



ROMMELSBACHER

- (D) Bedienungsanleitung
- (GB) Instruction manual
- (F) Mode d'emploi
- (I) Istruzioni per l'uso
- (RU) Руководство по эксплуатации



JG 40

Joghurtbereiter

Yogurt maker • Yaourtière • Yogurtiera • Йогуртница

Produktbeschreibung / Product description



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

	F	I
1	Bac en plastique	Vasca in plastica
2	Couvercle	Coperchio
3	Pots en verre (150 ml)	Vasetto in vetro con filettatura (150 ml)
4	Couvercle	Coperchio avvitabile
5	Boutons de réglage du temps (+) et (-)	Pulsanti per regolare il timer (+) e (-)
6	Affichage du temps de fonctionnement	Monitor del timer
7	Bouton MARCHE/ARRET	Pulsante acceso/spento

	RU
1	Пластиковая чаша
2	Крышка
3	Порционная баночка (150 мл)
4	Завинчивающаяся крышка
5	Кнопки для установки времени (+) и (-)
6	Дисплей с отсчетом времени
7	Кнопка включения/выключения
8	Штекер с проводом электропитания

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Produktbeschreibung	2
Einleitung.....	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Technische Daten	4
Lieferumfang.....	4
Verpackungsmaterial	4
Für Ihre Sicherheit.....	5
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	5
Sicherheitshinweise zu Gebrauch des Gerätes	6
Vor dem ersten Gebrauch	7
Wissenswertes	7
Inbetriebnahme des Gerätes	7
Milch vorbereiten.....	7
Joghurt ansetzen.....	7
Gerät ein- bzw. ausschalten.....	8
Fertigen Joghurt entnehmen	8
Fehlercodes	9
Reinigung und Pflege.....	9
Sonderzubehör	9
Tipps	10
Rezepte	10
Service und Garantie.....	50
GB Instruction manual	13
F Mode d'emploi	23
I istruzioni per l'uso	33
RU руководства по эксплуатации	42

Einleitung



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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Zubereiten von Joghurt im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

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

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	40 Watt
Schutzklasse:	II
Standby-Verbrauch:	< 0,5 W
Anzahl Portionsgläser:	8 (à 150 ml) mit Schraubdeckel
Zeiteinstellung:	bis 18 Stunden

Lieferumfang

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

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

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

Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



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

Entsorgungshinweis



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

Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Wissenswertes

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

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

Inbetriebnahme des Gerätes

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

Milch vorbereiten

Für eine komplette Füllung benötigen Sie 1 Liter Milch.

- **Frischmilch:**

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

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

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

Joghurt ansetzen

Sie können unterschiedliche Startkulturen einsetzen:

- **Naturjoghurt:**

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

Joghurt sollte den gleichen Fettgehalt haben wie die verwendete Milch.

• **Joghurtferment:**

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

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

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

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

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

Gerät ein- bzw. ausschalten

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



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

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

Fertigen Joghurt entnehmen

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

- Portionsgläser entnehmen, Deckel gut verschrauben.
- Stellen Sie den fertigen Joghurt noch für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank, um den Reifeprozess endgültig abzuschließen. Erst danach sollte der Joghurt mit Zutaten verfeinert, weiterverarbeitet oder verzehrt werden.

Fehlercodes

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

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

Reinigung und Pflege



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

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

Sonderzubehör

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

Tipps

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

Rezepte

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

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

Joghurt Dressing

250 - 300 g Naturjoghurt

3 EL Sahne

je eine Prise Salz und Zucker

Knoblauch- und Paprikapulver

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

1 TL Zitronensaft zum Abschmecken

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

Joghurt Kranzkuchen

150 g Naturjoghurt

150 g Speiseöl

300 g Zucker

350 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

2 Eier

1 Zitrone

Öl mit Joghurt, Zucker, der abgeriebenen Zitronenschale und Eiern schaumig rühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl dazu sieben und alles kräftig zu einem zähflüssigen Teig rühren.

In eine gefettete Kranzform füllen. Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen, den Kuchen etwa 50 - 60 Minuten auf der unteren Schiene backen. Nach dem Abkühlen aus der Form nehmen, mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Guss aus Puderzucker und etwas Zitronensaft überziehen.

Joghurt-Früchte-Eis

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

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

Frühstücksdrink

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

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

Joghurt Drink „Tropic“

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

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

Gedünsteter Karotten-Joghurt Salat

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

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

Contents

	Page
Product description	2
Introduction	14
Intended use	14
Technical data	14
Scope of supply	14
Packing material	14
For your safety	15
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
F Mode d'emploi.....	23
I istruzioni per l'uso	33
RU руководства по эксплуатации.....	42

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.

Table des matières

	Page
Description du produit	2
Introduction	24
Utilisation conforme.....	24
Données techniques.....	24
Contenu de livraison	24
Matériaux d'emballage	24
Indication d'élimination	24
Pour votre sécurité	25
Consignes de sécurité générales	25
Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil	26
Avant la première mise en marche.....	26
Conseils pour un bon résultat	27
Mise en service	27
Préparer du lai	27
Préparer les bactéries lactiques.....	27
Démarrer / arrêter l'appareil.....	28
Retirer le Yaourt prêt.....	28
Codes d'erreurs.....	29
Nettoyage et entretien	29
Accessoires spéciaux.....	29
Conseils pour un bon résultat	29
Recettes	30
I istruzioni per l'uso	33
RU руководства по эксплуатации	42

Introduction



Nous vous félicitons que vous ayez choisi cette yaourtière de qualité supérieure et vous remercions pour votre confiance. L'utilisation simple vous enchantera sûrement. Afin d'obtenir les meilleurs résultats et une entière satisfaction de longues années durant avec cet appareil, nous vous conseillons de suivre les conseils suivants. Veuillez bien conserver ce mode d'emploi et le transmettre au prochain utilisateur. Nous vous en remercions.

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour préparer du yaourt pour un usage domestique seulement. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil sera considérée non conforme et peut être source de graves dangers. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non conforme. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Données techniques

Ne raccorder qu'à une prise de courant de terre usuelle, installée en règle. S'assurer que la tension du secteur correspond à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccorder qu'au courant alternatif.

Tension nominale:	230 V~ 50 Hz
Puissance nominale:	40 W
Classe protection:	II
Consommation en stand-by:	< 0.5 W
Nombre de pots de yaourt:	8 (150 ml each) with screw caps
Réglage du temps:	up to 18 hours

Contenu de livraison

Immédiatement après le déballage, vérifiez si le contenu de la livraison est complet et si le produit et tous les accessoires sont en parfait état (voir la description du produit à la page 2).

Matériaux d'emballage

Ne jetez pas les matériaux d'emballage n'importe comment, mais contribuez à leur recyclage. Déposez les emballages en papier, carton et carton ondulé à des points de collecte de vieux papier. De la même façon, jetez les éléments d'emballage en plastique et les sachets dans des collecteurs prévus à cet effet.



Dans les exemples d'abréviation des matières plastiques vous trouverez : PE pour polyéthylène, le numéro d'identification 02 pour PE-HD, 04 pour PE-LD, PP pour polypropylène, PS pour polystyrène

Indication d'élimination



En fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. Veuillez le renvoyer gratuitement à un point de collecte municipal (par exemple un centre de recyclage) pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Votre municipalité ou votre administration municipale vous informe des options d'élimination.



ATTENTION: Lire attentivement toutes les notices de sécurité et les instructions! Ne pas respecter les consignes de sécurité et les instructions peut provoquer une électrocution ou des blessures graves!

Consignes de sécurité générales:

- Toujours tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés du produit et du câble d'alimentation.
- Les enfants de 8 ans et plus ne doivent nettoyer ou entretenir l'appareil que sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants de 8 ans et plus) dénuées d'expérience ou de connaissance, ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Toujours surveiller l'appareil en fonctionnement.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas laisser les matériaux d'emballage (tels que des sacs en plastique) à la portée des enfants.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil via un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Avant toute utilisation, vérifier le bon état de l'appareil et des accessoires. Ne pas mettre en service après une chute ou s'il présente des dommages visibles. Dans ces cas, débranchez l'appareil et faites-le vérifier par un spécialiste.
- Veillez à l'emplacement du cordon et prenez toutes les précautions nécessaires afin que personne ne puisse s'y empêtrer ou trébucher, afin d'éviter de le faire tomber au sol.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation reste éloigné des surfaces chaudes, pointues, coupantes ou des contraintes mécaniques. Vérifiez régulièrement que le câble n'est pas endommagé ou ne présente pas de traces d'usure. Les câbles endommagés/emmêlés augmentent le risque de décharge électrique.
- Pour débrancher l'appareil du réseau électrique, tirez uniquement sur la fiche de contact et jamais sur le câble d'alimentation !

- Ne jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau pour les nettoyer.
- Ne stockez ni n'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans endroits humides.
- Cet appareil est en conformité avec les consignes de sécurité relatives à son sujet. Si l'appareil ou le câble est endommagé, débrancher immédiatement l'appareil. Seules les personnes autorisées et spécialisées peuvent procéder à des réparations. Des réparations non conformes peuvent constituer un grand danger pour l'utilisateur.
- Une utilisation inappropriée ou le non-respect du mode d'emploi entraîne la perte de la garantie.

Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil

- Ne remplissez pas le bac en plastique avec de l'eau et pas faites-le opérer ensuite.
- Ne pas transporter l'appareil tant qu'il est chaud. Attendez le refroidissement complet de l'appareil avant le nettoyage ou le transport !
- Pour une déconnection sûre, retirez la fiche de courant après chaque usage.
- **Pour placer l'appareil, veuillez observer les points suivants :**
 - o Poser l'appareil sur un support plat, stable et insensible à la chaleur (pas sur des tables laquées, pas sur des nappes, etc.)
 - o Placer l'appareil hors de la portée des enfants.
 - o L'espace au-dessus de l'appareil doit être libre. Veillez à respecter une distance pour la ventilation d'au moins 20 cm de chaque côté de l'appareil pour éviter les dommages dus à la chaleur ou à la vapeur et pour pouvoir travailler sans entrave. Il faut assurer une circulation d'air sans obstruction.
 - o Ne pas mettre l'appareil en service près d'autres sources de chaleur (four, flamme à gaz, etc.) ou à proximité de substances explosives ou inflammables (liquides ou gaz).

Avant la première mise en marche

Avant la première mise en marche, nettoyez l'appareil et tous les accessoires. Pour plus d'informations, voir le chapitre « Nettoyage et entretien ».

Conseils pour un bon résultat

- Le yaourt est principalement produit à partir de lait pasteurisé et homogénéisé contenant 1,5% / 3,5 de matières grasses. Les bactéries lactiques transforment le lait en yaourt, à cet effet les bactéries transforment le lactose présent dans le lait en acide lactique. L'énergie qui en résulte est utilisée par les bactéries lactiques pour leur multiplication.
- La température optimale pour la maturation est d'environ 42 à 44 ° C. La durée de maturation peut varier en fonction de l'utilisation de divers ingrédients et de la consistance souhaitée du yaourt.
- La fermeté du yaourt dépend également de la teneur en matière grasse du lait utilisé. Par exemple, le lait contenant 3,5% de matières grasses devient un yaourt plus ferme, tandis que le lait contenant 1,5% de matières grasses permet d'obtenir un yaourt plus doux.
- Il y a des yaourts à rotation à gauche et à droite. Cela ne diffère que par l'acide lactique contenu. Selon le type, l'acide lactique présente une disposition inversée des groupes moléculaires. Les adultes peuvent bien digérer les yaourts à gauche et à droite. Les nourrissons devraient être mieux nourris avec du yaourt pour droitiers.
- En tant que culture d'amorçage, vous pouvez utiliser du yaourt naturel frais sans additifs du commerce ou du ferment de yaourt du magasin de produits diététiques.

NOTE: Prenez nos recommandations comme base et essayez vous-même jusqu'à ce que vous trouviez le réglage du temps et le choix des ingrédients optimal pour « votre » yaourt.

Mise en service

IMPORTANT: Veillez à ne pas déplacer l'appareil pendant la période de maturation afin d'éviter de perturber ou d'interrompre le processus de fermentation.

Préparer du lait

Pour un remplissage complet, il faut 1 litre de lait.

- **Lait frais:**

Lors de l'utilisation du lait frais, il faut le chauffer à env. 85 °C avant la préparation afin de tuer les microorganismes présents. Ensuite le lait doit être refroidi à moins de 40 °C.

- **Lait UHT (pasteurisé):**

Lors de l'utilisation du lait H, aucun prétraitement n'est requis, car il est déjà stérilisé à des températures élevées. Un traitement comme avec du lait frais est possible néanmoins.

Préparer les bactéries lactiques

Vous pouvez utiliser des cultures d'amorçage différentes:

- **Yaourt naturel:**

Lorsque vous utilisez du yaourt naturel frais (150 ml) du commerce, veillez à utiliser du yaourt sans agent de conservation ni arôme, ni yaourt traité thermiquement. Le yaourt doit avoir la même teneur en matière grasse que le lait utilisé.

- **Ferment de yaourt (ou culture d'amorçage):**

Lorsque vous utilisez du ferment du magasin de produits diététiques, veillez à l'utiliser dans l'état frais et selon les instructions spécifiques.

NOTE: Vous pourrez ensuite utiliser votre yaourt fait maison à nouveau comme culture d'amorçage. Pour cela, utilisez le dernier verre de portion (150 ml). Pour les cultures d'amorçage de yaourt naturel vous pouvez répéter ce processus environ 4 – 6 fois – puis une nouvelle culture doit être utilisée.

Cet appareil peut traiter une quantité de lait de 1,2 l au maximum:

- Remplissez le lait (1 litre) dans un récipient suffisamment grand.
- Ajoutez la culture d'amorçage (voir ci-dessus) et bien agitez jusqu'à ce qu'elle se répartisse uniformément. La culture d'amorçage doit être à peu près la même température que le lait utilisé.
- Ensuite, versez délicatement le mélange dans les verres de portion. Veillez à ne pas surcharger les verres.
- La préparation de lait peut également être mélangée directement dans les verres à portion en ajoutant 1 à 2 petites cuillères de yaourt naturel, remplir de lait et remuer bien.
- **Placez les verres avec couvercle dans le bac en plastique de l'appareil.**
- Placez le couvercle. Veillez que le couvercle est correctement placé.

NOTE: Il faut laver les verres de portion abondamment avant l'utilisation et puis rincer à l'eau très chaude.

Démarrer / arrêter l'appareil

- Branchez la fiche d'alimentation dans une prise.
- Pour démarrer, appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRET, l'appareil démarre le processus de maturation. Le contrôle électronique assure une température optimale pendant la préparation.



- L'affichage montre l'heure par défaut de 9 heures. Cette temps de maturation est nécessaire en moyenne pour la préparation de yaourt doux.
- Le temps de maturation affecte la fermeté et le goût du yaourt. Plus de temps signifie plus de fermeté et un goût plus intense. Essayez vous-même quel est le meilleur goût pour vous.
- Le réglage du temps de maturation peut être modifié à tout moment. Avec les interrupteurs à touche (+) et (-), le temps peut être modifié individuellement de 1 à 18 heures.
- Le processus de maturation peut être interrompu à tout moment en appuyant à nouveau sur le bouton ON/OFF.
- La minuterie est un „compte à rebours : Une fois le réglage est effectué, le temps est compté à zéro. Pour une meilleure orientation, la dernière heure est affichée en pas de minutes. Lorsque le temps de maturation prédéfini est atteint, un bip triple retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.
- Une fois le processus de maturation est terminé, débranchez toujours le fiche secteur de la prise. Toujours débrancher l'appareil de la prise secteur lorsque le temps de maturation est terminé.

NOTE: Toute actuation d'une touche est confirmée par un bip.

Retirer le yaourt prêt

- Enlevez le couvercle. Veuillez noter que de la condensation peut se former à l'intérieur du couvercle. La formation de condensation est normale et ne constitue pas un motif de réclamation.
- Enlevez les verres à portions, Vissez bien les couvercles.
- Placez le yaourt fini au réfrigérateur pendant au moins 4 heures pour finaliser le processus de maturation. Ce n'est qu'alors que le yaourt peut être affiné avec des ingrédients transformés ou consommés.

Codes d'erreurs

L'électronique de l'appareil détecte les dysfonctionnements et les affiche sous forme de code d'erreur à l'écran :

- Lo** Erreur dans la commande électronique. Electronique défectueuse.
Auto-assistance: pas possible – Veuillez contacter votre service-clientèle.

- Hi** Erreur dans la commande électronique. Electronique défectueuse.
Auto-assistance: pas possible – Veuillez contacter votre service-clientèle.

Nettoyage et entretien



ATTENTION: Risque de brûlure ou blessure! Toujours débrancher l'appareil de la prise secteur et faire refroidir l'appareil avant le nettoyage!

Ne jamais plonger l'appareil, le cordon, la fiche secteur et la fiche du connecteur dans l'eau ou les nettoyer à l'eau courante !

- Nettoyer l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide et le sécher.
- Nettoyer le couvercle, les verres de portion et le couvercle avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Les verres de portion peuvent être nettoyés en lave-vaisselle aussi.
- Avant de les réutiliser, tous les composants et accessoires doivent être parfaitement propres et secs.
- **N'utilisez ni abrasifs ni solvants!**
- **Ne traitez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur!**

Accessoires spéciaux

Pour la préparation de quantités plus importantes, vous pouvez acheter un set de 8 autres verres de portion avec filetage sous la désignation de l'article « JG 8 ». Adressez-vous à votre revendeur, magasin spécialisé ou magasin en ligne.

Conseils

- La bonne hygiène de tous les équipements et ingrédients est essentielle au succès du yaourt, car les produits laitiers sont très sensibles.
- Utilisez uniquement du lait et la culture d'amorçage dans la production. Ajoutez les additifs tels que du sucre, des fruits ou des arômes au yaourt fini
- Une maturation plus longue donne un yaourt plus ferme et un goût plus prononcé du yaourt.
- Une perturbation pendant la période de maturation (due par exemple à des vibrations) peut empêcher le yaourt de devenir solide.

Recettes

« Sucrez » votre yaourt avec des fruits. Peu importe qu'avec des fruits frais, de fruits en conserve ou de produits surgelés – le yaourt mélangé à des morceaux de fruits ou à la pulpe de purée est un début de journée délicieux et sain et une collation légère et digeste à toute heure de la journée !

Le yaourt naturel maison est une base saine pour de nombreux plats délicieux. Dans la bonne cuisine, il trouve une variété d'utilisations. Il peut être utilisé pour faire de délicieux gâteaux et autres pâtisseries, créer des fourrages légers ou affiner les sauces, les soupes et les trempettes épicées. Voici quelques suggestions de notre part :

Vinaigrette au yaourt

250 à 300 g de yaourt naturel

3 CS de crème

1 pincée de sel et de sucre chacun

Paprika et ail en poudre

1 - 2 CS d'herbes fraîchement hachées (par exemple, ciboulette, persil, aneth)

1 CC de jus de citron au goût

Bien mélanger les ingrédients – sauf le jus de citron – et laisser reposer un peu. Si nécessaire, assaisonnez avec du sel et/ou du jus de citron avant la consommation. Très bon avec des salades croquantes telles que le chou chinois ou chicorée.

Yaourt glacé avec des fruits

350 g de fruits surgelés (e. g. framboise ou mélange de baies)

150 g de yaourt naturel

150 g de crème

6 - 8 CC de sucre en poudre (selon le goût et la douceur des fruits)

Bien mélanger la crème, le yaourt et le sucre en poudre. Mixez en purée les fruits surgelés et mélangez-les immédiatement au mélange crème/yaourt vigoureusement et uniformément. Mettez le mélange au congélateur pour faire surgeler au moins 45 minutes, puis mettez-le en portions et servez rapidement.

Boisson pour le petit-déjeuner

300 ml de jus d'orange

2 - 3 CS d'avoine entière

1 banane mûre

100 g de yaourt naturel

1 CC de miel (au goût)

Chauffer doucement environ un tiers du jus d'orange et y faire tremper la farine d'avoine pendant 15 minutes. Peler la banane, la couper en morceaux et la réduire en purée fine avec la farine d'avoine trempée, le jus d'orange restant, le yaourt et le miel. Distribuez dans des verres et savourez.

Boisson au yaourt « Tropic »

150 g de yaourt naturel
8 cl de jus d'ananas
2 cl de sirop de noix de coco
1 trait de jus de citron
4 - 5 glaçons

Agiter vigoureusement tous les ingrédients dans un shaker. Verser dans un grand verre et décorer avec une brochette de fruits ou de la menthe fraîche au besoin.

Gâteau au yaourt

150 g de yaourt naturel
150 g d'huile comestible
300 g de sucre
350 g de farine
1 sachet de poudre à lever
2 œufs
1 citron

Mélangez l'huile avec le yaourt, le sucre, le zeste de citron râpé et les œufs. Tamiser la farine mélangée au poudre à lever et mélangez énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.

Remplissez dans une forme de gâteau graissée. Préchauffez le four à 175 °C (air de circulation), faites cuire le gâteau sur la barre inférieure pour environ 50 - 60 minutes.

Après refroidissement, démouler, saupoudrer de sucre en poudre ou recouvrir d'une pincée de sucre en poudre et d'un peu de jus de citron.

Salade de carottes sauté au yaourt

250 - 300 g de yaourt naturel
500 g de carottes
1 gousse d'ail
2 CC d'huile de colza ou d'olive
1 CC de jus de citron
Sel, poivre, poudre de chili

Epluchez les carottes, râpez les mi-fines et mélangez-les avec le jus de citron. Faites chauffer de l'huile dans une casserole, ajoutez les carottes râpées et laissez mijoter à feu moyen pendant environ 10 minutes en remuant en temps de temps. Lorsque les carottes sont cuites, retirez la casserole du feu.

Mélanger le yaourt, la gousse d'ail pilée, le sel, le poivre et le chili en poudre, puis ajouter-les aux carottes sautées. Laisser reposer le mélange jusqu'à ce que le liquide est absorbé un peu. Laisser encore refroidir et puis réfrigérer environ 1 heure au réfrigérateur. Convient très bien comme hors-d'œuvre ou comme accompagnement de viande grillé ; même tiède un plaisir comme repas léger du soir.

I Istruzioni per l'uso

Sommario

	Pagina
Descrizione del prodotto.....	2
Introduzione.....	34
Usa appropriato dell'apparecchio	34
Dati tecnici.....	34
Volume di consegna.....	34
Imballaggio.....	34
Norme di sicurezza.....	35
Istruzioni generali di sicurezza	35
Istruzioni di sicurezza per l'uso dell'apparecchio	36
Prima messa in servizio.....	36
Informazioni sullo yogurt.....	37
Utilizzo dell'apparecchio.....	37
Preparare il latte	37
Preparare lo yogurt	37
Accendere e spegnere l'apparecchio.....	38
Prelevare lo yogurt pronto	38
Messaggio di errore	39
Pulizia e manutenzione.....	29
Accessori optional.....	29
Consigli	39
Ricette.....	40
RU Руководство по эксплуатации.....	42

Introduzione



Siamo lieti di constatare che avete scelto questa yogurtiera di alta qualità e vi ringraziamo per la fiducia in noi riposta. Siamo certi che anche voi apprezzerete la facilità d'uso. Affinché possiate godervi a lungo questo nuovo apparecchio, vi preghiamo di leggere e osservare attentamente le seguenti avvertenze, che vanno depositate in un posto sicuro e passate all'utente rispettivo. Grazie.

Uso appropriato dell'apparecchio

Usare l'apparecchio per preparare yogurt solo a scopo domestico. L'uso inappropriato dell'apparecchio e le modifiche effettuate su di esso possono causare gravi incidenti. In questo caso il fabbricante non è responsabile dei danni subiti. L'apparecchio non è adatto all'uso professionale.

Dati tecnici

Collegare il dispositivo solo ad una presa con messa a terra correttamente installata. La tensione di rete deve corrispondere alla tensione indicata sulla targa dati. Collegare solo all'alimentazione CA.

Tensione:	230 V~ 50 Hz
Potenza:	40 W
classe di protezione:	II
Consumo energetico in modalità stand-by:	meno 0.5 W
Quantità di vasetti:	8 (à 150 ml)
Quantità di coperchi:	8
Timer regolabile:	fino a 18 ore

Volume di consegna

Si consiglia di controllare dopo l'acquisto la completezza del volume di consegna come anche lo stato del prodotto e dei suoi componenti. (Vedasi la descrizione del prodotto alla pagina 2)

Imballaggio

Gettate il materiale d'imballaggio nei contenitori per il riciclaggio della carta e della plastica, tenendo conto delle diverse identificazioni riguardanti i materiali in plastica.



PE sta per polietilene, la cifra 02 per PH-HD, 04 per LD-PE,
PP per polipropilene,
PS per polistirolo.

Istruzioni per lo smaltimento



Secondo la legge sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche, questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Si prega pertanto di consegnarlo gratuitamente presso un punto di raccolta comunale (ad es. centro di riciclaggio) per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il vostro comune o l'amministrazione comunale vi informerà sulle possibilità di smaltimento.



ATTENZIONE: leggete attentamente le avvertenze di sicurezza e le istruzioni per l'uso. La non osservanza delle misure di sicurezza può provocare scossa elettrica, ustioni e/o gravi lesioni.

Istruzioni generali di sicurezza

- L'imballaggio, come ad esempio il sacchetto di plastica avvolgente, non va dato ai bambini per giocare.
- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali, psichiche o intellettive ridotte, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile e addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio. Non lasciate incustodito l'apparecchio acceso e tenetelo fuori dalla portata dei bambini.
- Sorvegliate i bambini e non fateli giocare con l'apparecchio.
- **Non riempire** d'acqua la vasca di plastica dell'apparecchio durante la messa in servizio.
- Non utilizzate quest'apparecchio con un timer esterno di accensione o con un sistema separato di telecomando.
- L'apparecchio deve appoggiare su una base robusta e piana, lontano da fonti di calore (forno, fiamma viva). Non usate l'apparecchio in ambiente con pericolo d'esplosione, per esempio nelle vicinanze di sostanze infiammabili (liquidi o gas).
- Controllate lo stato dell'apparecchio e degli accessori prima di ogni uso. Non usatelo nel caso fosse accidentalmente caduto a terra o fosse danneggiato. Disinserite il cavo d'alimentazione e fate controllare l'apparecchio da un tecnico specializzato.
- Non immergete l'apparecchio e la sua spina in acqua per pulirli.
- Disinserite la presa di corrente dopo ogni uso. Per evitare che l'apparecchio cada inavvertitamente a terra e si danneggi, non lasciate mai il cavo d'allacciamento penzolare dal ripiano di appoggio.

- Tenete il cavo d'allacciamento lontano da fonti di calore, da angoli taglienti o da altre apparecchiature meccaniche. Controllate regolarmente che sia in buono stato. Un cavo elettrico danneggiato aumenta il pericolo di scossa elettrica.
- Non Tirate il cavo d'alimentazione per disinserire la spina dalla presa di corrente.
- Quest'apparecchio è stato costruito in ottemperanza delle pertinenti norme di sicurezza. Nel caso di deterioramento del cavo di allacciamento o dell'apparecchio, disinserite immediatamente la spina. Per riparazioni rivolgetevi sempre e solo a negozi specializzati e autorizzati. In seguito a riparazioni fuori norma possono insorgere dei pericoli per l'utente.
- L'uso inappropriato e la non osservanza delle istruzioni portano alla perdita del diritto di garanzia.

Istruzioni di sicurezza per l'uso dell'apparecchio

- Non riempire e utilizzare la Vasca di plastica dell'apparecchio con acqua. Prima di poter pulire o trasportare l'apparecchio e gli accessori devono essere completamente raffreddati
- Per uno scollegamento sicuro, tirare la spina di rete dopo ogni utilizzo. Durante l'installazione dell'apparecchio è necessario osservare quanto segue:
 - o Posizionare l'apparecchio su un piano di lavoro resistenti al calore, stabile e uniforme (senza superfici verniciate, senza tovaglie, ecc.).
 - o Tenere fuori dalla portata dei bambini.
 - o Mantenere una distanza di ventilazione sufficiente di almeno 20 cm su tutti i lati dell'apparecchio per evitare danni causati da calore o vapore e per lavorare senza ostacoli. Assicurarsi che la circolazione dell'aria non sia ostacolata.
 - o Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore (stufa, fiamma di gas, ecc.) o in atmosfere potenzialmente esplosive contenenti liquidi o gas infiammabili.

Prima messa in servizio

Vi consigliamo di pulire l'apparecchio e i suoi accessori prima della prima messa in servizio. Per altre informazioni consultare la rubrica „Pulizia e manutenzione“.

Informazioni sullo yogurt

- Lo yogurt è prodotto per lo più dal latte pastorizzato e omogeneizzato con un contenuto lipidico di 1,5 % e 3,5 %. I lattobacilli trasformano il latte in yogurt, in quanto il lattosio presente diventa acido lattico. I lattobacilli a loro volta si moltiplicano sotto questo processo.
- La temperatura ideale di maturazione è di ca. 40 °C. Il tempo di maturazione varia secondo gli ingredienti e la consistenza del prodotto desiderata.
- La consistenza dello yogurt dipende anche dal contenuto di lipidi dello yogurt. Uno yogurt prodotto da latte a 3,5 % di grasso sarà più compatto di uno yogurt prodotto da latte a 1,5 %.
- L'acido lattico può essere destrogiro o levogiro. Secondo il tipo di coltura, l'acido lattico presenta una struttura speculare nel gruppo molecolare. Le persone adulte in genere digeriscono facilmente entrambi gli yogurt. Invece per i neonati si consigliano gli yogurt destrogiri.
- Come coltura iniziale si può usare dello yogurt fresco al naturale senza additivi oppure dei fermenti da acquistare in erboristeria.

CONSIGLIO: partendo dalle nostre raccomandazioni troverete in breve tempo l'impostazione ottimale della durata di maturazione così come la scelta dell'ingrediente per preparare il "vostro" yogurt.

Utilizzo dell'apparecchio

IMPORTANTE: Non muovere l'apparecchio durante il tempo di maturazione, per non disturbare o interrompere il processo di fermentazione.

Preparare il latte

Per un riempimento completo si necessita 1 litro di latte.

- **Latte fresco:**

Se si utilizza latte fresco, è necessario riscaldarlo fino al punto d'ebollizione, eliminando germi e batteri. In seguito far raffreddare il latte sotto 40 °C.

- **Latte a lunga conservazione:**

Se si utilizza del latte a lunga conservazione questa preparazione non è necessaria, perché è già stato pastorizzato in precedenza. Si potrà comunque pretrattarlo come il latte fresco.

Preparare lo yogurt

Si possono impiegare le seguenti culture a piacere:

- **Yogurt al naturale:**

Utilizzare dello yogurt fresco al naturale (150 ml) comprato in commercio senza conservanti o additivi. Lo yogurt deve contenere la stessa quantità di grassi del latte utilizzato.

- **Fermenti per lo yogurt:**

Impiegare solo fermenti lattici freschi comprati in erboristeria o in farmacia, tenendo conto delle loro istruzioni d'impiego.

AVVISO: In seguito si potrà utilizzare come coltura dello yogurt preparato da sé in precedenza. Prendere in questo caso l'ultimo vasetto (150 ml). Avendo utilizzato inizialmente lo yogurt come coltura, si potrà ripetere la procedura per 4-6 volte, mentre con una coltura iniziale a base di fermenti lattici vivi fino a 20 volte. Dopo di che è necessario prendere una nuova coltura.

L'apparecchio è in grado di lavorare una quantità massima di 1,2 litri di liquido:

- Versare il latte (1 litro) in un recipiente capiente.
- Aggiungere la coltura iniziale (vedere sopra) e mescolare accuratamente, fino a dissoluzione completa. È importante che la coltura iniziale abbia la stessa temperatura del latte.
- Versare il composto nei vasetti senza troppo riempirli.
- È anche possibile preparare il composto direttamente nei vasetti mettendoci 1-2 cucchiaini di yogurt, il latte e mescolando accuratamente.
- Introdurre i vasetti senza coperchio nella vasca di plastica dell'apparecchio.
- Coprire l'apparecchio con il coperchio badando a una posizione corretta.

AVVISO: Lavare bene i vasetti di vetro e sciacquarli con acqua calda prima dell'uso.

Accendere e spegnere l'apparecchio

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Premere l'interruttore acceso/spento. L'apparecchio è in funzione.



- Sul monitor appare come valore standard una durata di 8 ore, che corrisponde al tempo di maturazione necessario per ottenere uno yogurt leggero.
- Il tempo di maturazione determina la consistenza e il sapore dello yogurt. Con una maturazione prolungata si ottiene uno yogurt più compatto e di sapore intenso. Otterrete sicuramente lo yogurt che più vi piace dopo alcune prove.
- L'impostazione della durata di maturazione può essere cambiata a ogni momento. Tramite gli interruttori del timer (+) e (-) è possibile impostare la durata da 1 a 18 ore.
- Per interrompere il processo di maturazione premere il pulsante acceso/spento.
- Il timer fa un conto alla rovescia, vale a dire che alla durata impostata sono dedotte le ore. Durante l'ultima ora invece il valore indicato corrisponde ai minuti rimanenti permettendo un miglior orientamento. Alla fine del tempo di maturazione impostato si udiranno 3 suoni. L'apparecchio si spegne automaticamente.
- Staccare la spina dalla presa di corrente alla fine di ogni preparazione.

AVVISO: L'azionamento di qualsiasi tasto è accompagnato da segnale acustico.

Prelevare lo yogurt pronto

- Togliere il coperchio. Fare attenzione all'acqua di condensa formata sotto il coperchio.
- Prelevare i vasetti e chiuderli con i coperchi puliti.
- I coperchi dei vasetti sono muniti di un visualizzatore della data di produzione che permette un controllo della scadenza del prodotto.
- Mettere lo yogurt pronto per almeno 4 ore in frigorifero per terminare così il processo di maturazione. Dopo di che, se desiderato, si potranno aggiungere altri ingredienti, usarlo come ingrediente per diverse ricette o semplicemente degustarlo al naturale.

Messaggio di errore

L'elettronica del dispositivo rileva malfunzionamenti e li visualizza sul display come codice di errore:

- Lo** Errore nel controllo elettronico. Elettronica difettosa.
Auto-aiuto: impossibile - fornire il dispositivo al servizio clienti.

- Hi** Errore nel controllo elettronico. Elettronica difettosa.
Auto-aiuto: impossibile - fornire il dispositivo al servizio clienti.

Pulizia e manutenzione



ATTENZIONE: Disinserire la spina dalla presa di corrente prima della pulizia! Fare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia! Non immergere l'apparecchio né la sua spina nell'acqua o lavarli sotto il rubinetto aperto! Pulire l'apparecchio con un panno inumidito e asciugarlo accuratamente.

- Lavare il coperchio, i vasetti e i loro coperchietti in acqua calda e detergente per stoviglie. I vasetti possono essere messi in lavastoviglie.
- Prima di usare di nuovo l'apparecchio è necessario che tutto sia ben pulito e asciutto.
- **Non usare detergenti abrasivi o solventi!**
- **Non sottoporre l'apparecchio a una pulitrice a getto vapore!**

Accessori optional

Per preparare una maggiore quantità di yogurt si possono acquistare altri 8 vasetti con coperchietto. Il set si trova in commercio sotto l'articolo „JG 8“. Chiedete al vostro rivenditore specializzato.

Consigli

- Un'igiene irreprensibile dell'apparecchio e degli ingredienti è assolutamente necessaria alla preparazione dello yogurt, poiché i latticini sono molto sensibili ai batteri.
- Durante il processo di produzione dello yogurt usare solo il latte e la coltura! Ingredienti come zucchero, frutta e aromi sono da aggiungere solo a maturazione terminata.
- Con un tempo prolungato di maturazione si otterrà uno yogurt più compatto e più saporito.
- Scuotere la yogurtiera durante il processo di maturazione potrebbe provocare che lo yogurt rimanga liquido.

Ricette

Lo yogurt si può raddolcire con la frutta. Non importa se usate frutta fresca, in conserva o congelata. Lo yogurt mescolato alla frutta a pezzetti o schiacciata è semplicemente delizioso, nonché molto sano.

Con lo yogurt fatto in casa potrete preparare tantissime pietanze, questo infatti ha nella buona cucina molteplici possibilità d'impiego. Per esempio per preparare dolci e biscotti, per insaporire salse, zuppe o intingoli. Qui di seguito vi proponiamo alcune ricette:

Condimento allo yogurt

250 - 300 g di yogurt al naturale

3 cucchiaini di panna

Un pizzico di sale e uno di zucchero

Aglione e paprica in polvere

1 - 2 cucchiaini di erbe fresche tritate (p. es. prezzemolo, erba cipollina, aneto)

1 cucchiaino di succo di limone

Mescolare tutti gli ingredienti, ad eccezione del succo di limone, e far riposare per un po'. Aggiungere il succo di limone prima di consumare. Ottimo con il cavolo cinese o il radicchio.

Gelato allo yogurt con frutta

350 g frutta congelata (p. es. lamponi o frutti bosco)

150 g di yogurt al naturale

150 g di panna

6 - 8 cucchiaini di zucchero a velo (secondo il vostro gusto e la dolcezza della frutta)

Mescolare la panna, lo yogurt e lo zucchero con una frusta elettrica. Macinare la frutta congelata nel tritatutto e mescolare immediatamente alla mistura yogurt e panna. Mettere l'impasto nel congelatore per almeno 45 minuti prima di servire.

Bevanda energetica

150 g di yogurt al naturale

8 cl di succo di ananas

2 cl di sciroppo di noce di cocco

1 spruzzo di succo di limone

4 - 5 cubetti di ghiaccio

Agitare energicamente nello shaker tutti gli ingredienti. Versare in un bicchiere alto e guarnire con uno spiedino di frutta e una fogliolina di menta.

Ciambella allo yogurt

150 g di yogurt al naturale
150 g di olio di semi
300 g di zucchero
350 g di farina
1 pacchetto di lievito
2 uova
1 limone

Sbattere le uova con l'olio, lo yogurt, lo zucchero e la buccia grattugiata del limone finché il composto non diventa schiumoso. Mescolare la farina al lievito e dopo averla setacciata aggiungerla all'impasto. Imburrate una teglia per ciambella e versateci l'impasto. Collocare la ciambella sul ripiano inferiore del forno preriscaldato a 175 °C (forno ventilato) per circa 50 – 60 minuti. A cottura terminata far raffreddare il dolce, toglierlo dalla teglia e spolverizzare con zucchero a velo oppure spennellatelo con una glassa a base di zucchero e succo di limone.

Insalata di carote stufate con salsa allo yogurt

250 - 300 g di yogurt al naturale
500 g di carote
1 spicchio d'aglio
2 cucchiai d'olio d'oliva o di colza
1 cucchiaino di succo di limone
Sale, pepe, peperoncino in polvere

Sbucciare e grattugiare le carote e mescolarle al succo di limone. Riscaldare l'olio in una padella e cuocere le carote grattugiate per ca. 10 minuti a temperatura media, mescolando di tanto in tanto. Quando le carote sono cotte, togliere la pentola dal fuoco.

Mescolare lo yogurt, l'aglio schiacciato, il sale, il pepe e il peperoncino, aggiungetele alle carote e rimettere sul fuoco per far evaporare il liquido. Dopo averle fatte raffreddare, mettere le carote in frigo per ca. un'ora. Ottime come antipasto, come contorno ai piatti di carne grigliata, oppure servite tiepide per una cena leggera.

Содержание

	страница
Описание прибора	2
Введение	43
Использование по назначению	43
Технические характеристики	43
Комплект поставки	43
Упаковочные материалы.....	44
Указания по безопасности	44
Общие правила техники безопасности.....	44
Правила техники безопасности при использовании прибора	45
Перед первым использованием	46
Полезная информация	46
Использование прибора.....	47
Подготовка молока	47
Внесение йогуртовых культур.....	47
Включение и выключение прибора.....	48
Извлечение готового йогурта	48
код ошибки.....	48
Чистка и уход	49
Специальные принадлежности	49
Советы	49
Рецепты.....	50

Введение



Мы рады, что Вы выбрали эту высококачественную йогуртницу и благодарим за доверие. Простота использования, без сомнения, порадует Вас. Чтобы этот прибор прослужил долго, пожалуйста, внимательно прочтите и соблюдайте нижеприведенные указания. Бережно сохраните данное руководство. При передаче прибора третьим лицам также передайте вместе с ним всю документацию. Спасибо.

Использование по назначению

Прибор предназначен для приготовления йогурта в домашних условиях. Использование в любых других целях или внесение изменений в прибор считаются использованием не по назначению и могут привести к серьезной опасности. Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший в результате использования не по назначению. Прибор не предназначен для использования в промышленных целях.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к розетке с защитным контактом, установленной в соответствии с предписаниями. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на типовой табличке. Подключать только к сети переменного напряжения!

Номинальное напряжение:	230 В~ 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность:	40 Ватт
Classe protection:	II
Consumption en stand-by:	< 0.5 W
Количество порционных стаканов:	8 (по 150 мл)
Количество завинчивающихся крышек:	8
Устанавливаемое время работы: :	до 18 часов

Комплект поставки

Сразу после распаковки проверьте комплектность и отсутствие повреждений изделия и всех принадлежностей (см. описание изделия на странице 2).

Упаковочные материалы

Упаковочные материалы не следует просто выбрасывать, их необходимо отправить на повторную переработку. Упаковку из бумаги, картона, гофрированного картона следует сдать на пункт сбора макулатуры. Элементы упаковки из пластика и пленки также следует помещать в специально предусмотренные контейнеры.



В приведенных примерах используются следующие обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Указания по утилизации



В соответствии с законом об электрических и электронных приборах этот прибор после окончания срока его службы нельзя утилизировать с обычным бытовым мусором. Его можно бесплатно сдать в специальный пункт сбора (например, пункт сбора вторсырья) для переработки электрических и электронных приборов. Информацию о возможностях утилизации можно получить в городской администрации или администрации муниципального образования.

Указания по безопасности



Внимание: Прочтите все указания по безопасности и инструкции. Несоблюдение указаний по безопасности и инструкций может привести к удару током, возгоранию и/или тяжелым травмам.

Общие правила техники безопасности

- Не давайте детям упаковочные материалы, например, полиэтиленовые пакеты.
- Лица (включая детей), не имеющие достаточных знаний или опыта обращения с прибором, или имеющие ограниченные физические, сенсорные или умственные способности, не должны использовать прибор без присмотра или указаний лиц, ответственных за их безопасность. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Не подпускайте к изделию детей.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Не наливайте в пластиковую чашу воду, не включайте прибор с водой в чаше.
- Прибор ни в коем случае нельзя использовать с внешним таймером включения или отдельной системой дистанционного управления.
- Устанавливайте прибор на ровной и устойчивой поверхности, не используйте его вблизи источников тепла (плиты, газового пламени и т.д.), а также во взрывоопасной среде, в которой находятся горючие жидкости или газы.

- Перед каждым использованием проверяйте прибор и принадлежности к нему на отсутствие повреждений, его нельзя использовать после падения или при наличии видимых повреждений. В этом случае прибор следует отключить от сети электропитания и обратиться к специалисту по электротехнике для его проверки.
- При чистке никогда не погружайте прибор и сетевой штекер в воду.
- После каждого использования вынимайте штекер из розетки. Провод электропитания не должен свисать с края стола, чтобы прибор нельзя было случайно стянуть вниз.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими поверхностями и острыми краями и подвергаться механическим нагрузкам. Регулярно проверяйте провод электропитания на наличие повреждений и признаки износа. Поврежденный или спутанный провод повышает риск удара током.
- Чтобы отключить прибор от сети электропитания, всегда тяните только за штекер, не за провод!
- Данный прибор отвечает соответствующим требованиям безопасности. В случае повреждения прибора или провода электропитания немедленно выньте штекер из розетки. Ремонтные работы должны осуществлять только авторизованные специализированные предприятия или наш сервисный центр.
- Неквалифицированно произведенный ремонт может привести к возникновению серьезной опасности для пользователя. Использование не по назначению и несоблюдение указаний руководства по эксплуатации приводят к потере гарантии.

Правила техники безопасности при использовании прибора

- Правила техники безопасности при использовании прибора
- Не перемещайте прибор в горячем состоянии. Для очистки и транспортировки прибор сначала должен полностью остыть!
- Для безопасного выключения после каждого использования вынимайте штекер из розетки.

● Правила установки прибора:

- Размещайте прибор на термостойкой, устойчивой и ровной поверхности (не на лакированных поверхностях, скатертях и т.д.).
- Установите прибор в недоступном для детей месте.
- Пространство над прибором должно быть свободно. Во избежание повреждений вследствие высоких температур или пара, а также для обеспечения беспрепятственной работы оставьте не менее 20 см свободного места со всех сторон от прибора. Следует обеспечить свободную циркуляцию воздуха.
- Прибор не следует использовать вблизи источников тепла (плиты, газового пламени и т.д.), а также во взрывоопасной среде, где находятся горючие жидкости или газы.

Перед первым использованием

Перед первым использованием очистите прибор и все принадлежности к нему. Более подробную информацию см. в разделе «Чистка и уход».

Полезная информация

- Йогурт, как правило, изготавливают из пастеризованного, гомогенизированного молока жирностью 1,5% - 3,5%. Молочнокислые бактерии превращают молоко в йогурт, при этом бактерии перерабатывают содержащийся в молоке молочный сахар в молочную кислоту. Вырабатываемая при этом энергия используется для размножения молочнокислых бактерий.
- Оптимальная температура созревания составляет примерно 40 °С. Время созревания может различаться в зависимости от используемых ингредиентов и желаемой консистенции йогурта.
- Плотность йогурта также зависит от содержания жира в используемом молоке. Так, из молока жирностью 3,5% получится скорее плотный йогурт, а из молока жирностью 1,5% - более мягкий.
- Йогурт бывает право- и левовращающим. Разница заключается только в содержащейся в нем молочной кислоте. В зависимости от типа молочная кислота имеет одно из двух зеркальных по отношению друг к другу расположений молекулярных групп. Взрослые люди хорошо усваивают и правовращающий, и левовращающий йогурт. Грудным детям лучше давать правовращающий йогурт.
- В качестве стартовой культуры можно использовать свежий натуральный йогурт без добавок, продающийся в магазинах, или йогуртовый фермент из магазина диетических продуктов.

ИНФОРМАЦИЯ: Возьмите за основу наши рекомендации и экспериментируйте самостоятельно, пока не найдете оптимальное время и ингредиенты для «Вашего» йогурта.

Использование прибора

ВАЖНО: Следите за тем, чтобы во время созревания прибор не перемещался, чтобы не мешать процессу ферментации и не прервать его.

Подготовка молока

Для полной загрузки необходим 1 литр молока.

- **Свежее молоко:**

При использовании свежего молока его перед приготовлением йогурта следует нагреть почти до кипения, чтобы уничтожить микробы и бактерии. Затем молоко следует охладить до температуры 40°C или ниже.

- **Гомогенизированное молоко**

При использовании гомогенизированного молока никакая предварительная обработка не требуется, так как оно уже было подвергнуто тепловой обработке. Тем не менее, его можно подвергнуть такой же обработке, как и свежее молоко.

Внесение йогуртовых культур

Можно использовать различные стартовые культуры:

- **Натуральный йогурт:**

При использовании свежего натурального йогурта (**150 мл**) из магазина следите за тем, чтобы йогурт не содержал консервантов и ароматизаторов и не подвергался тепловой обработке. Содержание жира в йогурте должно быть таким же, как в молоке.

- **Йогуртовый фермент:**

При использовании фермента из магазина диетических продуктов берите только свежий фермент и следуйте инструкции к нему.

ИНФОРМАЦИЯ: В дальнейшем Вы можете повторно использовать приготовленный Вами йогурт в качестве стартовой культуры. **Для этого используйте последний порционный стакан (150 мл).** Стартовые культуры из натурального йогурта Вы можете повторно использовать примерно 4-6 раз, стартовые культуры из фермента - до 20 раз, затем следует взять новую культуру.

Всего с помощью прибора можно одновременно обработать до 1,2 литра молочной смеси:

- Молоко (1 литр) вылейте в емкость достаточного размера.
- Добавьте желаемую стартовую культуру (см. выше) и тщательно перемешайте, пока она не распределится равномерно. Температура стартовой культуры должна быть примерно такой же, как у используемого молока.
- Затем осторожно разлейте смесь по порционным стаканам. Следите за тем, чтобы стаканы не были переполнены.
- Молочную смесь можно замешивать непосредственно в порционных стаканах, поместив в каждый из них по 1-2 чайных ложки натурального йогурта, долив молока и тщательно перемешав.
- Поместите порционные стаканы без закрывающихся крышек в пластиковую чашу.
- Закройте крышку прибора. Следите за тем, чтобы крышка была закрыта правильно.

ИНФОРМАЦИЯ: Порционные стаканы перед использованием следует тщательно промыть и сполоснуть горячей водой.

Включение и выключение прибора

- Вставьте штекер в розетку.
- Для запуска нажмите на кнопку включения/выключения; начнется процесс созревания.



- На дисплее по умолчанию высвечивается установленное время - 8 часов. Это среднее время, требующееся для приготовления мягкого йогурта.
- Время созревания влияет на консистенцию и вкус йогурта. Чем больше времени йогурт созревает, тем он плотнее, и тем насыщеннее его вкус. Пробуйте сами, какой йогурт Вам нравится больше всего.
- Установленное время в любой момент можно изменить. С помощью кнопок (+) и (-) устанавливается индивидуальное время от 1 до 18 часов.
- Процесс созревания можно прервать в любой момент, повторно нажав на кнопку включения/выключения.
- Таймер ведет обратный отсчет времени. После установки начинается обратный отсчет времени до нуля. Для удобства последний час отсчитывается по минутам. По истечении установленного времени созревания раздастся трехкратный звуковой сигнал. Прибор выключается автоматически.
- По завершении процесса созревания всегда вынимайте штекер из розетки.

ИНФОРМАЦИЯ: Каждое нажатие на кнопку сопровождается звуковым сигналом.

Извлечение готового йогурта

- Откройте крышку. При этом учитывайте, что на внутренней стороне крышки образуется конденсат.
- Извлеките порционные стаканы, закройте их чистыми крышками и плотно закрутите.
- Готовый йогурт поместите в холодильник минимум на 4 часа, чтобы процесс созревания окончательно завершился. Только после этого в йогурт можно добавлять другие ингредиенты, перерабатывать его или употреблять в пищу.

код ошибки

Электронные компоненты прибора обнаруживают неисправности и показывают их в виде кодов ошибок на дисплее:

- Lo** Ошибка в электронном управлении. Электроника неисправна.
Самопомощь: невозможно - доставить устройство в сервисную службу.
- Hi** Ошибка в электронном управлении. Электроника неисправна.
Самопомощь: невозможно - доставить устройство в сервисную службу.

Чистка и уход



ВНИМАНИЕ: Перед чисткой всегда вынимайте штекер из розетки!

Перед чисткой дайте прибору остыть!

Не погружайте прибор и штекер в воду, не мойте их под проточной водой!

- Внутри и снаружи протрите прибор влажной салфеткой и обсушите.
- Крышку прибора, порционные стаканы и закручивающиеся крышки мойте горячей водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Порционные стаканы также пригодны для посудомоечной машины.
- Перед последующим использованием все части прибора должны быть полностью чистыми и сухими.
- **Не используйте абразивные чистящие средства и растворители!**
- **Ни в коем случае не используйте для очистки прибора пароочиститель!**

Специальные принадлежности

Для приготовления большого количества йогурта можно приобрести дополнительный набор из 8 порционных стаканов с закручивающимися крышками под наименованием «JG 8». Обратитесь к продавцу, в специализированный магазин, к поставщику, в онлайн-магазин или непосредственно к производителю по электронной почте: service@rommelsbacher.de

Советы

- Для достижения оптимального результата большое значение имеет безукоризненная чистота всей используемой посуды и ингредиентов, так как молочные продукты очень чувствительны.
- При изготовлении йогурта всегда используйте только молоко и стартовую культуру! Добавки, например, сахар, фрукты или ароматизаторы следует добавлять только в готовый йогурт.
- Более продолжительное время созревания делает йогурт более плотным и придает ему более интенсивный вкус.
- Любое беспокойство во время созревания (например, тряска) может привести к тому, что йогурт будет жидким.

Рецепты

Йогурт можно «подсластить» фруктами. Можно использовать как свежие фрукты, так и консервированные или замороженные - йогурт, перемешанный с кусочками или пюрированной мякотью фруктов станет вкусным и здоровым началом дня и полезным перекусом.

Домашний натуральный йогурт - это здоровая основа для множества вкусных блюд, для которой существует множество возможностей применения. С ним можно готовить вкусные пироги и другую выпечку, делать легкую начинку для тортов или пикантные соусы, супы и дипы. Вот несколько идей от нас:

Йогуртовая заправка

250-300 г натурального йогурта

3 столовых ложки сливок

по щепотке соли и сахара

чесночный порошок и паприка

1-2 столовые ложки свежих мелкорубленных трав (например, лука-резанца, петрушки, укропа)

1 чайная ложка лимонного сока для вкуса

Ингредиенты (кроме лимонного сока) тщательно перемешать, дать немного настояться. Перед использованием при необходимости добавить соль и/или лимонный сок для вкуса. Особенно хорошо подходит к хрустящим салатам, например, из пекинской капусты или radicchio.

Йогуртово-фруктовое мороженое

350 г замороженных фруктов или ягод (например, малины или смеси ягод)

150 г натурального йогурта

150 г сливок

6-8 чайных ложек сахарной пудры (по вкусу и в зависимости от сладости фруктов)

Сливки, йогурт и сахарную пудру смешать блендером до кремообразной консистенции. Замороженные фрукты или ягоды пюрировать миксером и тщательно и равномерно перемешать со сливочно-йогуртовой смесью. Для дальнейшей заморозки поместить смесь в морозильную камеру минимум на 45 минут, затем разделить на порции и сразу подать.

Утренний напиток

300 мл апельсинового сока

2-3 столовых ложки цельнозерновых овсяных хлопьев.

1 спелый банан

100 г натурального йогурта

1 чайная ложка меда (по вкусу)

Примерно треть апельсинового сока немного нагреть, замочить в нем овсяные хлопья на 15 минут. Банан очистить, порезать кусочками и пюрировать вместе с размоченными хлопьями, оставшимся соком, йогуртом и медом. Разлить по стаканам и наслаждаться напитком!

Йогуртовый напиток «Тропический»

150 г натурального йогурта
80 мл ананасового сока
20 мл кокосового сиропа
несколько капель лимонного сока
4-5 кубиков льда.

Все ингредиенты тщательно перемешать в шейкере. Вылить в высокий бокал и украсить канапе из фруктов или свежей мятой.

Йогуртовый крендель

150 г натурального йогурта
150 г пищевого растительного масла
300 г сахара
350 г муки
пакетик пекарского порошка
2 яйца
1 лимон

Растительное масло взбить с йогуртом, сахаром, цедрой лимона и яйцами до образования пены. Добавить смешанную с пекарским порошком просеянную муку и замесить тягучее тесто. Поместить тесто в смазанную маслом форму для кренделя. Духовку разогреть до 175 °С (нижний жар), выпекать крендель примерно 50-60 минут на нижнем уровне. После остывания извлечь из формы, посыпать сахарной пудрой или полить глазурью из сахарной пудры и лимонного сока.

Салат из тушеной моркови с йогуртом

250-300 г натурального йогурта
500 г моркови
зубчик чеснока
2 столовых ложки рапсового или оливкового масла
1 столовая ложка лимонного сока
соль, перец, порошок чили

Морковь почистить, потереть на средней терке и смешать с лимонным соком. Масло разогреть в кастрюле, выложить тертую морковь, тушить примерно 10 минут на среднем огне, время от времени перемешивать. Когда морковь будет готова, снять кастрюлю с огня.

Смешать йогурт, раздавленный зубчик чеснока, соль, перец и порошок чили и добавить к тушеной моркови. Все оставить пропитываться, пока не соберется немного жидкости. Остудить и поставить в холодильник примерно на 1 час. Хорошо подойдет в качестве закуски или гарнира к мясу на гриле; теплый салат может стать легким ужином.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder per E-Mail mit unserem Kundenservice in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher um Kontaktaufnahme mit uns, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben. So wird Ihnen schnell geholfen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen.

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

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

1. **Melden Sie sich bitte zuerst bei unserem Kundenservice unter Telefon 09851/5758 5732 oder E-Mail service@rommelsbacher.de und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**

2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

Ohne Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.

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

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

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

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

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

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