

Tchibo

Joghurt- und Frischkäsebereiter



de Bedienungsanleitung und Garantie

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 134805CE1X1XIV · 2023-05

Inhalt

- 3 Zu dieser Anleitung**
- 4 Sicherheitshinweise**
- 6 Auf einen Blick (Lieferumfang)**
- 7 Rund um die Zutaten**
- 8 Vor dem ersten Gebrauch**
 - 8 Auspacken und Reinigen
 - 8 Gerät aufstellen
- 9 Gebrauch**
 - 9 Programm vorzeitig abbrechen
 - 9 Programmeinstellungen anzeigen lassen
- 10 Rezepte für die Joghurt-/Frischkäse-Zubereitung - die Programme**
 - 10 Naturjoghurt (**P-1**)
 - 10 Sahniger Frischkäse (**P-2**)
 - 11 Veganer/laktosefreier Joghurt (z.B. aus Sojamilch) (**P-3**)
 - 11 Kräuter-Extrakt (**P-4**)
 - 12 Manuelle Zeit- und Temperatureinstellung (**P-5**)
- 12 Reinigen und Aufbewahren**
 - 12 Reinigen
 - 12 Aufbewahren
- 13 Technische Daten**
- 14 Entsorgen**
- 15 Garantie**
- 15 Service und Reparatur**
- 16 Kundenservice**

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.

Signalwörter in dieser Anleitung:

GEFAHR warnt vor unmittelbar drohender schwerer Verletzungs- oder Lebensgefahr.

WARNUNG warnt vor möglicher schwerer Verletzungs- oder Lebensgefahr.

VORSICHT warnt vor möglichen leichten Verletzungen.

HINWEIS warnt vor möglichen Sachschäden.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.



Verwendungszweck

- Das Gerät ist zum Herstellen von Joghurt und Frischkäse aus tierischer oder pflanzlicher Milch wie in dieser Anleitung beschrieben geeignet.
- Das Gerät 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

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie Kinder unter 3 Jahren von Gerät und Netzkabel fern. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät alleine, während das Gerät in Betrieb ist.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 3 Jahren und 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 verstanden haben.
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt. Das Gerät ist wartungsfrei.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen, damit kleine Kinder das Gerät nicht daran herunterziehen können.
- Bewahren Sie das Gerät bei Nichtgebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Gefahren durch Elektrizität

- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker niemals in Wasser, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie es nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Sollte es notwendig sein, ein Verlängerungskabel zu verwenden, muss dieses mindestens den technischen Daten des Gerätes entsprechen. Lassen Sie sich beim Kauf eines Verlängerungskabels beraten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ... wenn während des Betriebes Störungen auftreten,
... bevor Sie den Deckel abnehmen und den Innenbehälter herausnehmen,
... nach dem Gebrauch und
... bevor Sie das Gerät reinigen.
Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten.
- Prüfen Sie Gerät und Netzkabel regelmäßig auf Schäden. 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 Elektrogeräte nur von Elektro-Fachkräften reparieren, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können. Lassen Sie Reparaturen nur in einer Fachwerkstatt durchführen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Gefahr von Verbrennungen/Brand

- Das Gerät heizt während des Gebrauchs auf und kann je nach eingestelltem Programm bis zu 65 °C heiß werden. Achten Sie darauf, dass niemand die heißen Geräteflächen berührt. Entnehmen Sie den Innenbehälter ggf. mit Backhandschuhen o.Ä.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen ausreichend abkühlen.
- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab. Achten Sie darauf, dass das abgewickelte Netzkabel vollkommen frei vom Gerät liegt.
- Betreiben Sie das Gerät niemals leer ohne gefüllten Innenbehälter.

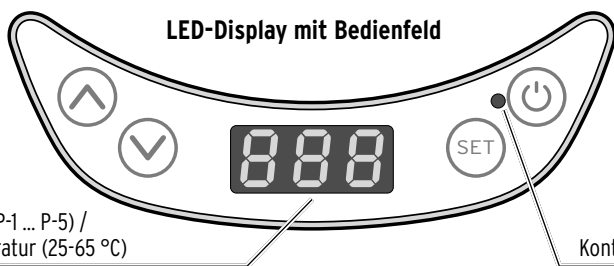
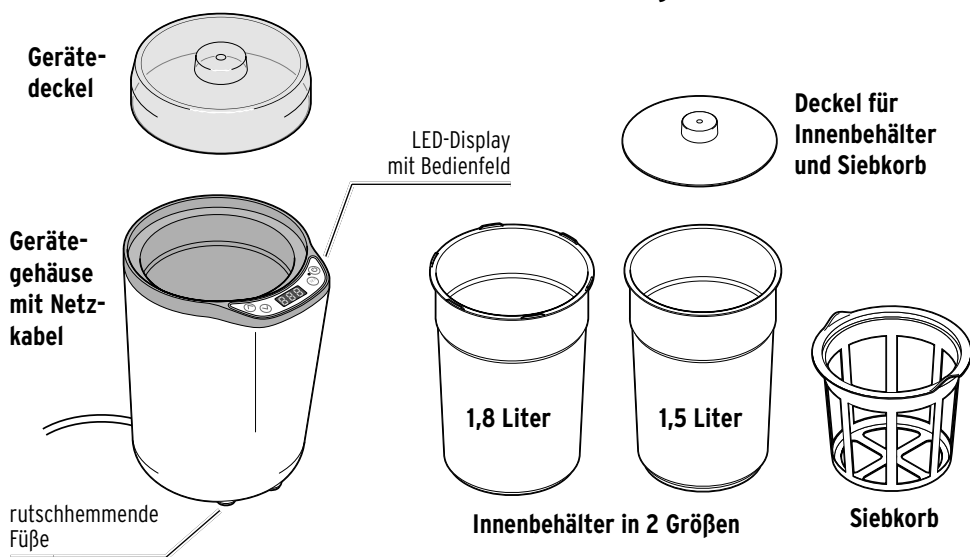
Warnung vor Gesundheitsschäden

- Milch ist ein schnell verderbliches Lebensmittel und daher anfällig für Keimbildung. Achten Sie deshalb bei der Verarbeitung von Milchprodukten auf absolute Sauberkeit. Reinigen Sie alle Teile des Artikels nach dem Gebrauch gründlich.
- Bewahren Sie den fertigen Joghurt/Frischkäse im Kühlschrank auf und verbrauchen Sie ihn innerhalb von max. 10 Tagen. Achten Sie darauf, dass das Haltbarkeitsdatum der verwendeten Zutaten nicht überschritten wird!

Sachschäden

- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Stürzen, Staub, Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung und extremen Temperaturen.
- Stellen Sie das Gerät zum Gebrauch auf eine feste, ebene Fläche, die gut zugänglich ist. Stellen Sie das Gerät nicht auf vibrierende Oberflächen (z.B. Kühlschrank, Waschmaschine) und vermeiden Sie Zugluft.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen.
- Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- Verwenden Sie die Innenbehälter, den dazugehörigen Deckel sowie den Siebkorb nicht in der Mikrowelle.
- Die Innenbehälter mit dazugehörigem Deckel sowie der Siebkorb sind für die Verwendung im Kühlschrank geeignet. Stellen Sie jedoch nicht das komplette Gerät in den Kühlschrank.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle werden kann. Lassen Sie es nicht über die Kante der Arbeitsfläche hängen, damit das Gerät nicht versehentlich daran heruntergezogen werden kann.
- Das Gerät ist mit rutschfesten Füßen ausgestattet. Arbeitsflächen sind mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet und werden mit verschiedensten Pflegemitteln behandelt. Daher kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gerätefüße angreifen und aufweichen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Funktionstasten



Programm wählen / im Programm **P-5**:
Zeit- bzw. Temperatur erhöhen



Programm wählen / im Programm **P-5**:
Zeit- bzw. Temperatur verringern

SET

während des laufenden Programms:
1x drücken: eingestelltes Programm anzeigen lassen
2x drücken: Temperatur anzeigen lassen

im Programm **P-5**:
1x drücken: Zeiteinstellmodus aufrufen
2x drücken: Temperatureinstellmodus aufrufen



Zubereitung starten /
abbrechen

Pro-gramm	Tempe-ratur	Dauer	
P-1	42 °C	10 h	Naturjoghurt
P-2	30 °C	8 h	Sahniger Frischkäse
P-3	38 °C	10 h	Joghurt vegan/ laktosefrei (Sojamilch)
P-4	55 °C	5 h	Kräuter-Extrakt
P-5	manuelle Zeit- und Temperatureinstellung		

Rund um die Zutaten

- Für die Zubereitung von Joghurt können Sie ultrahoherhitze Milch (H-Milch) oder pasteurisierte (Frisch-)Milch verwenden. Am besten geeignet ist H-Milch.
- Verwenden Sie keine nicht pasteurisierte Milch! Rohmilch muss vor dem Verzehr bzw. der Verarbeitung auf mind. 70 °C erhitzt werden, um gesundheitsschädliche Bakterien abzutöten.
- Zum Auslösen des Reifevorgangs wird ein frischer Naturjoghurt ohne Zusatz von Obst oder Fruchtsaft benötigt. Der Joghurt muss **lebende Joghurtkulturen** enthalten. Je länger der Joghurt noch haltbar ist, desto mehr lebende Kulturen sind darin vorhanden. Alternativ zu frischem Joghurt können Sie auch Joghurtkulturen, sog. Ferment, in Pulverform verwenden. Beachten Sie dabei die Hinweise des jeweiligen Herstellers.
- Achten Sie auf den Fettgehalt von Joghurt und Milch. Für ein optimales Ergebnis sollte der Fettgehalt bei beidem identisch sein. Je höher der Fettgehalt, desto fester wird der Joghurt.
- Bei der Verwendung von fettarmer Milch (1,5 %) können Sie Inulin oder Milchpulver zugeben, damit der Joghurt cremiger wird. Empfohlene Dosierung: 1-2 EL Inulin/Milchpulver auf 1 Liter Milch.
- Bei der Verwendung von pflanzlichen Milchalternativen (z.B. Soja-, Mandel-, Kokos-, Lupinen-Milch) bleibt der fertige Joghurt eher weich in der Konsistenz. Durch die Zugabe von Pflanzenstärke (z.B. Tapiokastärke) können Sie die Joghurtmasse andicken. Probieren Sie aus, mit welcher Dosierung Sie das gewünschte Ergebnis erzielen.
- Die verwendete Milch sowie der Joghurt sollten am besten Zimmertemperatur haben. Nehmen Sie die Zutaten rechtzeitig vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank.
- Stellen Sie vor der Verarbeitung sicher, dass alle Zubehörteile und Utensilien absolut sauber sind, da Milchprodukte sehr anfällig für Keimbildung sind.
- Geben Sie Zusätze wie Süßungsmittel oder Aromen erst später dem fertigen Joghurt zu.
- Die Reifedauer beeinflusst die Konsistenz und den Geschmack des Joghurts. Je länger der Joghurt reift, desto fester und kräftiger im Geschmack wird das Endergebnis.
- Wenn der Reifevorgang gestört wird (z.B. durch Erschütterungen des Geräts), kann dies zur Folge haben, dass der Joghurt nicht fest wird.
- Rühren Sie den Joghurt nicht direkt um, wenn Sie ihn aus dem Gerät nehmen. Lassen Sie ihn erst im Kühlschrank gemäß Rezeptangabe nachreifen, bevor Sie ihn umrühren und ggf. mit weiteren Zutaten verfeinern.
- Die Haltbarkeit des hergestellten Joghurts hängt wesentlich von der Haltbarkeit der verwendeten Zutaten ab. Achten Sie bei der Auswahl der Zutaten daher auf ein möglichst langes Haltbarkeitsdatum. Bewahren Sie den fertigen Joghurt im Kühlschrank auf und verbrauchen Sie ihn zügig innerhalb weniger Tage.
- Um den nächsten Joghurt mit dem Gerät anzusetzen, können Sie 150 ml des zuvor hergestellten Joghurts verwenden. Dieser sollte allerdings noch frisch und nicht allzu lange im Kühlschrank gelagert worden sein. Wenn der damit hergestellte Joghurt nicht die gewünschte Festigkeit erreicht, nehmen Sie beim nächsten Mal einen neu gekauften frischen Joghurt.

Vor dem ersten Gebrauch

Auspacken und Reinigen



GEFAHR für Kinder - Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.



GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker niemals in Wasser, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

HINWEIS - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile – siehe „Auf einen Blick (Lieferumfang)“ – aus dem Gerät und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie das Gehäuse innen und außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät anschließend sorgfältig ab.
3. Waschen Sie die Innenbehälter, den dazugehörigen Deckel sowie den Siebkorb gründlich mit warmem Wasser, einem handelsüblichen Spülmittel und einem weichen Schwamm ab. Diese Teile sind auch spülmaschinengeeignet.
4. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Gerät aufstellen

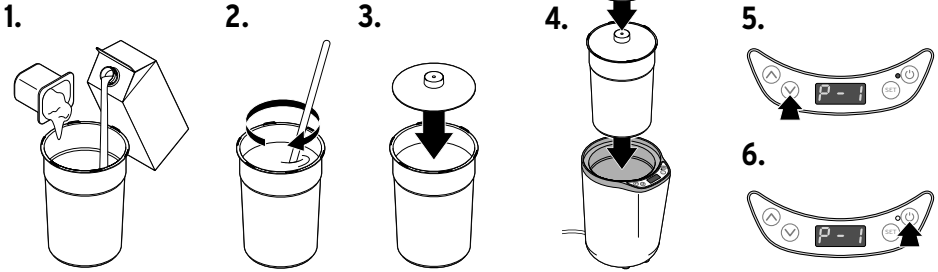
- ▷ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Arbeitsfläche, die hitzebeständig und rutschfest ist.
Der Ort muss ruhig und geschützt sein, so dass das Gerät während des Gebrauchs nicht umgestellt werden muss.



Bedenken Sie:

- Das Gerät darf während des Gebrauchs keinen Erschütterungen oder Vibrationen ausgesetzt sein. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät in einem normal temperierten Raum auf und vermeiden Sie Zugluft.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich daran heruntergezogen werden kann.

Gebrauch



1. Füllen Sie die Zutaten gemäß Rezept in den großen oder kleinen Innenbehälter.
2. Verrühren Sie die Mischung gründlich mit einem Schneebesen.
3. Verschließen Sie den Innenbehälter mit dem dazugehörigen Deckel.
4. Stellen Sie den Innenbehälter in das Gerät und setzen Sie den Gerätedeckel auf. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose.

Das Display leuchtet kurz komplett auf, dann blinkt **P-1** im Display. Das Gerät ist in Standby.

5. Drücken Sie so oft die Taste **▲** oder **▼**, bis das gewünschte Programm im Display angezeigt wird.
6. Drücken Sie die Taste **⏻**, um das ausgewählte Programm zu starten. Die Kontroll-Leuchte leuchtet grün.

Im Display wird die verbleibende Zeit der Programmdauer in Stunden (**h**) angezeigt.

Nach Ablauf der Programmdauer schaltet sich das Gerät automatisch aus. Die Kontroll-Leuchte erlischt. Im Display wird **00h** angezeigt.

7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
8. Entnehmen Sie den Innenbehälter mit dem fertigen Joghurt/Frischkäse und verarbeiten Sie diesen je nach Rezept vor dem Verzehr weiter (z.B. kühlen, abgießen etc.).

Programm vorzeitig abbrechen

Sie können das Programm jederzeit vor Ablauf der eingestellten Programmdauer abbrechen (z.B. um ein anderes Programm einzustellen).

- ▷ Halten Sie die Taste **⏻** 2 Sekunden gedrückt. Die Kontroll-Leuchte erlischt und das Programm im Display blinkt.

Jetzt können Sie ein anderes Programm wählen oder das Gerät komplett ausschalten, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Programmeinstellungen anzeigen lassen

Sie können sich während der Programmaufzeit mit der Taste **SET** jederzeit anzeigen lassen, welches Programm bzw. welche Temperatur eingestellt ist:

- ▷ 1x **SET** drücken: im Display wird für ca. 2 Sekunden das eingestellte Programm angezeigt.
- ▷ 2x **SET** drücken: im Display wird für ca. 2 Sekunden die eingestellte Temperatur angezeigt.

Anschließend kehrt die Displayanzeige automatisch zurück zur Anzeige der verbleibenden Zeit der Programmdauer.

Rezepte für die Joghurt-/Frischkäse-Zubereitung - die Programme



Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Rund um die Zutaten“!

Naturjoghurt (P-1)


Zutaten für den kleinen Innenbehälter (1,5 L)

1,35 l H-Milch + 150 ml frischer Naturjoghurt
Alternativ: 1,5 l H-Milch + 2 g Joghurtferment

Zutaten für den großen Innenbehälter (1,8 L)

1,5 l H-Milch + 150 ml frischer Naturjoghurt
Alternativ: 1,6 l H-Milch + 2 g Joghurtferment

Zubereitung

1. Geben Sie die Zutaten in den gewünschten Innenbehälter und verrühren Sie sie gründlich mit einem Schneebesen.
2. Verschließen Sie den Innenbehälter mit dem Deckel, setzen Sie den Innenbehälter in das Gerät und verschließen Sie das Gerät mit dem Deckel.
3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, wählen Sie das Programm **P-1** aus und starten Sie das Programm mit der Taste .

Im Display wird die Programmdauer **10h** angezeigt. Die Kontroll-Leuchte leuchtet grün.

Nach Ablauf der Programmdauer schaltet sich das Gerät automatisch aus. Die Kontroll-Leuchte erlischt, im Display wird **00h** angezeigt.

4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät komplett auszuschalten.
5. Stellen Sie den Innenbehälter mit dem fertigen Joghurt vor dem Verzehr für ca. 3 Stunden zum Kühlen in den Kühlschrank.

Tipp


Verfeinern Sie den fertigen Joghurt direkt vor dem Verzehr nach Belieben mit Honig, Zucker, Marmelade, frischen Früchten etc.

Sahniger Frischkäse (P-2)

Zutaten

500 ml Frischmilch 3,8 % + 150 ml frischer Naturjoghurt 3,8 % + 200 ml Sahne

Zubereitung

1. Geben Sie die Zutaten in den **kleinen** Innenbehälter und verrühren Sie sie gründlich mit einem Schneebesen.
2. Verschließen Sie den Innenbehälter mit dem Deckel, setzen Sie den Innenbehälter in das Gerät und verschließen Sie das Gerät mit dem Deckel.
3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, wählen Sie das Programm **P-2** aus und starten Sie das Programm mit der Taste .

Im Display wird die Programmdauer **08h** angezeigt. Die Kontroll-Leuchte leuchtet grün.

Nach Ablauf der Programmdauer schaltet sich das Gerät automatisch aus. Die Kontroll-Leuchte erlischt, im Display wird **00h** angezeigt.

4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät komplett auszuschalten.
5. Entnehmen Sie den Innenbehälter mit der Frischkäsemasse.
6. Setzen Sie den Siebkorb in den **großen** Innenbehälter und füllen Sie die Frischkäsemasse in den Siebkorb um, damit die Molke abfließen kann.
7. Verschließen Sie Siebkorb und Behälter mit dem Deckel und stellen Sie den Frischkäse zum Abtropfen und Kühlen für ca. 24 Stunden in den Kühlschrank.

Tipp


Verfeinern Sie den fertigen Frischkäse vor dem Verzehr nach Belieben mit frischen Kräutern, Gewürzen oder anderen Zutaten.

Veganer/laktosefreier Joghurt (z.B. aus Sojamilch) (P-3)

Zutaten

1 l Sojamilch + 150 ml Soja-Joghurt

Zubereitung

1. Geben Sie die Zutaten in den gewünschten Innenbehälter und verrühren Sie sie gründlich mit einem Schneebesen.
2. Verschließen Sie den Innenbehälter mit dem Deckel, setzen Sie den Innenbehälter in das Gerät und verschließen Sie das Gerät mit dem Deckel.
3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, wählen Sie das Programm **P-3** aus und starten Sie das Programm mit der Taste .

Im Display wird die verbleibende Programmdauer **10h** angezeigt. Die Kontroll-Leuchte leuchtet grün.

Nach Ablauf der Programmdauer schaltet sich das Gerät automatisch aus. Die Kontroll-Leuchte erlischt, im Display wird **00h** angezeigt.

4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät komplett auszuschalten.
5. Stellen Sie den Innenbehälter mit dem fertigen Joghurt vor dem Verzehr für ca. 3 Stunden zum Kühlen in den Kühlschrank.

Tipp


Verfeinern Sie den fertigen Joghurt direkt vor dem Verzehr nach Belieben mit Zucker, Marmelade, frischen Früchten etc.

Kräuter-Extrakt (P-4)

Zutaten

300 ml neutrales Speiseöl (z.B. Olivenöl) + ca. 15-20 g frischer Thymian

Zubereitung

1. Spülen Sie den frischen Thymian, schütteln Sie ihn gut ab und schneiden Sie ihn fein. Lassen Sie den Thymian anschließend über Nacht gut auf einem Küchenpapier trocknen.
2. Füllen Sie den getrockneten Thymian in den gewünschten Innenbehälter und übergießen Sie ihn mit dem Öl. Der Thymian sollte komplett mit Öl bedeckt sein.
3. Verschließen Sie den Innenbehälter mit dem Deckel, setzen Sie den Innenbehälter in das Gerät und verschließen Sie das Gerät mit dem Deckel.
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, wählen Sie das Programm **P-4** aus und starten Sie das Programm mit der Taste .

Im Display wird die verbleibende Programmdauer **05h** angezeigt. Die Kontroll-Leuchte leuchtet grün.

Nach Ablauf der Programmdauer schaltet sich das Gerät automatisch aus. Die Kontroll-Leuchte erlischt, im Display wird **00h** angezeigt.

5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät komplett auszuschalten.
6. Entnehmen Sie den Innenbehälter und füllen Sie das Kräuteröl um in ein geeignetes Glas mit Schraubdeckel.
7. Lassen Sie das Kräuteröl an einem warmen Ort weitere 3 bis 4 Tage ziehen.
8. Gießen Sie das Öl durch ein feines Sieb, um die festen Kräuterrückstände herauszufiltern. Lagern Sie das fertige Kräuter-Extrakt kühl und dunkel.

Reinigen und Aufbewahren

Manuelle Zeit- und Temperatureinstellung (P-5)

Mit diesem Programm haben Sie die Möglichkeit, die Temperatur und Programmdauer individuell nach Ihren Erfordernissen einzustellen.

1. Geben Sie die gewünschten Zutaten in den kleinen oder großen Innenbehälter und verrühren Sie sie gründlich mit einem Schneebesen.
2. Verschießen Sie den Innenbehälter mit dem Deckel, setzen Sie den Innenbehälter in das Gerät und verschließen Sie das Gerät mit dem Deckel.
3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Im Display blinkt **P-1**.
4. Drücken Sie so oft die Taste **^** oder **v**, bis das Programm **P-5** im Display blinkt.
5. Drücken Sie die Taste **SET**. Im Display blinkt nun die zuletzt eingestellte Temperatur.
6. Stellen Sie mit der Taste **^** oder **v** die gewünschte Temperatur (min. 25 °C - max. 65 °C) ein.
7. Drücken Sie erneut die Taste **SET**. Im Display blinkt die zuletzt eingestellte Programmdauer.
8. Stellen Sie mit der Taste **^** oder **v** die gewünschte Programmdauer (min. 1 h - max. 99 h) ein.
9. Drücken Sie die Taste **⏻**, um das Programm mit den individuellen Einstellungen zu starten. Die Kontroll-Leuchte leuchtet grün.

Nach Ablauf der Programmdauer schaltet sich das Gerät automatisch aus. Die Kontroll-Leuchte erlischt, im Display wird **00h** angezeigt.

10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät komplett auszuschalten.

Reinigen



GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker niemals in Wasser, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

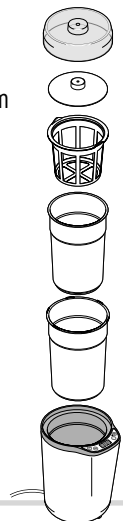
HINWEIS - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.


1. Lassen Sie das Gerät ggf. ausreichend abkühlen.
2. Wischen Sie das Gehäuse innen und außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät anschließend sorgfältig ab.
3. Waschen Sie die verwendeten Zubehörteile gründlich mit warmem Wasser, einem handelsüblichen Spülmittel und einem weichen Schwamm ab.
Die Innenbehälter, der dazugehörige Deckel sowie der Siebkorb sind auch spülmaschinengeeignet.
4. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie das Gerät wegräumen.

Aufbewahren

- ▷ Verstauen Sie die Zubehörteile wie abgebildet platzsparend im Gerät.
- ▷ Lagern Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.



Technische Daten

Modell:	677 593
Netzspannung:	220-240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	25 W
einstellbare Temperatur:	25-65 °C
einstellbare Programmdauer:	1-99 Stunden
Fassungsvermögen:	kleiner Innenbehälter 1,5 Liter großer Innenbehälter 1,8 Liter
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.



www.tchibo.de/anleitungen

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.



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

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen.

Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe. Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Altgeräte aus privaten Haushalten können bei Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei von Tchibo im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Rücknahmestellen in Ihrer Nähe finden Sie unter www.take-e-back.de. Weitere Informationen zur kostenlosen Rückgabe von Elektroartikeln finden Sie unter www.tchibo.de/entsorgung

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.

Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf unsachgemäßer Behandlung oder mangelhafter Entkalkung beruhen, sowie Verschleißteile und Verbrauchsmaterial. Diese können Sie bei unserem Tchibo Kundenservice bestellen. Reparaturen außerhalb der Garantie können Sie, sofern noch möglich, gegen individuelle Berechnung zum Selbstkostenpreis von unserem Repaircenter durchführen lassen.

Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Gesetzliche Gewährleistungsrechte können unentgeltlich in Anspruch genommen werden.

Service und Reparatur

Der Artikel wird in dem vom Kundenservice genannten Tchibo Repaircenter repariert.



Wenn ein Einsenden des Artikels notwendig ist, geben Sie bitte folgende Daten an:

- Ihre **Adressdaten**,
- eine **Telefonnummer** (tagsüber) und/oder eine **E-Mail-Adresse**,
- das **Kaufdatum** und
- eine möglichst **genaue Fehlerbeschreibung**.

Legen Sie eine **Kopie des Kaufbelegs** zum Artikel. Verpacken Sie den Artikel gut, damit nichts auf dem Transportweg passieren kann, und senden ihn an unser Repaircenter. Nur dann kann eine zügige Bearbeitung und Rücksendung erfolgen.

Die Adressdaten zur Einsendung erhalten Sie von unserem Kundenservice, dessen Kontaktdaten haben wir unter „Kundenservice“ für Sie aufgeführt. Nach Abgabe der Sendung bei der Post bewahren Sie den Einsendebeleg für Rückfragen bitte auf.

Liegt kein Garantiefall vor, informieren Sie uns, ob:

- Sie einen Kostenvoranschlag wünschen, wenn Kosten von über EUR 15,-/SFR 17,- entstehen oder
- der Artikel unrepariert an Sie zurückgesendet werden soll (kostenpflichtig) oder
- der Artikel entsorgt werden soll (kostenfrei für Sie).

Für Produktinformationen, Zubehöbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung wenden

Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

Bei Rückfragen geben Sie die Artikelnummer an.

Kundenservice

Deutschland

Für die kostenlose Einsendung an das Repaircenter erhalten Sie unter www.tchibo.de/reklamation ein Versandetikett und einen Reklamationsbeileger. Dafür benötigen Sie die 6-stellige Artikelnummer, die Sie der Verpackung, dem Artikel oder der Bedienungsanleitung entnehmen können.

Haben Sie ein Onlinekonto? Dann loggen Sie sich vor Eingabe der Artikelnummer unter „Mein Tchibo“ ein. Das Versandetikett und der Reklamationsbeileger befüllen sich dann automatisch mit Ihren im Onlinekonto hinterlegten Daten.

Sofern sich das Formular nicht automatisch mit Ihren persönlichen Angaben füllt, erfassen Sie diese manuell. Das Versandetikett und der Reklamationsbeileger werden Ihnen dann automatisch an die im Formular angegebene E-Mail-Adresse zugeschickt. Drucken Sie bitte beides aus.

Wichtig: Der Strichcode beim Versandetikett darf nicht beschrieben oder überklebt werden. Der Versand mit diesem Etikett ist nur innerhalb Deutschlands möglich!

 **040 60 02 79 00**

Montag - Sonntag
von 8.00 bis 20.00 Uhr
E-Mail: service@tchibo.de

Österreich

Für die kostenlose Einsendung an unser Repaircenter erhalten Sie ein Versandetikett per E-Mail unter:

 **0800 40 02 35**
(kostenfrei)

Montag - Sonntag
von 8.00 bis 20.00 Uhr
E-Mail: service@tchibo.at

Schweiz

Die aktuellen Adressdaten zur Einsendung an unser Repaircenter erhalten Sie unter:

 **043 88 33 099**

Montag - Freitag von 8.00 bis 20.00 Uhr
Samstag von 8.00 bis 16.00 Uhr
E-Mail: service@tchibo.ch

Artikelnummer: **677 593** Deutschland Österreich Schweiz
