



ROMMELSBACHER

PL

Instrukcja obsługi

GB

Instruction manual

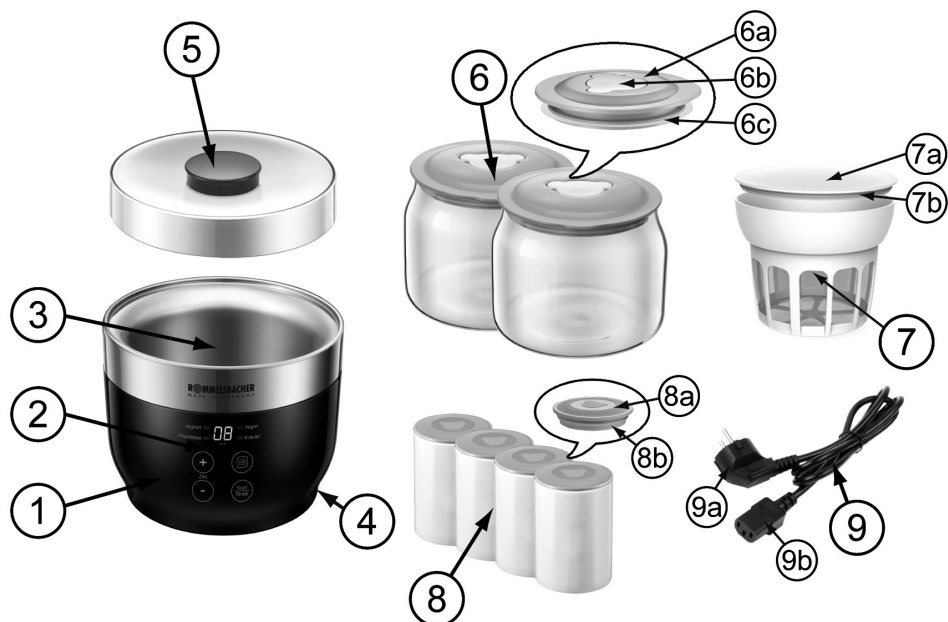


JG 80

Maszyna do jogurtu
i twarożku

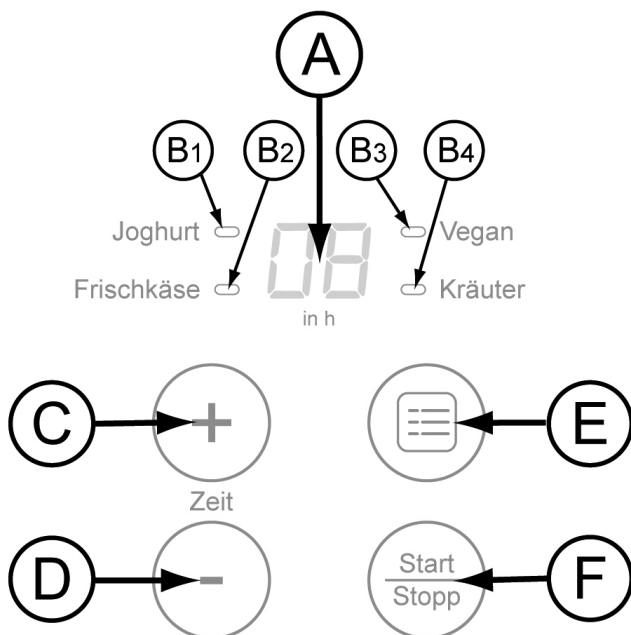
Yogurt & Cream Cheese
Maker

Opis produktu – Product description



	PL	GB
1	Baza	Basis unit
2	Panel sterowania / wyświetlacz	Control panel/display
3	Misa wewnętrzna	Inner pot
4	Gniazdo do wtyczki	Connector socket for connector plug
5	Pokrywa	Cover
6	Słoik 1,2 L (2 sztuki)	Glass container 1.2 l (set of 2 pcs.)
6a	Pokrywa słoika	Lid for glass container
6b	Przycisk odpowietrzania	Venting button
6c	Uszczelka do szklanego wieczka słoika	Seal for glass container lid
7	Filtr	Strainer
7a	Pokrywa filtra	Lid for strainer
7b	Uszczelka pokrywy filtra	Seal for strainer lid
8	Pojemnik na jogurt 125 ml (4 sztuki)	Yogurt cup 125 ml (set of 4 pcs.)
8a	Pokrywa pojemnika	Lid for yogurt cup
8b	Uszczelka pokrywy pojemnika	Seal for yogurt cup lid
9	Kabel zasilający	Power cord
9a	Wtyczka zasilająca	Power plug
9b	Wtyczka złącza	Connector plug

Panel sterowania / wyświetlacz – Control panel / display



	PL	GB
A	Wyświetlanie czasu pracy	Display of running time
B1	Lampka kontrolna dla programu 1 – Jogurt	Pilot lamp for programme 1 – Joghurt (yogurt)
B2	Lampka kontrolna dla programu 2 – Twarożek	Pilot lamp for programme 2 – Friskkäse (cream cheese)
B3	Lampka kontrolna dla programu 3 – Jogurt wegański	Pilot lamp for programme 3 – Vegan (vegan yogurt)
B4	Lampka kontrolna dla programu 4 – Ekstrakt ziołowy	Pilot lamp for programme 4 – Kräuter (herbal extract)
C	Przycisk „+” w celu zwiększenia ustawionego czasu	Button “+” for increasing the set time
D	Przycisk „-” w celu skrócenia ustawionego czasu	Button “-” for reducing the set time
E	Przycisk wyboru programu	Button for programme selection
F	Przycisk start / stop	Button for start/stop

PL –Spis treści

GB – Contents

	Strona		Page
Opis produktu	2	Product description	2
Panel sterowania/wyświetlacz.....	3	Control panel/Display.....	2
Wprowadzenie.....	5	Introduction	17
Przeznaczenie	5	Intended use	17
Dane techniczne	5	Technical data	17
Kompletność produktu.....	5	Scope of supply	17
Opakowanie	5	Packing material	17
Recykling	5	Disposal/recycling	17
Zasady bezpieczeństwa.....	6	For your safety	18
Ogólne wskazówki.....	6	General safety advices	18
Bezpieczne użytkowanie.....	7	Safety advices for using the appliance	19
Akcesoria opcjonalne	7	Optional accessory.....	19
Przed pierwszym użyciem.....	8	Prior to initial use	19
Przyciski sterowania dotykowego	8	Touch Control buttons	20
Opis programów	8	Programme overview/programme details	20
Obsługa urządzenia	9	Operating the appliance	21
Umieszczanie słoika / pojemników	9	Place glass container/yogurt cups in appliance	21
Podłączanie do źródła zasilania	9	Connect appliance to the power supply	21
Wybór programu	9	Select a programme	21
Ustawienia czasu	10	Change time setting	21
Włączanie / wyłączanie.....	10	Start/stop the appliance	22
Wymowanie słoika / pojemnika.....	10	Remove glass container/yogurt cups.....	22
Trwałe wyłączenie.....	10	Permanent switch-off.....	22
Czyszczenie i konserwacja	10	Cleaning and maintenance	22
Kody błędów.....	11	Error codes.....	22
Porady dot. użytkowania	11	Tips for a successful operation	23
Przepisy	12	Recipes	24
Przepisy z gotowym jogurtem.....	15		
Instrukcja w j. angielskim	18		
Gwarancja i serwis	28		

Wprowadzenie



Cieszymy się, że zdecydowałeś się na ten najwyższej jakości ekspres do jogurtu i twarogu i dziękujemy za zaufanie. Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania jogurtu i świeżej śmietany. Łatwa obsługa, a także różnorodne aplikacje z pewnością zrobią na Tobie wrażenie

Aby móc długo cieszyć się tym urządzeniem, prosimy o uważne przeczytanie poniższych informacji i ich przestrzeganie. Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazuj także wszystkie dokumenty osobom trzecim. Dziękujemy.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych obszarach, takich jak:

- w kuchni dla pracowników w sklepach, biurach i innych małych obszarach biznesowych,
- w gospodarstwach agroturystycznych,
- przez gości w hotelach, motelach, pensjonatach,

Inne zastosowania lub modyfikacje urządzenia mogą stanowić znaczne ryzyko wypadku. Za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania producent nie ponosi odpowiedzialności. To urządzenie nie jest przeznaczone do podgrzewania płynów (np. wody, mleka, zupy itp.) I nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

Dane techniczne

Podłączaj urządzenie tylko do izolowanego gniazdka uziemiającego zainstalowanego zgodnie z przepisami. Napięcie znamionowe musi być zgodne ze szczegółami na etykiecie znamionowej. Podłączaj tylko do prądu przemiennego.

Napięcie:	220-240 V~ 50/60 Hz
Moc:	20 W
Klasa ochrony:	I
Pobór mocy:	< 0,5 W
Ustawienie czasu:	do 24 godzin

Kompletność

Sprawdź kompletność dostawy oraz kompletność produktu i wszystkich akcesoriów pod kątem uszkodzeń (patrz opis produktu na stronie 2) natychmiast po rozpakowaniu.

Opakowanie

Nie wyrzucaj materiału opakowaniowego, ale poddaj go recyklingowi. Dostarcz pakunki z papieru, tektury i tektury falistej do punktów zbiórki. Również plastikowe opakowania i folie powinny być utylizowane w odpowiednich pojemnikach zbiorczych.



PE-HD



PE-LD



PP



PS

Przykłady oznakowania tworzywa sztucznego:
PE oznacza polietylen, kod 02 dla PE-HD, 04 dla PE-LD, PP dla polipropylenu, PS dla polistyrenu.

Informacje o utylizacji / recyklingu



Zgodnie z Dyrektywą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym tego produktu nie wolno wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi po zakończeniu jego okresu użytkowania. Dlatego proszę dostarczyć go bezpłatnie do miejskiego punktu zbiórki (np. centrum recyklingu) w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



UWAGA: Przeczytaj wszystkie wskazówki i instrukcje dotyczące bezpieczeństwa! Nieprzestrzeganie wskazówek bezpieczeństwa i instrukcji może spowodować porażenie prądem lub poważne obrażenia!

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa:

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku od 3 lat, które są pod nadzorem lub zostały poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia, biorąc pod uwagę związane z tym ryzyko.
- Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są one starsze niż 8 lat i są nadzorowane.
- Zawsze trzymaj dzieci w wieku poniżej 3 lat z dala od urządzenia i przewodu zasilającego.
- To urządzenie może być używane przez osoby z upośledzeniem sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli były one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumiały związane z tym niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Materiał do pakowania jak np. torby foliowe należy trzymać z dala od dzieci.
- Nie używaj tego urządzenia z zewnętrznym zegarem sterującym lub osobnym systemem zdalnego sterowania.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy urządzenie i części akcesoriów są w idealnym stanie. Nie wolno go obsługiwać, jeśli został upuszczony lub wykazuje widoczne uszkodzenia. W takich przypadkach zasilanie musi zostać odłączone, a urządzenie musi zostać sprawdzone przez wykwalifikowanego elektryka.
- Podczas układania przewodu zasilającego upewnij się, że nikt nie może się o niego zaplątać ani potknąć, aby uniknąć przypadkowego pociągnięcia urządzenia.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni, ostrych krawędzi i sił mechanicznych. Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem uszkodzeń i zepsucia. Uszkodzone lub zaplątane przewody zwiększają ryzyko porażenia prądem.

- Nie wolno niewłaściwie używać przewodu zasilającego do odłączania urządzenia! Ciągnij tylko za wtyczkę, a nie za przewód!
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, wtyczki i przewodu zasilającego w wodzie podczas czyszczenia.
- Nie przechowuj ani nie używaj urządzenia na zewnątrz lub w wilgotnych pomieszczeniach.
- To urządzenie elektryczne jest zgodne z odpowiednimi normami bezpieczeństwa. W przypadku oznak uszkodzenia urządzenia lub przewodu zasilającego natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka. Napraw mogą dokonywać wyłącznie autoryzowane sklepy specjalistyczne lub obsługa klienta Rommelsbacher. Niewłaściwe naprawy mogą powodować poważne zagrożenia dla użytkownika.
- Niewłaściwe użytkowanie i lekceważenie instrukcji unieważnia wszelkie roszczenia gwarancyjne.

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące użytkowania urządzenia:

- Nie transportować urządzenia, gdy jest gorące. Do czyszczenia i transportu urządzenie musi być najpierw całkowicie schłodzone!
 - Wyciągnij wtyczkę z gniazdka po każdym użyciu, aby zapewnić bezpieczne wyłączenie.
 - **Podczas konfigurowania należy przestrzegać następujących zasad:**
 - - Ustaw urządzenie na żaroodpornej, stabilnej i równej powierzchni (bez lakierowanych powierzchni, bez obrusów itp.).
 - - Umieść urządzenie poza zasięgiem dzieci.
 - - Obszar nad urządzeniem musi być wolny. Pozostaw odległość wentylacji co najmniej 20 cm ze wszystkich stron urządzenia, aby uniknąć uszkodzenia przez ciepło lub parę i zapewnić swobodny obszar pracy.
 - - Należy zapewnić niezakłóconą cyrkulację powietrza.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (piekarnik, płomień gazowy itp.) lub w otoczeniu zagrożonym wybuchem, w którym znajdują się łatwopalne ciecze lub gazy.

Akcesoria opcjonalne



Do przygotowania większych ilości, można kupić zestaw 4 filiżanek jogurtowych z pokrywką z opisem artykułu „JB 4” lub szklany pojemnik z pokrywką z opisem artykułu „JG 1” w sklepie specjalistycznym producenta lub sklepie internetowym.

Przed pierwszym użyciem

Na początek należy wyczyścić urządzenie oraz wszystkie akcesoria. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje, patrz „Czyszczenie i konserwacja”.

Przyciski sterowania dotykowego



Urządzenie jest wyposażone w przyciski Touch Control umożliwiające łatwą i najwygodniejszą obsługę. Dotknięcie odpowiedniego przycisku uaktywnia odpowiednią funkcję.



Za każdym naciśnięciem przycisku emitowany jest sygnał dźwiękowy.

Opis programów

Urządzenie ma 4 wstępnie ustawione programy. Należy pamiętać, że w zależności od środowiska i składników temperatura mogą się różnić o kilka stopni. W sumie, za pomocą tego urządzenia można przetwarzać mieszaninę max. 1,2 l.

Nr programu	Nazwa	Opis	Wskaźnik wyświetlacza	Temperatura	Czas
1	Jogurt	w celu przygotowania świeżego jogurtu		42 °C	8 g (*)
2	Twarożek	do przygotowania pysznego świeżego twarogu lub kwaśnego ciasta jako podstawy do pieczenia chleba		30 °C	5 g (*)
3	Jogurt wegański	do przygotowania wegańskiego i bezlaktozowego jogurtu		38 °C	10 g (*)
4	Ekstrakt ziołowy	do przygotowywania ekstraktów ziołowych, np. do zastosowań kosmetycznych		55 °C	4 g (*)

(*) czas dojrzewania można ustawić w odstępach godzinnych od 1 godziny do 24 godzin.

Obsługa urządzenia

- Należy uważać, aby nie przesunąć urządzenia podczas procesu dojrzewania, aby nie przerwać procesu fermentacji.
- Przed użyciem dokładnie wyczyść szklany pojemnik i kubki jogurtowe i spłucz je gorącą wodą.



Pokrywa szklanego pojemnika jest wyposażona w zawór odpowietrzający.

- Przed założeniem pokrywy najpierw otwórz zawór odpowietrzający, naciskając przycisk odpowietrzający. Pokrywę można łatwo przymocować w ten sposób. Po zamocowaniu zamknij zawór.
- Aby zdjąć pokrywę, najpierw otwórz zawór odpowietrzający, naciskając przycisk odpowietrzania. Pokrywę można łatwo zdjąć w ten sposób.

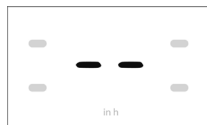
Umieść szklany pojemnik / kubki jogurtowe w urządzeniu

- Włóż napełniony szklany pojemnik (z pokrywką) odpowiednio napełnione kubki jogurtowe (z pokrywkami) do wewnętrznego garnka urządzenia.
- Załóż pokrywę. Zwróć uwagę na prawidłowe położenie osłony.

Podłącz urządzenie do źródła zasilania



- Najpierw podłącz przewód zasilający do złącza wtykowego z tyłu urządzenia. Sprawdź, czy przewód zasilający jest dobrze i dobrze dopasowany. Zbyt luźny przewód zasilający może spowodować uszkodzenie przewodu i wtyczki!
- Teraz podłącz wtyczkę do gniazdka.



- Wszystkie lampki kontrolne na wyświetlaczu zaświecą się wkrótce. Następnie na wyświetlaczu pojawiają się 2 łączniki, a dodatkowo słychać „dźwięk”. Urządzenie jest gotowe do użycia.

UWAGA: Jeśli w ciągu następnych 30 sekund nie będzie żadnej aktywacji przycisku, urządzenie przełączy się z powrotem w tryb gotowości i oba łączniki wygasną. Ponowne dotknięcie przycisku wyboru programu powoduje powrót urządzenia do trybu pracy.

Wybór programu



- Naciśnij kilkakrotnie przycisk wyboru programu, aż zaświeci się żądany program.

- Propozycja czasu dojrzewania jest pokazana na wyświetlaczu. Ustawienia czasu oraz lampka kontrolna odpowiedniego programu migają (np. program „Jogurt”).

UWAGA: Jeśli w ciągu następnych 10 sekund nie będzie żadnej aktywacji przycisku, urządzenie przełączy się z powrotem do trybu pracy (2 myślniki na wyświetlaczu).

Zmiana ustawienia czasu



- W razie potrzeby czas dojrzewania można regulować indywidualnie. W tym celu dotknij kilka razy przycisku „+”, aby odpowiednio wydłużyć czas dojrzewania, i przycisku „-”, aby skrócić czas dojrzewania.

UWAGA: Czas można regulować co godzinę.

Włączanie / wyłączanie



- Po wybraniu wszystkich wymaganych ustawień urządzenie można uruchomić za pomocą przycisku „Start / Stop”.
- Timer został zaprojektowany jako „minutnik”. Po ustawieniu timera odlicza czas do „0”. Po osiągnięciu ustawionego czasu dojrzewania rozlega się czterokrotny „dźwięk”. Urządzenie wyłącza się automatycznie.
- Proces dojrzewania można przerwać w dowolnym momencie, dotykając ponownie przycisku „Start / Stopp”.

Wyjmowanie słoika / pojemnika

- Usuń osłonę. Należy pamiętać, że na wewnętrznej powierzchni pokrywy może znajdować się skroplona woda. Tworzenie się skroplonej wody jest normalne i nie ma powodu do reklamacji.
- Wyjmij szklany pojemnik lub kubki jogurtowe.
- Umieść gotowy jogurt w lodówce na co najmniej 4–8 godzin, aby zakończyć proces dojrzewania. Następnie jogurt może być rafinowany składnikami, przetwarzany lub spożywany.

Trwałe wyłączenie



- Wyciągnij wtyczkę z gniazdka po każdym użyciu, aby uzyskać trwałe i bezpieczne wyłączenie.

Czyszczenie i konserwacja



UWAGA: Niebezpieczeństwo obrażeń lub pożaru!
Przed czyszczeniem zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozwól ostygnąć wszystkim częściom!



Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie ani nie myj jej pod bieżącą wodą!

- Wyczyść wnętrze i obudowę urządzenia wilgotną chusteczką i wytrzyj do sucha.
- Wyczyść pokrywę, szklany pojemnik, kubki jogurtowe, pokrywkę i sitko w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu.

UWAGA: Szklany pojemnik i kubki jogurtowe można również czyścić w zmywarce do naczyń.

- Urządzenie, a także wszystkie akcesoria muszą być całkowicie czyste i suche przed następnym użyciem.

• **Nie używaj żadnych materiałów ściernych ani rozpuszczalników!**

• **Nigdy nie czyść urządzenia za pomocą odkurzacza parowego!**

Kody błędów

Układ elektroniczny urządzenia rozpoznaje awarie i pokazuje je jako kod błędu na wyświetlaczu:

E1 / E2 Błąd w sterowaniu elektronicznym. Uszkodzony układ elektroniczny.
Samodzielna naprawa: Niemożliwe - skontaktuj się z obsługą klienta.

Porady dotyczące użytkowania

- Jogurt produkowany jest z mleka pasteryzowanego i homogenizowanego. Dodane bakterie kwasu mlekowego przetworzą laktozę mleczną w kwas mlekowy. Dzięki powstałemu kwasowi białko mleka tworzy połączenia, w wyniku których powstaje typowa struktura jogurtu.
- Optymalna temperatura dla procesu dojrzewania jogurtu zwyczajnego wynosi ok. 42-44°C, w przypadku jogurtu wegańskiego lub bez laktozy zalecamy temperaturę około 38°C. Czas dojrzewania może się różnić w zależności od użytych składników i pożądanej konsystencji jogurtu.
- Gęstość jogurtu zależy również od zawartości tłuszczu w używanym mleku. Otrzymasz więc raczej twardy jogurt z mleka o zawartości tłuszczu 3,5%, podczas gdy bardziej miękki jogurt powstaje z mleka o zawartości tłuszczu 1,5%.
- Aby osiągnąć dobre wyniki w produkcji jogurtów, konieczne jest dbanie o doskonałą higienę wszystkich narzędzi i składników, ponieważ produkty mleczne są szczególnie wrażliwe.
- Do produkcji używaj wyłącznie mleka i kultury bakterii! Dodatki takie jak cukier, owoce lub aromaty należy dodawać tylko do gotowego jogurtu.
- Dłuższy czas dojrzewania zapewnia jędrniejszą konsystencję jogurtu i intensywniejszy smak jogurtu.
- Wszelkie zaburzenia w czasie dojrzewania (np. przez wibracje i wstrząsy) mogą spowodować, że jogurt pozostanie płynny i nie uzyska odpowiedniej konsystencji.

UWAGA:Nasze rekomendacje to podstawa, ale próbuj sam, aż znajdziesz optymalne ustawienie czasu i dobór składników do „twojego” jogurtu.

Przygotowanie mleka

1 x szklany pojemnik: do pełnego napełnienia potrzebny jest 1 l mleka.

4 x kubki jogurtowe (każdy 125 ml): do pełnego napełnienia potrzebne jest 0,4 l mleka.

- **Surowe mleko:** mleko niepoddane obróbce ze sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwie musi zostać podgrzane do co najmniej 70°C przed spożyciem lub dalszym przetwarzaniem w celu wyeliminowania potencjalnie szkodliwych mikroorganizmów.
- **Świeże mleko lub mleko pasteryzowane:** Mleko z sekcji chłodzonej zostało już podgrzane do co najmniej 72-75°C w celu zniszczenia istniejących mikroorganizmów. Obróbka wstępna nie jest konieczna.
- **Mleko UHT:** Wstępna obróbka mleka nie jest również konieczna, ponieważ zostało już wysterylizowane w wysokiej temperaturze co najmniej 135°C.
- **Wegańskie / niezawierające laktozy alternatywne mleko:** Podczas korzystania z alternatywnych produktów mlecznych takich jak mleko sojowe lub mleko bez laktozy wstępne przygotowanie jest konieczne tylko wtedy, gdy nie zostało zakupione, ale zostało wyprodukowane przez ciebie. W takim przypadku podgrzej mleko do co najmniej 70°C, tak jak w przypadku mleka surowego. Należy pamiętać, że nie każda alternatywa dla mleka wegańskiego może być używana do wytwarzania jogurtu bez środków zagęszczających.

Przygotowanie bakterii kwasu mlekowego

1 x szklany pojemnik: 150 ml naturalnego jogurtu jest potrzebne do pełnego napełnienia odpowiedniej ilości fermentu jogurtowego lub kultury startowej zgodnie z instrukcjami producenta.

4 x kubki jogurtowe (każde 125 ml): do pełnego napełnienia potrzeba odpowiednio 70 ml jogurtu naturalnego, odpowiednio do odpowiedniej ilości fermentu jogurtowego lub kultury startowej zgodnie z instrukcjami producenta.

- **Jogurt naturalny:** Jeśli używasz komercyjnie dostępnego, świeżego jogurtu naturalnego (pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego), pamiętaj, aby wziąć jogurt bez żadnych dodatków konserwujących lub smakowych, które nie zostały poddane obróbce cieplnej.
- **Fermentacja jogurtowa lub kultura startowa:** W przypadku kultury fermentacyjnej lub startowej należy zwrócić uwagę na prawidłowe przechowywanie i termin przydatności do spożycia i stosować ją zgodnie z instrukcjami.

UWAGA: Jogurt przygotowany przy użyciu kultury startowej można ponownie wykorzystać do przygotowania jogurtu. Wystarczy użyć odpowiedniej ilości z kubka z ostatniej porcji. Tej metody nie należy powtarzać, ponieważ skład kultur bakteryjnych kwasu mlekowego może zmieniać się w czasie. Dlatego prosimy o zapoznanie się z instrukcją producenta zastosowanego produktu.

Przygotowanie mieszanki mlecznej

- Napełnij mlekiem naczynie o odpowiedniej wielkości.
- Dodaj żadaną kulturę startową (patrz „Przygotuj bakterie kwasu mlekowego” na s. 24) i dokładnie ją mieszaj, aż obie połączą się równomiernie.

UWAGA: Upewnij się, że temperatura kultury startowej i mleka są podobne.

- Następnie ostrożnie wlej mieszaninę do szklanego pojemnika lub do filizanek jogurtowych. Uważaj, aby nie przepełnić pojemników.
- Zamknij szklany pojemnik lub porcje kubków odpowiednią pokrywką / pokrywkami.

Przepisy

WSKAZÓWKA: Dodaj do jogurtu owoce lub inne składniki przed spożyciem. Niezależnie od tego, czy świeże, z puszki, czy owoce z zamrażarki - jogurt zmieszany z kawałkami owoców lub puree z pulpy owocowej to pyszny i zdrowy początek dnia, a między nimi smaczna przekąska!

Jogurt naturalny

Składniki na szklany pojemnik:

- 1 l mleka
- 150 g naturalnego jogurtu

Składniki na 4 kubki jogurtowe:

- 400 ml mleka
- 70 g naturalnego jogurtu

Mleko i jogurt naturalny powinny mieć tę samą temperaturę (zalecamy temperaturę pokojową). Przelej oba składniki do naczynia i mieszaj je równomiernie. Teraz wlej miksturę do szklanego pojemnika / odpowiednio do kubków jogurtowych i zamknij je odpowiednimi pokrywkami.

Uruchom program „1 - Jogurt” z wstępnie ustawionym czasem 8 godzin. Ustawienie czasu można dowolnie zwiększać lub zmniejszać.

Po zakończeniu włóż szklany pojemnik lub kubki jogurtowe do lodówki na kilka godzin, aby poddać je procesowi dojrzewania, przed dalszym przetwarzaniem lub spożywaniem.

Wegański / bezlaktozowy jogurt z mleka sojowego

Składniki na szklany pojemnik:

- 1 l mleka sojowego
- 150 g jogurtu sojowego

Składniki na 4 kubki jogurtowe:

- 400 ml mleka sojowego
- 70 g sojowego jogurtu

Mleko sojowe i jogurt sojowy powinny mieć tę samą temperaturę (zalecamy temperaturę pokojową). Wlej oba składniki do naczynia i mieszaj je równomiernie. Teraz wlej miksturę do szklanego pojemnika odpowiednio do kubków jogurtowych i zamknij je odpowiednimi pokrywkami.

Uruchom program „3 - Wegańskie” ze wstępnie ustawionym czasem 10 godzin. Ustawienie czasu można dowolnie zwiększać lub zmniejszać.

Po zakończeniu włóż szklany pojemnik lub kubki jogurtowe na kilka godzin do lodówki w celu przeprowadzenia procesu post-dojrzwania, przed dalszym przetwarzaniem lub konsumpcją. Przed spożyciem jogurt można udoskonalić owocami lub innymi składnikami.

UWAGA: Jogurt ze składników wegańskich (np. Mleko sojowe, mleko migdałowe, mleko kokosowe, mleko łubinowe) staje się raczej kremowy i nie ma stabilnej konsystencji. Dlatego zalecamy zagęszczenie go przez dodanie skrobi roślinnej (np. tapioki). Aby uzyskać gęstszą konsystencję jogurtu, wlej 3–4 łyżki mleka do szklanki i wymieszaj z 1–2 łyżeczkami skrobi. Podgrzej mleko i zamieszaj mieszaninę skrobi. Zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu przez 2 minuty. Ważny w tym przypadku jest podział skrobi, aby nie było mącznego smaku. Następnie pozwól mleku ostygnąć do mniej niż 40°C. Teraz możesz zobaczyć, jaką konsystencję jogurt będzie miał później. W razie potrzeby powtórz procedurę lub dodaj trochę płynu.

Jogurt „grecki” ze śmietaną

Składniki na szklany pojemnik:

- 500 ml świeżego mleka 3,8 %

- 100 g jogurtu greckiego
- 200 ml śmietany

Mleko, śmietana i jogurt grecki powinny mieć tę samą temperaturę (zalecamy temperaturę pokojową). Umieść wszystkie składniki w pojemniku i mieszaj równomiernie. Teraz wlej mieszaninę do dużego szklanego pojemnika i zamknij pojemnik odpowiednią pokrywką.

Uruchom program „1 - Jogurt” z ustawionym czasem 8 godzin. Ustawienie czasu można w razie potrzeby zwiększyć lub zmniejszyć.

Po zakończeniu procesu dojrzewania w urządzeniu jogurt musi zostać oddzielony od serwatki. Aby to zrobić, umieść sito na drugim szklanym pojemniku. Teraz wlej jogurt do durszlaka i załóż pokrywkę. Pozwól jogurtowi dobrze spłynąć przez około 6-8 godzin.

UWAGA: Czas odsączania zależy od pożądaney konsystencji jogurtu

Twarożek ze śmietaną

Składniki na szklany pojemnik:

- 500 ml świeżego mleka 3,8 %
- 150 g jogurtu naturalnego 3,8 %
- 200 ml śmietany

Mleko, śmietana i jogurt naturalny powinny mieć tę samą temperaturę (zalecamy temperaturę pokojową). Umieść wszystkie składniki w pojemniku i mieszaj równomiernie. Teraz wlej mieszaninę do szklanego pojemnika i zamknij pojemnik odpowiednią pokrywką. Uruchom program „1 - Jogurt” z ustawionym czasem 8 godzin. Ustawienie czasu można w razie potrzeby zwiększyć lub zmniejszyć.

Po zakończeniu procesu dojrzewania w urządzeniu ser należy oddzielić od serwatki. Aby to zrobić, umieść sito kroplowe na drugim szklanym pojemniku. Teraz wlej twarożek do durszlaka i nałóż pokrywkę. Niech twarożek dobrze odsączy się w lodówce przez około 24 godziny. Przed jedzeniem twarożek można wzbogacić świeżymi ziołami lub przyprawami.

UWAGA: Czas odsączenia zależy od pożądanej konsystencji twarogu.

Twarożek z ekstraktem podpuszczkowym

Składniki na szklany pojemnik:

- 1 l mleka 3,5 %
- 150 g jogurtu naturalnego
- 5 kropli wyciągu podpuszczki (np. z apteki)

Rozgrzej mleko do 30°C, umieść je razem z naturalnym jogurtem w pojemniku i mieszaj równomiernie. Teraz wlej mieszaninę do szklanego pojemnika i zamknij pojemnik odpowiednią pokrywką.

Uruchom program „2 - twarożek” z ustawionym czasem 5 godzin. Ustawienie czasu można w razie potrzeby zwiększyć lub zmniejszyć. Po 2 godzinach dodaj ekstrakt podpuszczkowy, który został zmieszany z około 50 ml wody, do mieszanki mleczno-jogurtowej i ostrożnie zamieszaj. Po kolejnych 2 godzinach zagęszczoną mieszaninę kroi się nożem w prostopadłości o długości około 1-2 cm.

Poczekaj na zakończenie programu.

Po zakończeniu procesu dojrzewania w urządzeniu ser należy oddzielić od serwatki. Aby to zrobić, umieść sito na drugim szklanym pojemniku. Teraz wlej twarożek do durszlaka i nałóż pokrywkę. Niech twarożek dobrze odsączy się w lodówce przez co najmniej 6-8 godzin. Przed jedzeniem twaróg można wzbogacić świeżymi ziołami lub przyprawami.

UWAGA: Czas odsączenia zależy od pożądanej konsystencji twarogu.

Ekstrakt ziołowy

Składniki na szklany pojemnik:

- 300 ml neutralnego oleju (np. oliwa z oliwek)
- 2 garści tymianku (około 15-20 g)

Strząśnij tymianek i pokrój go na małe kawałki (usuń brud i niedoskonałości). Pozwól tymiankowi wyschnąć przez noc na ręczniku papierowym. Następnego dnia włóż suszony tymianek do szklanego pojemnika i zalej go neutralnym olejem. Tymianek powinien być przykryty. Zamknij pojemnik odpowiednią pokrywką.

Uruchom program „4 - Zioła” z ustawionym czasem 4 godzin. Ustawienie czasu można w razie potrzeby zwiększyć lub zmniejszyć.

Po zakończeniu programu wlej ekstrakt do słoika z zakrętką i pozostaw do namoczenia w ciepłym miejscu przez kolejne 3-4 dni. Po tym czasie odsącz ekstrakt przez drobne sito, aby odfiltrować pozostałości. Przechowuj w ciemnym i chłodnym miejscu.

Przepisy z gotowym jogurtem

Naturalny jogurt domowy jest zdrową bazą dla wielu pysznych dań, a w dobrej kuchni jest wiele jego zastosowań. Możesz go używać do robienia pysznych ciast i innych wypieków, tworzenia lekkich nadzień do ciasta lub udoskonalania pikantnych sosów, zup i dipów. Oto kilka sugestii od nas:

Dressing jogurtowy

- 250-300 g jogurtu naturalnego
- 3 łyżki śmietany
- szczypta soli i cukru
- Przyprawy: czosnek i papryka
- 1-2 łyżki świeżo posiekanych ziół (np. szczypiorek, pietruszka, koperek)
- 1 łyżeczka soku z cytryny

Dobrze wymieszaj składniki (z wyjątkiem soku z cytryny) i pozwól mu się przegryźć. W razie potrzeby dopraw solą i / lub sokiem z cytryny przed użyciem. Szczególnie dobrze smakuje z chrupiącymi sałatkami, takimi jak kapusta pekińska lub korzeń radicchio.

Owocowe lody jogurtowe

- 350 g mrożonych owoców (np. malin)
- 150 g śmietany
- 150 g jogurtu naturalnego
- 6-8 łyżeczek cukru pudru

Śmietankę, jogurt i cukier puder wymieszać mikserem do uzyskania kremowej konsystencji. Przetrzyj zimne mrożone owoce w blenderze i natychmiast energicznie i równomiernie wymieszaj z mieszanką śmietany / jogurtu. Wlej tę mieszaninę do zamrażarki na co najmniej 45 minut, a następnie podziel ją na porcje.

Napój śniadaniowy

- 300 ml soku pomarańczowego
- 100 g jogurtu naturalnego
- 2-3 łyżki płatków owsianych
- 1 łyżeczka miodu
- 1 dojrzały banan

Rozgrzej jedną trzecią soku pomarańczowego i zanurz w nim płatki owsiane na 15 minut. Obierz banana, pokrój go na kawałki i zmiksuj razem z namoczonymi płatkami owsianymi, pozostałym sokiem pomarańczowym, jogurtem i miodem. Teraz można się delektować!

Napój jogurtowy „Tropic”

- 150 g jogurtu naturalnego
- 80 ml soku ananasowego
- 20 ml syropu kokosowego
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 4-5 kostek lodu

Wstrząśnij energicznie wszystkimi składnikami w shakerze. Wlej do wysokiej szklanki. W razie potrzeby można udekorować szaszłykiem owocowym lub świeżą miętą.

Ciasto jogurtowe

- 150 g jogurtu naturalnego
- 150 g oleju
- 300 g cukru
- 350 g mąki
- 1 opakowanie sody oczyszczonej
- 2 jajka
- 1 cytryna

Wymieszaj olej z jogurtem, cukrem, startą skórką cytryny i jajkami, aż się spieni. Przesiej mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia i energicznie zamieszaj lepkie ciasto. Wypełnij nasmarowaną blaszkę. Rozgrzej piekarnik do 175°C (piekarnik z termoobiegiem), piecz ciasto na dolnej półce przez około 50-60 minut. Po schłodzeniu wyjąć z formy, posypać cukrem pudrem lub zalać polewą cukrem pudrem i odrobiną soku z cytryny.

Salatka marchewkowo-jogurtowa

- 250-300 g jogurtu naturalnego
- 500 g marchewki
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki oleju rzepakowego lub oliwy
- 1 łyżka soku z cytryny
- Sól, pieprz, chili w proszku

Obierz marchewki, zetrzyj je drobno i wymieszaj z sokiem z cytryny. Rozgrzej olej w rondlu, dodaj startą marchewkę i gotuj na wolnym ogniu przez około 10 minut, od czasu do czasu mieszając. Gdy marchewki zostaną ugotowane, zdejmij patelnię z ognia. Wymieszaj jogurt, zmiażdżony ząbek czosnku, sól, pieprz i chili w proszku i dodaj do gotowanej na parze marchewki. Gotuj, dopóki płyn nie zostanie lekko wchłonięty. Pozostaw do ostygnięcia i schłódź w lodówce przez około 1 godzinę. Doskonale pasuje jako przystawka lub jako dodatek do grillowanego mięsa; letnia uczta jak lekki obiad :)

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.



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.

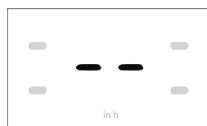
Place glass container/yogurt cups in appliance

- 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.

Notizen - Notes

[illegible]

Serwis i gwarancja (ważne tylko w Niemczech)

Szanowny kliencie,

Niestety, około 95% wszystkich reklamacji można przypisać błędom operacyjnym i można je bez problemu rozwiązać, kontaktując się z naszym działem obsługi klienta przez telefon lub e-mail. Dlatego prosimy o kontakt z nami przed zwróceniem urządzenia do sprzedawcy. Pomoże Ci to szybko, bez konieczności wysyłki rozwiązać problem.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH udziela prywatnemu użytkownikowi końcowemu gwarancji jakości na produkty zakupione w Niemczech na okres dwóch lat od daty zakupu. Okres gwarancji nie jest przedłużany o kolejną odsprzedaż, naprawę lub wymianę produktu, ani nie rozpoczyna się od nowa.

Nasze produkty są wytwarzane z najwyższą możliwą starannością. Jeśli nadal zauważysz usterkę, wykonaj następującą procedurę:

1. Proszę najpierw zgłosić się do naszego działu obsługi klienta pod numerem telefonu 09851/5758 5732 lub e-mail service@rommelsbacher.de i opisać znaną wadę. Poinformujemy Cię, jak postępować z urządzeniem.
2. Jeśli nie ma błędu operacyjnego lub podobnego, prześlij urządzenie wraz z dowodem zakupu i pisemnym opisem błędu na poniższy adres. Bez dowodu zakupu naprawa zostanie przeprowadzona bezpłatnie bez pytania.

Bez pisemnego opisu błędu musimy wystawić fakturę za dodatkowy wysiłek. Wysyłając urządzenie, upewnij się, że jest ono bezpiecznie transportowane. Nie ponosimy odpowiedzialności za nieubezpieczony lub uszkodzony sprzęt.

UWAGA: Zasadniczo nie przyjmujemy przesyłek za pobraniem. Nie zostaną one dostarczone i zostaną zwrócone za opłatą. Jeśli gwarancja jest uzasadniona, zapłacimy za przesyłkę, a po konsultacji wyślemy Ci naklejkę paczki do bezpłatnego zwrotu.

Według opcji ROMMELSBACHER gwarancja ogranicza się do usunięcia wad lub dostarczenia zamiennego produktu wolnego od wad. Dalsze roszczenia są wykluczone.

3. Gwarancja wygasa w przypadku użytkowania komercyjnego, jeżeli wada wynika z niewłaściwego lub niewłaściwego traktowania, użycia siły, nieautoryzowanych prób naprawy i / lub innych uszkodzeń po zakupie lub uszkodzeń spowodowanych normalnym zużyciem.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851 5758-0
Fax 09851 5758-57 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de