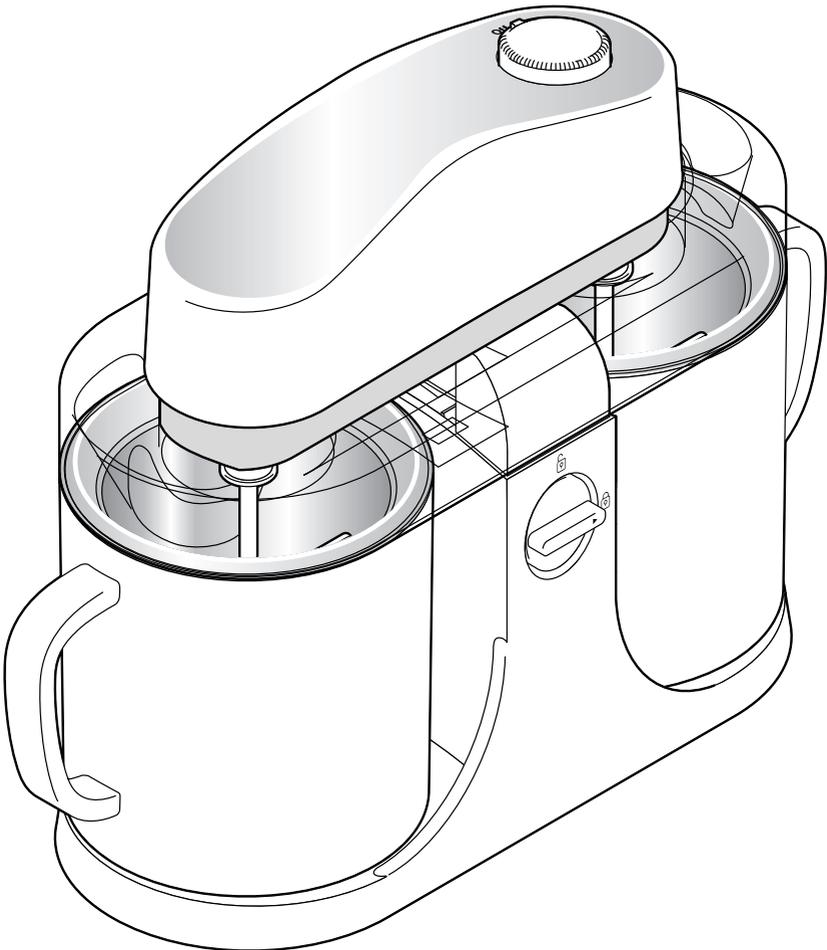




# Eiscreme-Maschine



**de** Bedienungsanleitung und Garantie

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 86093AB3X4VI • 2016-02

## 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. Ca. 30 Minuten - bei gekühlten Gefrierschüsseln und Zutaten -, dann steht das leckere Eis auf dem Tisch.

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

## Ihr Tchibo Team



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

---

## Inhalt

- |           |  |           |   |
|-----------|--|-----------|---|
| <b>3</b>  | <b>Zu dieser Anleitung</b>                                 | <b>12</b> | <b>Tipps zur Eiszubereitung</b>                 |
| <b>3</b>  | <b>Sicherheitshinweise</b>                                 | <b>14</b> | <b>Rezepte</b>                                  |
| <b>6</b>  | <b>Wichtige Hinweise zur Hygiene</b>                       | <b>15</b> | <b>Störung / Abhilfe</b>                        |
| <b>7</b>  | <b>Auf einen Blick (Lieferumfang)</b>                      | <b>16</b> | <b>Technische Daten</b>                         |
| <b>8</b>  | <b>Vor dem Gebrauch / Reinigen</b>                         | <b>16</b> | <b>Entsorgen</b>                                |
| 8         | Eiscreme-Maschine auseinandernehmen                        | <b>17</b> | <b>Garantie</b>                                 |
| 9         | Reinigen   | <b>18</b> | <b>Tchibo Service Center und Kundenberatung</b> |
| 9         | Eiscreme-Maschine zusammensetzen                           |           |   |
| <b>10</b> | <b>Eis herstellen</b>                                      |           |   |
| 10        | 8-12 Stunden vorher - Gefrierschüsseln kühlen              |           |   |
| 10        | Mindestens 4 Stunden vorher - Eiscrememischung vorbereiten |           |   |
| 10        | Unmittelbar vorher - Eiscreme-Maschine zusammensetzen      |           |   |
| 11        | Eiscreme zubereiten  |           |   |
-

## 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.

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 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 dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.

- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Stellen Sie das Gerät für Kinder unerreichbar auf.
- 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!

## **GEFAHR durch Elektrizität**

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät selbst oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder das Gerät zuvor heruntergefallen ist.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder am Netzkabel nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service Center durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an, deren Netzspannung mit den technischen Daten auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  - ... wenn eine Störung auftritt,
  - ... wenn Sie die Eiscreme-Maschine nicht benutzen,
  - ... bevor Sie die Zubehörteile zusammensetzen oder auseinandernehmen,
  - ... bevor Sie die Eiscreme-Maschine reinigen.Ziehen Sie dabei am Netzstecker, nicht am Kabel.

- 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.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Schützen Sie das Gerät auch vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- Benutzen Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen. Stellen Sie es nicht in unmittelbarer Nähe von mit Wasser gefüllten Behältern (z.B. Spülbecken) auf.

## **WARNUNG vor Verletzung**

- Halten Sie Haare und Kleidung von den drehenden Rührpaddeln fern.
- Greifen Sie auf keinen Fall in die drehenden Rührpaddel. Halten Sie auch keine Schaber oder andere Küchengeräte in die drehenden Rührpaddel.

### **WARNUNG vor Erfrierungen**

- Fassen Sie die tiefgekühlten Gefrierschüsseln nur mit Topflappen oder Ofenhandschuhen an, um Erfrierungen zu vermeiden.

### **WARNUNG vor Gesundheitsschäden durch mangelnde Hygiene**

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

### **VORSICHT - Sachschäden**

- Die Gefrierschüsseln müssen vollständig trocken sein, wenn sie ins Gefrierfach gestellt werden.
- Beschädigen Sie die Gefrierschüsseln nicht, zum Beispiel durch Einstechen oder Erhitzen auf über 40 °C.
- Verwenden Sie keine harten oder spitzen Gegenstände (z.B. Metalllöffel) zum Entnehmen der fertigen Eiscreme. Diese können das Innere der Gefrierschüsseln beschädigen. Verwenden Sie ausschließlich Schaber oder Löffel aus Gummi, Silikon oder Holz.
- Sollte Kühlmittel aus einer der Gefrierschüsseln austreten, darf diese nicht mehr verwendet werden und muss entsorgt werden (über den Hausmüll). Das Kühlmittel ist ungiftig, aber nicht zum Verzehr geeignet.
- Stellen Sie die Eiscreme-Maschine auf einen festen, ebenen und trockenen Untergrund.

- Halten Sie die Eiscreme-Maschine von Hitzequellen fern.
- Schalten Sie zuerst die Eiscreme-Maschine ein und geben erst danach die vorbereitete Eismasse in die laufende Maschine. Schalten Sie die Maschine während der Eiszubereitung nicht aus und wieder ein. Die Eismasse würde sonst an den Gefrierschüsseln festfrieren und die Rührpaddel blockieren.
- Wenn die Eismasse sehr fest wird, wechselt automatisch die Drehrichtung **beider** Rührpaddel. Dies ist eine Schutzfunktion, damit der Motor nicht überhitzt. Wenn die Drehrichtung ständig wechselt, schalten Sie das Gerät aus.
- Der Motor wird automatisch ausgeschaltet, wenn er überhitzt. In diesem Fall schalten Sie das Gerät aus, ziehen den Netzstecker aus der Steckdose und lassen die Antriebseinheit abkühlen (mind. 15 Minuten).
- Benutzen Sie die Eiscreme-Maschine ausschließlich mit dem Original-Zubehör.
- Reinigen Sie die Teile der Eiscreme-Maschine ausschließlich von Hand. Nur die Rührpaddel und der Deckel (ohne Antriebseinheit) dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden. Tauchen Sie auch die Gefrierschüsseln nicht unter Wasser.

- Lassen Sie die Gefrierschüsseln vor dem Reinigen solange stehen, bis sie sich auf Zimmertemperatur erwärmt haben.
- 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.

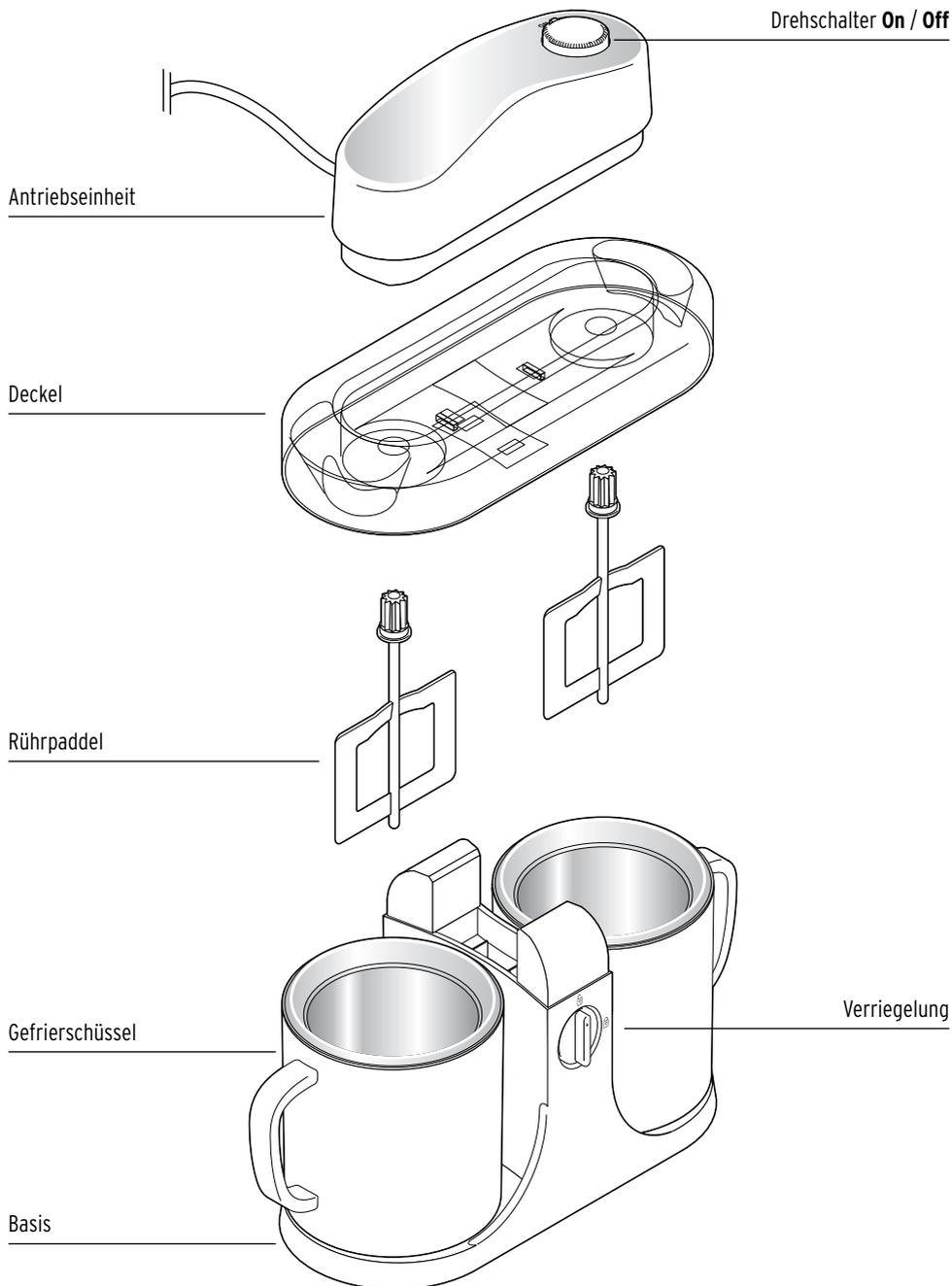
Die Hauptquelle für Salmonellen im Speiseeis sind rohe Eier. Frische rohe Eier enthalten oft Salmonellen in sehr geringer Menge. Salmonellen können sich aber bei längerer Lagerung oder unzureichender Kühlung rasant vermehren.

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

Für einen unbeschwerten Eis-Genuss sollten Sie deshalb unbedingt folgende Hygienetipps beachten:

- Für Menschen mit geschwächten Abwehrkräften (z.B. Kleinkinder, ältere oder kranke Menschen sowie Schwangere) sollten Sie Rezepte ohne rohes Ei zubereiten.
- 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 Eiscremемischung sofort in den Kühlschrank und bewahren Sie sie dort nicht länger als 24 Stunden auf.
- Das fertig zubereitete Speiseeis sollten Sie sofort verzehren. 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)



## Vor dem Gebrauch / Reinigen

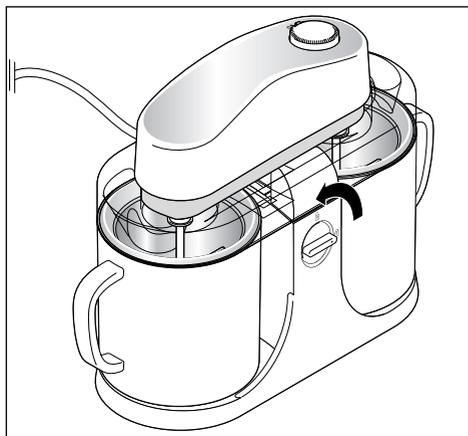
Vor dem ersten Gebrauch müssen Sie die Eiscreme-Maschine gründlich reinigen.

- ▷ Nehmen Sie die Eiscreme-Maschine zum Reinigen ganz auseinander.

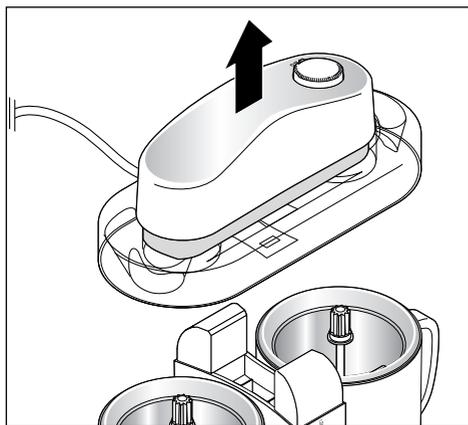
### Eiscreme-Maschine auseinandernehmen

- ▷ Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Steckdose.

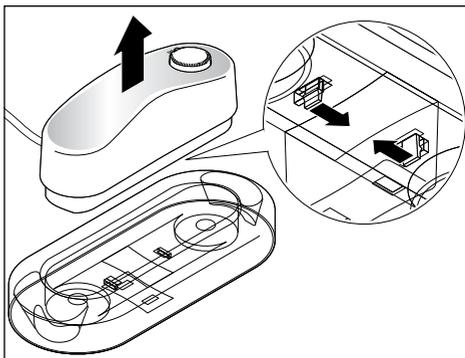
1. Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie die Verriegelung von  auf  drehen.



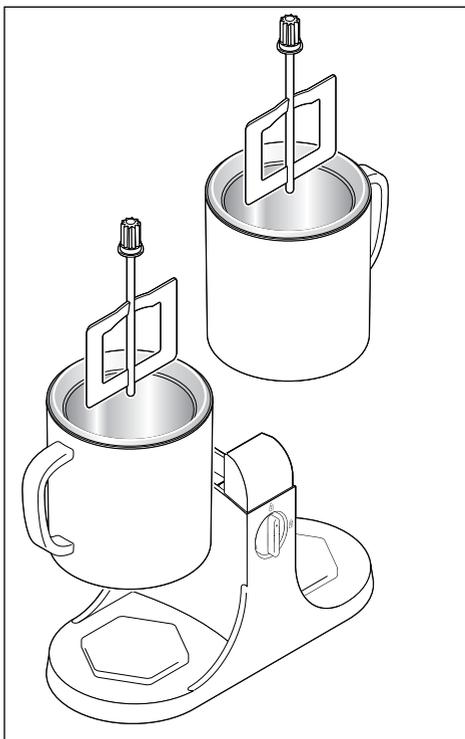
2. Nehmen Sie den Deckel ab.



3. Trennen Sie die Antriebseinheit vom Deckel, indem Sie auf der Unterseite des Deckels die beiden Kunststoffclips zusammendrücken.



4. Nehmen Sie die Gefrierschüsseln von der Basis.



## Reinigen

### **VORSICHT** - Sachschaden

- Die Antriebseinheit und die Gefrierschüsseln dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

▷ Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Steckdose.

1. Wischen Sie die Antriebseinheit mit einem feuchten, weichen Tuch ab.
2. Deckel, Basis und Rührpaddel waschen Sie gründlich in heißem Spülwasser ab. Spülen Sie mit heißem Wasser nach.  
Den Deckel (ohne Antriebseinheit) und die Rührpaddel können Sie auch in der Spülmaschine reinigen.

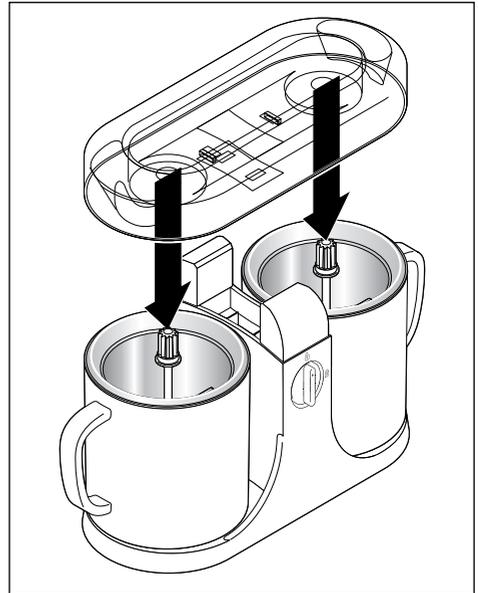


Warten Sie nach dem Gebrauch immer, bis die Gefrierschüssel Zimmertemperatur erreicht hat, bevor Sie sie reinigen.

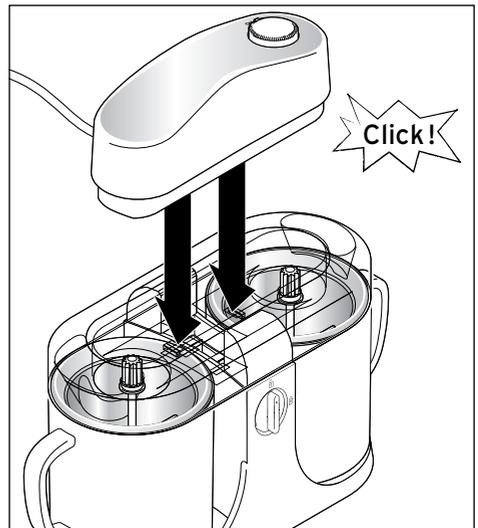
3. Wischen Sie die Gefrierschüsseln gründlich mit bis zu +40 °C heißem Spülwasser von innen aus.
4. Trocknen Sie alle Teile vollständig ab.

## **Eiscreme-Maschine zusammensetzen**

1. Setzen Sie die Gefrierschüsseln auf die Basis.
2. Stellen Sie die Rührpaddel in die Vertiefungen unten in den Gefrierschüsseln.
3. Setzen Sie den Deckel so auf das Gerät, dass die Rührpaddel in die Führungen im Deckel greifen.



4. Setzen Sie die Antriebseinheit auf den Deckel, sodass sie hör- und spürbar einrastet.



5. Verriegeln Sie den Deckel, indem Sie die Verriegelung von  auf  drehen.

# Eis herstellen



- Besonders gute Ergebnisse erreichen Sie, wenn sowohl die Gefrierschüsseln als auch die vorbereitete Eiscrememischung ausreichend gekühlt sind. Dadurch verkürzt sich auch die Zubereitungszeit.
- Das fertige Eis ist weich und löffelfähig. Servieren Sie es sofort. So schmeckt es am besten.
- Übrigens: Bei Zugabe von Alkohol bleibt das Eis weicher.

## 8-12 Stunden vorher - Gefrierschüsseln kühlen

Die Gefrierschüsseln müssen **mindestens 8 Stunden** vor jeder Eiszubereitung bei **- 18 °C** oder kälteren Temperaturen gekühlt werden.

### VORSICHT - Sachschaden

- Die Gefrierschüsseln müssen vollständig trocken sein, wenn sie in den Gefrierschrank gestellt werden.

1. Verpacken Sie die Gefrierschüsseln in Gefrierbeuteln.
2. Stellen Sie die Gefrierschüsseln aufrecht und gerade in den Gefrierschrank.



Die Gefrierschüsseln passen in Gefrierfächer mit einer Höhe von mindestens 15 cm. Wenn Sie die Gefrierschüsseln immer im Gefrierschrank lassen, können Sie jederzeit Eis zubereiten.

## Mindestens 4 Stunden vorher - Eiscrememischung vorbereiten



**WARNUNG** vor Hygienefehlern

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

Sie können 2x ca. 200 ml Eiscrememischung (je nach Rezept, ergibt max. 500 ml fertige Eiscreme) in einem Arbeitsgang verarbeiten.

1. Bereiten Sie die Eiscrememischung nach Rezept zu. In dieser Anleitung finden Sie 2 Rezept-Vorschläge.
2. Stellen Sie die vorbereitete Eiscrememischung sofort in den Kühlschrank und bewahren Sie sie dort nicht länger als 24 Stunden auf.

## Unmittelbar vorher - Eiscrememaschine zusammensetzen



**WARNUNG** vor Erfrierungen

- Fassen Sie die tiefgekühlten Gefrierschüsseln nur mit Topflappen oder Ofenhandschuhen an.
- ▷ Nehmen Sie die Gefrierschüsseln erst **unmittelbar vor** der Eisherstellung aus dem Gefrierschrank. Setzen Sie die Eiscrememaschine wie im vorherigen Kapitel beschrieben zusammen. Gehen Sie zügig vor, damit sich die Gefrierschüsseln nicht zu sehr erwärmen.

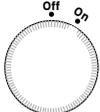
**Wichtig: Noch nicht die Eiscrememischung einfüllen! Sie friert sonst fest.**

## Eiscreme zubereiten

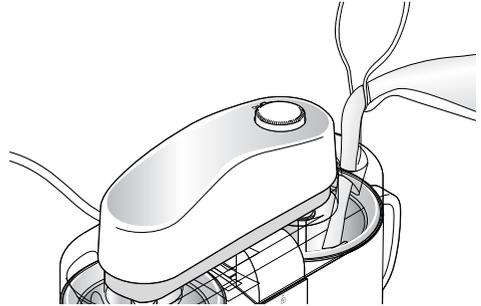
### VORSICHT - Sachschaden

- Überfüllen Sie die Gefrierschüsseln nicht - beachten Sie die Min/Max-Markierung innen. Beim Gefrieren arbeitet sich die Masse nach oben und benötigt deshalb mehr Platz.
- Lassen Sie die Eiscreme-Maschine nicht unbeaufsichtigt. Je nach Menge, Zutaten (z.B. Alkohol), Mischung etc. kann die Zubereitungszeit deutlich kürzer ausfallen und das Eis sehr fest werden, so dass die Rührpaddel blockieren können. In dem Fall schalten Sie das Gerät sofort aus.
- Schalten Sie die Eiscreme-Maschine während der Eiszubereitung nicht aus und wieder ein. Die Eiscrememischung würde sonst an den Gefrierschüsseln festfrieren und die Rührpaddel blockieren.

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose.

2.  Schalten Sie das Gerät mit dem Drehschalter ein (**On**).

3. Füllen Sie die vorbereitete und gut gekühlte Eiscrememischung durch die Einfüllschächte in die laufende Eiscreme-Maschine.



4. Lassen Sie das Gerät ca. 15 bis 30 Minuten rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



- Erreicht die Eiscreme auch nach 40 Minuten nicht die gewünschte Festigkeit, stellen Sie sie in den Gefrierschrank, bis sie fest genug ist. Beachten Sie aber, dass selbstgemachtes Eis nach einiger Zeit fester werden kann, als Sie es von gekauftem Speiseeis gewohnt sind.

5. Schalten Sie dann das Gerät mit dem Drehschalter aus (**Off**).

6. Entriegeln Sie den Deckel, nehmen Sie ihn ab und ziehen Sie die Rührpaddel aus der Eiscreme heraus.

7. Entnehmen Sie die fertige Eiscreme mit einem geeigneten Schaber.

### **VORSICHT** - Sachschaden

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



Wenn Sie zwei verschiedene Eiscremesorten gleichzeitig

zubereiten, kann es vorkommen, dass die eine Sorte bereits fertig ist, die andere aber noch Zeit braucht. Um die bereits fertige Eiscreme zu entnehmen, gehen Sie zügig vor, damit das Rührpaddel in der anderen Gefrierschüssel nicht festfriert. Setzen Sie nach Entnahme der einen Gefrierschüssel sofort wieder den Deckel auf, verriegeln ihn und starten das Gerät.

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

---

## **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.
- Fruchteis und Sorbet sollte nach der Zubereitung sofort entnommen und in ein geeignetes Gefäß umgefüllt werden. 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 hinzufügen.
- 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.
- Sollten 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 abkühlen (Kühlschrank-Temperatur) und ihr Volumen während der Eiszubereitung entfallen 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

## Zitronen-Melissen-Sorbet

Für 1000 ml (beide Gefrierschüsseln)

Vorbereitungszeit: ca. 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Kalorien: ca. 110 kcal pro Portion

### Zutaten

- 2 Zitronen (davon 1 Bio-Zitrone)
- 3 Limetten
- 6 Blättchen Zitronenmelisse
- 90 g feinsten Zucker
- 200 ml Mineralwasser

1. Die Bio-Zitrone heiß waschen, trockenreiben und die Schale abreiben. Alle Zitronen und Limetten auspressen.
2. Die Melisseblättchen waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Den Saft mit dem Zucker, der Zitronenschale und den Melisseblättchen verrühren und gut durchpürieren.
3. Das Mineralwasser unter die Saftmischung rühren. Die Mischung in die laufende Eismaschine füllen und in ca. 30 Min. cremig fest gefrieren lassen.
4. Das fertige Sorbet mit einem Gummischaber aus der Maschine schaben. Sofort in Gläsern oder Schalen servieren oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.

## Himbeersorbet

Für 1000 ml (beide Gefrierschüsseln)

Vorbereitungszeit: ca. 25 Min. + 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Kalorien: ca. 140 kcal pro Portion

### Zutaten

- 500 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 1 Zitrone
- 100 g Zucker
- ca.45 g Traubenzucker (nach Geschmack)
- 2 EL Himbeergeist (oder Himbeersirup)

1. Frische Himbeeren verlesen, tiefgekühlte Beeren auftauen lassen. Die Früchte in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Fruchtpüree durch ein feines Sieb streichen.
2. Die Zitrone auspressen und den Saft mit dem Zucker und dem Traubenzucker zum Fruchtpüree geben. Mit einem Schneebesen solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Himbeergeist untermischen.
3. Das Fruchtpüree zugedeckt ca. 1 Std. in den Kuhlenschrank stellen.
4. Die Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und in ca. 30 Min. cremig fest gefrieren lassen. Das fertige Sorbet mit einem Gummischaber aus der Maschine schaben. Sofort in Gläsern oder Schalen servieren oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2016 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten

## Störung / Abhilfe

---

• Keine Funktion	• Netzstecker in der Steckdose?
• Eiskristalle auf der Gefrierschüssel	• Trocknen Sie die Gefrierschüssel vor dem Einfrieren vollständig ab und verpacken Sie sie in einem Gefrierbeutel.
• Das Eis quillt oben aus der Einfüllöffnung heraus	• Die Eismasse arbeitet sich nach oben. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Eismasse.
• Die Eiscreme bleibt zu flüssig	• Waren die Gefrierschüsseln und die Eismasse ausreichend kalt? Die Gefrierschüsseln müssen mindestens 8 Stunden im Gefrierschrank, die Eismasse mindestens 4 Stunden im Kühlschrank gekühlt werden. Gefrieren Sie das unfertige Eis noch eine Weile im Gefrierschrank nach.
• Das Gerät schaltet sich aus	• Möglicherweise wurde der Überhitzungsschutz aktiviert. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis die Antriebseinheit abgekühlt ist - mind. 15 Minuten.
• Rührrichtung wechselt	• Normale Schutzfunktion gegen Motorüberlastung.
• Rührrichtung wechselt ständig	• Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie abkühlen. Lassen Sie die Maschine ggf. im Service Center prüfen.

---

## Technische Daten

Modell:	329 143
Netzspannung:	220-240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	12 Watt
Füllmenge zur Verarbeitung:	2x 0,5 Liter
Kühlmittel:	enthält <b>Carboxymethylcellulose und Urea</b>
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.



**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. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Die Gefrierschüsseln können über den 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, Zubehöbestellungen 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  
SCHÄUBLE  
Nachtwaid 8  
79206 Breisach  
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  
BREISACH  
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**  
(Festnetztarif)

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

---

**Artikelnummer: 329 143**  
Deutschland Österreich Schweiz

---

DHL-Versandschein - nur innerhalb Deutschlands



Name \_\_\_\_\_

Straße, Nr. \_\_\_\_\_

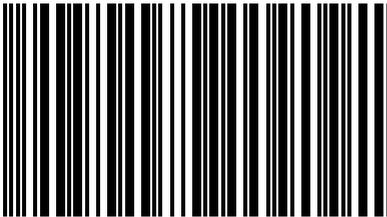
PLZ, Ort \_\_\_\_\_

UNFREI-Paketmarke anbringen

# Unfrei

E	einzuziehendes Entgelt ..... EUR
---	-------------------------------------

Paketzentrum 77



79206.243.999.02 7

**TCHIBO  
 SERVICE CENTER  
 SCHÄUBLE  
 Nachtwaid 8  
 79206 Breisach  
 DEUTSCHLAND**

## Service-Scheck

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

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

Name \_\_\_\_\_

Straße, Nr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Land \_\_\_\_\_

Tel. (tagsüber) \_\_\_\_\_

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:** 329 143  
Deutschland Österreich Schweiz

---

Fehlerangabe

---

---

---

Kaufdatum Datum/Unterschrift

---

