode after 30 seconds of non-use.

Scope of supply

- Yogurt & Cream Cheese Maker **JG 80**
- Cover
- 2 glass containers 1.2 l with lid
- 4 yogurt cups 125 ml with lid
- detachable power cord

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.

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 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***, p. 25.

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	Runtime
1	Joghurt (yogurt)	for preparing fresh yogurt		approx. 42 °C	8 h (*)
2	Frischkäse (cream cheese)	for preparing delicious fresh cream cheese or sour dough as basis for baking bread		approx 30 °C	5 h (*)

3	Vegan (vegan yogurt)	for preparing vegan and lactose-free yogurt		approx 38 °C	10 h (*)
4	Kräuter (herbal extract)	for preparing herbal extracts, e.g. for cosmetic applications		approx 55 °C	4 h (*)
(*) the runtime 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 operation 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.

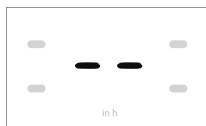
Place glass container/yogurt cups in appliance

- 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 runtime 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 runtime can be adjusted individually. For doing so, touch the button "+" several times for increasing the runtime respectively the button "-" for reducing the runtime.
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 runtime, there is a fourtime '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 yoghurt in the refrigerator for at least 4 - 8 hours in order to allow the yoghurt to set. 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.

Error codes

Display	Error description
E1 / E2	• 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 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 plastic lids 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 for a successful operation

NOTE: Use our recommendations as a basis and experiment until you find the optimal ripening time and ingredient selection – a little experimentation is always beneficial when it comes to natural products.

Interesting facts

- Yoghurt cultures produce what is known as thickened milk during the fermentation process. The bacteria feed on the (milk) sugar and convert it into lactic acid, creating the typical sour yoghurt flavour. All of this happens independently of oxygen.
- Yoghurt is always probiotic, simply because it contains live bacteria.
- Depending on the operating time and, of course, the initial temperature of the ingredients, you can roughly estimate 100 watt hours (Wh) for one litre of yoghurt.

Notes on milk

- During fermentation, the milk protein coagulates and so-called casein micelles (tiny clumps) form. These bind water, creating the perfect yoghurt structure and allowing the yoghurt to become 'firm'.
- The optimal binding agent is alpha-s1-casein, which is the main component of cow's milk protein. Cow's milk is therefore best suited for yoghurt production. Sheep's milk is also very suitable, whereas goat's milk always produces a slightly more liquid yoghurt. Primitive milk (A2 milk) differs only marginally from normal cow's milk; it contains a different variant of beta-casein (with 'proline' instead of 'histine'). A2 milk is therefore also ideal.
- Homogenised milk is always required, as only this type of milk has a uniform structure.
- Milk must also be heat-treated to kill any unwanted bacteria.
- UHT milk (tetra pack) and 'fresh milk' as well as 'Extended Shelf Life' (ESL milk) from the refrigerated section are therefore ideal.

- The fat content is irrelevant for fermentation; only a slightly silkier/creamier mouthfeel is achieved with a higher fat content.

Tip: Using 'protein milk' (approx. 7 to 8% protein content) will make the yoghurt significantly thicker. However, you can also simply add pure milk protein powder to normal UHT milk.

Milk alternatives

Plant-based drinks do not contain lactose or α s1-casein, meaning that the basic building blocks for yoghurt are missing and there is no real substitute for the casein micelle structure! Therefore, other types of sugar must be metabolised, and stabilisers, acidity regulators and gelling agents are essential. Guar gum and xanthan gum are the most suitable: add them to the veggie drink in accordance with the manufacturer's instructions and stir well. Sodium alginate, on the other hand, can even be added after fermentation, but has a strong tendency to form lumps.

Notes on yogurt cultures

There are three typical yoghurt cultures that are commonly used in yoghurt production:

- **Lactobacillus bulgaricus** is the "original" yoghurt culture and also the only one that specialises in the fermentation of lactose. It produces a rather firm, very sour yoghurt with left-turning lactic acid; the fermentation temperature is slightly above 40°C.
- **Lactobacillus acidophilus** produces a soft, very mild yoghurt, generating equal parts of dextrorotatory and levorotatory lactic acid. The fermentation temperature can be up to 48°C, and it can also ferment glucose ('grape sugar' / 'dextrose') into lactic acid.
- **Streptococcus thermophilus** produces a soft, creamy, mildly sour yoghurt with dextrorotatory lactic acid. It can also ferment sucrose (table sugar), with a fermentation temperature of just under 40°C.

Please note: Auxiliary cultures used for production and marketing reasons (*L. casei*, *bifidobacteria*, *L. reuteri*, *L. rhamnosus* and *L. gasseri*) ferment very mildly and prefer temperatures that occur in their natural environment (in the saliva and intestinal tract of mammals). These are not suitable or not very suitable for use as yoghurt starters.

Prepare yoghurt

- Milk and yoghurt do not need to be at the same temperature, but it is very important to stir well when using a ferment.
- The ideal base is an 'organic natural yoghurt' or a ferment with specific information about the culture(s) used. However, most other organic yoghurts also use GMO-free strains of *S. thermophilus* and *L. bulgaricus*.
- It can be helpful to use the veggie programme for cow's milk yoghurt as well if pure *Streptococcus thermophilus* is used.

Tip: Inulin (a mixture of polysaccharides) is used for advertising purposes, but is superfluous. It serves to sweeten and bind water, but is completely irrelevant for yoghurt cultures.

Tip: If the yoghurt does not turn out well – for example, if it is too runny – you can check the temperature using a clinical thermometer: ideally, just before the end of the programme, place the thermometer in the centre of the yoghurt jar or pot, just above the bottom. If the temperature is correct, there is no fault with the appliance.

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 litre milk
- 100 - 150 g natural yoghurt

Ingredients for 4 yoghurt cups (125 ml each):

- 400 ml milk
- 50 - 100 g natural yoghurt

The milk should not be too cold, so that the heating process is not unnecessarily prolonged. We recommend using milk and natural yoghurt at room temperature. Place both ingredients in a vessel and stir them together evenly. Now fill the mixture into the glass container respectively the yoghurt cups and close the container or pots with the corresponding lids. Start the '1 - yoghurt' programme with the preset time of 8 hours. The time setting can be increased or decreased as desired. Once finished, store the glass container or yoghurt cups in the refrigerator for several hours before further processing or consuming the yoghurt, as this is when the yoghurt reaches its desired consistency.

Vegan/lactose-free yoghurt made from soya milk

Ingredients for the glass container:

- 1 litre soy drink
- 150 g soy yoghurt

Ingredients for 4 yoghurt cups (125 ml each):

- 400 ml soy drink
- 70 g soy yoghurt

Soy drink and soy yoghurt should be at the same temperature (we recommend room temperature). Fill both ingredients in a vessel and stir them evenly. Now pour the mixture into the glass container or yoghurt cups and close the container or pots with the corresponding lids.

Start the '3 - vegan' programme with the preset time of 10 hours. The time setting can be increased or decreased as desired.

Once finished, store the glass container or yoghurt cups in the refrigerator for several hours before further processing or consuming the yoghurt. This allows the yoghurt to set. Before consumption, the yoghurt can be enhanced with fruit or other ingredients.

NOTE: Yoghurt made from plant-based ingredients (e.g. soya, almond, coconut or lupin drink) tends to be creamy rather than thick. We therefore recommend thickening it with a plant-based starch (e.g. tapioca) if necessary. For a firmer consistency, put 3-4 tablespoons of the drink in a cup and mix with 1-2 teaspoons of starch. Bring the drink to the boil and stir in the liquid with the starch. Reduce the heat and simmer for 2 minutes. It is important to break down the starch so that there is no floury taste. Then allow the drink to cool to below 40 °C. You can now see what consistency the yoghurt will have. Repeat the process if necessary or add a little liquid.

Greek-style yoghurt

Ingredients for the glass container:

- 800 ml whole milk 3.8%
- 150 g Greek-style natural yoghurt

Milk and Greek-style natural yoghurt should be at the same temperature (we recommend room temperature). Place all ingredients in a vessel and mix thoroughly. Now pour the mixture into the glass container and close the container with the lid provided.

Start the '1 - yoghurt' programme with the preset time of 8 hours. The time setting can be increased or decreased as desired.

Once the ripening process in the appliance is complete, the yoghurt must be separated from the whey. To do this, place the draining sieve on the second glass container. Now pour the yoghurt into the draining sieve and put the lid on. Leave the yoghurt to drain well in the refrigerator for approx. 4 - 6 hours.

NOTE: The draining time depends on the desired consistency of the yoghurt.

Greek-style yoghurt with cream

Ingredients for the glass container:

- 500 ml pasteurised fresh milk 3.8%
- 100 g Greek-style natural yoghurt

- 200 ml cream

Place all ingredients in a vessel and mix thoroughly. Transfer the mixture to the glass container and seal it with the lid.

Start the '1 - yoghurt' programme with the preset time of 8 hours. The time setting can be increased or decreased as desired.

Once the programme has finished, the yoghurt must be separated from the whey. To do this, place the strainer on the second glass container. Now pour the yoghurt into the strainer and put the lid on. Leave the yoghurt in the fridge for approx. 6–8 hours to drain well.

NOTE: The draining time depends on the desired consistency of the yoghurt.

Cream cheese with rennet extract

Ingredients for the glass container:

- 1 litre whole milk 3.8%
- 150 g natural yoghurt
- 5 drops of rennet extract (e.g. from a chemist's)

Heat the milk to 30 °C (you can use the '2 - Cream cheese' programme for this), pour it into a vessel together with the natural yoghurt and stir evenly. Now pour the mixture into the glass container and close the container with the lid provided.

Start the '2 - cream cheese' programme with the preset time of 5 hours. The time setting can be increased or decreased as desired. After 2 hours, add the rennet extract mixed with approx. 50 ml of water to the milk and yoghurt mixture and stir in carefully. After at least another 2 hours, cut the thickened mixture into cubes of approx. 1-2 cm using a knife. Wait until the programme has finished.

Once the programme has finished, the cream cheese must be separated from the whey. To do this, place the draining sieve on the second glass container. Now fill the draining sieve with the cream cheese and put the lid on. Leave the cream cheese to drain well in the refrigerator for at least 6-8 hours. Before eating, the cream cheese can be refined with fresh herbs or spices.

NOTE: The draining time depends on the desired consistency of the yoghurt.

Herbal extract

Ingredients for the glass container:

- 300 ml neutral oil
- 2 handfuls of thyme (approx. 15-20 g)
- (e.g. rapeseed/sunflower/corn oil)

Shake off the thyme and chop it finely (remove any dirt and imperfections). Leave the thyme to dry overnight on a paper towel. The next day, place the dried thyme in the glass container and pour the neutral oil over it. The thyme should be covered. Close the container with the lid provided.

Start the '4 – herbs' programme with the preset time of 4 hours. The time setting can be increased or decreased as desired. Up to 24 hours is reasonable, depending on the desired intensity.

Once the programme has finished, pour the extract into a jar with a screw-top lid and leave it to infuse for another 3-4 days in a warm place. After this time, pour the extract through a fine sieve to filter out any residue. Store in a dark, cool place.

Chilli oil

Ingredients for the glass container:

- Rapeseed or sunflower oil
- dried chilli peppers

Chop the chilli peppers, place them in the glass container and pour the oil over them. Close the container with the lid.

Start the '4 – herbs' programme with the preset time of 4 hours. The time setting can be increased or decreased as desired.

Once the programme has finished, pour the oil through a fine sieve to filter out any residue. Store in a glass jar with a screw-top lid in a cool, dark place.

NOTE: Vary the aroma and heat of the oil according to your preferences by using different ratios of chilli peppers to oil or by using different types of chillies.

Thyme syrup

Ingredients for the glass container:

- 250 ml water
- 250 g sugar
- 1 handful of thyme (approx. 10-15 g)

Wash the thyme and chop it finely (remove any damaged parts). Place the chopped thyme and sugar in the glass container and mix with the water. Close the container with the lid.

Start the '4 – herbs' programme with the preset time of 4 hours. The time setting can be increased or decreased as desired. We recommend stirring the syrup several times during the programme so that the sugar can dissolve.

Once the programme has finished, pour the syrup through a fine sieve and transfer it to a jar with a screw-top lid. Stored in a cool, dark place, the syrup will keep for at least 1 week.

Sourdough

You can also use this appliance to make sourdough. This is a longer process involving four steps and requires several days of preparation.

NOTES on making sourdough:

- If you notice a solvent-like, pungent odour, this means that unwanted microorganisms have multiplied and you will need to make a new batch of sourdough.
- During the sourdough preparation process, the dough will foam heavily at times. This is completely normal and indicates that the microorganisms in the dough are multiplying as desired.

Step 1: Mix 40 g rye flour + 40 ml water + 1 tablespoon buttermilk into a smooth, relatively thin dough and place in the glass container. Close the glass container with the lid (with the valve open).

Start the '2 – cream cheese' programme with a time setting of 24 hours.

Step 2: Add 10 g rye flour + 10 ml water + 1 tablespoon buttermilk to the sourdough and stir until smooth. Close the glass container with the lid (with the valve open).

Start the '2 – cream cheese' programme again with a time setting of 24 hours.

Step 3: Add 10 g rye flour + 10 ml water and stir until smooth. Close the glass container with the lid (with the valve open).

Start the '2 – cream cheese' programme again with a time setting of 24 hours. We recommend stirring the dough mixture after 12 hours.

Step 4: Add 20 g rye flour + 20 ml water and stir again until smooth. Close the glass container with the corresponding lid (with the valve open).

Now start the '2 – cream cheese' programme with a time setting of 24 hours. We recommend stirring the dough after 12 hours.

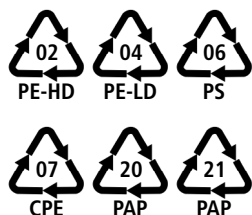
After a total running time of 96 hours (= after 4 days), the sourdough can be used according to the respective bread recipe. The dough should have a fruity, sour smell and a foamy, relatively thin consistency.

The sourdough can be stored in the refrigerator for a long time if the microorganisms are supplied with nutrients on a weekly basis. To do this, stir 1 tablespoon of rye flour and 1 tablespoon of water into the dough.

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 eingeschendet 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.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland / Germany
Telefon +49 (0)9851 5758 5732
Kontakt: support.rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de

Direkt zum Support:



R2509