



ROMMELSBACHER

D

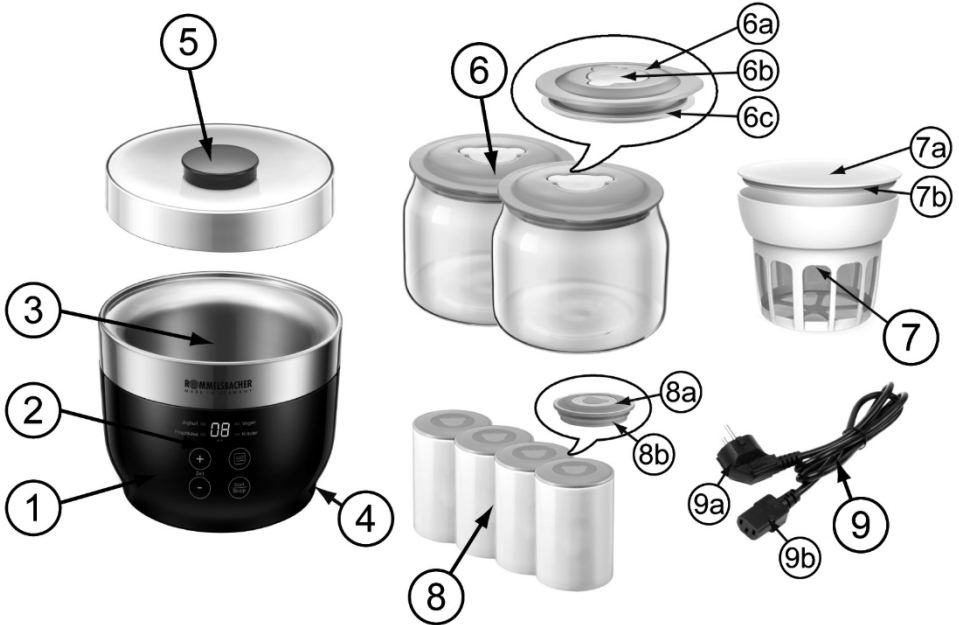
Gebruiksaanwijzing



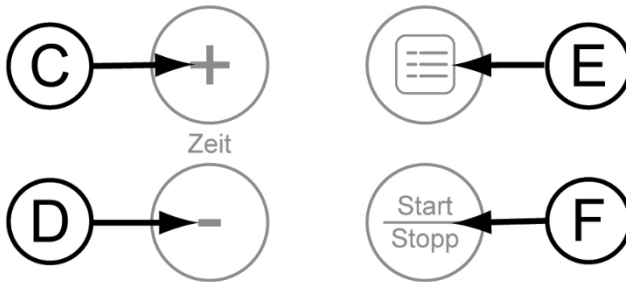
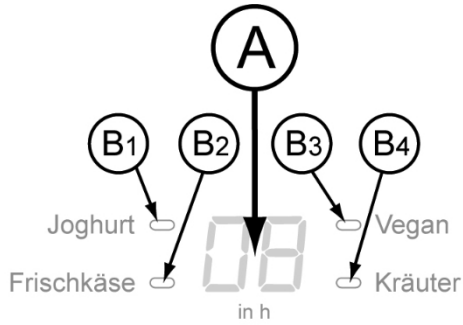
JG 80

Yoghurt- & roomkaasmaker

Productbeschrijving



	D
1	Basisapparaat
2	Bedieningspaneel/display
3	Binnenbak
4	Aansluiting apparaatstekker
5	Afdekkap
6	Glazen pot 1,2 l (set van 2) Deksel
6a	voor glazen pot
6b	Ontluchtingsknop
6c	Afdichting voor deksel glazen bak
7	Afdruiprek
7a	Deksel voor afdruiprek
7b	Afdichting voor afdruiprekdeksel
8	Yoghurtbekers 125 ml (set van 4)
8a	Deksel voor yoghurtbekers
8b	Afdichting voor deksel yoghurtbeker
9	Netsnoer Netstekker
9a	Apparaatstekker
9b	



D	
A	Weergave van de looptijd
B1	Controlelampje voor programma 1 – Yoghurt
B2	Controlelampje voor programma 2 – Roomkaas
B3	Controlelampje voor programma 3 – veganistische yoghurt
B4	Controlelampje voor programma 4 – kruidenextract
C	Sensortoets "+" voor het verhogen van de tijdsinstelling
D	Sensortoets "-" voor het verlagen van de tijdsinstelling
E	Sensortoets voor programmakeuze
F	Sensortoets voor start/stop

Productbeschrijving	2
Bedieningspaneel/display	3
Inleiding	5
Beoogd gebruik	5
Technische gegevens	5
Leveringsomvang	5
Verpakkingsmateriaal	5
Afvalverwijdering	5
Voor uw veiligheid	6
Algemene veiligheidsinstructies	6
Veiligheidsinstructies voor het gebruik van het apparaat	7
Speciale accessoires	7
Voor het eerste gebruik	8
Touch Control-sensoren	8
Programmaoverzicht/programmadetails	8
Inbedrijfstelling van het apparaat	9
Glazen potten/yoghurtbekers in apparaat plaatsen	9
Apparaat op het elektriciteitsnet aansluiten	9
Programma selecteren	9
Tijdstelling wijzigen	10
Apparaat starten/stoppen	10
Glazen pot/yoghurtbeker verwijderen	10
Permanent uitschakelen	10
Reiniging en onderhoud	10
Foutcodes	11
Tips voor een goed resultaat	11
Recepten	12
Recepten met kant-en-klare yoghurt	16
GB handleiding	18
Service en garantie	28

Inleiding



Wij zijn blij dat u voor deze yoghurt- en kwarkmaker hebt gekozen en danken u voor uw vertrouwen. Het apparaat is bedoeld voor het bereiden van yoghurt en kwark. De eenvoudige bediening en de veelzijdige toepassingsmogelijkheden zullen ook u overtuigen.

zeker enthousiast maken. Om ervoor te zorgen dat u lang plezier van dit apparaat hebt, verzoeken wij u de volgende informatie zorgvuldig te lezen en in acht te nemen. Bewaar deze handleiding goed. Geef alle documentatie mee wanneer u het apparaat aan derden doorgeeft. Hartelijk dank.

e gebruik

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudens en soortgelijke omgevingen, zoals:

- in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere kleine commerciële ruimtes,
- in landbouwbedrijven,
- door klanten in hotels, motels en andere soortgelijke woonomgevingen,
- in bed & breakfasts.

Ander gebruik of wijzigingen aan het apparaat worden beschouwd als oneigenlijk gebruik en brengen aanzienlijke risico's op ongelukken met zich mee. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die voortvloeit uit oneigenlijk gebruik. Het apparaat is **niet** geschikt voor het verwarmen van vloeistoffen (bijv. water, melk, soep of soortgelijke producten) en is **niet** bedoeld voor commercieel gebruik.

Technische gegevens

Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. De netspanning moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje staat vermeld. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom.

Nominale spanning:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominaal vermogen:	20 W
Beschermingsklasse:	I
Stand-byverbruik:	< 0,5 W
Tijdstelling:	tot 24 uur

Leveringsomvang

Controleer direct na het uitpakken of de leveringsomvang volledig is en of het product en alle accessoires in perfecte staat verkeren (zie productbeschrijving op pagina 2).

Verpakkingsmateriaal

Gooi verpakkingsmateriaal niet zomaar weg, maar breng het naar de recycling. Breng papier-, karton- en golfkartonnen verpakkingen naar inzamelpunten voor oud papier.

Plastic verpakkingsonderdelen en folie kunt u ook in de daarvoor bestemde inzamelbakken deponeren.



In de voorbeelden voor de kunststofmarkering staat: PE voor polyethyleen, het cijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Afvalverwijderingsinstructie



Volgens de wet op elektrische en elektronische apparaten mag dit product aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisvuil worden weggegooid. Lever het daarom gratis in bij een gemeentelijk inzamelpunt (bijv. een recyclingcentrum) voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente of stadsbestuur kan u informeren over de afvalverwerkingsmogelijkheden.



LET OP: Lees alle veiligheidsinstructies en aanwijzingen! Het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies en aanwijzingen kan leiden tot elektrische schokken, brand en/of ernstig letsel!

Algemene veiligheidsinstructies van de

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 3 jaar en ouder, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar altijd uit de buurt van het apparaat en het netsnoer.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de daarmee samenhangende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Verpakkingsmaterialen zoals plastic zakjes mogen niet in handen van kinderen komen.
- Gebruik dit apparaat in geen geval via een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Controleer voor elk gebruik of het apparaat en de accessoires in perfecte staat verkeren. Het apparaat mag niet worden gebruikt als het is gevallen of zichtbare schade vertoont. In dat geval moet het apparaat van het stroomnet worden losgekoppeld en door een elektricien worden gecontroleerd.
- Let er bij het leggen van het netsnoer op dat niemand erin verstrikt kan raken of erover kan struikelen, om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk wordt weggetrokken.
- Houd de netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken, scherpe randen en mechanische belastingen. Controleer de netsnoer regelmatig op beschadigingen en slijtage. Beschadigde of verwarde netsnoeren verhogen het risico op een elektrische schok.

- Om het apparaat van het stroomnet te ontkoppelen, trekt u alleen aan de stekker, nooit aan de kabel!
- Dompel het apparaat, het netsnoer, de stekker en de apparaatstekker nooit onder in water om ze te reinigen.
- Bewaar of gebruik het apparaat niet in de open lucht of in vochtige ruimtes.
- Dit elektrische apparaat voldoet aan de relevante veiligheidsvoorschriften. Als het apparaat of het netsnoer beschadigd is, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door erkende vakbedrijven of door onze fabrieksklantenservice. Onjuiste reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker opleveren.
- Onjuist gebruik en het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing leiden tot het vervallen van de garantie.

Veiligheidsinstructies voor het gebruik van het apparaat

- Vervoer het apparaat niet in warme toestand. Voor reiniging en transport moet het apparaat eerst volledig zijn afgekoeld!
- Trek na elk gebruik de stekker uit het stopcontact om het apparaat veilig uit te schakelen.
- Houd bij het opstellen van het apparaat rekening met het volgende:
 - Plaats het apparaat op een hittebestendig, stabiel en vlak werkoppervlak (geen gelakte oppervlakken, geen tafelkleden enz.).
 - Plaats het apparaat buiten het bereik van kinderen.
 - De ruimte boven het apparaat moet vrij zijn. Laat aan alle zijden van het apparaat een ventilatieafstand van minimaal 20 cm vrij om schade door hitte of stoom te voorkomen en om ongehinderd te kunnen werken. Zorg voor een onbelemmerde luchtcirculatie.
 - Gebruik het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen (fornuis, gasvlam enz.) of in een explosiegevaarlijke omgeving waar brandbare vloeistoffen of gassen aanwezig zijn.

Speciale accessoires



Voor de bereiding van grotere hoeveelheden kunt u extra 4 yoghurtbekers met deksel in een set onder de artikelnummer "JB 4" of een glazen bak met deksel onder de artikelnummer "JG 1". Vraag uw vakhandelaar, speciaalzaak, postorderbedrijf, online shop of neem rechtstreeks contact met ons op via: service@rommelsbacher.de

Voor het eerste gebruik

Reinig het apparaat en alle accessoires voor het eerste gebruik. Meer informatie hierover vindt u onder 'Reiniging en onderhoud'.

Touch Control-sensoren



Het apparaat is uitgerust met Touch Control-sensoren die eenvoudig en zeer comfortabel te bedienen zijn. Door op de betreffende toets te drukken, wordt de betreffende functie geactiveerd.



Elke keer dat u op een toets drukt, wordt dit bevestigd met een geluidssignaal.

Programmaoverzicht/programmadetails

Het apparaat heeft 4 vast ingestelde temperaturen. Houd er rekening mee dat de temperaturen afhankelijk van de omgeving enkele graden kunnen variëren. In totaal kan met dit apparaat een mengsel van maximaal 1,2 liter worden verwerkt.

Programma	Benaming	Beschrijving	Displayweergave	Temperatuur	Rijpingstijd
1	Yoghurt	Voor het maken van verse yoghurt		42 °C	8 uur (*)
2	Roomkaas	Voor het maken van heerlijke verse kaas of zuurdesem als basis voor het bakken van brood		30 °C	5 uur (*)
3	Vegan	Voor het maken van veganistische en lactosevrije yoghurt		38 °C	10 uur (*)
4	Kruiden	Voor de productie van kruidenextract, bijv. voor cosmetische toepassingen		55 °C	4 uur (*)
(*) De rijpingstijd kan worden ingesteld in stappen van 1 uur, van 1 uur tot 24 uur.					

Inbedrijfstelling van het apparaat

- Zorg ervoor dat het apparaat tijdens de rijpingstijd niet wordt verplaatst, om het fermentatieproces niet te verstoren of te onderbreken.
- Was de glazen potten of yoghurtbekers voor gebruik grondig uit en spoel ze af met heet water.



Het deksel van de glazen pot is voorzien van een ontluichtingsventiel.

- Voordat u het deksel erop zet, opent u eerst het ontluichtingsventiel door op de ontluichtingsknop te drukken. Het deksel kan nu eenvoudig worden geplaatst. Sluit het ventiel na het plaatsen.
- Voordat u het deksel verwijdert, opent u eerst de ontluichtingsklep door op de ontluichtingsknop te drukken. Het deksel kan nu eenvoudig worden verwijderd.

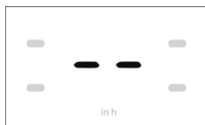
Plaats de glazen potten of yoghurtbekers in het apparaat

- Plaats de gevulde glazen pot met deksel of de gevulde yoghurtbekers met deksel in de binnenbak van het apparaat.
- Plaats de afdekkap. Let op de juiste positie van de kap.

Sluit het apparaat aan op het stroomnet



- Steek eerst de stekker van het apparaat in de stekkerdoos aan de achterkant van het apparaat. Zorg ervoor dat de stekker goed en stevig vastzit. Een te loszittende stekker kan schade aan de kabel en stekker veroorzaken!
- Steek nu de stekker in een stopcontact.



- Alle controlelampjes en indicatoren op het display lichten kort op. Vervolgens verschijnen er 2 streepjes op het display en klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat is klaar voor gebruik.
OPMERKING: Als er binnen 30 seconden geen andere toets wordt ingedrukt, keert het apparaat terug naar de stand-bymodus en verdwijnen de twee streepjes. Door opnieuw op de sensortoets 'Programma selecteren' te drukken, keert het apparaat terug naar de bedrijfsmodus.

Programma ma selecteren



- Tik zo vaak op de sensortoets voor 'Programma selecteren' totdat het gewenste programma verschijnt.
- Op het display verschijnt een suggestie voor de rijpingstijd. De tijdsinstelling en het controlelampje van het betreffende programma knipperen. (Voorbeeld: programma 'Yoghurt'). **OPMERKING:** Als er binnen 10 seconden geen andere toets wordt ingedrukt, keert het apparaat terug naar de bedrijfsmodus (2 streepjes op het display).

Tijdstelling wijzigen



of

- Indien nodig kan de rijpingstijd individueel worden gewijzigd. Druk hiervoor meerdere keren op de toets "+" om de rijpingstijd te verlengen of op de toets "-" om de rijpingstijd te verkorten.

OPMERKING: De tijd kan per uur worden gewijzigd.

-apparaat starten/stoppen



- Als alle gewenste instellingen zijn geselecteerd, kan het apparaat worden gestart met de toets "Start/Stop" worden gestart.
- De tijdschakelaar is uitgevoerd als "countdown-timer". Na het instellen telt hij de tijd af tot "0". Wanneer de vooraf ingestelde rijpingstijd is bereikt, klinkt er 4 keer een geluidssignaal. Het apparaat schakelt automatisch uit.
- Het rijpingsproces kan op elk moment worden onderbroken door op de toets "Start/Stop" te drukken.

Verwijder de glazen potten of yoghurtbekers

- Verwijder de afdekkap. Houd er rekening mee dat er condenswater kan ontstaan aan de binnenkant van de kap. De vorming van condenswater is normaal en geen reden voor reclamaties.
- Verwijder de glazen potten of yoghurtbekers.
- Zet de afgewerkte yoghurt nog minstens 4-8 uur in de koelkast om het rijpingsproces definitief af te ronden. Pas daarna mag de yoghurt worden verrijnd met ingrediënten, verder worden verwerkt of worden geconsumeerd.

e uitschakeling



- Om het apparaat permanent en veilig uit te schakelen, trekt u na elk gebruik de stekker uit het stopcontact.

Reiniging en onderhoud



LET OP: gevaar voor letsel of brandwonden!

Trek altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt!



Dompel het apparaat, het netsnoer, de stekker en de apparaatstekker niet onder in water en reinig ze niet onder stromend water!

- Reinig het apparaat van binnen en van buiten met een vochtige doek en droog het daarna af.
- Reinig de afdekkap, glazen bak, yoghurtbekers, afsluitdeksel en het afdruiiprooster in heet water met een beetje afwasmiddel.
OPMERKING: De glazen potten en yoghurtbekers kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.
- Voordat u het apparaat opnieuw gebruikt, moeten alle onderdelen en accessoires volledig schoon en droog zijn.
- **Gebruik geen schuurmiddelen of oplosmiddelen!**
- **Behandel het apparaat in geen geval met een stoomreiniger!**

Foutcodes

De elektronica van het apparaat herkent storingen en geeft deze als foutcode weer op het display:

- E1 / E2** Fout in de elektronische besturing. Elektronica defect.
Zelf hulp bieden: niet mogelijk – neem contact op met onze klantenservice (zie laatste pagina voor meer informatie).

Tips voor een goed resultaat

- Yoghurt wordt gemaakt van gepasteuriseerde en gehomogeniseerde melk. Toegevoegde melkzuurbacteriën verwerken de melksuiker in de melk tot melkzuur. Door het ontstane zuur gaat het melkeiwit zich verbinden en vormt het de voor yoghurt typische structuur.
- De optimale temperatuur voor het rijpingsproces is bij normale yoghurt ongeveer 42 – 44 °C, bij veganistische of lactosevrije yoghurt adviseren wij een temperatuur van ongeveer 38 °C. De rijpingstijd kan variëren, afhankelijk van het gebruik van de ingrediënten en de gewenste consistentie van de yoghurt.
- De stevigheid van de yoghurt hangt ook af van het vetgehalte van de gebruikte melk. Zo wordt melk met een vetgehalte van 3,5 % een vrij stevige yoghurt, terwijl melk met een vetgehalte van 1,5 % een zachtere yoghurt oplevert.
- Voor het slagen van yoghurt is een perfecte hygiëne van alle apparatuur en ingrediënten belangrijk, omdat zuivelproducten zeer gevoelig zijn.
- Gebruik bij de bereiding alleen melk en de startcultuur! Voeg toevoegingen zoals suiker, fruit of aroma's pas toe aan de afgewerkte yoghurt.
- Een langere rijpingstijd resulteert in een stevigere yoghurt met een krachtigere yoghurtsmaak.
- Een verstoring tijdens de rijpingstijd (bijv. door trillingen) kan ervoor zorgen dat de yoghurt niet stevig wordt.

OPMERKING: Gebruik onze aanbevelingen als basis en probeer zelf totdat u de optimale tijdsinstelling en ingrediëntenkeuze voor 'uw' yoghurt hebt gevonden.

Melk voorbereiden

1x glazen pot: voor een volledige vulling heeft u 1 liter melk nodig.

4x yoghurtbekers (à 125 ml): voor een volledige vulling heeft u 0,4 liter melk nodig.

- **Rauwe melk:** onbehandelde melk die rechtstreeks op de boerderij wordt verkocht, moet vóór consumptie of verdere verwerking worden verwarmd tot minimaal 70 °C om potentieel gevaarlijke micro-organismen te doden.
- **Verse melk of gepasteuriseerde melk:** De melk uit het koelvak is al verwarmd tot minimaal 72 – 75 °C om aanwezige micro-organismen te doden. Voorbehandeling is niet nodig.
- **Ultrahoogverhitte melk (H-melk):** Bij het gebruik van H-melk is evenmin een voorbehandeling nodig, omdat deze al door hoge temperaturen van minimaal 135 °C is gesteriliseerd.
- **Veganistische/lactosevrije melkalternatieven:** bij het gebruik van melkalternatieven zoals bijvoorbeeld sojamelk of lactosevrije melk is een voorbehandeling alleen nodig als deze niet kant-en-klaar is gekocht, maar zelf is gemaakt. Verwarm in dat geval de melk, net als bij het gebruik van rauwe melk, tot minimaal 70 °C. Houd er rekening mee dat niet van elk plantaardig melkalternatief yoghurt zonder toevoeging van verdikkingsmiddelen kan worden gemaakt.

Melkzuurbacteriën voorbereiden

1x glazen pot: voor een volledige vulling heeft u 150 ml natuuryoghurt nodig of de volgens de instructies van de fabrikant benodigde hoeveelheid yoghurtferment of startercultuur.

4x yoghurtbekers (à 125 ml): voor een volledige vulling heeft u 70 ml natuuryoghurt nodig of de volgens de instructies van de fabrikant benodigde hoeveelheid yoghurtferment of startercultuur.

- **Natuuryoghurt:** Als u verse natuuryoghurt (van dierlijke of plantaardige oorsprong) uit de winkel gebruikt, let er dan op dat u yoghurt zonder conserveermiddelen en smaakstoffen gebruikt en geen warmtebehandelde yoghurt.
- **Yoghurtferment of startercultuur:** Als u ferment of startercultuur gebruikt, let dan op de juiste bewaring en houdbaarheid en gebruik het volgens de instructies.

OPMERKING: Yoghurt die met behulp van een startercultuur is gemaakt, kunt u opnieuw gebruiken voor het bereiden van yoghurt. Gebruik hiervoor de juiste hoeveelheid uit de laatste yoghurtbeker.

Deze methode mag niet te vaak worden herhaald, omdat de samenstelling van de melkzuurbacterieculturen in de loop van de tijd kan veranderen. Lees hiervoor de instructies van de fabrikant op het gebruikte product.

Yoghurtbereiding voorbereiden

- Giet de melk (zie 'Melk bereiden' op p. 11) in een voldoende grote kom.
- Voeg de gewenste startcultuur toe (zie 'Melkzuurbacteriën voorbereiden' op p. 12) en roer zorgvuldig totdat deze gelijkmatig is verdeeld.

OPMERKING: De startcultuur moet ongeveer dezelfde temperatuur hebben als de gebruikte melk.

- Giet het mengsel vervolgens voorzichtig in de glazen pot of yoghurtbekers. Zorg ervoor dat u de potten niet te vol doet.
- Sluit de glazen potten of yoghurtbekers af met de bijbehorende deksels.

Recepten

TIP: Maak uw yoghurt voor consumptie wat zoeter met fruit of andere ingrediënten. Of het nu gaat om vers fruit, fruit uit blik of uit de diepvries – yoghurt gemengd met stukjes fruit of gepureerd vrucht vlees is een lekker en gezond begin van de dag en een licht verteerbaar tussendoortje!

Natuuryoghurt

Ingrediënten voor de glazen pot:

- 1 liter melk
- 150 g natuuryoghurt

Ingrediënten voor de 4 yoghurtbekers van 125 ml:

- 400 ml melk
- 70 g natuuryoghurt

Melk en natuuryoghurt moeten dezelfde temperatuur hebben (wij raden kamertemperatuur aan). Doe beide ingrediënten in een kom en meng ze gelijkmatig door elkaar. Doe het mengsel nu in de glazen pot of yoghurtbekers en sluit de pot of bekers af met de bijbehorende deksels.

Start het programma "1 - Yoghurt" met de vooraf ingestelde tijd van 8 uur. Afhankelijk van uw wensen kan de tijdsinstelling worden verhoogd of verlaagd.

Bewaar de glazen pot of yoghurtbekers na voltooiing enkele uren in de koelkast om verder te rijpen, voordat de yoghurt verder wordt verwerkt of geconsumeerd.

Veganistische/lactosevrije yoghurt van sojamelk

Ingrediënten voor de glazen pot:

- 1 liter sojamelk
- 150 g sojayoghurt

Ingrediënten voor de 4 yoghurtbekers van 125 ml:

- 400 ml sojamelk
- 70 g sojayoghurt

Sojamelk en sojayoghurt moeten dezelfde temperatuur hebben (wij raden kamertemperatuur aan). Doe beide ingrediënten in een kom en meng ze gelijkmatig door elkaar. Doe het mengsel nu in de glazen pot of de yoghurtbekers en sluit de pot of bekers af met de bijbehorende deksels.

Start het programma "3 - Vegan" met de vooraf ingestelde tijd van 10 uur. Afhankelijk van uw wensen kan de tijdsinstelling worden verhoogd of verlaagd.

Na voltooiing de glazen potten of yoghurtbekers enkele uren in de koelkast laten staan om verder te rijpen, voordat de yoghurt verder wordt verwerkt of geconsumeerd. Voor consumptie kan de yoghurt worden verrijkt met fruit of andere ingrediënten.

OPMERKING: Yoghurt gemaakt van plantaardige ingrediënten (bijv. sojamelk, amandelmelk, kokosmelk, lupinemelk) wordt eerder romig dan stevig. Daarom raden we aan om indien nodig een plantaardig bindmiddel (bijv. tapioca) toe te voegen. Voor een stevigere consistentie van de yoghurt neemt u 3-4 eetlepels melk in een kopje en mengt u deze met 1-2 theelepels zetmeel. Breng de melk aan de kook en roer het mengsel met het zetmeel erdoor. Zet het vuur lager en laat 2 minuten sudderen. Het is belangrijk dat het zetmeel wordt afgebroken, zodat er geen melige smaak ontstaat. Laat de melk vervolgens afkoelen tot onder 40 °C. Nu kunt u zien welke consistentie de yoghurt later zal krijgen. Herhaal het proces indien nodig of voeg wat vloeistof toe.

Yoghurt naar "Griekse wijze"

Ingrediënten voor de glazen pot:

- 800 ml volle melk 3,8 %
- 150 g natuuryoghurt naar Griekse wijze

Melk en natuuryoghurt naar Griekse wijze moeten dezelfde temperatuur hebben (wij raden kamertemperatuur aan). Doe alle ingrediënten in een kom en meng ze gelijkmatig door elkaar. Doe het mengsel nu in de grote glazen pot en sluit de pot af met het bijbehorende deksel. Start het programma "1 - Yoghurt" met de vooraf ingestelde tijd van 8 uur. Afhankelijk van uw wensen kan de tijdsinstelling worden verhoogd of verlaagd.

Nadat het rijpingsproces in het apparaat is voltooid, moet de yoghurt van de wei worden gescheiden. Plaats hiervoor de afdruipeef op de tweede glazen bak. Giet nu de yoghurt in de afdruipeef en plaats het deksel erop. Laat de yoghurt ongeveer 4 tot 6 uur goed uitlekken in de koelkast.

OPMERKING: De uitlektijd is afhankelijk van de gewenste consistentie van de yoghurt.

Yoghurt op "Griekse wijze" met room

Ingrediënten voor de glazen bak:

- 500 ml verse melk 3,8 %
- 100 g Griekse yoghurt
- 200 ml room

Melk, room en Griekse yoghurt moeten dezelfde temperatuur hebben (wij raden kamertemperatuur aan). Doe alle ingrediënten in een kom en meng ze gelijkmatig door elkaar. Doe het mengsel nu in de grote glazen pot en sluit de pot af met het bijbehorende deksel.

Start het programma "1 - Yoghurt" met de vooraf ingestelde tijd van 8 uur. Afhankelijk van uw wensen kan de tijdsinstelling worden verhoogd of verlaagd.

Nadat het rijpingsproces in het apparaat is voltooid, moet de yoghurt van de wei worden gescheiden. Plaats hiervoor de afdruipeef op de tweede glazen bak. Giet nu de yoghurt in de afdruipeef en plaats het deksel erop. Laat de yoghurt ongeveer 6 tot 8 uur goed uitlekken in de koelkast. **OPMERKING:** De uitlektijd is afhankelijk van de gewenste consistentie van de yoghurt.

Roomkaas met room

Ingrediënten voor de glazen bak:

- 500 ml verse melk 3,8 %

- 150 g natuuryoghurt 3,8 %
- 200 ml room

Melk, room en natuuryoghurt moeten dezelfde temperatuur hebben (wij raden kamertemperatuur aan). Doe alle ingrediënten in een kom en meng ze gelijkmatig door elkaar. Doe het mengsel nu in de glazen pot en sluit de pot af met het bijbehorende deksel.

Start het programma "1 - Yoghurt" met de vooraf ingestelde tijd van 8 uur. Afhankelijk van uw wensen kan de tijdsinstelling worden verhoogd of verlaagd.

Nadat het rijpingsproces in het apparaat is voltooid, moet de verse kaas van de wei worden gescheiden. Plaats hiervoor de afdruipeef op de tweede glazen pot. Giet nu de verse kaas in de afdruipeef en plaats het deksel erop. Laat de verse kaas ongeveer 24 uur goed uitlekken in de koelkast. Voor consumptie kan de verse kaas worden verfijnd met verse kruiden of specerijen.

OPMERKING: De uitlekduur is afhankelijk van de gewenste consistentie van de verse kaas.

Verse kaas met stremselextract

Ingrediënten voor de glazen pot:

- 1 liter volle melk 3,5 %

- 150 g natuuryoghurt
- 5 druppels stremselextract (bijv. verkrijgbaar bij de apotheek)

Verwarm de melk tot 30 °C en doe deze samen met de natuuryoghurt in een kom en meng alles goed door elkaar. Doe het mengsel nu in de glazen pot en sluit de pot af met het bijbehorende deksel.

Start het programma "2 - Verse kaas" met de vooraf ingestelde tijd van 5 uur. Afhankelijk van uw wensen kan de tijdsinstelling worden verhoogd of verlaagd. Voeg na 2 uur het in ongeveer 50 ml water gemengde stremselextract toe aan het melk-yoghurtmengsel en roer het voorzichtig door. Na nog eens 2 uur wordt het verdikte mengsel met een mes in blokjes van ongeveer 1-2 cm gesneden.

Wacht tot het programma is afgelopen.

Nadat het rijpingsproces in het apparaat is voltooid, moet de verse kaas van de wei worden gescheiden. Plaats hiervoor de afdruipeef op de tweede glazen bak. Giet nu de verse kaas in de afdruipeef en plaats het deksel erop. Laat de verse kaas minstens 6-8 uur goed uitlekken in de koelkast. Voor consumptie kan de verse kaas worden verfijnd met verse kruiden of specerijen.

OPMERKING: De uitlekduur is afhankelijk van de gewenste consistentie van de verse kaas.

Kruidenextract

Ingrediënten voor de glazen pot:

- 300 ml neutrale olie (bijv. olijfolie)

- 2 handvol tijm (ca. 15-20 g)

Schud de tijm af en snijd deze fijn (verwijder vuil en ongeschikte delen). Laat de tijm een nacht op een papieren doek drogen. Doe de volgende dag de gedroogde tijm in de glazen pot en giet er de neutrale olie overheen. De tijm moet onder staan. Sluit de pot af met het bijbehorende deksel.

Start het programma "4 – Kruiden" met de vooraf ingestelde tijd van 4 uur. Afhankelijk van uw wensen kan de tijdsinstelling worden verhoogd of verlaagd.

Na afloop van het programma giet u het extract in een glazen pot met schroefdeksel en laat u het nog eens 3-4 dagen op een warme plaats trekken. Na afloop van deze tijd giet u het extract door een fijne zeef om de resten eruit te filteren. Bewaar op een donkere en koele plaats.

Chili-olie

Ingrediënten voor de glazen pot:

- Koolzaad- of zonnebloemolie
- gedroogde chilipepers

Hak de chilipepers fijn, doe ze in de glazen pot en giet er de olie overheen. Sluit de pot af met het bijbehorende deksel. Start het programma "4 – Kruiden" met de vooraf ingestelde tijd van 4 uur. Afhankelijk van uw wensen kan de tijdsinstelling worden verhoogd of verlaagd.

Giet de olie na afloop van het programma door een fijne zeef om de resten eruit te filteren. Bewaar in een glazen pot met schroefdeksel op een donkere en koele plaats.

OPMERKING: Varieer het aroma en de scherpte van de olie naar eigen smaak door verschillende verhoudingen van chilipepers en olie te gebruiken of door verschillende soorten chilipepers te gebruiken.

Tijmstroop

Ingrediënten voor de glazen pot:

- 250 ml water
- 250 g suiker
- 1 handvol tijm (ca. 10-15 g)

Was de tijm en snijd deze fijn (verwijder beschadigde delen). Doe de fijngesneden tijm en de suiker in de glazen pot en meng dit met het water. Sluit de pot af met het bijbehorende deksel.

Start het programma '4 – Kruiden' met de vooraf ingestelde tijd van 4 uur. Afhankelijk van uw wensen kunt u de tijdsinstelling verhogen of verlagen. Wij raden aan om de siroop tijdens het programma meerdere keren te roeren, zodat de suiker kan oplossen.

Na afloop van het programma giet u de siroop door een fijne zeef en doet u deze in een glazen pot met schroefdeksel. Koel en donker bewaard is de siroop minimaal 1 week houdbaar.

Zuurdesem

Met dit apparaat kunt u ook zuurdesem maken. Dit is een langdurige procedure in 4 stappen en vereist een bereidingstijd van meerdere dagen.

OPMERKINGEN over het maken van zuurdesem:

- Als er een oplosmiddelachtige en penetrante geur ontstaat, hebben zich ongewenste micro-organismen vermeerderd en moet u een nieuw zuurdesem maken.
- Tijdens het maken van zuurdesem kan het deeg in bepaalde fasen sterk gaan schuimen. Dit is volkomen normaal en geeft aan dat de micro-organismen in het deeg zich zoals gewenst vermenigvuldigen.

1. Stap: Meng 40 g roggemeel + 40 ml water + 1 eetlepel karnemelk tot een glad, relatief dun beslag en doe dit in de glazen pot. Sluit de glazen pot af met het bijbehorende deksel (met geopende ventiel).

Start het programma "2 – Verse kaas" met een instelling van 24 uur.

2. Stap: voeg 10 g roggemeel + 10 ml water + 1 eetlepel karnemelk toe aan het zuurdesem en roer tot een gladde massa. Sluit de glazen pot af met het bijbehorende deksel (met geopende klep).

Start opnieuw het programma "2 – Roomkaas" met een instelling van 24 uur.

3. Stap: voeg 10 g roggemeel + 10 ml water toe en roer tot een gladde massa. Sluit de glazen pot af met het bijbehorende deksel (met geopende klep).

Start het programma "2 – Roomkaas" opnieuw met een instelling van 24 uur. Wij raden aan om het deeg na 12 uur te roeren.

4. Stap: voeg 20 g roggemeel + 20 ml water toe en roer opnieuw tot een gladde massa. Sluit de glazen pot met het bijbehorende deksel (met geopende klep).

Start nu het programma "2 – Roomkaas" met een instelling van 24 uur. Wij raden aan om het deeg na 12 uur te roeren.

Na 96 uur totale looptijd (= na 4 dagen) kan het zuurdesem worden gebruikt volgens het betreffende broodrecept. Het deeg moet fruitig-zuur ruiken en een schuimige, relatief dunne consistentie hebben.

Het zuurdesem kan lang in de koelkast worden bewaard als de micro-organismen wekelijks van voedingsstoffen worden voorzien. Hiervoor roert u telkens 1 eetlepel rogge-meel en 1 eetlepel water door het deeg.

Recepten met kant-en-klare yoghurt

Zelfgemaakte natuuryoghurt is een gezonde basis voor veel lekkere gerechten en kan in de goede keuken op allerlei manieren worden gebruikt. Je kunt er lekkere taarten en ander gebak mee maken, lichte taartvullingen mee creëren of pittige sauzen, soepen en dips mee verfijnen. Hier zijn een paar suggesties van ons:

Yoghurtdressing

- 250 - 300 g natuuryoghurt
- 3 eetlepels room
- een snufje zout en suiker
- knoflook- en paprikapoeder
- 1 - 2 eetlepels versgehakte kruiden (bijv. bieslook, peterselie, dille)
- 1 theelepel citroensap naar smaak

Meng de ingrediënten (behalve het citroensap) goed door elkaar en laat even trekken. Breng voor gebruik eventueel op smaak met zout en/of citroensap. Smaakt bijzonder goed bij knapperige salades zoals Chinese kool of radicchio.

Yoghurt-fruitijs

- 350 g diepvriesfruit (bijv. frambozen of gemengde bessen)
- 150 g natuuryoghurt
- 150 g slagroom
- 6 - 8 theelepels poedersuiker (naar smaak en afhankelijk van de zoetheid van het fruit)

Klop de slagroom, yoghurt en poedersuiker met een mixer tot een romig geheel. Pureer het koude diepvriesfruit in de mixer en meng het onmiddellijk krachtig en gelijkmatig met het slagroom/yoghurtmengsel.

Zet dit mengsel nog minstens 45 minuten in de diepvries om het te laten bevriezen, verdeel het daarna in porties en serveer het snel.

Ontbijtdrank

- 300 ml sinaasappelsap
- 2 - 3 eetlepels volkoren haver-mout
- 1 rijpe banaan
- 100 g natuuryoghurt
- 1 theelepel honing (naar smaak)

Verwarm ongeveer een derde van het sinaasappelsap lichtjes en laat de haver-mout er 15 minuten in weken. Schil de banaan, snijd hem in stukjes en pureer hem samen met de geweekte haver-mout, de rest van het sinaasappelsap, de yoghurt en de honing. Verdeel over glazen en geniet ervan!

Yoghurtdrankje "Tropic"

- 150 g natuuryoghurt
- 8 cl ananassap
- 2 cl kokossiroop
- 1 scheutje citroensap
- 4 - 5 ijsblokjes

Schud alle ingrediënten krachtig in een shaker. Schenk het mengsel in een hoog glas en garneer eventueel met een fruitspiesje of verse munt.

Yoghurtkranscake

- 150 g natuuryoghurt
- 150 g bakolie
- 300 g suiker
- 350 g bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 2 eieren
- 1 citroen

Klop de olie met de yoghurt, suiker, geraspte citroenschil en eieren tot een schuimig geheel. Zeef de bloem gemengd met bakpoeder erbij en roer alles krachtig tot een stroperig deeg.

Giet het beslag in een ingevette ringvorm. Verwarm de oven voor op 175 °C (heteluchtoven) en bak de cake ongeveer 50 - 60 minuten op de onderste richel bakken. Na het afkoelen uit de vorm halen, met poedersuiker bestrooien of met een glazuur van poedersuiker en wat citroensap bedekken.

Gestoofte wortel-yoghurtsalade

- 250-300 g natuuryoghurt
- 500 g wortelen
- 1 teentje knoflook
- 2 el koolzaad- of olijfolie
- 1 eetlepel citroensap
- Zout, peper, chilipoeder

Schil de wortelen, rasp ze middelgrof en meng ze met het citroensap. Verhit de olie in een pan, voeg de geraspte wortelen toe en laat ze op middelhoog vuur ongeveer 10 minuten afgedekt stoven, af en toe roeren. Als de wortelen gaar zijn, haal je de pan van het vuur.

Meng yoghurt, geperste knoflookteentjes, zout, peper en chilipoeder en meng dit door de gestoofte wortelen. Laat het geheel even trekken totdat het vocht enigszins is opgenomen. Laat afkoelen en zet het vervolgens ongeveer 1 uur in de koelkast. Zeer geschikt als voorgerecht of als bijgerecht bij gegrild vlees; ook lauwwarm een genot als lichte avondmaaltijd.

Service en garantie

Geachte klant,

Ongeveer 95% van alle klachten is helaas te wijten aan bedieningsfouten en kan zonder problemen worden verholpen als u telefonisch of per e-mail contact opneemt met onze klantenservice. Wij verzoeken u daarom contact met ons op te nemen voordat u uw apparaat terugbrengt naar uw dealer. Zo wordt u snel geholpen, zonder dat u daarvoor ver hoeft te reizen.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH biedt u, **de particuliere eindgebruiker**, een kwaliteitsgarantie van twee jaar vanaf de aankoopdatum op producten die in Nederland zijn gekocht. De garantieperiode wordt niet verlengd door latere doorverkoop, reparaties of vervanging van het product, en begint ook niet opnieuw te lopen.

Onze producten worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid vervaardigd. Neem de volgende procedure in acht als u toch een defect constateert:

1. **Neem eerst contact op met onze klantenservice via telefoonnummer 085 301 2306 of info@rommelsbacher.nl en beschrijf het geconstateerde defect. Wij zullen u dan vertellen hoe u verder moet gaan met uw apparaat.**
2. Als er geen sprake is van een bedieningsfout of iets dergelijks, stuur het apparaat dan samen met het **aankoopbewijs** en een schriftelijke **foutbeschrijving** naar ons onderstaande adres. Zonder aankoopbewijs worden de reparatiekosten zonder overleg in rekening gebracht. Zonder schriftelijke foutbeschrijving moeten wij u de extra kosten in rekening brengen. Zorg bij het verzenden van het apparaat voor een **transportveilige verpakking** en **voldoende frankering**. Wij aanvaarden geen verantwoordelijkheid voor onverzekerde of tijdens het transport beschadigde apparaten. **LET OP: Wij accepteren in principe geen ongefrankeerde zendingen. Deze worden niet bezorgd en worden op uw kosten teruggestuurd. Bij gerechtvaardigde garantiegevallen nemen wij de verzendkosten voor onze rekening en sturen wij u na overleg een pakketsticker voor gratis retourzending.**
De garantie is naar keuze van ROMMELSBACHER beperkt tot het verhelpen van gebreken of het leveren van een vervangend product zonder gebreken. Verdere aanspraken zijn uitgesloten.
3. De garantie vervalt bij commercieel gebruik als het defect te wijten is aan ondeskundig of oneigenlijk gebruik, geweld, ongeoorloofde reparatiepogingen en/of andere beschadigingen na de aankoop of aan schade door normale slijtage.



Kenners BV
Molenbaan 7
2908 LL Capelle aan den IJssel
085 301 2306
info@kenners.nl