



ROMMELSBACHER

Suomennot: © Oy Noortrade Ab. Kaupallinen käyttö ilman lupaa kielletty.

FI

Käyttöohje

GB

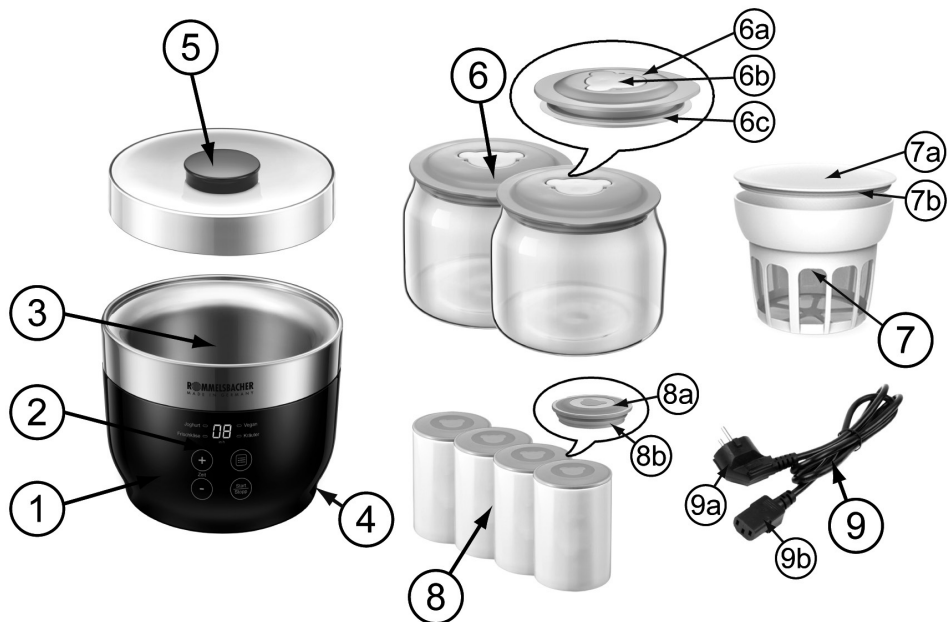
Instruction manual



JG 80

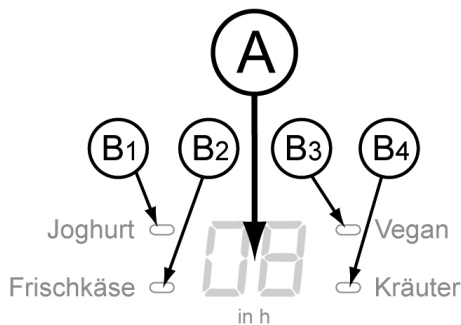
Jogurtti- ja tuorejuustokone
Yogurt & Cream Cheese Maker

Tuotteen kuvaus – Product description



	FI	GB
1	Perusyksikkö	Basis unit
2	Ohjauspaneeli/näyttö	Control panel/display
3	Sisäastia	Inner pot
4	Pistokeliitäntä	Connector socket for connector plug
5	Kansi	Cover
6	Lasisäiliö 1,2 l (2 kpl setti)	Glass container 1.2 l (set of 2 pcs.)
6a	Lasisäiliön kansi	Lid for glass container
6b	Ilmastuspainike	Venting button
6c	Lasisäiliön kannen tiiviste	Seal for glass container lid
7	Siivilä	Strainer
7a	Siivilän kansi	Lid for strainer
7b	Siivilän kannen tiiviste	Seal for strainer lid
8	Jogurttikuppi 125 ml (4 kpl)	Yogurt cup 125 ml (set of 4 pcs.)
8a	Jogurttikupin kansi	Lid for yogurt cup
8b	Jogurttikupin kannen tiiviste	Seal for yogurt cup lid
9	Virtajohto	Power cord
9a	Virtapistoke	Power plug
9b	IEC liitinpistoke	Connector plug

Ohjauspaneeli / Näyttö – Control panel / display



	FI	GB
A	Kuluneen ajan näyttö	Display of running time
B1	Ohjelman 1 merkkivalo – jogurtti	Pilot lamp for programme 1 – Joghurt (yogurt)
B2	Ohjelman 2 merkkivalo – tuorejuusto K	Pilot lamp for programme 2 – Friskkäse (cream cheese)
B3	Ohjelman 3 merkkivalo – vegaaninen jogurtti	Pilot lamp for programme 3 – Vegan (vegan yogurt)
B4	Ohjelman 4 merkkivalo – yrttiuute	Pilot lamp for programme 4 – Kräuter (herbal extract)
C	"+"-painike asetetun ajan lisäämiseen	Button "+" for increasing the set time
D	"-"-painike asetetun ajan vähentämiseen	Button "-" for reducing the set time
E	Ohjelman valintapainike	Button for programme selection
F	Käynnistys-/pysäytyspainike	Button for start/stop

	Seite		Page
Tuotteen kuvaus	2	Product description	2
Ohjauspaneeli / Näyttö	3	Control panel/Display	3
Johdanto.....	5	Introduction	18
Käyttötarkoitus	5	Intended use	18
Tekniset tiedot	5	Technical data	18
Toimituksen sisältö.....	5	Scope of supply	18
Pakkausmateriaali	5	Packing material	18
Hävitys/kierrätysohjeet	5	Disposal/recycling	18
Turvakesi.....	6	For your safety	19
Yleiset turvallisuusohjeet.....	6	General safety advices	19
Laitteen käyttöön liittyvät turvallisuusohjeet.....	7	Safety advices for using the appliance	20
Valinnainen lisävaruste	7	Optional accessory.....	20
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	8	Prior to initial use	20
Kosketusohjauspainikkeet.....	8	Touch Control buttons	21
Ohjelmien yleiskatsaus - yksityiskohdat	8	Programme overview/programme details	21
Laitteen käyttö	9	Operating the appliance	22
Aseta lasiastia/jogurttikupit		Place glass container/yogurt cups in	
laitteeseen	9	appliance	22
Kytke laite virtalähteeseen	9	Connect appliance to the power supply	22
Ohjelman valinta.....	9	Select a programme	22
Aika-asetusten muuttaminen	10	Change time setting.....	22
Laitteen käynnistys/pysäytys.....	10	Start/stop the appliance	23
Lasiastian /Jogurttikupin irrottaminen	10	Remove glass container/yogurt cups.....	23
Pysyvä sammutus.....	10	Permanent switch-off	23
Puhdistus ja huolto	10	Cleaning and maintenance	23
Virhekoodit.....	11	Error codes.....	23
Vinkkejä hyvään lopputulokseen	11	Tips for a successful operation	24
Reseptit	12	Recipes	25
Resepejä valmiille jogurtille	16		
GB instruction manual.....	18		
Asiakaspalvelu ja takuu	28		

Johdanto



Olemme iloisia, että valitsit tämän laadukkaan jogurtti- ja tuorejuustokoneen ja kiitämme luottamuksestasi. Laite on suunniteltu jogurtin ja tuorejuuston valmistukseen. Sen helpokäyttöisyys ja monipuoliset käyttömahdollisuudet tekevät siitä varmasti vaikuttavan.

Jotta voit nauttia laitteen käytöstä pitkään, lue huolellisesti seuraavat ohjeet ja noudata niitä tarkasti. Säilytä tämä käyttöohje huolella. Luovuttaessasi laitteen eteenpäin, anna kaikki asiakirjat mukana. Kiitos!

Käyttötarkoitus

Laite on suunniteltu kotitalouskäyttöön sekä vastaaviin ympäristöihin, kuten esimerkiksi:

- Henkilökuntakeittiöihin kaupoissa, toimistoissa ja muilla pienillä liiketoiminta-alueilla,
- Maatiloille,
- Hotellien, motellien ja muiden vastaavien majoitustilojen vieraskäyttöön,
- Aamiaismajoituksiin.

Muut käyttötavat tai laitteen muokkaaminen eivät ole tarkoituksenmukaisia ja voivat aiheuttaa merkittäviä tapaturmariskejä. Valmistaja ei vastaa virheellisestä käytöstä aiheutuneista vahingoista. Laite ei ole tarkoitettu nesteiden (esim. veden, maidon, keiton tai vastaavien) lämmittämiseen, eikä sitä ole suunniteltu kaupalliseen käyttöön.

Tekniset tiedot

Liitä laite ainoastaan eristettyyn maadoitettuun pistorasiaan, joka on asennettu voimassa olevien määräysten mukaisesti. Verkkojännitteen tulee vastata arvokilvessä annettuja tietoja. Kytke laite ainoastaan vaihtovirtaan.

Nimellisjännite: Nimellisteho:	220-240 V~ 50/60 Hz
Suojausluokka:	20 W
Valmiustilan virrankulutus:	I
Ajan asetus:	< 0,5 W
	jopa 24 tuntia

Toimituksen sisältö

Tarkista pakkauksen sisältö heti purkamisen jälkeen varmistaaksesi, että se on täydellinen ja että tuote sekä kaikki lisäosat ovat ehjiä (katso tuotteen kuvaus sivulta 2).

Pakkausmateriaali

Älä hävitä pakkausmateriaaleja sekajätteen mukana, vaan kierrätä ne asianmukaisesti.

Toimita paperi, pahvi ja aaltopahvipakkaukset keräyspisteisiin. Muovipakkaukset ja -kalvot tulee myös toimittaa niille tarkoitettuihin keräysastioihin.



Muovimerkintöjen selitykset: PE-HD 02 tarkoittaa korkeatiheyksistä polyeteeniä, PE-LD 04 tarkoittaa matalatiheyksistä polyeteeniä,, PP polypropeenaa, PS polystyreeniä.

Hävitys/kierrätysohjeet



Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin (2012/19/EU) mukaan tätä tuotetta ei saa hävittää yhdessä muiden kotitalousjätteiden kanssa sen käyttöänsä päättyessä. Toimita laite esimerkiksi kuntasi SER-keräyspisteeseen, tai kodin elektroniikkaa myyvään markettiin tai erikoisliikkeeseen. Kunnan tai alueen viranomaiset antavat lisätietoa hävittämisvaihtoehdoista.



VAROITUS: Lue kaikki turvallisuusohjeet ja käyttöohjeet huolellisesti! Turvallisuusohjeiden ja käyttöohjeiden laiminlyönti voi aiheuttaa sähköiskun tai vakavia vammoja!

Yleiset turvallisuusohjeet

- 3-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset saavat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ottaen huomioon siitä aiheutuvat riskit.
- Lapset eivät saa suorittaa laitteelle puhdistusta ja huoltoa, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuja.
- Pidä alle 3-vuotiaat lapset aina poissa laitteen ja virtajohdon lähetyviltä.
- Laitetta voivat käyttää myös henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä rajoitteita tai joilla ei ole aiempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan, heille on annettu ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja he ovat ymmärtäneet siihen liittyvät riskit.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä pakkausmateriaalit, kuten esimerkiksi muovipussit, lasten ulottumattomissa.
- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Tarkista aina ennen käyttöä, että laite ja sen lisäosat ovat moitteettomassa kunnossa. Älä käytä laitetta, jos se on pudonnut tai siinä on näkyviä vaurioita. Tällaisissa tapauksissa irrota laite virtalähteestä ja tarkistuta se pätevällä sähköalan ammattilaisella.
- Aseta virtajohto siten, ettei kukaan voi kompastua siihen tai sotkeutua siihen niin, että laite joutuu vahingossa pudotetuksi.
- Pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta, teräviltä reunoilta ja mekaaniselta rasitukselta. Tarkista johto säännöllisesti vaurioiden ja kulumisen varalta. Vaurioituneet tai sotkeutuneet johdot lisäävät sähköiskun riskiä.

- Irrota laite virtalähteestä vetämällä pistokkeesta, älä koskaan vetämällä johdosta!
- Älä koskaan upota laitetta, virtapistoketta ja liitäntäjohtoa veteen puhdistusta varten.
- Älä säilytä tai käytä laitetta ulkona tai kosteissa tiloissa.
- Tämä sähkölaitteisto täyttää asiaankuuluvat turvallisuusstandardit. Jos laitteessa tai virtajohdossa ilmenee vaurioita, irrota pistoke välittömästi pistorasiasta. Vain valtuutetut asiantuntijaliikkeet tai Rommelsbacher-asiakaspalvelu saavat suorittaa korjauksia. Väärin suoritettujen korjauksien voivat aiheuttaa vakavia vaaroja käyttäjälle.
- Virheellinen käyttö ja käyttöohjeiden laiminlyönti mitätöi kaikki takuuvaatimukset.

Laitteen käyttöön liittyvät turvallisuusohjeet

- Älä siirrä laitetta sen ollessa kuuma. Laitteen on annettava jäähtyä täysin ennen puhdistusta tai siirtämistä!
- Irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen varmistaaksesi turvallisen sammutuksen.
- Huomioi seuraavat seikat sijoittaessasi laitteen:
 - Aseta laite kuumuutta kestäväälle, vakaalle ja tasaiselle pinnalle (ei lakattuja pintoja, pöytäliinoja tms.).
 - Pidä laite lasten ulottumattomissa.
 - Laitteen yläpuolinen tila on pidettävä vapaana. Jätä laitteen ympärille vähintään 20 cm tuuletustilaa estääksesi kuumuuden tai höyryn aiheuttamat vauriot sekä varmistaaksesi esteettömän työskentelyalueen. Ilmankierron on oltava esteetöntä.
 - Älä käytä laitetta lähellä lämmönlähteitä (uuni, kaasuliekki jne.) tai räjähdysalttiissa ympäristössä, jossa on helposti syttyviä nesteitä tai kaasuja.

Lisävarusteet



Jos haluat valmistaa suurempia määriä, voit ostaa 4 jogurttikupin setin kannella (tuotekoodi "JB 4") tai lasisäiliön kannella (tuotekoodi "JG 1") valtuutetulta jälleenmyyjältä, erikoisliikkeestä, postimyyntiliikkeestä tai verkkokaupasta.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Ennen ensimmäistä käyttökertaa puhdista laite ja kaikki lisäosat huolellisesti. Tarkemmat ohjeet löytyvät kohdasta "Puhdistus ja huolto".

Kosketusohjauspainikkeet



Laitte on varustettu Touch Control -kosketusohjauspainikkeilla, jotka mahdollistavat helpon ja vaivattoman käytön. Koskettamalla vastaavaa painiketta aktivoit halutun toiminnon.



Aina kun painiketta kosketetaan, kuuluu äänimerkki.

Ohjelmien yleiskatsaus - ohjelmien tiedot

Laitteessa on 4 esiasetettua ohjelmaa. Huomioi, että ympäristön olosuhteista ja ainesosista riippuen, niin lämpötiloissa voi esiintyä muutaman asteen vaihtelua. Tällä laitteella voidaan käsitellä yhteensä enintään 1,2 litran seosta.

Ohjelma #	Ohjelman nimi	Kuvaus	Näytön ilmaisin	Lämpötila	Kypsytysaika
1	Joghurt (jogurtti)	Tuoreen jogurtin valmistamiseen		42 °C	8 h (*)
2	Frischkäse (tuorejuusto)	Tuorejuuston tai leivän leivontaan sopivan hapanjuuren valmistamiseen		30 °C	5 h (*)
3	Vegan (vegaaninen, laktoositon)	Vegaanisen ja laktoosittoman jogurtin valmistamiseen		38 °C	10 h (*)
4	Kräuter (yrttiute)	Yrttiuutteen valmistukseen, esim. kosmeettisiin sovelluksiin		55 °C	4 h (*)
(*) Kypsyennysaika voidaan asettaa tunnin välein 1 tunnista 24 tuntiin.					

Laitteen käyttö

- Varmista, että laitetta ei siirretä käymisprosessin aikana, jotta fermentaatio ei keskeydy.
- Pese lasisäiliö ja jogurttikupit huolellisesti ennen käyttöä ja huuhtelee ne kuumalla vedellä.



Lasisäiliön kansi on varustettu ilmausventtiilillä:

- Ennen kannen kiinnittämistä avaa ensin ilmausventtiili painamalla ilmauspainiketta. Näin kansi on helpompi kiinnittää. Sulje venttiili kiinnittämisen jälkeen.
- Ennen kannen irrottamista avaa venttiili painamalla ilmauspainiketta. Näin kansi on helpompi irrottaa.

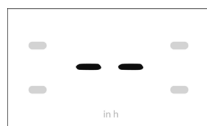
Aseta lasiastiat tai jogurttikupit laitteeseen

- Aseta täytetty lasiastia tai täytetyt jogurttikupit kannet suljettuina laitteen sisäastiaan.
- Kiinnitä kansi ja varmista, että se on oikein paikallaan.

Kytke laite virtalähteeseen



- Kytke ensin virtajohto laitteen takana olevaan liitäntään. Varmista, että johto on tiukasti ja oikein kiinnitetty. Löysästi kytketty johto voi vahingoittaa johtoa ja pistoketta!
- Kytke nyt pistoke pistorasiaan.



- Kaikki näytön merkkivalot syttyvät hetkeksi. Tämän jälkeen näyttöön ilmestyy kaksi viivaa (--) ja kuuluu merkkiääni. Laite on nyt käyttövalmis.

HUOM: Jos painikkeita ei aktivoida 30 sekunnin sisällä, niin laite siirtyy valmiustilaan ja viivat katoavat. Koskettamalla ohjelman valintapainiketta laite siirtyy takaisin toimintatilaan..

Ohjelman valinta



- Kosketa ohjelman valintapainiketta useita kertoja, kunnes haluttu ohjelma syttyy.
- Näyttöön ilmestyy valmiiksi asetettu kypsytysaika, ja ohjelman merkkivalo alkaa vilkkua (esim. "Joghurt"). **HUOM:** Jos painiketta ei paineta 10 sekunnin sisällä, laite palaa toimintatilaan ja näyttöön ilmestyy kaksi viivaa (--)..

Aika-asetusten muuttaminen



tai



- Kypsennysaikaa voi säätää yksilöllisesti. Lisätäksesi aikaa paina "+" -painiketta useita kertoja. Vähentääksesi aikaa paina "-" -painiketta useita kertoja.

HUOM: Aikaa voi säätää 1 tunnin välein..

Käynnistys/pysäytys



- Kun kaikki asetukset on valittu, käynnistä laite painamalla "Start/Stop" -painiketta.
- Ajastin toimii "countdown"-periaatteella: se laskee aikaa nolleen asti. Kun asetettu kypsennysaika päättyy, kuuluu neljä merkkiääntä ja laite sammuu automaattisesti..
- Kypsennysprosessi voidaan keskeyttää milloin tahansa painamalla "Start/Stop" -painiketta uudelleen.

Lasiastian /Jogurttikupin irrottaminen

- Irrota kansi. Huomaathan, että kannen sisäpinnalle voi muodostua kondenssivettä. Tämä on normaalia.
- Poista lasisäiliö tai jogurttikupit varovasti.
- Laita valmis jogurtti jääkaappiin vähintään 4-8 tunniksi kypsytysprosessin viimeistelemiseksi. Tämän jälkeen jogurtin voi maustaa, jatkokäsitellä tai nauttia ihan vain sellaisenaan.

Pysyvä sammutus



- Irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta laite on turvallisesti ja pysyvästi pois päältä.

Puhdistus ja huolto



VAROITUS: Loukkaantumis- tai palovamman vaara!
Aina ennen puhdistusta irrota pistoke ja anna kaikkien osien jäähtyä kunnolla!



Älä upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen äläkä puhdista niitä juoksevan veden alla!

- Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopinnat kostealla liinalla ja pyyhi ne sen jälkeen kuiviksi kuivalla liinalla.
- Pese kansi, lasisäiliö, jogurttikupit, kannet ja siivilä kuumassa vedessä ja miedolla pesuaineella..
HUOM: Lasisäiliö ja jogurttikupit voidaan myös pestä astianpesukoneessa.
- Varmista, että laite ja kaikki lisäosat ovat täysin puhtaita ja kuivia ennen seuraavaa käyttökertaa.
- Älä käytä hankausaineita tai liuottimia!
- Älä koskaan puhdista laitetta höyrypuhdistimella!

Virhekoodit

Laitteen elektroniikka havaitsee toimintahäiriöt ja näyttää ne virhekoodeina näytöllä:

E1 / E2 Virhe elektronisessa ohjausjärjestelmässä. Elektroniikka on viallinen.

Oma apu/korjaus: Ei ole mahdollista – Ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Vinkkejä hyvään lopputulokseen

- Jogurtti valmistetaan pastöroidusta ja homogenoidusta maidosta. Lisätyt maitohappobakteerit muuttavat maidon laktoosin maitohapoksi. Happamuuden lisääntyessä maitoproteiini muodostaa sidoksia, jotka antavat jogurtille sen tyyppillisen rakenteen.
- Ihanteellinen lämpötila jogurtin kypsymiselle on noin 42–44 °C. Vegaanisen tai laktoosittoman jogurtin valmistukseen suositellaan noin 38 °C lämpötilaa. Kypsymisaika voi vaihdella käytettyjen ainesosien ja halutun koostumuksen mukaan.
- Jogurtin koostumus riippuu maidon rasvapitoisuudesta. 3,5 % rasvaa sisältävästä maidosta syntyy kiinteämpi jogurtti, kun taas 1,5 % rasvaa sisältävästä maidosta valmistettu jogurtti jää pehmeämmäksi.
- Hygienia on tärkeää jogurtin valmistuksessa. Kaikki välineet ja ainesosat tulee pitää puhtaina, sillä maitotuotteet ovat erityisen herkkiä epäpuhtauksille.
- Käytä vain maitoa ja jogurttikulttuuria valmistukseen! Lisäaineet, kuten sokeri, hedelmät tai aromit, tulee lisätä vasta valmiiseen jogurttiin.
- Pidempi kypsymisaika tuottaa kiinteämmän rakenteen ja voimakkaamman jogurtin maun.
- Kypsymisajan häiriöt (esim. tärinä tai iskut) voivat estää jogurtin kiinteytymisen.

HUOM: Käytä suosituksamme lähtökohtana ja kokeile eri ainesosien ja kypsymisaikojen yhdistelmiä löytääksesi juuri sinulle sopivan jogurtin.

Maidon esikäsittely

1 x lasiastia: Lasiastian täyttämiseksi tarvitaan 1 litra maitoa.

4 x jogurttipurkkia (125 ml/kpl): Kaikkien purkkien täyttämiseksi tarvitaan 0,4 litraa maitoa.

- **Raakamaito:** Suoraan tilamyynnistä ostettu käsittelemätön maito tulee kuumentaa vähintään 70 °C asteiseksi haitallisten mikro-organismien tuhoamiseksi.
- **Tuore tai pastöroitu maito:** Kaupan kylmähyllystä saatava maito on jo kuumennettu vähintään 72–75 °C:seen, joten esikäsittelyä ei tarvita..
- **UHT-maito (iskukuumennettu maito):** Ei vaadi esikäsittelyä, koska se on jo steriloitu vähintään 135 °C:ssa..
- **Vegaaniset/laktoosittomat vaihtoehdot:** Voijamaito ja laktoositon maito saattavat vaatia esikäsittelyä, jos ne on valmistettu itse. Tällöin ne tulee kuumentaa vähintään 70 °C:seen kuten raakamaito. Kaikki vegaaniset maitojuomat eivät sovellu jogurtin valmistukseen ilman sakeuttamisaineita.

Maitohappobakteerien valmistelu

1 x lasiastia: Tarvitset 150 ml luonnonjogurttia tai valmistajan ohjeen mukaisen määrän jogurttifermenttiä tai aloituskulttuuria.

4 x jogurttipurkkia (125 ml/kpl): Tarvitset 70 ml luonnonjogurttia tai vastaavan määrän jogurttifermenttiä/aloituskulttuuria.

- **Luonnonjogurtti:** Kaupasta ostettu tuore luonnonjogurtti (eläin- tai kasvipäriäinen). Valitse jogurtti, joka ei sisällä säilöntäaineita, makuaineita eikä ole lämpökäsitelty.
- **Jogurttifermentti tai aloituskulttuuri:** Tarkista tuotteen säilytysohjeet ja käyttöohjeet huolellisesti..

HUOM: Jogurttia voi valmistaa uudelleen käyttämällä edellisestä erästä säästettyä jogurttia aloituskulttuurina. Tämä menetelmä ei kuitenkaan ole toistettavissa loputtomasti, koska maitohappobakteerien koostumus muuttuu ajan myötä. Tarkista valmistajan ohjeet käytetyn tuotteen osalta.

Maitoseoksen valmistelu

- Kaada maito (katso ohjeet kohdasta "Maidon valmistelu", S. 11) riittävän suureen astiaan.
- Lisää haluamasi aloituskulttuuri (katso ohjeet kohdasta "Maitohappobakteerien valmistelu", sivu 12) ja sekoita huolellisesti, kunnes seos on tasainen.

Huom: Varmista, että maidon ja aloituskulttuurin lämpötila on samanlainen.

- Kaada valmis seos varovasti lasiastiaan tai jogurttipurkkeihin. Varmista, että astioita ei täytetä liikaa.
- Sulje lasiastia tai jogurttipurkit tiiviisti niille tarkoitetuilla kansilla.

Reseptit

VINKKI: Viimeistele ja makeuta jogurttisi hedelmillä tai muilla lisukkeilla ennen nauttimista. Olipa kyseessä tuoreet, säilyke- tai pakastehedelmät, jogurtti yhdistettynä hedelmänpalasiin tai hedelmäsoseeseen on herkullinen ja terveellinen aloitus päivälle sekä ravitseva välipala!

Luonnonjogurtti

Ainekset lasiastiaa käytettäessä:

- 1 l maitoa
- 150 g luonnonjogurttia

Ainekset 4 jogurttipurkkiin (125 ml/kpl):

- 400 ml maitoa
- 770 g luonnonjogurttia

Maito ja luonnonjogurtti tulisi olla saman lämpöisiä (suositus: huoneenlämpö). Kaada molemmat ainekset kulhoon ja sekoita tasaiseksi. n. Kaada valmis seos lasiastiaan tai jogurttipurkkeihin ja sulje ne tiiviisti kansilla. Käynnistä ohjelma "1 – Joghurt" ja käytä oletusasetusta 8 tuntia. Voit säätää kypsyymisaikaa pidemmäksi tai lyhyemmäksi oman mieltymyksesi mukaan.

Kun jogurtti on valmista, siirrä lasiastia tai jogurttipurkit jääkaappiin useiksi tunneiksi jälkikypsyymään ennen nauttimista tai jatkokäsittelyä..

Veganinen / laktoositon soijajogurtti

Ainekset lasiastiaan:

- 1 l soijamaitoa
- 150 g soijajogurttia

Ainekset 4 jogurttipurkkiin (125 ml/kpl):

- 400 ml soijamaitoa
- 70 g soijajogurttia

Soijamaito ja soijajogurtti tulisi olla saman lämpöisiä (suositus: huoneenlämpö). Kaada molemmat ainekset kulhoon ja sekoita tasaiseksi. Kaada valmis seos lasiastiaan tai jogurttipurkkeihin ja sulje ne tiiviisti kansilla. Käynnistä ohjelma "3 - Vegan" ja käytä oletusasetusta 10 tuntia. Voit säätää kypsymisaikaa pidemmäksi tai lyhyemmäksi oman mieltymyksen mukaan..

Kun jogurtti on valmista, siirrä lasiastia tai jogurttipurkit jääkaappiin useiksi tunneiksi jälkikypsytymään ennen nauttimista tai jatkokäsittelyä. Voit lisätä jogurttiin hedelmiä tai muita lisukkeita ennen nauttimista.

HUOM: Veganisista raaka-aineista (kuten soijamaito, mantelijuoma, kookosmaito, lupiinimaito) valmistettu jogurtti on usein kermaista, mutta ei välttämättä saavuta kiinteää koostumusta. Suosittelemme sakeuttamaan jogurtin kasviperäisellä tärkkelyksellä (esim. tapioka). Sakeamman jogurtin koostumuksen saamiseksi kaada kuppiin 3-4 ruokalusikallista maitoa ja sekoita niihin 1-2 tl tärkkelystä. Kuumenna maito ja sekoita joukkoon tärkkelysseos. Pienennä lämpöä ja anna hautua 2 minuuttia. Tämä on tärkeää, jotta tärkkelys jakautuu kunnolla eikä jogurtista tule jauhomaista. Anna sen jälkeen maidon jäähtyä alle 40 °C:een. Nyt näet, millainen koostumus jogurtilla tulee olemaan myöhemmin. Toista toimenpide tarvittaessa, tai lisää nestettä.

Kreikkalaistyylinen jogurtti

Ainekset lasiastiaan:

- 800 ml täysmaitoa 3,8 %
- 150 g kreikkalaistyylistä maustamatonta jogurttia

Maidon ja kreikkalaisen luonnonjogurtin tulee olla samanlämpöisiä (suosittelemme huoneenlämpöistä). Laita kaikki ainekset kulhoon ja sekoita tasaiseksi. Kaada seos nyt suureen lasiastiaan ja sulje astia vastaavalla kannella. Käynnistä ohjelma "1 - Jogurtti" esiasetetun 8 tunnin ajan. Aika-asetusta voidaan lisätä tai vähentää halutessaan. Kun kypsyty prosessi laitteessa on valmis, jogurtti on erotettava herasta. Aseta tätä varten siivilä toiseen lasiastiaan. Täytä nyt jogurtti siivilä ja laita kansi päälle. Anna jogurtin tekeytyä hyvin jääkaapissa noin 4-6 tuntia.

HUOM: Tekeytymisaika riippuu toivotusta jogurtin koostumuksesta.

Kreikkalaistyylinen jogurtti kermalla

Ainekset lasiastiaan:

- 500 ml täysmaitoa 3,8 %

- 100 g kreikkalaistyylistä maustamatonta jogurttia
- 200 ml kermaa

Maidon, kerman ja kreikkalaisen luonnonjogurtin tulee olla samassa lämpötilassa (suosittelemme huoneenlämpöistä). Laita kaikki ainekset kulhoon ja sekoita tasaiseksi. Kaada seos nyt suureen lasiastiaan ja sulje astia vastaavalla kannella. Käynnistä ohjelma "1 - Jogurtti" esiasetetun 8 tunnin ajan. Aika-asetusta voidaan lisätä tai vähentää halutessaan. Kun kypsyty prosessi laitteessa on valmis, jogurtti on erotettava herasta. Aseta tätä varten siivilä toiseen lasiastiaan. Täytä nyt jogurtti siivilä ja laita kansi päälle. Anna jogurtin valua hyvin jääkaapissa noin 6-8 tuntia.

HUOM: Tekeytymisaika riippuu toivotusta jogurtin koostumuksesta.

Tuorejuusto kerman kera

Ainekset lasiastiaan:

- 500 ml tuoretta maitoa 3,8 %

- 150 g luonnonjogurttia 3,8 %
- 200 ml kermaa

Maito, kerma ja jogurtti tulisi olla saman lämpöisiä (suositus: huoneenlämpö). Kaada kaikki ainekset kulhoon ja sekoita tasaiseksi. Kaada valmis seos lasiastiaan ja sulje kansi tiiviisti.

Käynnistä ohjelma "1 - Joghurt" ja käytä oletusasetusta 8 tuntia. Voit säätää kypsymsaikaan oman mieltymyksesi mukaan.

Kypsytyksen päätyttyä tuorejuusto on erotettava herasta. Aseta tätä tarkoitusta varten siivilä toiseen lasiastiaan. Kaada juustomassa siivilään ja sulje kannella. Anna juuston valua jääkaapissa noin 24 tuntia. Ennen tarjoilua voit maustaa juuston tuoreilla yrteillä tai mausteilla.

HUOM: Valutusaika vaikuttaa tuorejuuston koostumukseen – pidempi valutusaika tekee juustosta kiinteämpää.

Tuorejuusto juoksetinuutteella

Ainekset lasiastiaan:

- 1 litra täysmaitoa (3,5 %)

- 1150 g luonnonjogurttia
- 5 tippaa juoksetinuutetta (esim. apteekista)

Lämmitä maito 30 °C:een ja kaada se kulhoon luonnonjogurtin kanssa. Sekoita tasaiseksi ja kaada seos lasiastiaan. Sulje kansi tiiviisti ja käynnistä ohjelma "2 - Frischkäse" oletusasetuksella 5 tuntia. Voit säätää aikaa pidemmäksi tai lyhyemmäksi mieltymystesi mukaan. Lisää 2 tunnin kuluttua n. 50 ml:aan vettä sekoitettu juoksuteute maito-jogurtiseokseen ja sekoita varovasti. Kun tästä on kulunut 2 tuntia lisää, niin sakeutunut seos leikataan veitsellä kuutioiksi, joiden reunan pituus on n. 1-2 cm. Odota, kunnes ohjelma päättyy.

Kun kypsytyksen prosessi laitteessa on valmis, tuorejuusto on erotettava herasta. Aseta tätä varten siivilä toiseen lasiastiaan. Täytä nyt tuorejuusto siivilä ja laita kansi päälle. Anna tuorejuuston valua hyvin jääkaapissa vähintään 6-8 tuntia. Ennen käyttöä tuorejuusto voidaan jalostaa tuoreilla yrteillä tai mausteilla.

HUOM: Valutusaika riippuu toivotusta tuorejuuston koostumuksesta.

Yrttiute

Ainekset lasiastiaan:

- 300 ml neutraalia kasviöljyä (esim. oliiviöljy)
- 2 kourallista tuoretta timjamia (n. 15–20 g)

Ravitele timjami puhdistaksesi sen pienistä hyönteisistä tai epäpuhtauksista. Hienonna timjami (poista huonot kohdat) ja anna kuivua yön yli talouspaperilla. Seuraavana päivänä laita kuivattu timjami lasiastiaan ja kaada päälle öljy, kunnes yrtit ovat täysin peittyneet. Sulje kansi tiiviisti. Käynnistä ohjelma "4 - Kräuter" ja käytä oletusasetusta 4 tuntia.. Je nach Wunsch kann die Zeiteinstellung erhöht oder verringert werden. Voit säätää uuttoaikaa oman mieltymyksesi mukaan.

Kun ohjelma on valmis, kaada uute lasipurkkiin ja sulje tiiviisti kannella. Anna uutteen kypsyä lämpimässä paikassa 3–4 päivää. Suodata uute hienon siivilän läpi erottaaksesi yrtin rippeet. Säilytä pimeässä ja viileässä paikassa.

Chiliöljy

Ainekset lasiastiaan:

- Rypsi- tai auringonkukkaöljyä
- Kuivattuja chilipalkoja

Pilko chilipalkot ja laita ne lasiastiaan. Kaada öljy chilien päälle, niin että ne peittyvät kokonaan. Sulje kansi ja käynnistä ohjelma "4 – Kräuter" oletusajalla 4 tuntia. JAikaa voi säätää tarpeen mukaan. Siivilöi öljy hienon siivilän läpi jäämien poistamiseksi. Säilytä öljy lasipurkissa (kierrekannellinen) viileässä ja pimeässä paikassa.

VINKKI: Voit säätää öljyn aromia ja tulusuutta käyttämällä eri määrasuhteita chilejä ja öljyä tai valitsemalla eri chililajikkeita..

Timjamisiirappi

Ainekset lasiastiaan:

- 250 ml vettä
- 250 g sokeria
- 1 kourallinen tuoretta timjamia (n. 10–15 g)

Pese timjami ja hienonna se (poista huonot osat). Laita hienonnettu timjami ja sokeri lasiastiaan ja sekoita veteen. Sulje säiliö vastaavalla kannella. Käynnistä ohjelma "4 – Kräuter" esiasetetun 4 tunnin ajan. Aika-asetusta voidaan lisätä tai vähentää halutessaan. Suosittelemme, että siirappia hämmennetään useamman kerran ohjelman aikana, jotta sokeri liukenee. Ohjelman päätyttyä valuta siirappi hienon siivilän läpi ja kaada se kierrekannelliseen lasipurkkiin. Jos siirappia säilytetään viileässä, pimeässä paikassa, se säilyy vähintään 1 viikon.

Hapanjuuri

Tällä laitteella voit valmistaa hapanjuuren, mutta prosessi kestää 4 päivää ja se sisältää 4 vaihetta. Huomioitavaa hapantaikinan valmistukseen:

- Jos juuresta tulee liuotinmainen tai pistävä haju, siinä on kasvanut ei-toivottuja mikrobeja ja sinun on tehtävä uusi hapantaikina alusta alkaen.
- Hapanjuuren käymisen aikana taikina voi vaahdotua voimakkaasti, mikä on täysin normaalia. Se osoittaa, että mikro-organismit lisääntyvät niin kuin pitää.

1. vaihe: Sekoita 40 g ruisjauhoa + 40 ml vettä + 1 rkl piimää tasaiseksi, suhteellisen ohueksi taikinaksi. Kaada se lasiastiaan ja sulje kansi, mutta jätä venttiili auki. Käynnistä ohjelma "2 – Frischkäse" asetuksella 24 tuntia.

2. vaihe: 1 Lisää hapantaikinaan 10 g ruisjauhoa + 10 ml vettä + 1 rkl piimää ja sekoita tasaiseksi. Sulje lasisäiliö vastaavalla kannella (venttiili auki). Käynnistä ohjelma "2 – Frischkäse" uudelleen 24 tunnin aika-asetuksilla.

3. vaihe: Lisää 10 g ruisjauhoa + 10 ml vettä ja sekoita tasaiseksi. Sulje lasisäiliö vastaavalla kannella (venttiili auki). Käynnistä ohjelma "2 – Frischkäse" uudelleen 24 tunnin aika-asetuksilla. Suosittelemme sekoittamaan taikinan 12 tunnin kuluttua.

4. vaihe: Lisää 20 g ruisjauhoa + 20 ml vettä, sekoita uudelleen tasaiseksi. Sulje lasisäiliö vastaavalla kannella (venttiili auki). Käynnistä nyt ohjelma "2 – Kermajuusto" kellonajan asetuksella 24 tuntia. Suosittelemme sekoittamaan taikinan 12 tunnin kuluttua.

96 tunnin (4 päivän) jälkeen hapanjuuri on valmis käytettäväksi leipäohjeiden mukaisesti. Taikinan tulee tuoksua hedelmäiseltä ja happamalta ja sillä tulee olla suhteellisen vaahtoava ja ohut koostumus. Hapantaikina säilyy jääkaapissa pitkään, jos mikro-organismit saavat ravinteita viikoittain. Ruoki kerran viikossa lisäämällä 1 rkl ruisjauhoja ja 1 rkl vettä.

Reseptejä valmiista jogurtista

Kotitekoinen luonnonjogurtti on terveellinen perusta monille herkullisille ruoille. Se sopii erinomaisesti leivontaan, kevyisiin täytteisiin tai maustamaan kastikkeita, keittoja ja dippejä. Tässä muutama inspiroiva resepti:

Jogurttikastike

- 250 - 300 g luonnonjogurttia
- 3 rkl kermaa
- Ripaus suolaa ja sokeria
- Valkosipuli- ja paprikajauhetta
- 1–2 rkl hienonnettuja yrttejä (esim. ruohosipuli, persilja, tilli)
- 1 tl sitruunamehua

Sekoita ainekset (paitsi sitruunamehu) hyvin ja anna vetäytyä hetki. Viimeistelet halutessasi lisäämällä hieman suolaa ja/tai sitruunamehua. Maistuu erityisen hyvältä raikkaiden salaattien, kuten kiinankaalin tai radicchion, kanssa.

Jogurtti-marjajäätelö

- 350 g pakastemarjoja (esim. vadelmia tai marjasekoitusta)
- 150 g luonnonjogurttia
- 150 g kermaa
- 6–8 tl tomusokeria (maun ja marjojen makeuden mukaan)

Sekoita kerma, jogurtti ja tomusokeri vatkaamalla kermaiseksi. Soseuta kylmät pakastemarjat tehosekoittimessa ja sekoita heti voimakkaasti ja tasaiseksi kerma/jogurttiseoksen kanssa. Laita seos pakastimeen vähintään 45 minuutiksi jäähtymään, annostele sitten ja tarjoile nopeasti.

Aamiaissmoothie

- 300 ml appelsiinimehua
- 2–3 rkl täysjyväkaurahiutaleita
- 1 kypsä banaani
- 100 g luonnonjogurttia
- 1 tl hunajaa (maun mukaan)

Kuumenna noin kolmasosa appelsiinimehusta hieman ja liota kaurahiutaleita siinä 15 minuuttia. Kuori banaani, leikkaa se paloiksi ja seoseuta hienoksi yhdessä liotettujen kaurahiutaleiden, jäljellä olevan appelsiinimehun, jogurtin ja hunajan kanssa. Kaada lasiin ja nauti!

Tropiikin jogurttijuoma

- 150 g luonnonjogurttia
- 8 cl ananasmehua
- 2 cl kookossiirappia
- Loraus sitruunamehua
- 4–5 jääpalaa

Ravista kaikki ainekset voimakkaasti shakerissa. Kaada korkeaan lasiin ja koristele halutessasi hedelmävartaalla tai tuoreella mintulla.

Jogurttikuivakakku

- 150 g luonnonjogurttia
- 150 g kasviöljyä
- 300 g sokeria
- 350 g vehnäjuhoja
- 1 pussi leivinjauhetta
- 2 munaa
- 1 sitruuna

Vatkaa öljy kuohkeaksi vaahdoksi jogurtin, sokerin, raastetun sitruunankuoren ja kananmunien kanssa. Siivilöi joukkoon leivinjauheeseen sekoitettu jauho ja sekoita kaikki voimakkaasti viskoosiksi taikinaksi. Kaada voideltuun seppelmuottiin. Laita uuni lämpenemään 175 °C:seen ja paista kakkua alimmalla rutilällä noin 50 - 60 minuuttia. Poista jäähtymisen jälkeen muotista, ripottele päälle tomosokeria tai peitä tomosokerista ja pienestä määrästä sitruunamehusta tehdyllä kuorrutuksella.

Haudutettu porkkana-jogurttisalaatti

- 250–300 g luonnonjogurttia
- 500 g porkkanoita
- 1 valkosipulinkynsi
- 2 rkl rypsi- tai oliiviöljyä
- 1 rkl sitruunamehua
- Suolaa, pippuria, chilijauhetta

Kuori porkkanat, raasta ne keskiahienoksi ja sekoita sitruunamehun kanssa. Kuumenna öljy pannulla, lisää raastettu porkkana ja hauduta kannen alla keskilämmöllä noin 10 minuuttia. Sekoita silloin tällöin. Kun porkkanat ovat kypsiä, ota kattila pois liedeltä. Sekoita jogurtti, murskattu valkosipulinkynsi, suola, pippuri ja chilijauhe ja sekoita höyrytettyjen porkkanoiden joukkoon. Anna kaiken kiehua, kunnes osa nesteestä on imeytynyt. Anna jäähtyä ja jäähdytä jääkaapissa noin 1 tunti. Sopii hyvin alkupalaksi tai vaikkapa grillatun lihan lisuke; Herkullinen myös haaleana kevyenä illallisena.

Introduction



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

Intended use

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

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

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

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

Technical data

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

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

Scope of supply

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

Packing material

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

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

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



PE-HD



PE-LD



PP



PS

In the examples for the plastic marking:

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

Disposal/recycling information



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

Please approach your local authorities for all disposal options.



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

General safety advices:

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

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

Safety advices for using the appliance:

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

Optional accessory



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

Prior to initial use

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

Touch Control buttons



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



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

Programme overview - programme details

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

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

Operating the appliance

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



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

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

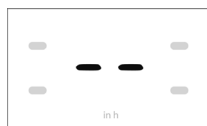
Place glass container/yogurt cups in appliance

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

Connect appliance to the power supply



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



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

Select a programme



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

Change time setting



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

Start/stop the appliance



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

Remove glass container/yogurt cups

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

Permanent switch-off



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

Cleaning and maintenance



CAUTION: Hazard of injury resp. burns!

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



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

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

Error codes

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

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

Tips for a successful operation

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

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

Prepare milk

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

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

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

Prepare lactic acid bacteria

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

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

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

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

Prepare milk mixture

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

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

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

Recipes

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

Natural yogurt

Ingredients for the glass container:

- 1 l milk
- 150 g natural yogurt

Ingredients for the 4 yogurt cups, each 125 ml:

- 400 ml milk
- 70 g natural yogurt

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

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

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

Vegan / lactose-free yogurt made of soy milk

Ingredients for the glass container:

- 1 l soy milk
- 150 g soy yogurt

Ingredients for the 4 yogurt cups, each 125 ml:

- 400 ml soy milk
- 70 g soy yogurt

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

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

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

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

Fresh cheese with cream

Ingredients for the glass container:

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

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

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

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

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

Herbal extract

Ingredients for the glass container:

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

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

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

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

Muistiinpanot - Notes

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 horizontal blue or grey lines spaced evenly apart, typical of notebook paper. The lines extend across the entire width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical lines, text, or other markings on the page.

Asiakaspalvelu ja takuu

Tuotteella on 2 vuoden takuu.

Olethan yhteydessä laitteen myyjään mikäli sinulla on laitteesta kysyttävää, tai sen käytössä ilmenee ongelmia.

Maahantuoja Oy Noortrade Ab ei ole vastuussa muiden maahantuojiin toimittamista tuotteista ja saattaa veloittaa toimitus- ja palautuskulut aiheuttomista tuotepalautuksista.

Myyjän on aina sovittava palautettavista tuotteista Oy Noortrade Ab:n kanssa etukäteen.

Valmistuttaja:

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

Maahantuoja:

Oy Noortrade Ab
Hallimestarinkatu 2
20780 KAARINA

Puh. 025122500
customer@noortrade.fi
www.noortrade.fi