



ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

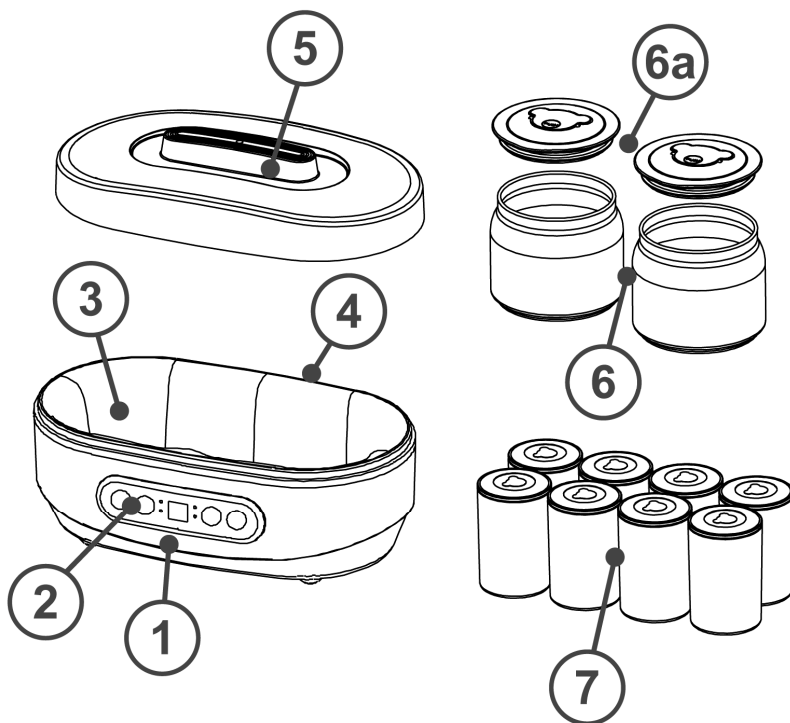
Instruction manual



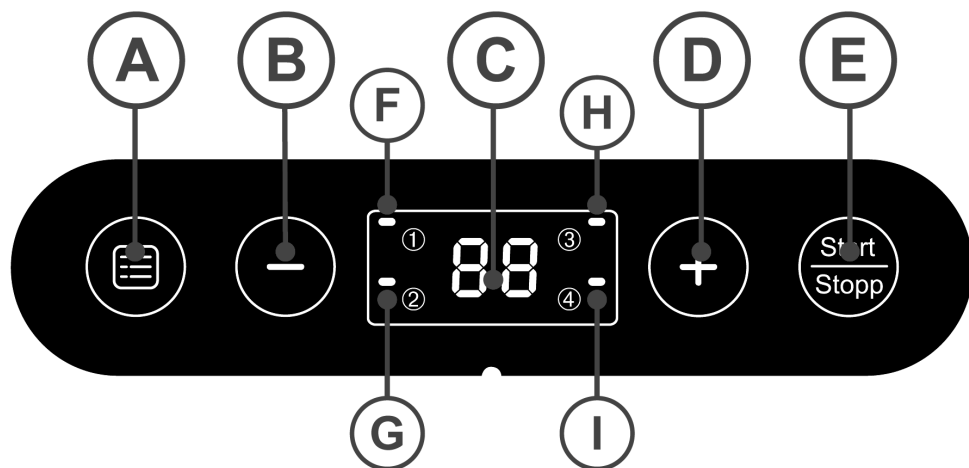
JG 60

Joghurtbereiter
Yogurt Maker

Produktbeschreibung – Product description



	D	GB
1	Basisgerät	Basis unit
2	Bedienfeld mit Display	Control panel with display
3	Innenbehälter	Inner pot
4	Gerätestecker-Anschluss (Rückseite)	Connector socket for connector plug (rear side)
5	Abdeckhaube	Cover
6 6a	Glasbehälter 0,5 l (2 Stück) Deckel für Glasbehälter mit Entlüftungstaste	Glass container 0.5 l (2 pieces) Lid for glass container with venting button
7	Joghurtbecher 125 ml mit abnehmbaren Deckel (8 Stück)	Yogurt cup 125 ml with removable lid (8 pieces)
	<u>Ohne Abbildung:</u> Netzkabel mit Netz- und Gerätestecker	<u>Not illustrated:</u> Power cord with power plug and connector plug



	D	GB
A	Taste Programmwahl	Button programme selection
B	Taste „-“ für Reduzierung der Reifedauer	Button “-” for reducing the set time
C	Anzeige der Reifedauer / Programmauswahl	Display of running time / programme
D	Taste „+“ für Erhöhung der Reifedauer	Button “+” for increasing the running time
E	Taste Start/Stopp	Button start/stop
F	Kontrolllampe für Programm 1	Pilot lamp for programme 1
G	Kontrolllampe für Programm 2	Pilot lamp for programme 2
H	Kontrolllampe für Programm 3	Pilot lamp for programme 3
I	Kontrolllampe für Programm 4	Pilot lamp for programme 4

	Seite		Page
Produktbeschreibung	2	Product description	2
Bedienfeld / Display	3	Control panel / display	3
Einleitung	5	Introduction	20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Intended use	20
Technische Daten	5	Technical data	20
Lieferumfang	5	Scope of supply	20
Für Ihre Sicherheit	6	For your safety	21
Allgemeine Sicherheitshinweise	6	General safety advices	21
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	7	Safety advices for using the appliance	22
Vor dem ersten Gebrauch	7	Prior to initial use	22
Sonderzubehör	8	Optional accessory	22
Programmübersicht / Programmdetails	8	Programme overview / programme details	23
Inbetriebnahme des Gerätes	9	Operating the appliance	23
1.) Glasbehälter / Joghurtbecher im Gerät platzieren	9	1.) Place glass container / yogurt cups in appliance	24
2.) Gerät an Stromnetz anschließen	9	2.) Connect appliance to the power supply	24
3.) Programm wählen / Reifedauer ändern	10	3.) Select a programme / change maturing time	24
4.) Reifeprozess starten	10	4.) Start the maturing process	25
5.) Reifeprozess vorzeitig beenden	11	5.) Stop maturing process prematurely	25
6.) Glasbehälter / Joghurtbecher entnehmen	11	6.) Remove glass container / yogurt cups	25
7.) Gerät dauerhaft ausschalten	11	7.) Permanent switch-off	25
Reinigung und Pflege	11	Cleaning and maintenance	26
Signaltöne	12	Signal tones	26
Fehlercodes	12	Error codes	26
Tipps & Hinweise für ein gutes Gelingen	12	Tips and notes for a successful operation	27
Rezepte	14	Recipes	29
Rezepte mit fertigem Joghurt	16		
Entsorgung/Recycling	18		
GB instruction manual	18		
Ersatzteile und Zubehör	32		
Service und Garantie	32		

Einleitung



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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Das Gerät dient zum Zubereiten von Joghurt. Das Gerät ist **nicht** zum Erwärmen von Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Milch, Suppe oder Ähnlichem) geeignet und ist **nicht** für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

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

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

Lieferumfang

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



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Missbrauch oder 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 Fernwirkssystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehöerteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.

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

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes

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

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie die Schutzfolie vom Bedienfeld, Werbeaufkleber und Verpackungsmaterial von Gerät und Zubehör. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“ auf Seite 11.



Sonderzubehör

JB 4



JG 05



Für die Zubereitung von größeren Mengen können Sie weitere 4 Joghurtbecher mit Deckel im Set unter der Artikelbezeichnung **JB 4** oder einen Glasbehälter (0,5 Liter) mit Deckel unter der Artikelbezeichnung **JG 05** erwerben. Fragen sie Ihren Fachhändler, Fachmarkt, Versender, Online-Shop oder wenden Sie sich direkt an uns unter www.rommelsbacher.de bzw. per Email an service@rommelsbacher.de.

Programmübersicht / Programmdetails

Das Gerät bietet 4 Temperaturstufen, welche das Fermentieren aller handelsüblichen Joghurtkulturen ermöglichen. Bitte beachten Sie, dass je nach Umgebung die Temperaturen um einige Grade variieren können. Insgesamt kann mit diesem Gerät eine Mixtur von maximal 1 Liter verarbeitet werden. **In den meisten Fällen ist das P3 samt Standardreifedauer ausreichend.**

Programm (*)	Display-Anzeige	Temperatur	Voreinstellung der Reifedauer
P1		ca. 36 °C	10 Std. (**)
P2		ca. 39 °C	10 Std. (**)
P3 Standard		ca. 42 °C	10 Std. (**)
P4		ca. 45 °C	10 Std. (**)

(*) bitte beachten Sie die Tipps & Hinweise ab Seite 12.

(**) die Reifedauer kann im Stunden-Takt von 1 Std. bis 24 Std. eingestellt werden.

Inbetriebnahme des Gerätes



Achtung: Wichtige Hinweise!

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

1.) Glasbehälter bzw. Joghurtbecher im Gerät platzieren



- Glasbehälter bzw. Joghurtbecher mit der Mixtur befüllen.
- Die befüllten Glasbehälter/Joghurtbecher jeweils mit aufgesetzten Deckel in den Innenbehälter des Gerätes stellen.
- Die Abdeckhaube aufsetzen. Achten Sie dabei auf die richtige Position der Haube.

HINWEIS zu den Glasbehältern:

- 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.

2.) 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 Steckers. Ein zu locker sitzender Gerätestecker kann zu Schäden an Kabel und Stecker führen!



- Stecken Sie nun den Netzstecker in eine Steckdose.
→ Im Display erscheint die Anzeige „- -“.
- Das Gerät befindet sich im Betriebs-Modus und ist einsatzbereit.



- Wird innerhalb von 30 Sekunden keine weitere Taste bedient, wechselt das Gerät zurück in den Standby-Modus.
→ Im Display erlischt die Anzeige „- -“.



- Durch erneutes Drücken der Taste **Programmwahl** wechselt das Gerät vom Standby-Modus wieder zurück in den Betriebs-Modus.

3.) Programm wählen / Reifedauer ändern



- Drücken Sie einmal auf die Taste **Programmwahl**, um den Programm-Modus zu aktivieren.
- Durch mehrmaliges Drücken der Taste **Programmwahl** kann zwischen den Programmen gewechselt werden.



- Standardmäßig wird das Programm „P3“ gewählt.
→ Im Display erscheint die Anzeige für das Programm „P3“
→ Die Kontrolllampe des gewählten Programmes blinkt.



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

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



- Wird innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Taste bedient, geht das Gerät zurück in den Betriebs-Modus.
→ Im Display erscheint die Anzeige „- -“.



- Wird innerhalb von weiteren 30 Sekunden keine weitere Taste bedient, wechselt das Gerät zurück in den Standby-Modus.
→ Im Display erlischt die Anzeige „- -“.

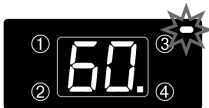
4.) Reifeprozess starten



- Sind alle gewünschten Einstellungen gewählt, kann der Reifeprozess mit der Taste **Start/Stopp** gestartet werden.
→ Im Display erscheint dann die eingestellte Reifedauer.
→ Die Kontrolllampe des gewählten Programmes leuchtet dauerhaft.



- Die Zeitschaltuhr ist als „Countdown-Timer“ ausgeführt. Nach erfolgter Einstellung zählt die Zeitschaltuhr die Zeit im Stunden-Takt rückwärts.



- Die letzten 60 Minuten werden im Minuten-Takt angezeigt.
→ Im Display blinkt zusätzlich ein Punkt neben die Ziffern.



- Nach Erreichen der voreingestellten Reifedauer schaltet das Gerät automatisch in den Betriebs-Modus.
→ Im Display erscheint die Anzeige „- -“.



- Wird innerhalb von weiteren 30 Sekunden keine weitere Taste bedient, wechselt das Gerät zurück in den Standby-Modus.
→ Im Display erlischt die Anzeige „- -“.

5.) Reifeprozess vorzeitig beenden



- Der Reifeprozess kann jederzeit durch Drücken der Taste **Start/Stop** für ca. 2 Sekunden jederzeit unterbrochen werden.

6.) Glasbehälter bzw. Joghurtbecher entnehmen

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

7.) Gerät dauerhaft 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!



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



- Vor der Reinigung Gerät und Zubehörteile immer abkühlen lassen!

- 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.

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

Signalöne

1-maliger Signalton	• Gerät wird mit dem Stromnetz verbunden. • Gerät schaltet vom Betriebs-Modus in den Standby-Modus. • Gerät schaltet vom Standby-Modus in den Betriebs-Modus.
2-maliger Signalton	• Gewähltes Programm wird gestartet.
3-maliger Signalton	• Gewähltes Programm ist fertig.
10-maliger Signalton	• Die Elektronik erkennt eine Fehlfunktion.

Fehlercodes

Anzeige im Display	Fehlerbeschreibung
E1 / E2	• Fehler in der elektronischen Steuerung. Elektronik defekt. <i>Selbsthilfe: Nicht möglich – kontaktieren Sie unseren Kunden-Service (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 für ‚Ihren‘ Joghurt gefunden haben.

Wissenswertes

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

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.
- Mit Ziegenmilch bleibt der Joghurt stets etwas flüssiger.

Hinweise zu veganen Milch-Alternativen

- Soja-„Joghurt“ (meist aus *S. thermophilus* und etwas *L. bulgaricus*) ist stets flüssiger als tierischer Joghurt. 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:
 - o Agar Agar, Johannisbrotkernmehl und Tapioka eignen sich nicht wirklich gut, da diese erst bei hohen Temperaturen korrekt quellen und abbinden (vorher aufkochen, dann abkühlen lassen).
 - o Guarkernmehl 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

Milch vorbereiten

- **2x Glasbehälter (à 0,5 l) bzw. 8x Joghurtbecher (à 125 ml):**
Für eine komplette Füllung benötigen Sie 0,8 bis 0,9 Liter Milch.
- **Rohmilch:**
Unbehandelte Milch aus dem Direktverkauf am Hof muss vor dem Konsum bzw. der Weiterverarbeitung auf mind. 75 °C erhitzt werden, um potentiell gesundheitsgefährdende Mikroorganismen abzutöten.
- **Frischmilch oder pasteurisierte Milch:**
Die Milch aus dem Kühlregal wurde bereits auf mind. 72 – 75 °C erhitzt, um vorhandene Mikroorganismen abzutöten. Eine Vorbehandlung ist nicht notwendig.
- **Ultrahocherhitzte Milch (H-Milch):**
Bei der Verwendung von H-Milch ist ebenfalls keine Vorbehandlung erforderlich, da diese bereits durch hohe Temperaturen von mind. 135 °C sterilisiert ist.
- **Vegane/laktosefreie Milch-Alternativen:**
Bei der Verwendung von Milch-Alternativen wie z. B. Sojamilch oder laktosefreier Milch ist nur dann eine Vorbehandlung notwendig, wenn diese nicht fertig gekauft, sondern selbst hergestellt wurden. In diesem Fall erhitzen Sie die Milch, wie bei der Verwendung von Rohmilch, auf mind. 75 °C. Beachten Sie, dass nicht aus jeder pflanzlichen Milch-Alternative ein Joghurt ohne Verdickungsmittelzusatz hergestellt werden kann.

Milchsäurebakterien vorbereiten

- **2x Glasbehälter (à 0,5 l) bzw. 8x Joghurtbecher (à 125 ml):**
Für eine komplette Füllung benötigen Sie 100 bis 200 g Naturjoghurt bzw. die lt. Herstelleranweisung notwendige Menge an Joghurtferment bzw. Starterkultur.
- **Naturjoghurt:**
Bei der Verwendung von frischem Naturjoghurt (tierisch oder pflanzlich) aus dem Handel achten Sie darauf, dass Sie Joghurt ohne Konservierungs- und Aromastoffe und keinen wärmebehandelten Joghurt benutzen.

- **Joghurtferment bzw. Starterkultur:**

Bei der Benutzung von Ferment bzw. Starterkultur achten Sie bitte auf deren korrekte Aufbewahrung und Haltbarkeit sowie die Verwendung gemäß der Anleitung.

HINWEIS: Mit Hilfe einer Starterkultur hergestellten Joghurt können Sie erneut für die Joghurtzubereitung verwenden. Nutzen Sie hierzu die entsprechende Menge aus dem letzten Joghurtbecher. Diese Methode sollte nicht beliebig oft wiederholt werden, da sich die Zusammensetzung der Milchsäurebakterienkulturen mit der Zeit ändern kann. Lesen Sie hierzu bitte die Herstellerangaben auf dem verwendeten Produkt.

Joghurtansatz vorbereiten

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

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

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

Rezepte

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

Naturjoghurt

Zutaten für die 2 Glasbehälter oder die 8 Joghurtbecher: 850 ml Milch, 150 g Naturjoghurt.

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

Starten Sie das **Programm 3 oder 4** mit der voreingestellten Reifedauer von 10 Stunden. Je nach Wunsch kann die Reifedauer erhöht oder verringert werden.

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

Vor dem Verzehr kann der Joghurt mit Obst oder anderen Zutaten verfeinert werden.

Veganer / laktosefreier Joghurt aus Soja-Milch

Zutaten für die 2 Glasbehälter oder die 8 Joghurtbecher: 850 ml Soja-Milch, 150 g Soja-Joghurt.

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

Starten Sie das **Programm 2 oder 3** mit der voreingestellten Reifedauer von 10 Stunden. Je nach

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

Pflanzlicher Joghurt aus Erbsenproteindrink

Zutaten für die 2 Glasbehälter oder die 8 Joghurtbecher:

850 ml Erbsenproteindrink, 150 g Soja-Joghurt.

Erbsenproteindrink 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 4** mit der voreingestellten Reifedauer von 10 Stunden. Je nach Wunsch kann die Reifedauer erhöht oder verringert werden.

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

Vor dem Verzehr kann der Joghurt mit Obst oder anderen Zutaten verfeinert werden.

Naturjoghurt-Drink

Zutaten für die 2 Glasbehälter oder die 8 Joghurtbecher: 850 ml Milch, 150 g Naturjoghurt.

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

Starten Sie das **Programm 1** mit der voreingestellten Reifedauer von 10 Stunden. Je nach Wunsch kann die Reifedauer erhöht oder verringert werden.

Nach Fertigstellung die Glasbehälter bzw. Joghurtbecher für mehrere Stunden zum Nachreifen im Kühlschrank aufbewahren, bevor der Joghurt-Drink weiterverarbeitet oder verzehrt wird. Vor dem Verzehr kann der Joghurt-Drink mit Fruchtmus oder anderen Zutaten verfeinert werden. Sollte der Joghurt-Drink zu flüssig sein, können Sie 1 EL gemahlene Haferflocken, Nüsse oder Leinsamen pro 500 ml untermischen und die Mischung ca. 10 min. ziehen lassen.

Pflanzlicher Joghurt-Drink aus Erbsenprotein

Zutaten für die 2 Glasbehälter oder die 8 Joghurtbecher:

850 ml Erbsenproteindrink, 150 g Soja-Joghurt.

Erbsenproteindrink 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 Glasbehälter bzw. die Joghurtbecher und schließen Sie den Behälter bzw. die Becher jeweils mit den dazugehörigen Deckeln.

Starten Sie das **Programm 1** mit der voreingestellten Reifedauer von 10 Stunden. Je nach Wunsch kann die Reifedauer erhöht oder verringert werden.

Nach Fertigstellung die Glasbehälter bzw. Joghurtbecher für mehrere Stunden zum Nachreifen im Kühlschrank aufbewahren, bevor der Joghurt-Drink weiterverarbeitet oder verzehrt wird. Vor dem Verzehr kann der Joghurt-Drink mit Fruchtmus oder anderen Zutaten verfeinert werden. Sollte der Joghurt-Drink zu flüssig sein, können Sie 1 EL gemahlene Haferflocken, Nüsse oder Leinsamen pro 500 ml untermischen und die Mischung ca. 10 min. ziehen lassen.

Rezepte mit fertigem Joghurt

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

Joghurt-Dressing

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

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

Tsatsiki

- 500 g Naturjoghurt (hergestellt mit Programm 4)
- 3 EL Olivenöl
- 1 Salatgurke, geraspelt
- 3 Knoblauchzehen, zerdrückt
- Salz, Pfeffer

Die geraspelte Gurke zwischen zwei Küchenpapieren ausdrücken und in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten bis auf das Olivenöl hinzugeben und vermengen. Vor dem Servieren etwas Olivenöl darüber träufeln.

Gedünsteter Karotten-Joghurt-Salat

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

Die Karotten schälen, mittelfein raspeln und mit dem Zitronensaft vermischen. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Karotten dazugeben und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten zugedeckt dünsten, dabei hin und wieder umrühren. Wenn die Karotten gar sind, den Topf von der Kochstelle nehmen. Joghurt, zerdrückte Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Chilipulver mischen und unter die gedünsteten Karotten mengen. Das Ganze durchziehen lassen, bis die Flüssigkeit etwas aufgesogen ist. Abkühlen lassen und dann im Kühlschrank für etwa 1 Stunde kalt stellen. Passt sehr gut als Vorspeise oder als Beilage zu Grillfleisch; auch lauwarm ein Genuss als leichtes Abendessen.

Joghurt-Früchte-Eis

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

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

Frühstücksdrink

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

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

Joghurt-Drink „Tropic“

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

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

Apfel-Sanddorn-Drink

- 500 ml Joghurt-Drink (hergestellt mit Programm 1)
- 250 ml Apfel-Sanddorn Mus

Die Zutaten miteinander vermengen und nach Belieben süßen.

Beeren-Terrine aus Erbsenjoghurt

- 500 g pflanzlicher Joghurt (hergestellt mit Programm 4)
- 200 ml Hafersahne
- 100 ml Holunderblütensirup
- 8 Blattgelatine, eingeweicht (siehe Packungsangabe)
- 200 g frische Beeren

Hafersahne und Holunderblütensirup bei geringer Hitze in einem Topf leicht erwärmen. Die aufgeweichte Gelatine ausdrücken, zur angewärmten Hafersahne geben und darin bei geringer Hitze auflösen. Den Topf vom Herd nehmen. Joghurt löffelweise zügig einrühren und sofort die Beeren unterheben. Die Joghurt-Beeren-Masse vorsichtig in eine Kastenform (ca. 20-25 cm lang) geben und mit Klarsichtfolie abdecken. Mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Joghurt-Kranzkuchen

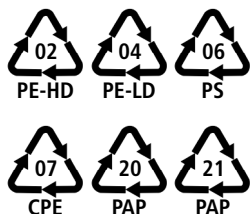
- 150 g Naturjoghurt
- 150 g Speiseöl
- 300 g Zucker
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Eier
- 1 Zitrone

Öl mit Joghurt, Zucker, der abgeriebenen Zitronenschale und Eiern schaumig rühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl dazu sieben und alles kräftig zu einem zähflüssigen Teig rühren. In eine gefettete Kranzform füllen. Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen, den Kuchen etwa 50 - 60 Minuten auf der unteren Schiene backen. Nach dem Abkühlen aus der Form nehmen, mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Guss aus Puderzucker und etwas Zitronensaft überziehen.

Entsorgung/Recycling

Verpackungsmaterial

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



Die aufgedruckten oder eingeprägtten 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.

Hinweis: Nicht immer ist es möglich oder sinnvoll, auf Kunststoffe bei der Verpackung zu verzichten. Oft haben diese große Vorteile gegenüber Pappe, weil weniger Material benutzt und hierdurch Gewicht gespart wird, was wiederum den CO₂-Verbrauch reduziert. Auch die Schutzwirkung (Schläge, Stöße) ist meist besser.

Entsorgungshinweis



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei, z. B. an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Tipp: Führen Sie nicht mehr benötigte, aber noch funktionsfähige Geräte einem gemeinnützigen Zweck zu (z. B. als Spende). Dies verbessert nicht nur die Umweltbilanz und sorgt für mehr Nachhaltigkeit, sondern zeugt auch von einem begrüßenswerten sozialen Engagement.



Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist Mitglied in der Stiftung „Elektro-Altgeräte Register“ (EAR), welche für die Sicherung der Umsetzung des Elektro- und Elektronikgerätegesetzes verantwortlich ist. Die Stiftung wird durch das Umweltbundesamt mit der Aufgabe betraut, dass Altgeräte sachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Eine besseren Umweltverträglichkeit durch professionelle Entsorgung und das Recycling von wertvollen Ressourcen stehen ebenfalls im Fokus – dies entspricht auch unserem eigenen Anspruch an umfänglicher Nachhaltigkeit.

Mehr zu

ROMMELSBACHER

und unseren Produkten unter:

rommelsbacher.de



Bei ROMMELSBACHER
wird SERVICE groß geschrieben!

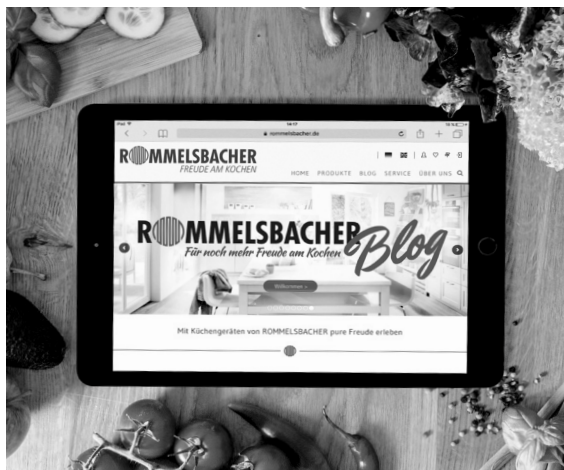
- Kompetente Beratung
- Kurzfristige Lieferung von original Zubehör und Verschleißteilen
- Reparaturservice im Werk Dinkelsbühl

Wir beraten Sie gerne persönlich!

Telefon: 09851 5758-5732

WhatsApp & Signal: 09851 57580

E-Mail: service@rommelsbacher.de



Leckere Rezepte und einen Einblick in den

ROMMELSBACHER

Alltag gibt es auf unserem Blog unter:

rommelsbacher.blog



Introduction



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

Intended use

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

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

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

Technical data

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

Nominal voltage:	220-240 V~ 50-60 Hz
Nominal power:	20 W
Protection class:	II
Standby consumption:	< 0,5 W
Operating time:	up to 24 hours

Scope of supply

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

For your safety



Caution: Read all safety advices and instructions! Misuse or failure to observe the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or serious injury!

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 must not play with the appliance.
- Packing material like e.g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this appliance with an external timer or a separate tele-control system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessory parts for perfect condition. It must not be operated if it has been dropped down or shows any visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by an expert electrician.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance! Only pull on the power plug, not on the power cord!
- Never immerse the appliance, the power plug and the connection cord into water for cleaning.
- Do not store or use the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of

signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops or by the Rommelsbacher customer service only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance:

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

Prior to initial use

Please remove the protective film from the control panel as well as advertising stickers and packaging material from the appliance and from the accessory parts. Before first usage, please clean the appliance as well as all accessory parts. For further information, please refer to chapter "Cleaning and maintenance", page 26..



Optional accessory

JB 4



JG 05



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 (0.5 l) with lid with the article description **JG 05** at your specialist retailer, specialist store, consignor or online shop.

Programme overview / programme details

The appliance offers 4 temperature levels, which allow the fermentation of all commercially available yogurt cultures. Please note that depending on the environment and ingredients, the temperatures may vary for a few degrees. In total, a mixture of maximum 1 l can be processed with this appliance. **In most cases P3 with the standard running time is the adequate choice.**

Programme (*)	Display	Temperature	Pre-setting of maturing time
P1		ca. 36 °C	10 hours (**)
P2		ca. 39 °C	10 hours (**)
P3 (Standard)		ca. 42 °C	10 hours (**)
P4		ca. 45 °C	10 hours (**)
(*) please refer to the tips and notes from page 27 (**) the maturing time can be set in hourly steps from 1 hour up to 24 hours.			

Operating the appliance



Caution: Important notes!

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

1.) Place glass container / yogurt cups in appliance



- Fill the prepared mixture into the glass container or the yogurt cups.
- 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.

NOTE for glass containers:

- 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.

2.) Connect appliance to the power supply



- First, plug in the power cord to the plug-in connection on the backside 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.
→ The display shows two hyphens "- -".
- The appliance is now in operating mode and is ready for use.



- If there is no further activation of a button within the next 30 seconds, the appliance will switch back to standby mode
→ The two hyphens "- -" expire.



- By tapping the button for **programme selection** again, the appliance returns to operating mode.

3.) Select a programme / change maturing time



- Tap the button for **programme selection** once to activate the programme mode.
- By repeatedly tapping the button for **programme selection**, you can change between the programmes.



- By default programme "P3" is selected.
→ The display shows "P3".
→ The pilot lamp of the selected programme blinks.



- If necessary, the maturing time can be adjusted individually. For doing so, touch the button "+" several times for increasing the maturing time or respectively the button "-" for reducing the maturing time.

NOTE: The time can be adjusted in hourly steps only.



- If there is no further activation of a button within the next 10 seconds, the appliance will switch back to operating mode.
→ The display shows two hyphens "--".



- If there is no further activation of a button within the next 30 seconds, the appliance will switch back to standby mode
→ The two hyphens "--" expire.

4.) Start the maturing process



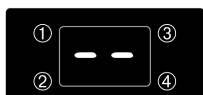
- When all desired settings are chosen, the maturing process can be started with the **Start/Stop** button.
→ The display shows the set maturing time.
→ The pilot lamp of the selected programme lights up continuously.



- The timer is designed as a "countdown timer". Having set the timer, it counts down the time to "0".



- The last hour is shown in 60-minute intervals.
→ Additionally a point flashes next to the digits in the display.



- Having reached the set maturing time, the appliance switches back to operating mode.
→ The display shows two hyphens "--".



- If there is no further activation of a button within the next 30 seconds, the appliance will switch back to standby mode
→ The two hyphens "--" expire.

5.) Stop the maturing process prematurely



- The maturing process can be interrupted at any time by touching the button **Start/Stop** for about two seconds.

6.) Remove glass container/yogurt cups

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

7.) Permanent switch-off



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

Cleaning and maintenance



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- Always unplug the appliance before cleaning!



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



- Always let the appliance and the accessory parts cool down before cleaning!

- 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 are suitable for 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!**

Signal tones

1-time signal tone	• The appliance is connected to the mains. • The appliance switches from operating mode to standby mode. • The appliance switches from standby mode to operating mode.
2- time signal tone	• The selected programme starts.
3- time signal tone	• The selected programme has finished.
10- time signal tone	• The electronics recognize a malfunction.

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>

Tips and notes for a successful operation

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

Interesting facts

- Yogurt cultures produce so-called thick milk during the fermentation process ("fermentation"). The bacteria feed on milk sugar (lactose) and convert it into lactic acid (lactate), creating the typical yoghurt flavour. All of this works independently of oxygen.
- The finished yogurt is always slightly acidic and has a pH value of approx. 4.6.
- The typical cultures have been optimized over decades (also genetically!), so there are innumerable strains. They have individual properties (different ideal temperature, acidification, growth, etc.). In addition, different cultures and strains are mixed with one another for yogurt production, and auxiliary cultures (e.g. *Lactobacillus casei* and/or *Bifidobacterium bifidum*), skimmed milk powder and/or other stabilizers (gelling agents) are added.
- Yogurt from the refrigerated shelf is almost always a mixture of cultures and strains - with no exact contents. Due to the large number of auxiliary cultures and stabilizers, not every ready-made yoghurt is ideal for making homemade yoghurt in the yoghurt maker.
- It is best to always use "organic natural yogurt". Even if the specific bacterial strains are not specified here, genetically-free strains of *S. thermophilus* and *L. bulgaricus* are included. The added organic skimmed milk powder is not a quality defect.

Notes on milk

- The casein ("αs1-Casein") in cow's milk protein is the decisive binding substance for yogurt. Casein micelles (tiny lumps) can form during fermentation. The perfect yogurt is produced together with water and whey.
- With goat's milk, the yogurt is always a little more liquid.

Notes on vegan milk alternatives

- Soy "yogurt" (mostly made from *S. thermophilus* and some *L. bulgaricus*) is always more liquid than animal yoghurt. Often a little sugar is added to act as a substitute for the milk sugar that is not available.
- Coconut, rice, oat and spelt drinks basically have the same problem, but in an even more distinct way, so a suitable stabilizer (i.e. a substitute for animal casein) must be added:
 - o Agar-agar, carob gum and tapioca are not suitable, as they only swell and set correctly at high temperatures (boil beforehand, then allow to cool).
 - o Guar gum and xanthan, on the other hand, can be added (mix the powder into the veggie drink, dosage according to the manufacturer's instructions and your own taste).

Notes on yogurt cultures

There are 3 typical yogurt cultures that are commonly used to make yogurt:

- ***Streptococcus thermophilus*:** This culture makes for creamy, mildly sour yoghurt. The ideal temperature is around 39 ° C.
- ***Lactobacillus bulgaricus*:** This culture produces a sour yoghurt. The ideal temperature is around 42 ° C.
- ***Lactobacillus acidophilus*:** This culture is perfect for mild yogurt. The ideal temperature is around 45 ° C

Prepare milk

- **2x glass containers (each 0,5 l) or 8x yogurt cups (each 125 ml):**
for a complete filling 0.8 l up to 0.9 l of milk is required.
- **Raw milk:**
Untreated milk from direct sales at the farm must be heated up to at least 75 °C prior to consumption or further processing in order to eliminate potentially harmful micro-organisms.
- **Fresh milk or pasteurized milk:**
Milk from the refrigerated section has already been heated up to at least 72 - 75 °C in order to destroy existing microorganisms. Pre-treatment is not necessary.
- **UHT milk (H-milk):**
A pre-treatment for H-milk is also not necessary as it has already been sterilized by high temperatures of at least 135 °C.
- **Vegan/lactose-free milk alternatives:**
When using milk alternatives such as e. g. soymilk or lactose-free milk, a pre-treatment is only necessary if it has not been purchased but was produced by yourself. In this case, heat up the milk to at least 75 °C like with raw milk. Please note that not every vegan milk alternative can be used to make yoghurt without thickening agents.

Prepare lactic acid bacteria

- **2x glass containers (each 0,5 l) or 8x yogurt cups (each 125 ml):**
100 ml up to 200 ml natural yogurt is needed for a complete filling respectively the relevant amount of yogurt ferment or starter culture according to manufacturer's instructions.
- **Natural yogurt:**
When using commercially obtainable, fresh natural yogurt (of animal or vegetable origin), mind to take a yogurt which was not heat treated and which is without any preserving or flavouring additives.
- **Yogurt ferment or starter culture:**
When using ferment or starter culture, pay attention to the correct storage and shelf-life and use it according to instructions.

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

Prepare milk mixture

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

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

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

Recipes

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

Natural yogurt

Ingredients for the 2 glass containers or for the 8 yogurt cups:

850 ml milk, 150 g natural yogurt.

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

Start **programme 3 or 4** with the pre-set maturing time of 10 hours. The time setting can be increased or reduced as desired. Upon completion, put the glass containers respectively the yogurt cups in the refrigerator for several hours for a post-maturing process, before you further process or consume it.

Vegan/lactose-free yogurt made of soy milk

Ingredients for the 2 glass containers or for the 8 yogurt cups:

850 ml soy milk, 150 g soy yogurt.

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

Start **programme 2 or 3** with the pre-set maturing time of 10 hours. The time setting can be increased or reduced as desired.

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

Plant yogurt made of pea protein drink

Ingredients for the 2 glass containers or for the 8 yogurt cups:

850 ml pea protein drink, 150 g soy yogurt.

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

Start **programme 4** with the pre-set maturing time of 10 hours. The time setting can be increased or reduced as desired.

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

Natural yogurt drink

Ingredients for the 2 glass containers or for the 8 yogurt cups:

850 ml milk, 150 g natural yogurt.

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

Start **programme 1** with the pre-set maturing time of 10 hours. The time setting can be increased or reduced as desired.

Upon completion, put the glass containers respectively the yogurt cups for several hours into the refrigerator for a post-maturing process, before you further process or consume it. Before consumption, you can refine the yogurt with fruit pulp or other ingredients. If the yogurt drink is too liquid, you can mix in 1 tbsp. of ground oat flakes, nuts or flaxseed per 500 ml and let the mixture steep for about 10 minutes.

Plant yogurt drink made of pea protein

Ingredients for the 2 glass containers or for the 8 yogurt cups:

850 ml pea protein drink, 150 g soy yogurt.

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

Start **programme 1** with the pre-set maturing time of 10 hours. The time setting can be increased or reduced as desired.

Upon completion, put the glass containers respectively the yogurt cups for several hours into the refrigerator for a post-maturing process, before you further process or consume it. Before consumption, you can refine the yogurt with fruit pulp or other ingredients. If the yogurt drink is too liquid, you can mix in 1 tbsp. of ground oat flakes, nuts or flaxseed per 500 ml and let the mixture steep for about 10 minutes.

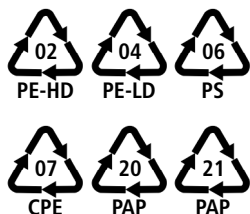
Disposal/recycling

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 www.rommelsbacher.de haben wir auf der **Produktseite** die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung aufgeführt. Sollte das gewünschte Teil nicht aufgeführt sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundenservice auf. Die Kontaktdaten finden Sie untenstehend.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

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

Zur Inanspruchnahme der Garantieleistungen kontaktieren Sie bitte immer zuerst unseren Kundenservice, um die weitere Serviceabwicklung zu klären. In den allermeisten Fällen ist nach einer kurzen Kontaktaufnahme das Problem sogar schon gelöst!

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: **service@rommelsbacher.de** oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!
Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig 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 Versandaufkleber 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.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0
E-Mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de