



ROMMELSBACHER

PL Instrukcja obsługi

GB Instruction manual



JG 40

Urządzenie do jogurtu
Yogurt maker

Opis produktu / Product description



	PL	GB
1	Plastikowa misa	Plastic bowl
2	Pokrywa	Cover
3	Słoik z nakr tk (150 ml)	Single portion jar with screw top (150 ml)
4	Nakr tka	Screw cap
5	Przyciski do ustawiania czasu (+) i (-)	Push-buttons for time setting (+) and (-)
6	Wy wietlacz wskazuj cy czas	Timer display
7	Przycisk on/off	ON/OFF push-button

Spis treści

	Strona
Opis produktu	2
Wprowadzenie.....	4
U ywanie zgodne z przeznaczeniem.....	4
Dane techniczne.....	4
Kompletno produktu.....	4
Opakowanie.....	4
Recykling.....	4
Zasady bezpiecze stwa	5
Ogólne wskazówki bezpiecze stwa	5
Wskazówki bezpiecze stwa dotycz ce u ytkowania urz dzenia.....	6
Przed pierwszym u yciem	7
Porady.....	7
Obsługa urz dzenia.....	7
Przygotowanie mleka.....	7
Sporz dzenie jogurtu.....	7
Wł czanie i wył czanie urz dzenia	8
Wymywanie gotowego jogurtu.....	8
Kody bł dów	9
Czyszczenie i konserwacja.....	9
Dodatkowe akcesoria.....	9
Wskazówki.....	10
Przepisy.....	10
GB Instrukcja w j. angielskim.....	13

Wprowadzenie



Cieszymy się, że zdecydowałaś się na ten nowy sprzęt jako ci sprzyta do robienia jogurtu i dziękujemy za zaufanie. Jego łatwa obsługa z pewnocią sprawi Ci radość. Aby mieć pewnoć, że będziesz mógł dłużej korzystać z tego urządzenia, przeczytaj uważnie poniższe uwagi i ich przestrzegaj. Zachowaj instrukcję i przekazuj osobom trzecim, które będą korzystać z urządzenia. Dziękujemy.

Używanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania naturalnego jogurtu (tylko do normalnego użytku domowego). Inne zastosowania lub modyfikacje urządzenia nie są zamierzone i niosą ze sobą znaczne ryzyko. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

Dane techniczne

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

Napięcie:	230 V~ 50 Hz
Moc:	40 Wat
Klasa ochrony	II
Pobór mocy:	< 0,5 W
Ilość słoików:	8 (150 ml) z zakrętkami
Zakres czasu:	do 18 godzin

Kompletność produktu

Sprawdź kompletność produktu i wszystkich komponentów (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 wkładane do odpowiednich zbiorników.



Przykłady oznakowa-
nia: PE oznacza polietylen, kod 02 dla PE-HD, 04 dla PE-LD, PP dla polipropylenu, PS dla polistyrenu

Recykling



Zgodnie z dyrektywą w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy wyrzucać tego produktu wraz ze zwykłymi odpadami domowymi po zakończeniu jego okresu użytkowania. Dlatego prosimy o dostarczenie go bezpłatnie do odpowiednio licencjonowanych lokalnych punktów zbiórki zajmujących się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



OSTRZE ENIE: Przeczytaj wszystkie wskazówki i instrukcje dotycz ce bezpiecze stwa! Nieprzestrzeganie instrukcji i wskazówek bezpiecze stwa mo e spowodowa pora enie pr dem, po ar i / lub ci kie obra enia!

Ogólne wskazówki bezpiecze stwa

- Pilnuj, by dzieci poni ej 8 roku ycia nie bawiły si sprz tem i przewodem zasilaj cym
- Dzieci w wieku od 8 lat musz by nadzorowane podczas czyszczenia lub konserwacji urz dzenia.
- Dzieciom w wieku od 8 lat oraz osobom nie posiadaj cym wiedzy lub do wiadczenia w obsłudze urz dzenia lub upo ledzonym fizycznie, sensorycznie lub umyślowo nie wolno obsługiwa urz dzenia bez nadzoru lub instrukcji osoby odpowiedzialnej za ich bezpiecze stwo.
- Nigdy nie pozostawiaj urz dzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Materiał do pakowania jak np. torby foliowe nale y trzyma z dala od dzieci.
- Nie u ywaj tego urz dzenia z zewn trznym zegarem lub oddzielnym systemem telekontroli.
- Przed ka dym u yciem nale y sprawdzi , czy urz dzenie i osprz t s sprawne, nie wolno uruchamia , je li zostało upuszczone lub wykazuje widoczne uszkodzenia. W takich przypadkach zasilanie musi zosta odł czone, a urz dzenie musi zosta sprawdzone przez specjalist .
- Podczas układania przewodu zasilaj cego upewnij si , e nikt nie mo e si o niego zapl ta ani potkn , aby unikn przypadkowego poci gnia urz dzenia.
- Trzymaj przewód zasilaj cy z dala od gor cych powierzchni, ostrych kraw dzi i sił mechanicznych. Regularnie sprawdzaj przewód zasilaj cy pod k tem uszkodze i zepsucia. Uszkodzone lub zapl tane przewody zwi kszaj ryzyko pora enia pr dem.

- Nie wolno niewłaściwie używać przewodu zasilającego do odciążania urządzenia!
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie podczas czyszczenia.
- Nie przechowuj ani nie obsługuj urządzenia na zewnątrz ani 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. Niewłaściwe dokonanie naprawy może powodować zagrożenia dla użytkownika.
- Niewłaściwe użytkowanie i lekceważenie instrukcji uniemożliwia wszelkie roszczenia gwarancyjne.

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące użytkowania urządzenia

- Podczas pracy nie wolno napełniać plastikowej miski wodą!
- Nie transportować urządzenia, gdy jest gorące. Urządzenie i akcesoria muszą całkowicie ostygnąć przed ich czyszczeniem lub przenoszeniem!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazdka po całkowym ugaśnieniu, aby zapewnić bezpieczne wyłączenie.
- **Podczas instalacji urządzenia należy przestrzegać następujących zasad:**
 - o Ustaw urządzenie na aroodpornej, stabilnej i równej powierzchni (bez lakierowanych powierzchni, bez obrusów itp.).
 - o Umieść je poza zasięgiem dzieci.
 - o Przestrzeń nad urządzeniem powinna być wolna. Pozostaw odległość wentylacji co najmniej 20 cm ze wszystkich stron, aby uniknąć uszkodzenia przez ciepło lub opary i zapewnić swobodny obszar roboczy. Należy zapewnić niezakłócony dopływ powietrza.
 - o Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (piekarnik, płomień gazowy itp.) lub w otoczeniu zagrożonym wybuchem, w którym znajdują się łatwopalne ciecze lub gazy.

Przed pierwszym uyciem

Na pocz tek nale y wyczy ci urz dzenie oraz wszystkie akcesoria. Aby uzyska bardziej szczególowe informacje, patrz „Czyszczenie i konserwacja”.

Porady

- Jogurt składa si głównie z mleka pasteryzowanego i homogenizowanego o zawarto ci tłuszczu 1,5% lub 3,5%. Lactobacilli przekształcaj mleko w jogurt, przetwarzaj c cukier mleczny w kwas mlekowy. Wytworzona energia jest wykorzystywana do namna ania bakterii mlekowych.
- Optymalna temperatura dla procesu dojrzewania wynosi około 42–44°C. Czas dojrzewania mo e si ró ni w zale no ci od składników i po danej konsystencji jogurtu.
- G sto jogurtu zale y równie od zawarto ci tłuszczu w u ywanym mleku. Zatem mleko o zawarto ci tłuszczu 3,5% tworzy raczej zwarty jogurt, przy czym mleko o zawarto ci tłuszczu 1,5% tworzy słabszy jogurt.
- Istnieje jogurt prawoskr tny i lewoskr tny. Ró nica polega tylko na zamkni tym mleku mlekowym. W zale no ci od rodzaju kwas mlekowy posiada odwrócony do lustra skład grup molekularnych. Doro li mog dobrze trawi zarówno jogurt prawoskr tny, jak i lewoskr tny, przy czym niemowl ta powinny by karmione wyłącznie jogurtem prawoskr tnym.
- W przypadku kultury startowej mo na u y wie ego jogurtu naturalnego (bez dodatków), dost pnego w handlu lub jogurtu ze sklepu ze zdrow ywno ci .

UWAGA: We nasze sugestie za podstaw i eksperymentuj sam, a znajdziesz optymalny czas i najlepsze składniki dla swojego ulubionego jogurtu :)

Obsługa urz dzenia

Nale y zwróci uwag , aby urz dzenie nie poruszało si podczas dojrzewania jogurtu, aby nie zakłóca procesu fermentacji.

Przygotowanie mleka

Do pełnego napełnienia wymagany jest 1 litr mleka.

- **wie e mleko:**

Je li do pocz tkowej mieszanki zostanie u yte wie e mleko, nale y je najpierw podgrza do około 85°C, aby zabi wszystkie zarazki i bakterie. Nast pnie mleko musi zosta schłodzone do temperatury poni ej 40°C

- **Mleko homogenizowane (mleko UHT):**

Podczas korzystania z mleka UHT nie jest wymagane dalsze przygotowanie, poniewa ten rodzaj mleka był ju wcze niej podgrzewany. Mo na je jednak traktowa tak samo jak wie e mleko.

Sporz dzenie jogurtu

Mo na zastosowa ró ne kultury startowe:

- **Jogurt naturalny:**

Korzystaj c z komercyjnie dost pnego wie ego, naturalnego jogurtu (150 ml), wybierz rodzaj bez adnych dodatków konserwuj cych lub aromatyzuj cych, które nie zostały poddane ultra-obróbce cieplnej. Ten jogurt powinien mie tak sam zawarto tłuszczu, jak u ywane mleko.

• Fermentacja jogurtowa:

Korzystaj z fermentu ze sklepu ze zdrową żywnością, zwróć uwagę, aby był wie i używaj go zgodnie z jego instrukcją.

UWAGA: Moesz użyć jogurtu domowego do założenia nowej kultury. We słoiku ostatniej porcji (150 ml) aby zrobić nową mieszankę. Jeśli jako przystawek przyjmujesz jogurt naturalny, moesz powtórzyć tę czynność 4-6 razy. Wykorzystaj ferment jako starter, tę procedurę mo na powtórzyć do 20 razy. Następnie należy zastosować nową kulturę początkową.

Za pomocą tego urządzenia mo przetworzyć do 1,2 litra mieszanki mlecznej:

- Napełnij naczynie mlekiem (1 litr)
- Dodaj porcję kulturę początkową (patrz wyżej) i dokładnie wymieszaj. Upewnij się, że temperatura kultury startowej i mleka są podobne.
- Następnie ostro nalej mieszaninę do słoików porcji. Nie przepelniaj słoików.
- Mo liwe jest również przygotowanie mieszaniny bezpo rednio w słoikach porcyjnych. Daj 1-2 łyżeczki jogurtu do każdego słoika, następnie napełnij je mlekiem i dokładnie wymieszaj.
- **Umie słoiki w plastikowej misce urządzenia z założonymi zakrętkami.**
- Umie pokrywę. Upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo ustawiona.

UWAGA: Przed napełnieniem słoików dokładnie je wyczyść i splucz gorącą wodą.

Włączanie i wyłączenie urządzenia

- Podłącz wtyczkę do gniazdka.
- Naciśnij przycisk ON / OFF; urządzenie rozpocznie proces dojrzewania. Sterowanie elektroniczne zapewnia optymalną temperaturę podczas przygotowania.



- Wyświetlacz pokazuje standardowo czas 9 godzin. Jest to redni czas dojrzewania wymagany do przygotowania łagodnego jogurtu.
- Czas dojrzewania wpływa na konsystencję i smak jogurtu. Wi cej czasu oznacza mocniejszy jogurt i bardziej intensywny smak. Moesz swobodnie wypróbować, jaki jogurt lubisz najbardziej.
- Przyciski (+) i (-) umożliwiają indywidualne ustawienie czasu w zakresie 1–18 godzin.
- Proces mo zatrzymać w dowolnym momencie, ponownie naciskając przycisk ON / OFF
- Timer jest „minutnikiem”. Po ustawieniu czasu odlicza się wstecz do „0”. Aby uzyskać lepszą teksturę, ostatnia godzina jest wywietlana w minutowych odstępach. Po osiągnięciu ustawionego czasu dojrzewania rozlegnie się trzykrotny sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Po skończonej pracy odłącz urządzenie od prądu.

UWAGA: Za każdym razem, gdy naciśniesz przycisk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.

Wymywanie gotowego jogurtu

- Usuń osłonę. Zwróć uwagę, ponieważ wewnętrzne osłony mogłyby się skumulować kroplami wody. Tworzenie się kondensatu jest normalne i nie ma powodu do reklamacji.

- Zdejmij pojemniki, mocno dokręć pokrywki
- Włóż gotowy jogurt do lodówki na co najmniej 4 godziny, aby zakończyć proces dojrzewania. Tylko wtedy jogurt powinien być rafinowany składnikami, przetwarzany lub spożywany.

Kody błędów

W przypadku nieprawidłowego działania elektronika urządzenia wyświetla na wyświetlaczu odpowiednie kody błędów:

Lo Awaria w sterowaniu elektronicznym. Uszkodzony układ elektroniczny.

Hi Awaria w sterowaniu elektronicznym. Uszkodzony układ elektroniczny.

Samopomoc: Niemożliwe - urządzenie należy przekazać do obsługi klienta.

Czyszczenie i konserwacja



**UWAGA: Niebezpieczeństwo obrażeń i poparzeń !
Przed czyszczeniem zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż wszystkie części ostygną !**

Nigdy nie zanurzaj urządzenia i wtyczki w wodzie ani nie myj ich pod bieżącą wodą !

- Wyczyść urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotnymi chusteczkami i wytrzyj do sucha.
- Umyj pokrywki, słojki i nakrętki w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu do mycia naczyń. Słojki mogą być myte również w zmywarce do naczyń.
- Przed kolejnym użyciem wszystkie części muszą być całkowicie czyste i suche.
- **Nie używaj adnych materiałów ściernych ani rozpuszczalników!**
- **Nigdy nie używaj urządzenia parowego do czyszczenia!**

Dodatkowe akcesoria

Do przygotowania większych ilości można kupić kolejne 8 słoików z zakrętkami w zestawie pod nazwą artykułu „JG 8”. Zapytaj swojego specjalistycznego dystrybutora, spedytora, sklep internetowy lub skontaktuj się z nami bezpośrednio: service@rommelsbacher.de

Wskazówki

- Aby uzyskać dobre wyniki w produkcji jogurtu, konieczne jest dbanie o doskonałą higienę wszystkich narzędzi i składników, ponieważ produkty mleczne są na to bardzo wrażliwe.
- Do przygotowania należy używać czystego mleka i kultury startowej! Dodatki takie jak cukier, owoce lub aromaty należy dodawać czysto do gotowego jogurtu.
- Dłuższy czas dojrzewania oznacza jaśniejszy jogurt i bardziej intensywny smak jogurtu.
- Wszelkie zakłócenia podczas procesu dojrzewania (np. przez wstrząsy) mogą spowodować, że jogurt pozostanie płynny.

Przepisy

„Słodki” swój jogurt owocami. Niezależnie od tego, czy są to świeże owoce, owoce w puszkach czy mrożone - jogurt zmieszany z owocami w kawałkach lub puree to pyszny i zdrowy początek dnia oraz lekkostrawna lekka przekąska między nimi!

Domowy jogurt naturalny jest zdrowy i dla wielu pysznych potraw znajdujących różne rodzaje zastosowania w kuchni. Można go używać do robienia pysznych ciast i innych wypieków, tworzenia lekkich nadziewek do ciast lub udoskonalania pikantnych sosów, zup i dipów. Oto kilka sugestii od nas:

Dressing jogurtowy

250–300 g jogurtu naturalnego
3 łyżki mietany
szczypta soli i cukru
czosnek i papryka w proszku
1-2 łyżki świeżo posiekanych ziół
1 łyżeczka soku z cytryny

Dobrze wymieszaj składniki (z wyjątkiem soku z cytryny) i odłóż na bok, aby zamarynować. Jeśli to konieczne, dopraw do smaku solą i / lub sokiem z cytryny przed podaniem. Smakuje szczególnie dobrze z chrupiącymi sałatkami, tak jak chińska kapusta lub korzeń raddicchio.

Ciasto wiecowe 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, a się spieni. Przesiej mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia i energicznie wymieszaj wszystko do uzyskania lepkiego ciasta.

Wypełnij nasmarowany kształt foremki wiecawca. Rozgrzej piekarnik do 175°C (piekarnik z termoobiegiem), piecz ciasto na dolnej półce przez około 50-60 minut. Po schłodzeniu wyjmij z formy, posyp cukrem pudrem lub polej cukrem i odrobiną soku z cytryny.

Owocowe lody jogurtowe

350 g mro onych owoców (np. malin lub jagód mieszanych)

150 g naturalnego jogurtu

150 g mietany

6-8 łyeczek cukru pudru (zgodnie z yceniem i w zale no ci od słodyczy owoców)

Mieszaj mietan , jogurt i cukier puder mikserem, a uzyska kremow konsystencj . Zmiksuj zimne mro one owoce w blenderze i natychmiast wymieszaj energicznie i równomiernie z mieszkank mietany / jogurtu. Umie t mieszanin w zamra arce na co najmniej 45 minut, aby ostygła, a nast pnie porcjuj i szybko podawaj.

Napój niadaniowy

300 ml soku pomara czowego

2-3 łyeczki pełnoziarnistych płatków owsianych

1 dojrzały banan

100 g naturalnego jogurtu

1 łyeczka miodu

Delikatnie podgrzej około jednej trzeciej soku pomara czowego i pozostaw płatki owsiane do namoczenia przez 15 minut. Obierz banana, pokrój go na kawałki i zmiksuj drobno razem z namoczonymi płatkami owsianymi, pozostałym sokiem pomara czowym, jogurtem i miodem. Podziel go na szklanki i ciesz si !

Napój jogurtowy „Tropic”

150 g naturalnego jogurtu

80 ml soku ananasowego

20 ml syropu kokosowego

odrobina soku z cytryny

4 - 5 kostek lodu

Wstrz nij energicznie wszystkimi składnikami w shakerze. Wlej do wysokiej szklanki i w razie potrzeby udekoruj szaszłykiem owocowym lub wie mi t .

Sałatka z marchewk i jogurtem

250–300 g jogurtu naturalnego

500 g marchwi

1 z bek czosnku

2 łyki oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek

1 łyka soku z cytryny

Sól, pieprz, chili w proszku

Obierz marchewki, zetrzyj rednio drobno i wymieszaj z sokiem z cytryny. Rozgrzej olej w rondlu, dodaj start marchewk , przykryj i gotuj na rednim ogniu przez około 10 minut, od czasu do czasu mieszaj c. Gdy marchewki zostaną ugotowane, zdejmij garnek z płyty do gotowania. Wymieszaj jogurt, prasowany czosnek, sól, pieprz i chili w proszku i dodaj do gotowanej marchewki. Niech wszystko postoi, dopóki ciecz nie zostanie prawie wchłoni ta. Pozostawi do ostygni cia, a nast pnie wło y do lodówki na około 1 godzin . Doskonale komponuje si jako przystawka lub dodatek do grillowanych mi s. Pyszny równie jako lekki obiad.

Contents

	Page
Product description	2
Introduction	14
Intended use	14
Technical data	14
Scope of supply	14
Packing material	14
For your safety	15
General safety advices	15
Safety advices for using the appliance	16
Prior to initial use.....	17
Interesting facts	17
Operating the appliance.....	17
Preparing the milk.....	17
Starting the yogurt.....	17
Switching the appliance on and off.....	18
Taking out the ready yogurt.....	18
Error Codes	19
Cleaning and maintenance	19
Special accessories.....	19
Tips	19
Recipes.....	20

Introduction



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

To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed for preparing natural yogurt (normal household use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

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

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	40 W
Protection class:	II
Standby consumption:	< 0.5 W
Number of portion jars:	8 (150 ml each) with screw caps
Setting time range:	up to 18 hours

Scope of supply

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

Packing material

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

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



In the examples for the plastic marking:

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

Disposal/recycling



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, do not dispose of this product with your normal domestic waste at the end of its lifespan. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment.





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

General safety advices

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children must not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store or operate the appliance outside or in wet rooms.

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

Safety advices for using the appliance

- The plastic bowl must not be filled with water for operation!
- Do not transport the appliance when hot. Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.
- **Observe the following when setting up the appliance:**
 - o Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
 - o Place it beyond children's reach.
 - o The space above the appliance should be free. Leave a ventilation distance of at least 20 cm to all sides to avoid damage by heat or vapour and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.
 - o Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.

Prior to initial use

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

Interesting facts

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

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

Operating the appliance

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

Preparing the milk

For a complete filling 1 litre of milk is required.

- **Fresh milk:**

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

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

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

Starting the yogurt

Different starter cultures can be used:

- **Natural yogurt:**

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

• Yogurt ferment:

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

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

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

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

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

Switching the appliance on and off

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



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

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

Taking out the ready yogurt

- Remove the cover. Pay attention, as inside the cover some condensed water may have cumulated. The formation of condensation is normal and no reason for complaint.
- Take out the portion jars and screw the caps on well.
- Place the finished yogurt into the refrigerator for at least 4 hours in order to finally stop the ripening process. Only then the yogurt should be refined with ingredients, processed or consumed.

Error Codes

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

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

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

Cleaning and maintenance



ATTENTION: Hazard of injury and burns!

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

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

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

Special accessories

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

Tips

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

Recipes

„Sweeten“ your yogurt with fruit. Regardless of whether it is fresh fruit, canned fruit or frozen food - yogurt mixed with fruit either in pieces or puréed is a delicious and healthy start to the day and an easily digestible light snack for in between!

Homemade natural yogurt is a healthy base for many delicious dishes finding a variety of uses in the kitchen. It can be used to make delicious cakes and other pastries, create light cake fillings or refine spicy sauces, soups and dips. Here are just a few suggestions from us:

Yogurt dressing

250 - 300 g of natural yogurt
3 tbsp of cream
1 pinch of salt and sugar
garlic and paprika powder each
1 - 2 tbsp freshly chopped herbs (e.g. chives, parsley, dill)
1 tsp lemon juice for seasoning

Mix the ingredients (except the lemon juice) well and set aside to marinate. If necessary, season to taste with salt and/or lemon juice before serving. Tastes particularly good with crisp lettuce such as Chinese cabbage or radicchio.

Yogurt fruit ice cream

350 g of frozen fruits (e.g. raspberries or mixed berries)
150 g of natural yogurt
150 g of cream
6 - 8 tsp icing sugar (as desired and depending on sweetness of the fruits)

Stir cream, yogurt and icing sugar with a mixer until creamy. Purée the cold frozen fruit in a blender and immediately mix it vigorously and evenly with the cream/yogurt mixture. Place this mixture in the freezer for at least 45 minutes to cool down, then portion and serve quickly.

Breakfast drink

300 ml of orange juice
2 - 3 tsp wholegrain oat flakes
1 ripe banana
100 g of natural yogurt
1 tsp honey (for seasoning)

Gently heat about one third of the orange juice and allow the oatmeal to soak for 15 minutes. Peel the banana, cut it into pieces and purée it finely together with the soaked oatmeal, the remaining orange juice, yogurt and honey. Divide it between the glasses and enjoy!

Yogurt Drink „Tropic“

150 g of natural yogurt
8 cl of pineapple juice
2 cl of coconut syrup
1 dash of lemon juice
4 - 5 ice cubes

Shake all ingredients vigorously in a shaker. Pour into a tall glass and garnish with a fruit skewer or fresh mint, if necessary.

Yogurt Bundt cake

150 g of natural yogurt
150 g of cooking oil
300 g of sugar
350 g of flour
1 sachet of baking soda
2 eggs
1 lemon

Stir cooking oil with yogurt, sugar, grated lemon zest and eggs until foamy. Add the flour mixed with baking powder by sieving and stir vigorously to a thick dough.

Fill in a greased Bundt cake pan. Preheat the oven to 175 ° C (circulating air), bake the cake on the bottom rail for about 50 - 60 minutes. After cooling, turn it out of the pan, sprinkle with powdered sugar or cover with a sugar icing made of powdered sugar and a little lemon juice.

Steamed carrot and yogurt salad

250 - 300 g of natural yogurt
500 g of carrots
1 clove of garlic
2 tbsp rapeseed or olive oil
1 tbsp lemon juice
Salt, pepper, chilli powder

Peel the carrots, grate medium-fine and mix with the lemon juice. Heat the oil in a saucepan, add the grated carrots, cover and simmer over medium heat for about 10 minutes, stirring occasionally. When the carrots are cooked, remove the pot from the cooking plate.

Mix yogurt, pressed garlic, salt, pepper and chili powder and add to the steamed carrots. Let it all soak until the liquid is almost absorbed. Allow to cool down and then put it in a fridge for about 1 hour. Fits very well as an appetizer or as an accompaniment to grilled meats. Lukewarm also delicious as a light dinner.

