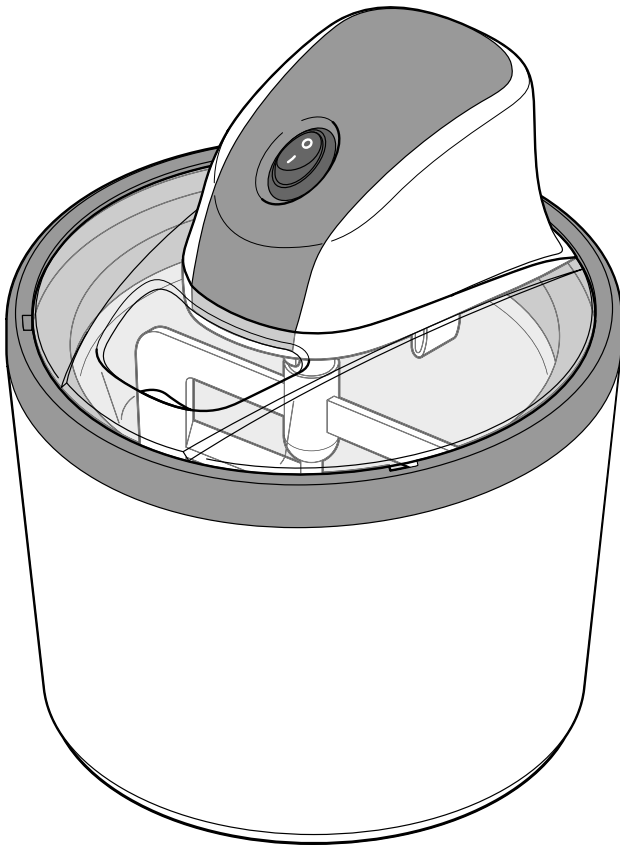




Frozen Joghurt Maschine



Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihre Gäste werden begeistert sein! Ein frisch zubereiteter Frozen Joghurt garniert mit ein paar sonnenreifen Früchten schmeckt einfach zart schmelzend und aromatisch und ist ein leichte Alternative zu Eiscreme.

Im Handumdrehen haben Sie die Frozen-Joghurt-Mischung vorbereitet. Den Rest erledigt Ihre neue Frozen Joghurt Maschine praktisch alleine. Ca. 30 Minuten - bei gekühlter Gefrierschüssel -, dann steht der Frozen Joghurt auf dem Tisch.

Auch Eiscreme und Sorbet lassen sich mit Ihrer neuen Frozen Joghurt Maschine zubereiten.

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

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Inhalt

- | | |
|--|--|
| 3 Zu dieser Anleitung | 11 Unmittelbar vorher - Frozen Joghurt Maschine zusammensetzen |
| 3 Sicherheitshinweise | 11 Frozen Joghurt zubereiten |
| 6 Wichtige Hinweise zur Hygiene | 13 Tipps zur Zubereitung von Frozen Joghurt, Eis und Sorbet |
| 7 Auf einen Blick (Lieferumfang) | 14 Rezepte |
| 8 Vor dem Gebrauch / Reinigen | 14 Frozen Joghurt Grundrezept |
| 8 Frozen Joghurt Maschine auseinandernehmen | 15 Frozen Joghurt mit Cookie Dough |
| 9 Reinigen | 15 Störung / Abhilfe |
| 9 Frozen Joghurt Maschine zusammensetzen | 16 Technische Daten |
| 10 Frozen Joghurt herstellen | 16 Entsorgen |
| 10 12 Stunden vorher - Gefrierschüssel kühlen | 17 Garantie |
| 11 Mindestens 4 Stunden vorher - Frozen-Joghurt-Mischung vorbereiten | 18 Tchibo Repair Center und Kundenberatung |
-

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.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

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.

Sicherheitshinweise



Verwendungszweck

Die Frozen Joghurt Maschine ist zum Zubereiten von Frozen Joghurt, aber auch von Eiscreme und Sorbet 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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie 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.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von Gerät und Netzkabel fern.
- 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 Frozen Joghurt 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 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. beim Kundenservice 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 Frozen Joghurt Maschine nicht benutzen,
... bevor Sie die Zubehörteile zusammensetzen oder auseinander-

- ... nehmen,
... bevor Sie die Frozen Joghurt 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 Frozen Joghurt Maschine nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem in Betrieb genommen werden.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker so wie die Gefrierschüssel 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 dem drehenden Rührpaddel fern.
- Greifen Sie auf keinen Fall in das drehende Rührpaddel. Halten Sie auch keine Schaber oder andere Küchengeräte in das drehende Rührpaddel.

WARNUNG vor Erfrierungen

- Fassen Sie die tiefgekühlte Gefrierschüssel nur von außen 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 Gefrierschüssel muss vollständig trocken sein, wenn sie ins Gefrierfach gestellt wird.
- Beschädigen Sie die Gefrierschüssel nicht, zum Beispiel durch Einstechen oder Erhitzen auf über 40 °C.
- Verwenden Sie keine harten oder spitzen Gegenstände (z.B. Metalllöffel) zum Entnehmen des fertigen Frozen Joghurts. Diese können das Innere der Gefrierschüssel beschädigen. Verwenden Sie ausschließlich Schaber oder Löffel aus Gummi, Silikon oder Holz.
- Sollte Kühlmittel aus der Gefrierschüssel austreten, darf die Frozen Joghurt Maschine nicht mehr verwendet werden und muss entsorgt werden. Lesen Sie dazu auch das Kapitel „Entsorgen“. Das Kühlmittel ist ungiftig, aber nicht zum Verzehr geeignet.
- Stellen Sie die Frozen Joghurt Maschine auf einen festen, ebenen und trockenen Untergrund.
- Halten Sie die Frozen Joghurt Maschine von Hitzequellen fern.
- Schalten Sie zuerst die Frozen Joghurt Maschine ein und geben erst danach die vorbereitete Frozen-Joghurt-Masse in die laufende Maschine. Schalten Sie die Maschine während der Zubereitung nicht aus und wieder ein. Die Frozen-Joghurt-Masse würde sonst an der Gefrierschüssel festfrieren und das Rührpaddel blockieren.
- Wenn die Frozen-Joghurt-Masse sehr fest wird, wechselt automatisch die Drehrichtung des Rührpaddels. 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 Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie die Antriebseinheit abkühlen (mind. 15 Minuten).
- Benutzen Sie die Frozen Joghurt Maschine ausschließlich mit dem Original-Zubehör.
- Reinigen Sie die Teile der Frozen Joghurt Maschine ausschließlich von Hand. Nur das Rührpaddel, das Verbindungsstück und der Deckel ohne die Antriebseinheit dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden. Tauchen Sie die Gefrierschüssel auch nicht unter Wasser.
- Lassen Sie die Gefrierschüssel vor dem Reinigen solange stehen, bis sie sich auf Zimmertemperatur erwärmt hat.

- 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

Insbesondere, wenn Sie Eiscreme mit rohen Eiern zubereiten, beachten Sie unbedingt die folgenden Hinweise:

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

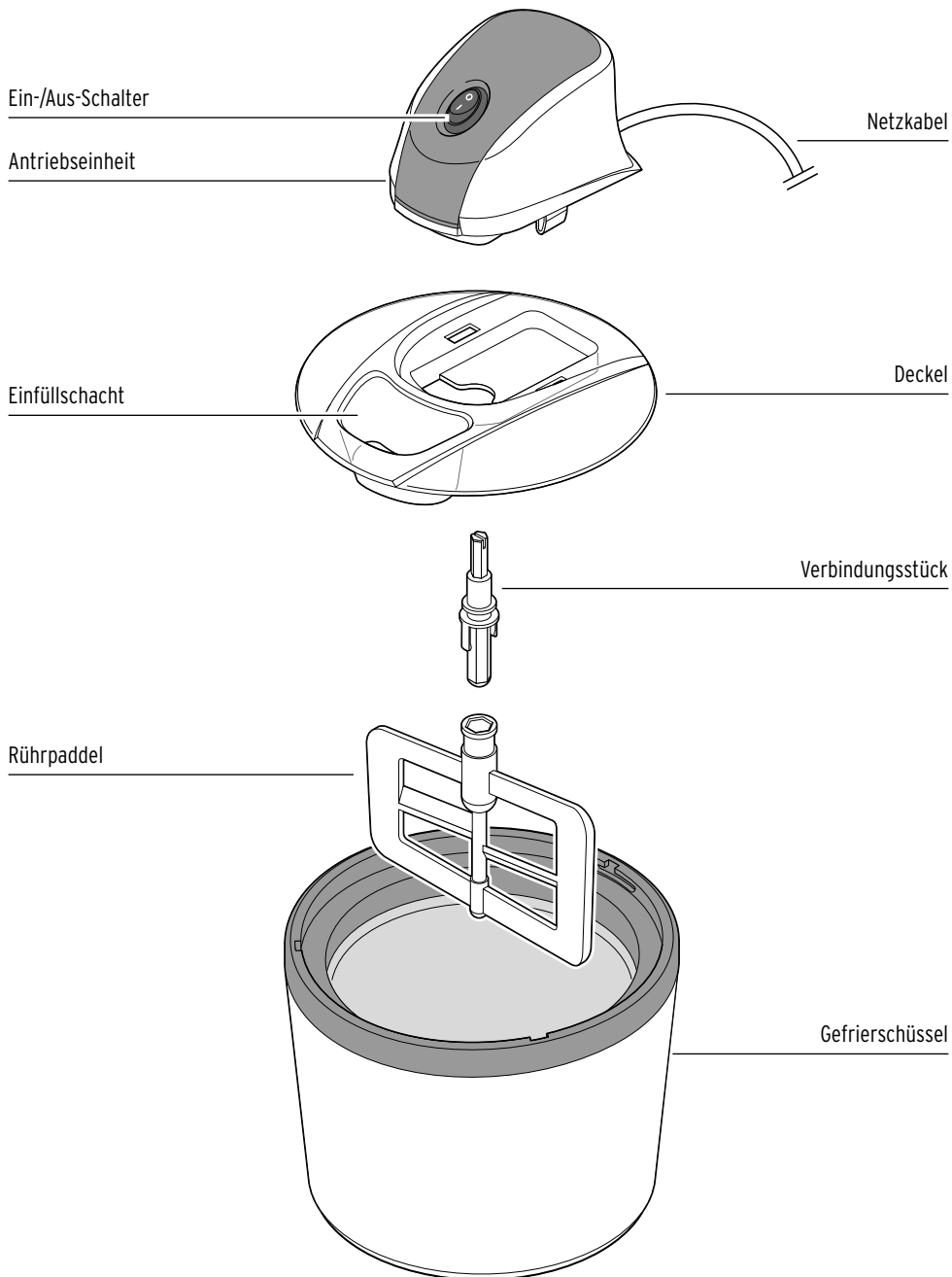
Die Hauptquelle für Salmonellen im Speiseeis sind rohe Eier. Frische rohe Eier enthalten oft Salmonellen in sehr geringer Menge. Salmonellen können sich aber bei längerer Lagerung oder unzureichender Kühlung rasant vermehren.

Auch in der vorbereiteten Eis-Mischung 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) 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 Zubereitung auf absolute Sauberkeit aller Arbeitsgeräte.
- Stellen Sie die vorbereitete Eis-Mischung sofort in den Kühlschrank und bewahren Sie sie dort nicht länger als 24 Stunden auf.
- Das fertig zubereitetes Eis 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 Frozen Joghurt Maschine und alle Arbeitsgeräte nach der Zubereitung gründlich.

Auf einen Blick (Lieferumfang)

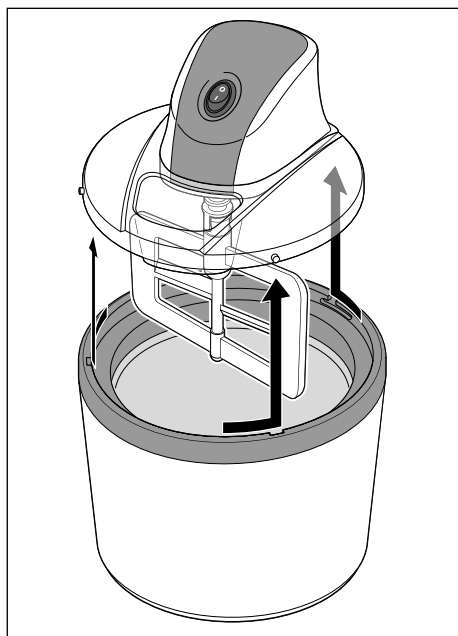


Vor dem Gebrauch / Reinigen

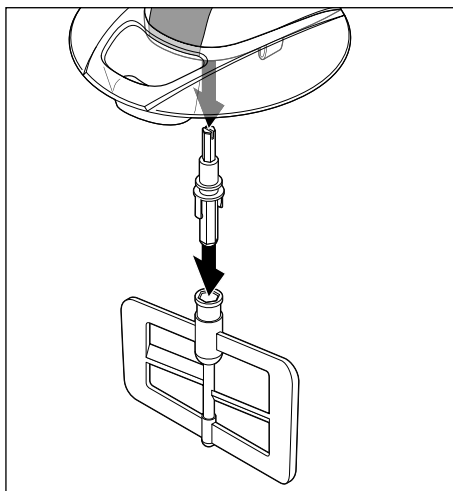
- ▷ Vor dem ersten Gebrauch müssen Sie die Frozen Joghurt Maschine gründlich reinigen.
- ▷ Nehmen Sie die Frozen Joghurt Maschine auseinander.

Frozen Joghurt Maschine auseinandernehmen

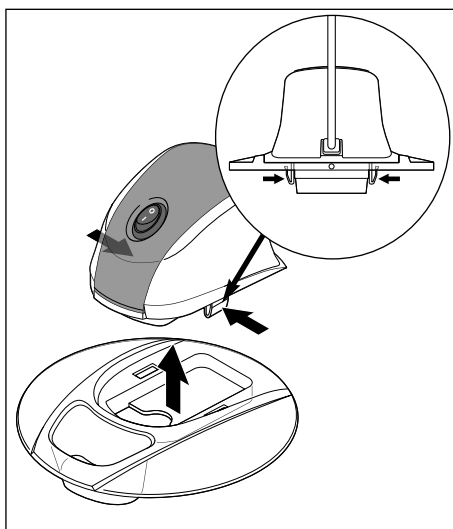
- ▷ Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Steckdose.



1. Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen und aus der Führung nehmen.



2. Ziehen Sie das Rührpaddel mit Verbindungsstück aus der Antriebseinheit.
3. Ziehen Sie das Verbindungsstück vom Rührpaddel ab.



4. Drücken Sie die Rastnasen unten an der Antriebseinheit zusammen und ziehen Sie die Antriebseinheit vom Deckel ab.

Reinigen

VORSICHT - Sachschaden

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

▷ Ziehen Sie ggf. den Netzstecker aus der Steckdose.

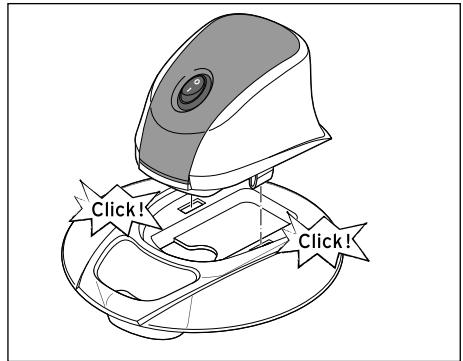
1. Wischen Sie die Antriebseinheit mit einem feuchten, weichen Tuch ab.
2. Deckel, Rührpaddel und das Verbindungsstück waschen Sie gründlich in heißem Spülwasser ab. Spülen Sie mit heißem Wasser nach.



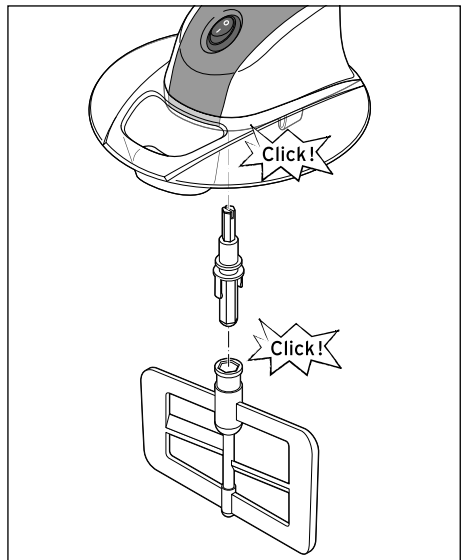
- Warten Sie nach dem Gebrauch immer, bis die Gefrierschüssel Zimmertemperatur erreicht hat, bevor Sie sie reinigen.

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

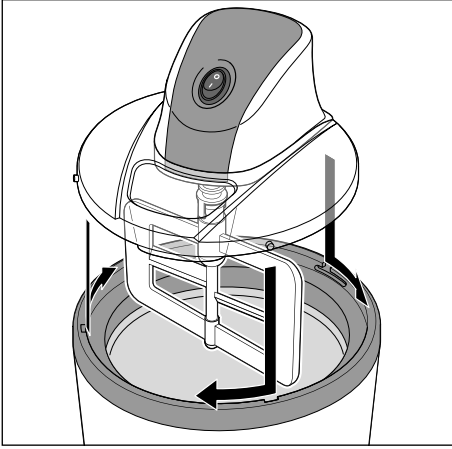
Frozen Joghurt Maschine zusammensetzen



1. Setzen Sie die Antriebseinheit auf den Deckel und drücken Sie sie fest. Die Antriebseinheit rastet hör- und spürbar ein.



2. Stecken Sie das Verbindungsstück und das Rührpaddel auf die Antriebseinheit.



3. Setzen Sie den Deckel mit der Antriebseinheit auf die Gefrierschüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er hör- und spürbar einrastet.

Frozen Joghurt herstellen



- Besonders gute Ergebnisse erreichen Sie, wenn sowohl die Gefrierschüssel als auch die vorbereitete Frozen-Joghurt-Mischung ausreichend gekühlt sind. Dadurch verkürzt sich auch die Zubereitungszeit.
- Der fertige Frozen Joghurt ist weich und löffelfähig. Servieren Sie ihn sofort. So schmeckt er am besten.
- Übrigens: Bei Zugabe von Alkohol bleibt der Frozen Joghurt weicher.

12 Stunden vorher - Gefrierschüssel kühlen

Die Gefrierschüssel muss **mindestens 12 Stunden** vor jeder Eiszubereitung bei **- 18 °C** oder kälteren Temperaturen gekühlt werden.

VORSICHT - Sachschaden

- Die Gefrierschüssel muss vollständig trocken sein, wenn sie in den Gefrierschrank gestellt wird.
- ▷ Stellen Sie die Gefrierschüssel aufrecht und gerade in den Gefrierschrank.
- Die Gefrierschüssel passt in Gefrierfächer mit einer Höhe von mindestens 15 cm. Wenn Sie die Gefrierschüssel immer im Gefrierschrank lassen, können Sie jederzeit Eis zubereiten.

Mindestens 20 Minuten vorher - Frozen-Joghurt-Mischung vorbereiten



WARNUNG vor
Hygienefehlern

- Achten Sie bei der Zubereitung darauf, dass alle Teile der Frozen Joghurt Maschine und alle Arbeitsgeräte absolut sauber sind.

Sie können bis zu 1000 ml Frozen-Joghurt-Mischung in einem Arbeitsgang verarbeiten.

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

Unmittelbar vorher - Frozen Joghurt Maschine zusammensetzen



WARNUNG vor Erfrierungen

- Fassen Sie die tiefgekühlte Gefrierschüssel nur von außen an.

- ▷ Nehmen Sie die Gefrierschüssel erst **unmittelbar vor** der Frozen-Joghurt-Herstellung aus dem Gefrierschrank. Setzen Sie die Frozen Joghurt Maschine wie im vorherigen Kapitel beschrieben zusammen. Gehen Sie zügig vor,

damit sich die Gefrierschüssel nicht zu sehr erwärmt.

Wichtig: Noch nicht die Frozen-Joghurt-Mischung einfüllen! Sie friert sonst fest.

Frozen Joghurt zubereiten

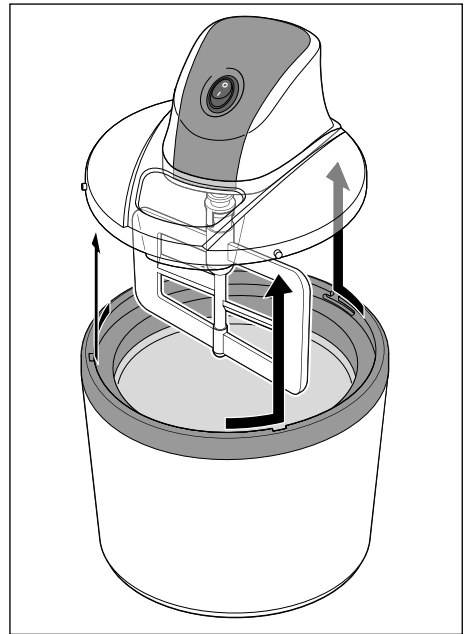
VORSICHT - Sachschaden

- Füllen Sie nur so viel Frozen-Joghurt-Mischung in die Gefrierschüssel, dass noch mindestens 4 cm bis zum Rand frei bleiben. Beim Gefrieren arbeitet sich die Masse nach oben und benötigt deshalb mehr Platz.
- Lassen Sie die Frozen Joghurt 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 das Rührpaddel blockieren kann. In dem Fall schalten Sie das Gerät sofort aus.
- Schalten Sie die Frozen Joghurt Maschine während der Zubereitung nicht aus und wieder ein. Die Frozen-Joghurt-Mischung würde sonst an der Gefrierschüssel festfrieren und das Rührpaddel blockieren.
- Wenn die Frozen-Joghurt-Masse sehr fest wird, wechselt automatisch die Drehrichtung des Rührpaddels. Dies ist eine Schutzfunktion, damit der Motor nicht überhitzt. Wenn die Drehrichtung ständig wechselt, schalten Sie das Gerät aus.

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose.
2. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter drücken.
3. Füllen Sie die vorbereitete und gut gekühlte Frozen-Joghurt-Mischung durch den Einfüllschacht in die laufende Frozen Joghurt Maschine.
4. Lassen Sie die Maschine ca. 15 bis 30 Minuten rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



- Erreicht der Frozen Joghurt auch nach 40 Minuten nicht die gewünschte Festigkeit, stellen Sie ihn in den Gefrierschrank, bis er fest genug ist. Beachten Sie aber, dass selbstgemachter Frozen Joghurt nach einiger Zeit fester werden kann, als Sie es von gekauftem Frozen Joghurt gewohnt sind.
- Ist die Frozen-Joghurt-Mischung relativ fest, kann sich der Deckel durch das Arbeiten des Rührpaddels auf der Schüssel etwas hin- und herdrehen. Sollte der Deckel dabei einmal aufspringen, drehen Sie ihn wieder fest.



6. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück und nehmen Sie ihn ab.

VORSICHT - Sachschaden

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

5. Schalten Sie dann die Frozen Joghurt Maschine mit dem Ein-/Aus-Schalter aus.

7. Entnehmen Sie den fertigen Frozen Joghurt mit einem Schaber.
8. Reinigen Sie die Frozen Joghurt Maschine sorgfältig wie im Kapitel „Vor dem Gebrauch / Reinigen“ beschrieben.

Tipps zur Zubereitung von Frozen Joghurt, Eis und Sorbet

- Mit der Frozen Joghurt Maschine lassen sich auch leichte Sorbets und Eis zaubern.
Beim Sorbet wird auf Sahne, Milch und Joghurt verzichtet. Stattdessen werden Fruchtsaft oder -püree, Wein oder auch Champagner verwendet.
Eis wird oft mit rohen Eier hergestellt. Um Hygienefehler zu vermeiden, lesen Sie aufmerksam das Kapitel „Wichtige Hinweise zur Hygiene“.
- 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 Frozen Joghurt Maschine kräftig mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine durchrühren. Dadurch erhöht sich das Volumen der Mischung.
- Umso 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 Frozen Joghurt, Eis und Sorbet 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 bzw. Frozen Joghurt 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 Zubereitung 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 Frozen Joghurt 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 Zubereitung

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 Zubereitung entfalten kann.

- Wenn Sie die Mischung für Frozen Joghurt, Eis oder Sorbet nicht sofort verarbeiten, verrühren Sie diese vor dem Befüllen des Behälters nochmals kräftig.
- Wenn Sie Ihre Mischung während der Zubereitung nachsüßen möchten, verwenden Sie Puderzucker, Honig, Sirup oder Süßstoff, da sich Kristallzucker, grober oder brauner Zucker nicht mehr auflöst.

Rezepte

Frozen Joghurt Grundrezept

4 Portionen

- 1 l griechischer Joghurt
- 200 g Zucker
- 1/2 Limette (ausgepresster Saft)
- 1 Prise Salz
- Zum Verfeinern nach Belieben Sahne oder Frischkäse
- Zum Abschmecken Zitrone oder Vanille

1. Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und verrühren Sie sie miteinander, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
 2. Stellen Sie die Masse ca. 20 Minuten zum Abkühlen in den Kühlschrank, bevor Sie diese in die Frozen Joghurt Maschine geben.
- ▷ Richten Sie den Frozen Joghurt ganz nach Geschmack vor dem Servieren mit frischen Früchten an.

Frozen Joghurt mit Cookie Dough

4 Portionen

- 250 g Vanillejoghurt
- 120 g weiche Butter
- 90 g brauner Zucker
- 40 g weißer Zucker
- 120 g Mehl
- 2 Teelöffel Vanille-Extrakt
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Schokotropfen


1. Geben Sie Butter mit dem weißen und braunen Zucker in eine Schüssel und rühren Sie alles cremig.
2. Rühren Sie den Vanille-Extrakt unter.
3. Geben Sie Mehl, Backpulver, Salz und Schokotropfen in eine separate Schüssel und vermischen Sie alles.
4. Geben Sie die Butter-Zucker-Masse dazu und verkneten Sie alles zu einem Teig.
5. Geben Sie den Vanillejoghurt hinzu und rühren Sie ihn unter.
6. Stellen Sie die Masse ca. 20 Minuten zum Abkühlen in den Kühlschrank, bevor Sie diese in die Frozen Joghurt Maschine geben.

Störung / Abhilfe

• Keine Funktion	• Netzstecker in der Steckdose?
• Eiskristalle auf der Gefrierschüssel	• Trocknen Sie die Gefrierschüssel vor dem Einfrieren vollständig ab.
• Der Frozen Joghurt quillt oben aus der Einfüllöffnung heraus	• Die Frozen-Joghurt-Masse arbeitet sich nach oben. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Frozen-Joghurt-Masse.
• Der Frozen Joghurt / das Eis / Sorbet bleibt zu flüssig	• Waren die Gefrierschüssel und die Masse ausreichend kalt? Die Gefrierschüssel muss mindestens 12 Stunden im Gefrierschrank, die Masse mindestens 20 Minuten im Kühlschrank gekühlt werden. Gefrieren Sie das unfertige Produkt 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. beim Kundenservice prüfen.
-

Technische Daten

Modell:	374 867	Made exclusively for:
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz	Tchibo GmbH, Überseering 18,
Schutzklasse:	II 	22297 Hamburg, Germany
Leistung:	max. 12 Watt	www.tchibo.de
Fassungsvermögen:	ca. 1000 ml	
Kühlmittel:	enthält Carbamid	
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C	



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.

Wir sind Mitglied des Rücknahmesystems take-e-back. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.tchibo.de/entsorgung.



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 Repair 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 Repair Center durchführen lassen.

Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.



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

Für Produktinformationen, Zubehöbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung rufen Sie bitte unseren Tchibo Kundenservice an. Bei Rückfragen geben Sie die Artikelnummer an.

Tchibo Repair Center und Kundenberatung

Deutschland

**TCHIBO
REPAIR CENTER
EURO REPAIR
Europa-Allee 77
54343 Föhren
DEUTSCHLAND**



0800 - 33 44 99 5
(kostenfrei)

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

Österreich

**TCHIBO
REPAIR CENTER
FÖHREN
Paketfach 90
4005 Linz
ÖSTERREICH**



0800 - 711 020 012
(kostenfrei)

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

Schweiz

**TCHIBO
REPAIR CENTER
SCHWEIZ
Hirsrütiweg
4303 Kaiseraugst
SCHWEIZ**



0800 - 22 44 44
(kostenfrei)

Montag - Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 7.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: service@tchibo.ch

Artikelnummer:

374 867

Deutschland Österreich Schweiz

DHL-Versandschein - nur innerhalb Deutschlands



Name _____

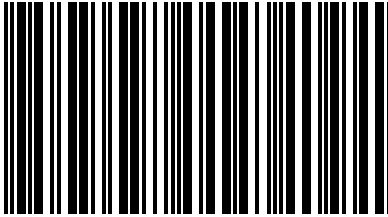
Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

UNFREI-Paketmarke anbringen

Unfrei

Paketzentrum 56



54343.044.500.02 4

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

TCHIBO REPAIR CENTER
Euro-Repair
Europa-Allee 500
54343 Föhren
DEUTSCHLAND



Service-Scheck

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

Name, Vorname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Land _____

Tel. (tagsüber) _____

Liegt kein Garantiefall vor*:
(bitte ankreuzen)

- Artikel bitte unrepariert zurücksenden.
- Bitte Kostenvoranschlag erstellen, wenn Kosten von über EUR 15,-/SFR 17,- entstehen.

*Sie tragen die Kosten für die Rücksendungen von Artikeln, die sich außerhalb der Garantie und Gewährleistung befinden.





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: **374 867**
Deutschland Österreich Schweiz

Fehlerangabe

Kaufdatum Datum/Unterschrift

