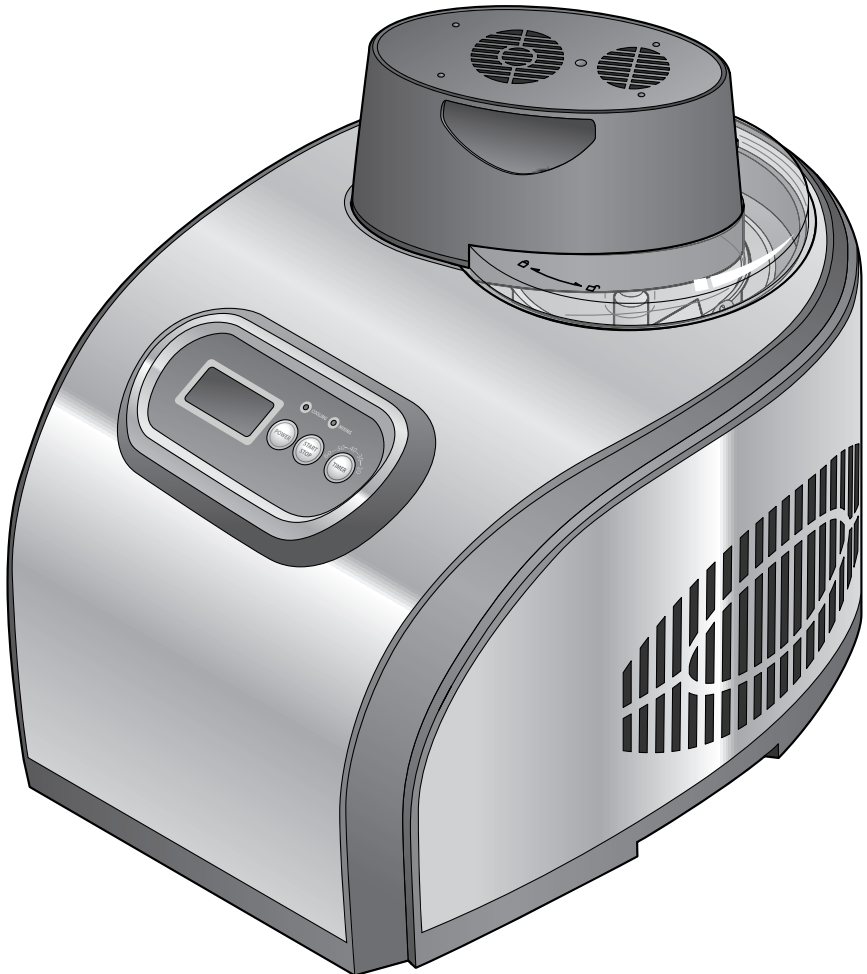




Eiscreme-Maschine



de Bedienungsanleitung und Garantie

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 86092FV05X02VI · 2016-03

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihre Gäste werden begeistert sein! Denn frisch zubereitet schmeckt Eiscreme doch am besten: zart schmelzend und aromatisch.

Im Handumdrehen haben Sie die Eiscrememischung vorbereitet. Den Rest erledigt Ihre neue Eiscreme-Maschine praktisch alleine. Nur ca. 30-60 Minuten - je nach Rezept -, dann steht das leckere Eis auf dem Tisch.

Probieren Sie unsere Rezepte oder lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf und entwickeln Sie eigene Eiskreationen!

Ihr Tchibo Team

Inhalt

3	Zu dieser Anleitung	16	Tipps zur Eiszubereitung
3	Sicherheitshinweise	18	Rezepte
7	Wichtige Hinweise zur Hygiene	19	Störung / Abhilfe
8	Auf einen Blick (Lieferumfang)	20	Technische Daten
10	Vor dem Gebrauch / Reinigen	20	Entsorgen
10	Eiscreme-Maschine auseinandernehmen	21	Garantie
11	Reinigen	22	Tchibo Service Center und Kundenberatung
11	Eiscreme-Maschine zusammensetzen		
13	Eiscreme zubereiten		
13	Vorher beachten		
13	Eiscreme zubereiten		
15	Die fertige Eiscreme kühl halten		
15	Eiszubereitung abbrechen		
15	Zubereitungszeit verlängern		
15	Eiscreme entnehmen und lagern		

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.

Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

Sicherheitshinweise



Verwendungszweck

Die Eiscreme-Maschine ist zum Zubereiten von Speiseeis und Sorbets vorgesehen.

Sie ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert.

Für den Einsatz z.B. in Mitarbeiterküchen in gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, in Frühstückspensionen oder von Kunden in Hotels, Motels o.Ä. sowie für gewerbliche Zwecke ist das Gerät ungeeignet.

GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von Gerät und Netzkabel fern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit ... eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ... Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie

... beaufsichtigt oder
... bezüglich des sicheren Gebrauchs
des Gerätes unterwiesen wurden
und
... die daraus resultierenden
Gefahren verstehen.
Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen,
es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt
und werden dabei beaufsichtigt.
Das Gerät ist wartungsfrei.

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen, damit kleine Kinder die Eiscreme-Maschine nicht daran herunterziehen können. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

GEFAHR durch Elektrizität

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät selbst oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service Center durchführen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch eine Fachwerkstatt oder unser Service Center ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei. Ziehen Sie den Netzstecker auch aus der Steckdose, ...
 - ... wenn während des Betriebes Störungen auftreten,
 - ... bevor Sie die Zubehörteile zusammensetzen oder auseinandernehmen,
 - ... bei Gewitter und
 - ... bevor Sie den Eisbehälter befüllen oder
 - ... das Gerät reinigen.Ziehen Sie dabei am Netzstecker, nicht am Netzkabel.
- Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten.
- Betreiben Sie die Eiscreme-Maschine nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem in Betrieb genommen werden.

- Kühler, Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Schützen Sie das Gerät auch vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- Berühren Sie den Artikel nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie ihn nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit. Stellen Sie es nicht in unmittelbarer Nähe von mit Wasser gefüllten Behältern (z.B. Spülbecken) auf.
- Benutzen Sie das Gerät möglichst ohne Verlängerungskabel. Wenn ein Verlängerungskabel notwendig ist, muss dieses den „Technischen Daten“ entsprechen. Lassen Sie sich beim Kauf eines Verlängerungskabels im Fachhandel beraten.

WARNUNG vor Verletzung

- Halten Sie Haare und Kleidung von dem drehenden Rührpaddel fern.
- Greifen Sie auf keinen Fall in das drehende Rührpaddel. Halten Sie auch keine Schaber oder andere Küchenutensilien in das drehende Rührpaddel.

WARNUNG vor Erfrierungen

- Das Gerät arbeitet mit sehr tiefen Temperaturen von bis zu -35 °C. Fassen Sie die sehr kalten Teile nicht mit bloßen Händen an, da dies zu Kälteverletzungen führen kann. Benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe.

WARNUNG vor Gesundheitsschäden durch mangelnde Hygiene

- Beachten Sie unbedingt die Warnungen vor Gesundheitsrisiken im Kapitel „Wichtige Hinweise zur Hygiene“.

VORSICHT - Sachschäden

- Stellen Sie den Artikel auf eine ebene, wärmebeständige und gegen Fettspritzer unempfindliche Unterlage, da Spritzer während des Gebrauchs unvermeidlich sind. Zu Wänden, Möbeln etc. muss ein Abstand von min. 15 cm eingehalten werden.
- Lassen Sie das Gerät nach einem Transport mindestens 24 Stunden waagrecht ruhen, damit sich der Kältemittelkreislauf beruhigen kann. Der Kältekompressor kann Schaden nehmen.
- Kippen Sie das Gerät nicht auf die Seite. Ist dies doch passiert, lassen Sie das Gerät mindestens 1 Stunde waagrecht ruhen, damit sich der Kältemittelkreislauf beruhigen kann. Der Kältekompressor kann Schaden nehmen.
- Halten Sie das Gerät von Hitzequellen fern. Stellen Sie es z.B. nicht auf heiße Herdplatten oder in der Nähe von Gas- und Durchlauferhitzern auf.
- Decken Sie das Gerät im Betrieb nicht ab. Betreiben Sie es mit einem Abstand von mindestens 15 cm ringsum zu Wänden, Möbeln und anderen Gegenständen, damit die Wärmeabfuhr sichergestellt ist. Die Belüftungsöffnungen müssen immer frei bleiben.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

- Schalten Sie das Gerät erst dann am Ein-/Aus-Schalter **POWER** ein, wenn Rührwerk, Deckel, Rührpaddel und Eisbehälter in den Kühler eingesetzt sind.
- Schalten Sie das Gerät nicht ständig am Ein-/Aus-Schalter **POWER** ein und aus, da sonst der Kompressor beschädigt werden kann.
Warten Sie nach dem Ausschalten ca. 5 Minuten, bevor Sie das Gerät erneut einschalten.
- Der Motor wird automatisch ausgeschaltet, wenn er überhitzt. In diesem Fall schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an das Service Center.
- Benutzen Sie die Eiscreme-Maschine ausschließlich mit dem Original-Zubehör.
- Füllen Sie die Zutaten ausschließlich in den Eisbehälter ein und niemals direkt in die Aufnahme für den Eisbehälter im Kühler.
- Verwenden Sie keine bereits gefrorenen Zutaten, da dadurch das Rührpaddel blockiert werden kann.
- Nehmen Sie niemals das Rührwerk ab, solange das Gerät arbeitet.
- Wenn Sie das fertige Speiseeis weiter kühlen möchten, nehmen Sie dafür das Rührwerk ab, um es zu schonen.
- Vermeiden Sie eine Beschädigung des Kühlkreislaufes.
- Wenden Sie keine Gewalt an, um das Eis aus dem Eisbehälter herauszunehmen, da sonst der Eisbehälter verbeult werden kann.
- Verwenden Sie keine harten oder spitzen Gegenstände (z.B. Metalllöffel) zum Entnehmen der fertigen Eiscreme. Diese können die Oberflächen beschädigen. Verwenden Sie ausschließlich Schaber oder Löffel aus Gummi, Silikon oder Holz.
- Reinigen Sie die Teile der Eiscreme-Maschine ausschließlich von Hand.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der rutschhemmenden Füße angreifen und aufweichen.
Um unliebsame Spuren auf den Möbeln zu vermeiden, legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste Unterlage unter den Artikel.

Wichtige Hinweise zur Hygiene

Speiseeis ist ein idealer Nährboden für Salmonellen. Deshalb ist beim Zubereiten von Speiseeis besondere Hygiene geboten.

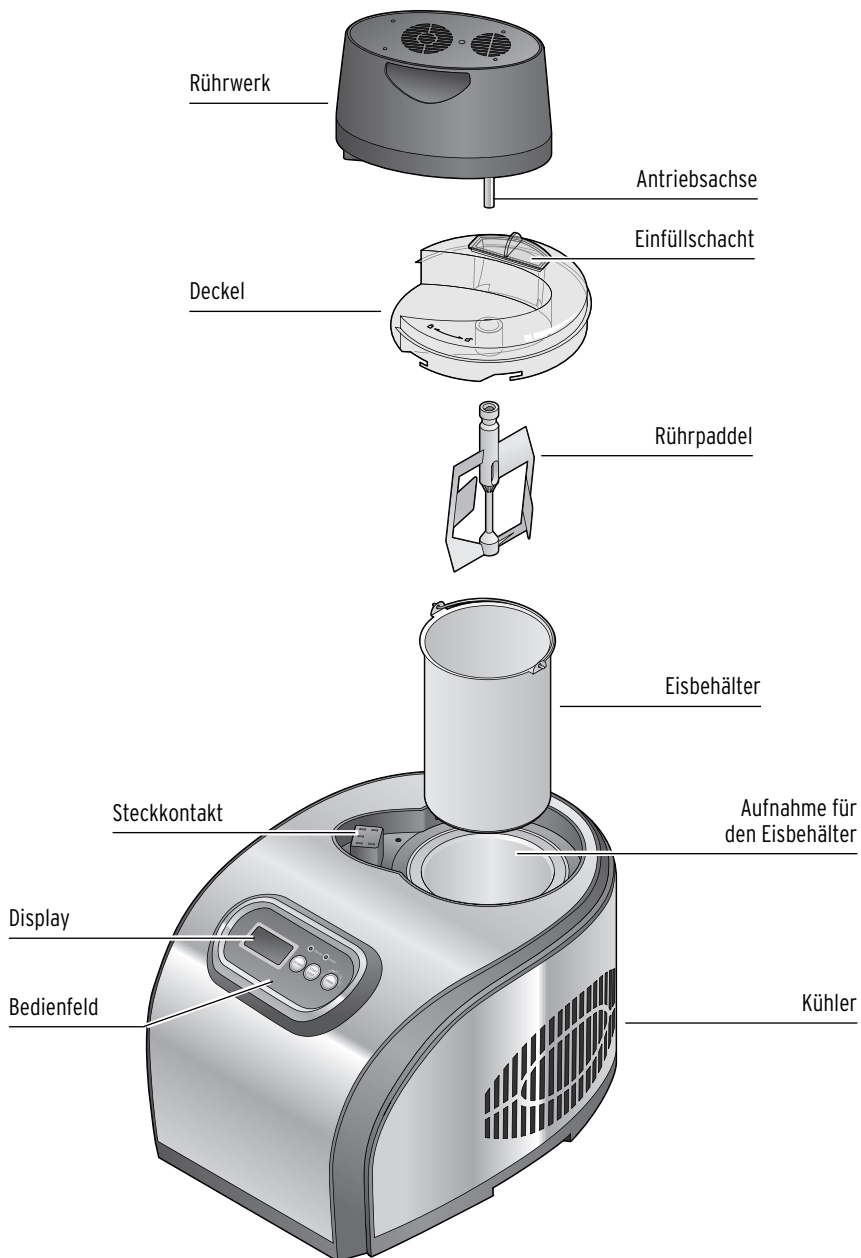
Die Hauptquelle für Salmonellen im Speiseeis sind rohe Eier. Frische rohe Eier enthalten oft Salmonellen in sehr geringer Menge. Salmonellen können sich aber bei längerer Lagerung oder unzureichender Kühlung rasant vermehren.

Auch in der vorbereiteten Eiscrememischung oder in angetautem Eis können sich Salmonellen vermehren. Salmonellen sterben durch Tiefkühlen nicht ab.

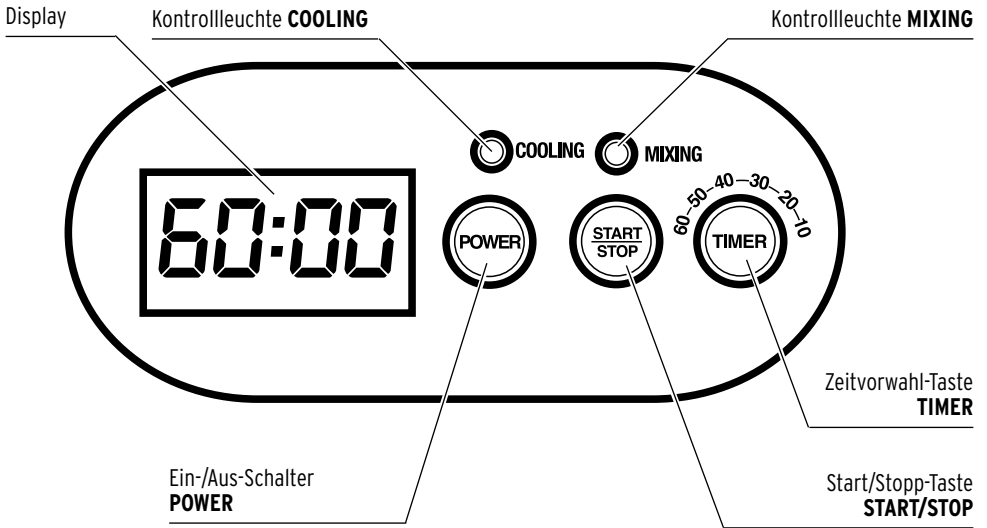
Für einen unbeschwerten Eisgenuss beachten Sie deshalb unbedingt folgende Hygienetipps:

- Bereiten Sie für Menschen mit geschwächten Abwehrkräften (z.B. Kleinkinder, ältere oder kranke Menschen) Rezepte ohne rohes Ei zu.
- Für Eisrezepte mit rohem Ei verwenden Sie immer frische Eier und lagern diese im Kühlschrank.
- Achten Sie bei der Eiszubereitung auf absolute Sauberkeit aller Arbeitsgeräte.
- Stellen Sie die vorbereitete Eiscrememischung sofort in den Kühlschrank und bewahren Sie sie dort nicht länger als 24 Stunden auf.
- Verzehren Sie das fertig zubereitete Speiseeis sofort. Eis aus frischen Zutaten können Sie im Gefrierschrank bei -18 °C höchstens 1 Woche lagern.
- Angetautes oder aufgetautes Eis darf auf keinen Fall wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie die Eiscreme-Maschine und alle Arbeitsgeräte nach der Eiszubereitung gründlich.

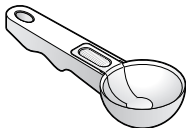
Auf einen Blick (Lieferumfang)



Bedienfeld



Portionierlöffel



Messbecher

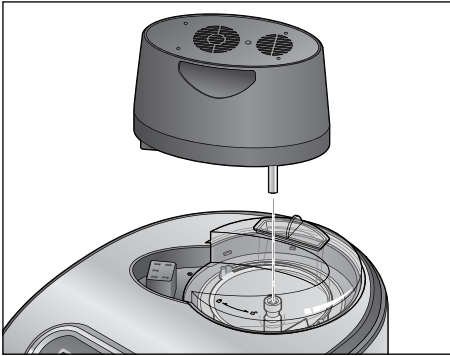



Vor dem Gebrauch / Reinigen

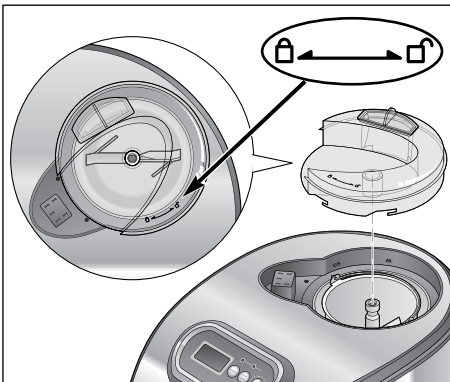
- ▷ Vor dem ersten Gebrauch müssen Sie die Eiscreme-Maschine gründlich reinigen.
- ▷ Nehmen Sie die Eiscreme-Maschine zum Reinigen ganz auseinander.

Eiscreme-Maschine auseinandernehmen

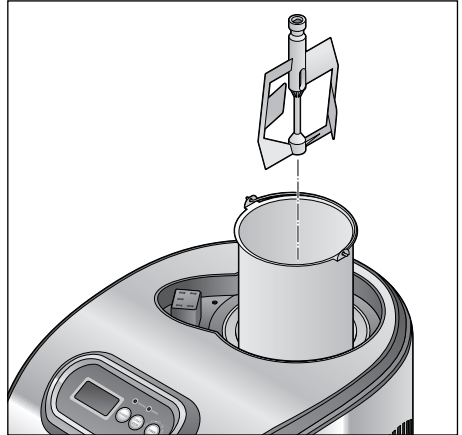
- ▷ Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Steckdose.
- 1. Ziehen Sie das Rührwerk nach oben vom Gerät ab.



- 2. Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn etwas gegen den Uhrzeigersinn drehen (Richtung ) und aus der Führung nehmen.



- 3. Nehmen Sie das Rührpaddel aus dem Eisbehälter.
- 4. Nehmen Sie den Eisbehälter aus dem Kühler.



Reinigen



GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

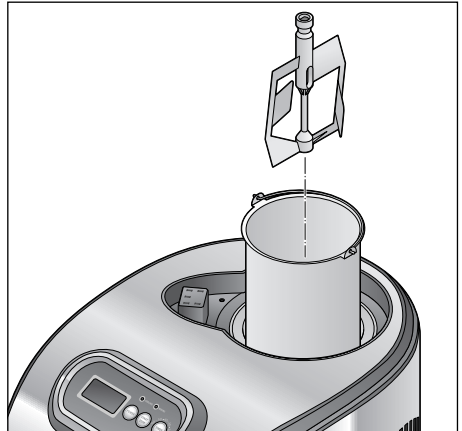
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Der Kühler darf keiner Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Schützen Sie ihn auch vor Tropf- und Spritzwasser.


VORSICHT - Sachschaden

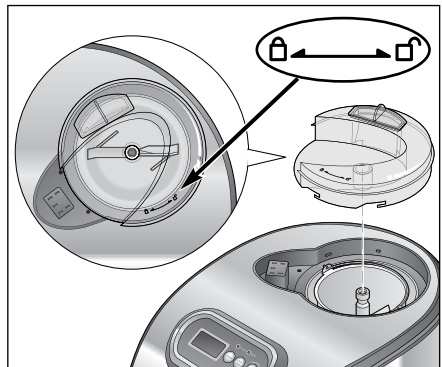
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Steckdose.
1. Reinigen Sie Deckel, Rührpaddel, Einfüllschacht-Deckel, Messbecher, Eisbehälter und Portionierlöffel von Hand in mildem Spülwasser. Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.
 2. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.
 3. Wischen Sie das Rührwerk, den Kühler und die Aufnahme für den Eisbehälter mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Sie können auch etwas mildes Spülmittel benutzen, wischen Sie dann aber mit klarem Wasser nach, um Flecken zu vermeiden.
 4. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Eiscreme-Maschine zusammensetzen

1. Setzen Sie den Eisbehälter in die entsprechende Aufnahme im Kühler.
2. Stellen Sie das Rührpaddel aufrecht in den Eisbehälter.

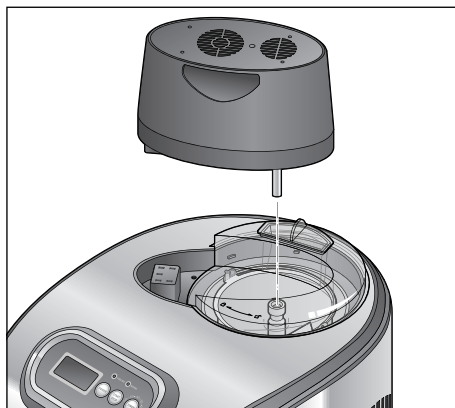


3. Setzen Sie den Deckel etwas gegen den Uhrzeigersinn gedreht auf die Aufnahme für den Eisbehälter und mit dem Loch in der Mitte auf die Achse des Rührpaddels. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn (Richtung ) , bis er hör- und spürbar einrastet.



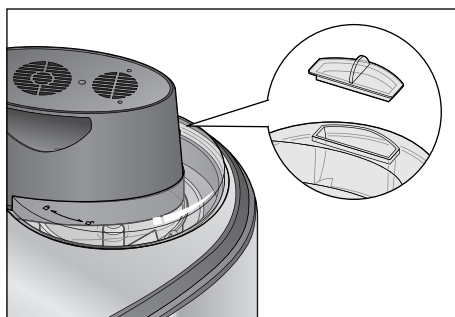
- i** Falls sich der Deckel nicht richtig aufsetzen lässt, drehen Sie den Eisbehälter etwas. Der Henkel des Eisbehälters kann im Weg sein.

4. Setzen Sie das Rührwerk auf das Gerät.



- i** Falls die Antriebsachse des Rührwerks nicht richtig auf das Rührpaddel passt, müssen Sie den Deckel ggf. noch einmal öffnen und das Rührpaddel in eine passende Stellung drehen.

5. Setzen Sie ggf. den Einfüllschacht-Deckel auf den Einfüllschacht.



Eiscreme zubereiten

Vorher beachten



WARNUNG vor Hygienefehlern

- Verwenden Sie immer frische Eier und lagern Sie diese im Kühlschrank.
- Achten Sie bei der Eiszubereitung darauf, dass alle Teile der Eiscreme-Maschine und alle Arbeitsgeräte absolut sauber sind.

Sie können bis zu 1,0 l Eiscrememischung in einem Arbeitsgang verarbeiten. Da sich die Mischung beim Verarbeiten ausdehnt, erhalten Sie bis zu 1,5 l Eiscreme.

- ▷ Bereiten Sie die Eiscrememischung nach Rezept zu. In dieser Anleitung finden Sie 2 Rezept-Vorschläge. Zum Abmessen der Zutaten haben wir Ihnen einen Messbecher beigelegt.
- ▷ Wenn Sie die vorbereitete Eiscrememischung nicht sofort verarbeiten, stellen Sie sie in den Kühlschrank und bewahren Sie sie dort nicht länger als 24 Stunden auf.
- ▷ Zutaten, die erst später der Eismasse beigemischt werden sollen, können ganz einfach durch den Einfüllschacht zugegeben werden.

Eiscreme zubereiten



WARNUNG vor Erfrierungen

- Fassen Sie die sehr kalten Teile nicht mit bloßen Händen an, da dies zu Kälteverletzungen führen kann. Benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe.

VORSICHT - Sachschaden

- Der Eisbehälter fasst bis zu 1,5 l Eismasse. Füllen Sie jedoch maximal 1,0 l Eiscrememischung in den Eisbehälter. Beim Gefrieren dehnt sich die Eismasse aus und benötigt deshalb mehr Platz.

1. Füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in den Eisbehälter.
2. Setzen Sie das Gerät wie zuvor beschrieben zusammen. Achten Sie darauf, dass die Achse des Rührspaddels in das Loch im Deckel ragt.
3. Setzen Sie zu Beginn auch immer den kleinen Deckel auf den Einfüllschacht.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
5. Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter **POWER**.

Das Display leuchtet und zeigt 60 Minuten an.



- ▷ Je nach Rezept können Sie auch eine andere Zeit wählen.
Drücken Sie dafür die Zeitvorwahl-Taste **TIMER** so oft, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Die Zeit wird pro Tastendruck um 10 Minuten heruntergezählt.



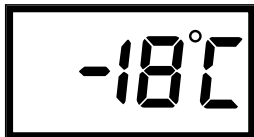
i Je länger die Zubereitungszeit, desto fester wird das Eis.

6. Um die Eiszubereitung zu starten, drücken Sie die Start/Stopp-Taste **START/STOP**.

Zunächst werden die Zutaten ca. 2 Minuten lang durchgerührt. Die grüne Kontrollleuchte **MIXING** leuchtet.

Danach beginnt das Gerät zu kühlen. Die rote Kontrollleuchte **COOLING** leuchtet.

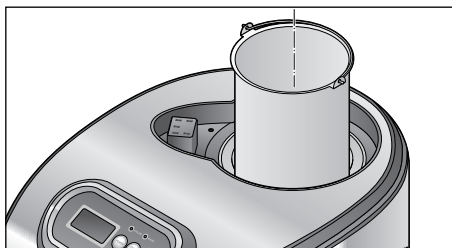
Während der Eiszubereitung wird abwechselnd die verbleibende Zeit und die Temperatur des Eisbehälters angezeigt.



Sobald die Eiszubereitung beendet ist, ertönen einige Signaltöne und im Display blinkt:



- Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter **POWER**.
- Nehmen Sie das Rührwerk und den Deckel ab.
- Entnehmen Sie den Eisbehälter. Benutzen Sie Topflappen o.Ä.!



VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie keine harten oder spitzen Gegenstände (z.B. Metalllöffel) zum Entnehmen der fertigen Eiscreme. Diese können das Innere der Eisbehälter beschädigen. Verwenden Sie ausschließlich Schaber oder Löffel aus Gummi, Silikon oder Holz.

- Nehmen Sie das Rührpaddel heraus und entnehmen Sie die fertige Eiscreme mit einem geeigneten Schaber oder Löffel aus Gummi, Silikon oder Holz.

11. Reinigen Sie die Eiscreme-Maschine sorgfältig wie im Kapitel „Vor dem Gebrauch / Reinigen“ beschrieben.

Die fertige Eiscreme kühl halten

Wenn Sie das Gerät nicht innerhalb von 10 Minuten ausschalten, schaltet das Gerät automatisch für weitere 10 Minuten in die Kühlfunktion, damit das zubereitete Eis nicht schmilzt.

Die rote Kontrollleuchte **COOLING** leuchtet. Das Rührwerk bleibt abgeschaltet. Im Display blinkt weiter:



Nach Ablauf der 10 Minuten schaltet sich die Kühlfunktion wieder ab. Wenn Sie das Eis wiederum nicht innerhalb von 10 Minuten aus dem Gerät herausnehmen, schaltet sich die Kühlfunktion erneut für 10 Minuten ein und so fort.

Nach insgesamt 60 Minuten schaltet sich die Kühlfunktion nicht mehr ein und das Eis beginnt zu schmelzen.

Eiszubereitung abbrechen

Sie können die Eiszubereitung jederzeit abbrechen, indem Sie entweder den Ein-/Aus-Schalter **POWER** drücken oder die Start/Stopp-Taste **START/STOP** mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Zubereitungszeit verlängern

Während der Eiszubereitung können Sie jederzeit die Zubereitungszeit verlängern, jedoch nicht verkürzen.

▷ Drücken Sie die Zeitvorwahl-Taste **TIMER** so oft, bis die gewünschte neue Zeit im Display angezeigt wird.

Mit jedem Druck wird die aktuelle Zeit um jeweils 5 Minuten verlängert. Die maximal wählbare Zeit beträgt 60 Minuten.

Falls die Eiszubereitung schon beendet ist, Sie aber ein noch festeres Eis wünschen:

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter **POWER** ganz aus und nach einigen Sekunden wieder ein.
2. Drücken Sie die Zeitvorwahl-Taste **TIMER**, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird.
3. Starten Sie die Eiszubereitung erneut, indem Sie die Start/Stopp-Taste **START/STOP** drücken.

Eiscreme entnehmen und lagern

Direkt nach der Eiszubereitung schmeckt das Eis am besten. Natürlich kann Eis auch eingefroren werden. Nach ca. 1 Woche verändern sich jedoch Geschmack und Qualität. Frieren Sie einmal aufgetaute Eiscreme nicht wieder ein.

1. Nehmen Sie das Eis aus dem Eisbehälter.
2. Füllen Sie das Eis in ein geeignetes Gefäß und verschließen Sie dieses luftdicht.
3. Bewahren Sie das Eis im Gefrierschrank bei -18 °C oder kälter auf. Ein normales 3-Sterne-Eisfach im Kühlschrankschrank ist in der Regel nicht ausreichend!

Tipps zur Eiszubereitung

- Mit der Eiscreme-Maschine lassen sich auch leichte Sorbets zaubern. Beim Sorbet wird auf Sahne und Milch verzichtet. Stattdessen werden Fruchtsaft oder -püree, Wein oder auch Champagner verwendet.
- Entnehmen Sie Fruchteis und Sorbet nach der Zubereitung sofort und füllen Sie es in ein geeignetes Gefäß um. Stellen Sie dieses Gefäß noch einige Zeit in den Gefrierschrank, damit das Eis vollständig fest wird.
- Ein besseres Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie die Zutaten vor dem Einfüllen in die Eiscreme-Maschine kräftig mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine durchrühren. Dadurch erhöht sich das Volumen der Mischung.
- Je höher der Fettanteil der Sahne, desto gehaltvoller und cremiger ist das Eis.
- Puderzucker löst sich leichter auf als Kristallzucker.
- Die Einhaltung der genauen Mengen ist wichtig, denn Eis wird körnig, wenn zu wenig Zucker verwendet wird und nicht fest bei Zugabe von zu viel Zucker.
- Soll das Eis besonders cremig werden, empfiehlt sich die Verwendung von Eispulver. Den cremigen Schmelzeffekt, der sich mit Eispulver erzielen lässt, erreicht man sonst nur durch die Zugabe von Eigelb, was das Eis jedoch in unpasteurisiertem Zustand anfälliger für Salmonellen macht. Mit Eispulver lässt sich die Gefahr umgehen und dennoch cremiges Eis herstellen.
- Aus fettarmem Joghurt, Buttermilch, fettarmer Milch, Magerquark und viel frischem Obst lässt sich leichtes und kalorienarmes Eis herstellen. Zwar ist dieses nicht ganz so cremig wie Sahne-Eis, dafür ist es jedoch figurfreundlich und besonders bei kalorien- und fettarmen Diäten bestens geeignet. Zum Süßen können Sie auch Honig oder Süßstoff verwenden.
- Sollen im Eis feste Zutaten wie Obststückchen, Krokant oder Schokosplitter enthalten sein, so empfiehlt es sich, diese erst kurz vor Ende der Eiszubereitung hinzuzugeben. Auf diese Weise bleiben die Stückchen ganz und werden nicht matschig.
- Alkohol verlangsamt den Kühlprozess, was bei der Eiszubereitung mit alkoholhaltigen Getränken zu beachten ist. Den Alkohol sparsam dosieren und erst kurz vor der Fertigstellung hinzuzufügen.
- Besonders gut gelingt Ihnen Ihr Fruchteis, wenn Sie dazu ausschließlich vollreife Früchte verwenden. Diese sind nicht nur sehr süß, ihr Mus eignet sich auch optimal für die Verarbeitung in der Eiscreme-Maschine.

- Wenn Sie Obst aus dem Glas oder der Dose verwenden, müssen Sie dieses vor dem Pürieren gut abtropfen lassen. Möchten Sie ganze Fruchtstücke hinzufügen, bestreuen Sie diese mit etwas Zucker, damit sich während des Gefriervorgangs keine Eiskristalle in den Stückchen bilden.
- Bei einigen Rezepten müssen die Zutaten vor der Eiszubereitung gekocht bzw. erhitzt werden (z.B. um Schokolade für Schokoladeneis zu schmelzen). Bereiten Sie die Mischung frühzeitig vor, damit sie vollständig abkühlt (Kühlschrank-Temperatur) und ihr Volumen während der Eiszubereitung entfalten kann.
- Wenn Sie die Mischung für das Eis nicht sofort verarbeiten, verrühren Sie diese vor dem Befüllen des Behälters nochmals kräftig.
- Wenn Sie Ihre Eismischung während der Zubereitung nachsüßen möchten, verwenden Sie Puderzucker, Honig, Sirup oder Süßstoff, da sich Kristallzucker, grober oder brauner Zucker nicht mehr auflöst.

Rezepte

Bananen-Fruchteis

Fruchteis enthält kein Ei, daher müssen Sie Speisestärke als Bindemittel verwenden.

- 250 g Banane
 - 500 ml entrahmte Milch
 - 1 TL Sahnesteif oder Eispulver
 - 175 g Zucker oder Honig
1. Schälen und pürieren Sie die Bananen.
 2. Rühren Sie das Sahnesteif mit etwas kalter Milch glatt und mischen Sie es unter das Bananenpüree.
 3. Geben Sie die restliche Milch und den Zucker oder Honig dazu und rühren Sie alles kräftig durch, damit sich der Zucker/Honig gut auflöst.
 4. Bereiten Sie die Eiscreme in der Eiscreme-Maschine zu. Zubereitungszeit ca. 30-40 Minuten.

Vanille-Cremeeis

- 2 Eigelb
 - 200 ml fettarme Milch
 - 200 ml Schlagsahne (30% Fett)
 - 50 g Puderzucker
 - 1-2 Päckchen Vanillezucker
1. Verrühren Sie das Eigelb, den Puder- und Vanillezucker, bis Sie eine helle Masse erhalten.
 2. Geben Sie die Milch hinzu.
 3. Schlagen Sie die Sahne steif.
 4. Rühren Sie die Schlagsahne unter, bis Sie eine homogene Masse erhalten.
 5. Bereiten Sie die Eiscreme in der Eiscreme-Maschine zu. Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.

Ganz nach Geschmack können Sie der Eiscreme auch z.B. geraspelte Schokolade oder ein wenig Rum hinzufügen. Geben Sie aber die Schokoraspeln erst dann in die laufende Eiscreme-Maschine, wenn die Eiscrememischung zu gefrieren beginnt.

Störung / Abhilfe

Keine Funktion.	• Netzstecker in der Steckdose?
Das Eis quillt oben aus der Einfüllöffnung heraus.	• Die Eismasse dehnt sich beim Kühlen aus. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Eismasse.
Die Eiscreme bleibt zu flüssig.	• Verlängern Sie die Zubereitungszeit. Gefrieren Sie das unfertige Eis ggf. noch eine Weile im Gefrierschrank nach.
Das Rührpaddel dreht sich nicht mehr.	• Die Eiscreme wird zu fest. Schalten Sie das Gerät aus und entnehmen Sie das Eis.
Das Gerät schaltet sich aus.	• Möglicherweise wurde der Überhitzungsschutz aktiviert. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an das Service Center.

Technische Daten

Modell:	330 928 (Deutschland, Österreich) 330 929 (Schweiz)
Netzspannung:	220-240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Nennleistung:	max. 150 Watt
Fassungsvermögen:	ca. 1500 ml
Nutzzinhalt:	ca. 1000 ml
Kältemittel:	R 134a (70 g)
Isolationsgas:	Cyclopentan
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.



Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Garantie

Die Tchibo GmbH übernimmt **3 Jahre Garantie** ab Kaufdatum.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Herstellfehler. Voraussetzung für die Gewährung der Garantie ist die Vorlage eines Kaufbelegs von Tchibo oder eines von Tchibo autorisierten Vertriebspartners.

Diese Garantie gilt innerhalb der EU, der Schweiz und in der Türkei. Sollte sich wider Erwarten ein Mangel herausstellen, füllen Sie bitte den beigefügten Service-Scheck aus. Schicken Sie ihn zusammen mit einer Kopie des Kaufbelegs und dem sorgfältig verpackten Artikel an das Tchibo Service Center.

Wenn Sie den Artikel **innerhalb Deutschlands** verschicken, füllen Sie bitte den DHL-Versandschein aus, kleben ihn auf das Paket und versenden Sie den Artikel kostenfrei per DHL.

Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf unsachgemäßer Behandlung beruhen, sowie Verschleißteile / Verbrauchsmaterial. Diese können Sie unter der angegebenen Rufnummer bestellen.

Nichtgarantiereparaturen können Sie gegen individuelle Berechnung zum Selbstkostenpreis vom Tchibo Service Center durchführen lassen.

Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.



Der Artikel wird in dem genannten Tchibo Service Center repariert. Bitte senden Sie ihn direkt an das für Ihr Land zuständige Service Center. Nur dann kann eine zügige Bearbeitung und Rücksendung erfolgen.

Für Produktinformationen, Zubehörbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung rufen Sie bitte unsere Tchibo Kundenberatung an. Bei Rückfragen geben Sie die Artikelnummer an.

Tchibo Service Center und Kundenberatung

Deutschland

**TCHIBO
SERVICE CENTER
RTS
Erfurter Höhe 105
99610 Sömmerda
DEUTSCHLAND**



0800 - 33 44 99 5
(kostenfrei)

**FAX:
0800 - 40 41 00 9**
(kostenfrei)

Montag - Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 8.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: TCM-Service@tchibo.de

Österreich

**TCHIBO
SERVICE CENTER
SÖMMERDA
Paketfach 90
4005 Linz
ÖSTERREICH**



0800 - 711 020 012
(kostenfrei)

Montag - Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 8.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: kundenservice@tchibo.at

Schweiz

**TCHIBO
SERVICE CENTER
SCHWEIZ
Hirsrütiweg
4303 Kaiseraugst
SCHWEIZ**



0844 - 22 55 82
(Ortstarif)

Montag - Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 8.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: kundenservice@tchibo.ch

Artikelnummer: 330 928 Deutschland Österreich
330 929 Schweiz

DHL-Versandschein - nur innerhalb Deutschlands



Name _____

Straße, Nr. _____

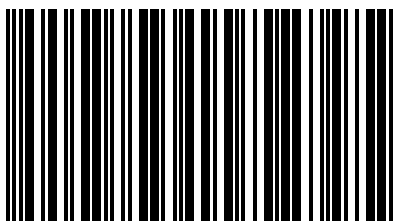
PLZ, Ort _____

UNFREI-Paketmarke anbringen

Unfrei

E	einziehendes Entgelt
 EUR

Paketzentrum 99



99610.204.106.02 0

**TCHIBO
SERVICE CENTER
RTS
Erfurter Höhe 105
99610 Sömmerda
DEUTSCHLAND**



Service-Scheck

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

Name _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Land _____

Tel. (tagsüber) _____

**Liegt kein
Garantiefall vor:**
(bitte ankreuzen)

Artikel bitte
unrepariert
zurücksenden.

Bitte Kosten-
voranschlag
erstellen, wenn
Kosten von über
EUR 10,-/SFR 17,-
entstehen.





DHL-Versandschein - nur innerhalb Deutschlands

1. Schneiden Sie dieses Blatt aus.
2. Schreiben Sie Ihren Namen und Ihre Adresse darauf.
3. Kleben Sie das Blatt auf Ihr Paket.
4. Bringen Sie das Paket zur Post, lassen eine Paketnummer aufbringen und versenden es kostenfrei per DHL.

Wichtig: Der Strichcode darf nicht beschrieben oder überklebt werden.
Der Versand ist nur innerhalb Deutschlands möglich!



Service-Scheck

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

Artikelnummer: **330 928** Deutschland Österreich
(bitte ankreuzen) **330 929** Schweiz

Fehlerangabe

Kaufdatum

Datum/Unterschrift

