



# ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual



## JG 40

Joghurtbereiter

Yogurt maker

## Produktbeschreibung / Product description



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

# D Bedienungsanleitung

## Inhaltsverzeichnis

	Seite
Produktbeschreibung .....	2
Einleitung.....	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	4
Technische Daten .....	4
Lieferumfang.....	4
Verpackungsmaterial .....	4
Für Ihre Sicherheit.....	5
Vor dem ersten Gebrauch .....	7
Wissenswertes .....	7
Inbetriebnahme des Gerätes .....	7
Milch vorbereiten.....	7
Joghurt ansetzen.....	7
Gerät ein- bzw. ausschalten.....	8
Fertigen Joghurt entnehmen .....	8
Fehlercodes .....	9
Reinigung und Pflege.....	9
Sonderzubehör .....	9
Tipps .....	10
Rezepte .....	10
Service und Garantie.....	20
<b>GB     Instruction manual.....</b>	<b>13</b>

## Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Joghurtbereiter entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung wird 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

Das Gerät ist zum Zubereiten von Joghurt im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht 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:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	40 Watt
Schutzklasse:	II
Standby-Verbrauch:	< 0,5 W
Anzahl Portionsgläser:	8 (à 150 ml) mit Schraubdeckel
Zeiteinstellung:	bis 18 Stunden

### Lieferumfang

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

### Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

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

Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



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



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

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder 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 und Netzstecker 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**

- Kunststoffschale des Gerätes nicht mit Wasser befüllen und betreiben.
- 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:**
  - 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. 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.

## Vor dem ersten Gebrauch

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

## Wissenswertes

- Joghurt wird zumeist hergestellt aus pasteurisierter, homogenisierter Milch mit 1,5 % bzw. 3,5 % Fettgehalt. Milchsäurebakterien verwandeln die Milch zu Joghurt, dabei verarbeiten die Bakterien den in der Milch vorhandenen Milchzucker zu Milchsäure. Die daraus gewonnene Energie wird zur Vermehrung der Milchsäurebakterien genutzt.
- Die optimale Temperatur für den Reifeprozess beträgt ca. 42 – 44 °C. Die Reifezeit kann variieren, je nach Verwendung der Zutaten und der gewünschten Konsistenz des Joghurts.
- Die Festigkeit des Joghurts ist auch abhängig vom Fettgehalt der verwendeten Milch. So wird aus Milch mit 3,5 % Fettgehalt ein eher fester Joghurt, während sich aus Milch mit 1,5 % Fettgehalt ein weicherer Joghurt bildet.
- Es gibt links- und rechtsdrehenden Joghurt. Dieser unterscheidet sich nur hinsichtlich der enthaltenen Milchsäure. Je nach Typ besitzt die Milchsäure eine spiegelverkehrte Anordnung der Molekülgruppen. Erwachsene können sowohl links- als auch rechtsdrehenden Joghurt gut verdauen. Säuglinge sollten besser mit rechtsdrehendem Joghurt ernährt werden.
- Als Startkultur kann frischer Naturjoghurt ohne Zusatzstoffe aus dem Handel oder Joghurtferment aus dem Reformhaus verwendet werden.

**HINWEIS:** Nehmen Sie unsere Empfehlungen als Basis und probieren Sie selbst, bis Sie die optimale Zeiteinstellung und Zutatenauswahl für ‚Ihren‘ Joghurt gefunden haben.

## Inbetriebnahme des Gerätes

**WICHTIG:** Achten Sie darauf, dass das Gerät während der Reifezeit nicht bewegt wird, um den Fermentierungsprozess nicht zu stören oder zu unterbrechen.

### Milch vorbereiten

Für eine komplette Füllung benötigen Sie 1 Liter Milch.

- **Frischmilch:**

Bei der Verwendung von Frischmilch muss diese vor der Zubereitung bis auf ca. 85 °C erhitzt werden, um Keime und Bakterien abzutöten. Anschließend muss die Milch auf unter 40 °C abgekühlt werden.

- **Homogenisierte Milch (H-Milch):**

Bei der Verwendung von H-Milch ist keine Vorbehandlung erforderlich, da diese bereits hocherhitzt ist. Eine Behandlung wie bei Frischmilch ist jedoch möglich.

### Joghurt ansetzen

Sie können unterschiedliche Startkulturen einsetzen:

- **Naturjoghurt:**

Bei der Verwendung von frischem Naturjoghurt (150 ml) aus dem Handel achten Sie darauf, dass Sie Joghurt ohne Konservierungs- und Aromastoffe und keinen wärmebehandelten Joghurt benutzen. Der

Joghurt sollte den gleichen Fettgehalt haben wie die verwendete Milch.

#### • **Joghurtferment:**

Bei der Benutzung von Ferment aus dem Reformhaus nutzen Sie dies bitte nur im frischen Zustand und gemäß dessen spezifischer Anleitung.

**HINWEIS:** In der Folge können Sie Ihren selbst zubereiteten Joghurt erneut als Startkultur verwenden. Nutzen Sie hierzu das letzte Portionsglas (150 ml). Bei Naturjoghurt-Startkulturen können Sie diesen Vorgang ca. 4 – 6 Mal und bei Ferment-Startkulturen bis zu 20 Mal wiederholen, dann sollte eine neue Kultur verwendet werden.

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

- Milch (1 Liter) in ein ausreichend großes Gefäß füllen.
- Gewünschte Startkultur (*siehe oben*) hinzugeben und sorgfältig einrühren, bis sie sich gleichmäßig verteilt hat. Die Startkultur sollte etwa die gleiche Temperatur haben wie die verwendete Milch.
- Die Mischung dann vorsichtig in die Portionsgläser einfüllen. Achten Sie darauf, die Gläser nicht zu überfüllen.
- Der Milchsatz kann auch direkt in den Portionsgläsern angemischt werden, indem man jeweils 1-2 Teelöffel Naturjoghurt hineingibt, mit Milch auffüllt und sorgfältig verrührt.
- **Die Portionsgläser mit Schraubdeckel in die Kunststoffschale des Gerätes stellen.**
- Abdeckhaube aufsetzen. Achten Sie darauf, dass die Haube richtig aufgelegt ist.

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

#### **Gerät ein- bzw. ausschalten**

- Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Drücken Sie zum Start den Tastschalter EIN/AUS; das Gerät startet den Reifevorgang. Die elektronische Regelung sorgt für optimale Temperatur während der Zubereitung.



- Im Display erscheint die standardmäßig eingestellte Zeit von 9 Stunden. Diese Reifezeit ist für die Herstellung von mildem Joghurt durchschnittlich erforderlich.
- Die Reifezeit beeinflusst die Festigkeit und den Geschmack des Joghurts. Mehr Zeit bedeutet mehr Festigkeit und intensiveren Geschmack. Probieren Sie selbst, wie Ihnen der Joghurt am besten schmeckt.
- Die Einstellung der Reifezeit kann jederzeit verändert werden. Mit den Tastschaltern (+) bzw. (-) ist die Zeit individuell von 1 – 18 Stunden einstellbar.
- Der Reifeprozess kann jederzeit durch erneutes Drücken des EIN/AUS Tastschalters unterbrochen werden.
- Der Timer ist als „Countdown-Timer“ ausgeführt. Nach erfolgter Einstellung zählt er die Zeit rückwärts bis auf 0. Zur besseren Orientierung wird die letzte Stunde im Minuten-Takt angezeigt. Nach Erreichen der voreingestellten Reifezeit ertönt ein 3-facher Signalton. Das Gerät schaltet automatisch aus.
- Nach Beendung des Reifeprozesses immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

**HINWEIS:** Jede Betätigung einer Taste wird mit einem Signalton bestätigt.

#### **Fertigen Joghurt entnehmen**

- Abdeckhaube abnehmen. Beachten Sie dabei, dass sich auf der Innenseite der Haube Kondenswasser gebildet hat. Die Bildung von Kondenswasser ist normal und kein Reklamationsgrund.

- Portionsgläser entnehmen, Deckel gut verschrauben.
- Zur besseren Orientierung ist jeder Schraubdeckel mit einer Datumsanzeige ausgestattet, hier können Sie den Tag der Zubereitung einstellen - so behalten Sie immer den Überblick.
- Stellen Sie den fertigen Joghurt noch für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank, um den Reifeprozess endgültig abzuschließen. Erst danach sollte der Joghurt mit Zutaten verfeinert, weiterverarbeitet oder verzehrt werden.

## Fehlercodes

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

- Lo** Fehler in der elektronischen Steuerung. Elektronik defekt.  
*Selbsthilfe: Nicht möglich – führen Sie das Gerät dem Kunden-Service zu.*
- Hi** Fehler in der elektronischen Steuerung. Elektronik defekt.  
*Selbsthilfe: Nicht möglich – führen Sie das Gerät dem Kunden-Service zu.*

## Reinigung und Pflege



**ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**  
**Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!**  
**Gerät und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**

- Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch säubern und nachtrocknen.
- Reinigen Sie Abdeckhaube, Portionsgläser und Verschlussdeckel in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Die Portionsgläser können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Vor erneuter Benutzung müssen alle Geräteteile komplett sauber und trocken sein.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

## Sonderzubehör

Für die Zubereitung von größeren Mengen können Sie weitere 8 Portionsgläser mit Schraubverschluss im Set unter der Artikelbezeichnung „JG 8“ erwerben. Fragen sie Ihren Fachhändler, Fachmarkt, Versender, Online-Shop oder wenden Sie sich direkt an uns unter:  
[service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)

## Tipps

- Wichtig für das Gelingen von Joghurt ist eine einwandfreie Hygiene aller Gerätschaften und Zutaten, da Milcherzeugnisse sehr empfindlich reagieren.
- Verwenden Sie bei der Herstellung nur Milch und die Startkultur! Zusätze wie Zucker, Früchte oder Aromen erst dem fertigen Joghurt zugeben.
- Längere Reifezeit bedeutet festeren Joghurt und kräftigeren Joghurt Geschmack.
- Eine Störung der Reifezeit (z. B. durch Erschütterungen) kann bewirken, dass der Joghurt nicht fest wird.

## Rezepte

„Versüßen“ Sie Joghurt mit Obst. 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!

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

### Joghurt Dressing

250 - 300 g Naturjoghurt

3 EL Sahne

je eine Prise Salz und Zucker

Knoblauch- und Paprikapulver

1 - 2 EL frisch gehackte Kräuter (z. B. *Schnittlauch*, *Petersilie*, *Dill*)

1 TL Zitronensaft zum Abschmecken

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

### Joghurt 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.

### **Joghurt-Früchte-Eis**

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

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

### **Frühstücksdrink**

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

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

### **Joghurt Drink „Tropic“**

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

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

### **Gedünsteter Karotten-Joghurt Salat**

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

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



**Contents**

	Page
Product description .....	2
Introduction .....	14
Intended use .....	14
Technical data .....	14
Scope of supply .....	14
Packing material .....	14
For your safety .....	15
Prior to initial use.....	17
Interesting facts .....	17
Operating the appliance.....	17
Preparing the milk.....	17
Starting the yogurt.....	17
Switching the appliance on and off.....	18
Taking out the ready yogurt .....	18
Error Codes .....	19
Cleaning and maintenance .....	19
Special accessories.....	19
Tips .....	19

## Introduction



We are pleased you decided in favour of this premium yogurt maker and would like to thank you for your confidence. Its easy operation will certainly fill you with enthusiasm as well.

To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. 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 for preparing natural yogurt (normal household use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed 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:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	40 W
Protection class:	II
Standby consumption:	< 0.5 W
Number of portion jars:	8 (150 ml each) with screw caps
Setting time range:	up to 18 hours

### Scope of supply

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

### Packing material

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

Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also plastic packing material and foils should be put into the intended collecting basins.



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



**WARNING: Read all safety advices and instructions!**  
**Non-observance of the instructions and safety advices may cause electric shock, fire and/or bad injuries!**

### General safety advices

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- 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!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store or operate 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 effected by authorised specialist shops 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**

- The plastic bowl must not be filled with water for operation!
- Do not transport the appliance when hot. Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- 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 it beyond children's reach.
  - o The space above the appliance should be free. Leave a ventilation distance of at least 20 cm to all sides to avoid damage by heat or vapour and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply 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.

## 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".

## Interesting facts

- Yogurt mostly is made of pasteurized and homogenized milk with a fat content of 1.5 % or 3.5 %. Lactobacilli transform the milk to yogurt by processing the milk sugar into lactic acid. And the generated energy is used for multiplying the lactobacilli.
- The optimum temperature for the ripening process is about 42 – 44 °C. The maturing time can vary, depending on the ingredients and the desired consistency of the yogurt.
- The density of the yogurt is also depending on the fat content of the used milk. Thus, milk with 3.5 % fat content makes a rather firm yogurt whereby milk of 1.5 % fat content forms weaker yogurt.
- There is dextrorotatory and laevorotatory yogurt. The difference is only the enclosed lactobacillus. Depending on the type, lactic acid owns a mirror-inverted composition of the molecular groups. Adults can well digest both, dextrorotatory and laevorotatory yogurt, whereby infants should be fed with dextrorotatory yogurt only.
- For a starter culture it is possible to use fresh natural yogurt (without additives), available in the trade, or yogurt ferment from the health food shop.

**NOTE:** Take our suggestions as a basis and experiment on your own until you have found the optimum timing and best ingredients for your favorite yogurt.

## Operating the appliance

**IMPORTANT:** Observe that the appliance will not be moved during the maturing of the yogurt, so as not to interrupt or disturb the fermentation.

### Preparing the milk

For a complete filling 1 litre of milk is required.

- **Fresh milk:**

If fresh milk is used for the starter mixture, it must be heated up to about 85 °C first in order to kill all germs and bacteria. After that, the milk must be cooled to below 40 °C.

- **Homogenized milk (UHT milk):**

When using UHT milk, no further preparation is required, as this type of milk already had been heated before. However, it can be handled the same way as fresh milk.

### Starting the yogurt

Different starter cultures can be used:

- **Natural yogurt:**

When using commercially obtainable fresh, natural yogurt (150 ml), mind to take a type without any preserving or flavouring additives, which was not ultra heat treated. This yogurt should have the same fat content like the used milk.

### • Yogurt ferment:

When using ferment from the health food shop, observe to get a fresh one and to use it according to its specific manual.

**NOTE:** Following to that you can use your home made yogurt for starting a new culture. Take the last portion jar (150 ml) to make a new mixture. In case you take natural yogurt as starter, you can repeat this procedure for 4 - 6 times. Using ferment as a starter, this procedure can be repeated up to 20 times. After that a new starter culture should be used.

With this appliance in total up to 1.2 litres of milk mixture can be processed:

- Fill the milk (1 litre) in a sufficiently sized vessel.
- Add the desired starter culture (see above) and stir it thoroughly until it has mixed evenly. Make sure the temperatures of starter culture and milk are similar.
- Then cautiously pour the mixture into the portion jars. Do not overfill the jars.
- It is also possible to prepare the mixture directly in the portion jars. Give 1-2 teaspoons of yogurt into each jar, then fill it up with milk and stir thoroughly.
- **Place the jars into the plastic bowl of the appliance with the screw caps on.**
- Place the cover. Make sure the cover is positioned correctly.

**NOTE:** Before filling the jars clean them thoroughly and rinse with hot water.

### Switching the appliance on and off

- Connect the mains plug to the socket.
- For starting the process, push the ON/OFF push-button; the appliance starts the ripening process. The electronic control ensures optimal temperature during preparation.



- The display shows the time of 9 hours as standard. This is the average ripening time required for the preparation of mild yogurt.
- The ripening time influences the consistency and the taste of the yogurt. More time means firmer yogurt and a more intense taste. You can freely try out what kind of yogurt you like most.
- The maturing time can be altered at any time. The push-buttons (+) and (-) allow to set the time individually from 1 - 18 hours.
- The process can be stopped at any time by applying the ON/OFF push-button again.
- The timer is a "countdown-timer". Having set the time, it counts backwards until "0". To give a better orientation, the last hour is displayed in minute intervals. As soon as the set ripening time has been reached, there is a triple signal tone and the appliance cuts off automatically.
- Always pull the mains plug after the ripening process has been finished.

**NOTE:** Each button pressing is acknowledged by a signal tone.

### Taking out the ready yogurt

- Remove the cover. Pay attention, as inside the cover some condensed water may have cumulated. The formation of condensation is normal and no reason for complaint.
- Take out the portion jars and screw the caps on well.
- For a better orientation each screw cap features a date display. There you can mark the day of preparation for keeping an overview.
- Place the finished yogurt into the refrigerator for at least 4 hours in order to finally stop the ripening process. Only then the yogurt should be refined with ingredients, processed or consumed.

## Error Codes

In case of malfunctions the electronics of the unit shows corresponding error codes in the display:

- Lo** Failure in the electronic control. Electronic system defective.  
*Self help: Not possible – the appliance must be forwarded to the customer service.*
  
- Hi** Failure in the electronic control. Electronic system defective.  
*Self help: Not possible – the appliance must be forwarded to the customer service*

## Cleaning and maintenance



**ATTENTION: Hazard of injury and burns!**

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

**Never immerse the appliance and the plug in water or clean them under running water!**

- Clean the appliance inside and outside with a damp tissue and wipe it dry.
- Wash the cover, the portion jars and the caps in hot water with some dishwashing detergent. The portion jars may also be cleaned in the dishwasher.
- Before the next use, all parts must be completely clean and dry.
- **Do not use any abrasives or solvents!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

## Special accessories

For preparing larger quantities of yogurt we recommend our set of another 8 portion jars with screw cap, available under article number "JG 8". Contact your local dealer, specialist trader, retailer, mail order house or online shop.

## Tips

- For achieving good results in yogurt making it is imperative to see for a perfect hygiene of all tools and ingredients, as milk products are very sensitive of it.
- For preparation only use milk and the starter culture! Additives like sugar, fruit or flavors should be added to the ready yogurt only.
- A longer ripening time means firmer yogurt and a more intense yogurt taste.
- Any disturbance during the ripening process (e. g. by shaking or shocks) might cause the yogurt to stay liquid.

## Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

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

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

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851 5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.

Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

**ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.**

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

3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH  
Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Telefon 09851 5758-0  
Fax 09851 5758-59  
E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)  
[www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)



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