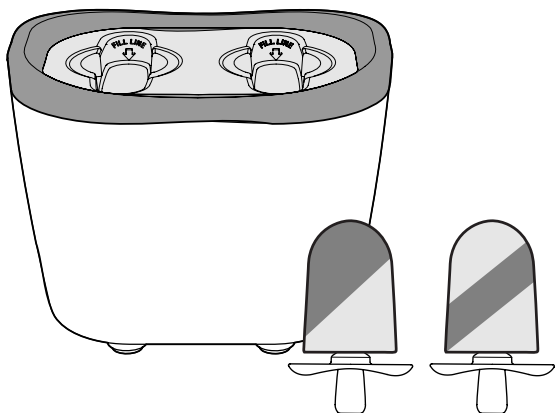




# Blitz-Eisbereiter



## Bedienungsanleitung

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 69771AB4X3III

## **Liebe Kundin, lieber Kunde!**

Der Sommer kann kommen! Ihr neuer Blitz-Eisbereiter bereitet Ihnen 2 Eis am Stiel gleichzeitig in nur 7-10 Minuten.

Geeignet für Eis aus Säften, Milch und Joghurt (gemischt mit Milch), gesüßtem Kaffee, Kakao und Frucht-Smoothies.

Der Blitz-Eisbereiter speichert Kälte für bis zu 3x 2 Eis am Stiel.

Wir haben für Sie ein Heft mit Rezeptvorschlägen zusammengestellt. Aber Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Probieren Sie einfach aus, was Ihnen schmeckt. Tipp: Versuchen Sie doch auch einmal ungewöhnliche Kombinationen, z.B. Kakao mit ein wenig Chili.

Wir wünschen Ihnen eine köstliche Erfrischung und viel Spaß mit dem selbstgemachten Eis aus Ihrem neuen Blitz-Eisbereiter.

## **Ihr Tchibo Team**

---

### **Inhalt**

<b>3</b>	<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>12</b>	<b>Tipps &amp; Tricks</b>
<b>6</b>	<b>Auf einen Blick (Lieferumfang)</b>	<b>15</b>	<b>Reinigen und Aufbewahren</b>
<b>7</b>	<b>Gebrauch</b>	<b>16</b>	<b>Entsorgen</b>
<b>11</b>	<b>Kreative Eisgestaltung</b>		

## Sicherheitshinweise

Lesen Sie 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.

### **Verwendungszweck**

- Der Blitz-Eisbereiter ist zum Zubereiten von Speiseeis aus Saft, Milch, Joghurt (gemischt mit Milch), gesüßtem Kaffee, Kakao oder Frucht-Smoothies vorgesehen.
- Verwenden Sie kein reines Wasser oder zuckerfreie Getränke in diesem Artikel. Daraus hergestelltes Eis lässt sich nur sehr schwer aus der Gefrierform lösen und infolgedessen können die Eisstiele oder der Drehknopf zerbrechen.
- Der Artikel ist für den privaten Haushalt konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

### **GEFAHR für Kinder**

- Kein Kinderspielzeug! Benutzung nur unter Aufsicht Erwachsener.
- Wenn Eisstiele oder der Drehknopf durch falsche Handhabung oder ungeeignete Zutaten zerbrechen, besteht Erstickungsgefahr für Kleinkinder durch Kleinteile. Halten Sie sich an die beschriebene Vorgehensweise und folgen Sie den Empfehlungen zur Eisherstellung.
- Weisen Sie Kinder darauf hin, nicht an der Gefrierform zu lecken. Es besteht die Gefahr, mit der Zunge an der gefrorenen Form festzufrieren.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

## **WARNUNG vor Erfrierungen**

- Fassen Sie die Gefrierform nur mit Topflappen oder Backhandschuhen an, um Erfrierungen zu vermeiden.
- Sollte eine Person mit den Fingern in der gefrorenen Gefrierform steckenbleiben, halten Sie die Gefrierform möglichst schnell unter warmes Wasser, um die Form aufzutauen.

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

- 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 Flüssigkeit oder in angetautem Eis können sich Salmonellen vermehren. Salmonellen sterben durch Tiefkühlen nicht ab. Wir empfehlen deshalb Rezepte ohne rohe Eier, insbesondere für Menschen mit geschwächten Abwehrkräften (z.B. Kleinkinder, ältere oder kranke Menschen).
- Verzehren Sie das fertig zubereitete Eis stets sofort. Angetautes oder aufgetautes Eis darf nicht wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie den Artikel und alle Arbeitsgeräte nach der Eiszubereitung bzw. vor jedem Gebrauch gründlich.

## **VORSICHT - Sachschäden**

- Die Gefrierform muss vollständig trocken sein, wenn sie ins Gefrierfach gestellt wird.
- Beschädigen Sie die Gefrierform nicht, zum Beispiel durch Einstechen oder Erhitzen auf über 40 °C.
- Verwenden Sie keine harten oder spitzen Gegenstände (z.B. Metalllöffel) in der Gefrierform. Diese können das Innere beschädigen. Verwenden Sie ggf. Schaber oder Löffel aus Gummi, Silikon oder Holz.

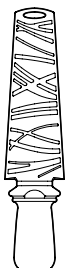
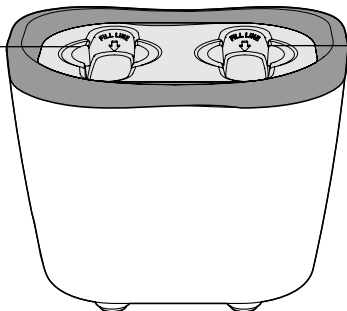
- Sollte Kühlmittel aus der Gefrierform austreten, darf der Artikel nicht mehr verwendet werden und muss entsorgt werden. Lesen Sie dazu auch das Kapitel „Entsorgen“. Das Kühlmittel ist ungiftig, aber nicht zum Verzehr geeignet.
- Stellen Sie den Artikel auf einen festen, ebenen und trockenen Untergrund.
- Halten Sie den Artikel von Hitzequellen fern.
- Benutzen Sie den Artikel ausschließlich mit dem Original-Zubehör.
- Reinigen Sie die Gefrierform ausschließlich von Hand. Tauchen Sie sie nicht komplett in Wasser ein.
- Lassen Sie die Gefrierform vor dem Reinigen solange stehen, bis sie sich auf Zimmertemperatur erwärmt hat, damit das Wasser nicht festfriert.
- 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.

## Auf einen Blick (Lieferumfang)

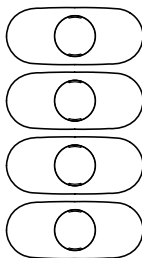
Gefrierform

Einfüllschacht

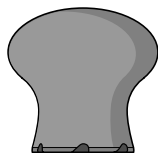
Einfüllschacht



4x Eisstiele



4x Tropfschutz



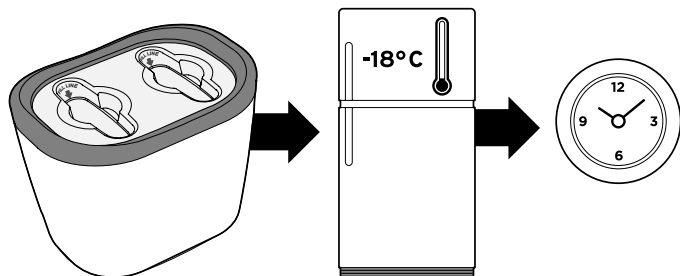
Drehknopf

# Gebrauch

## Vorbereitung

### 1 Tag zuvor

- ▷ Reinigen Sie alle Teile des Artikels vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe Kapitel „Reinigen und Aufbewahren“). Trocknen Sie die Gefrierform gründlich ab. Es darf keinerlei Restfeuchtigkeit in den Einfüllschächten vorhanden sein, wenn Sie die Gefrierform einfrieren. Sonst lässt sich später durch Eispartikel in den Schächten das fertige Eis nicht aus der Form lösen.



- ▷ Stellen Sie die Gefrierform für mindestens 24 Stunden bei  $-18^{\circ}\text{C}$  in ein Gefrierfach. Stellen Sie die Form aufrecht auf eine ebene Fläche.

### Ein paar Stunden zuvor

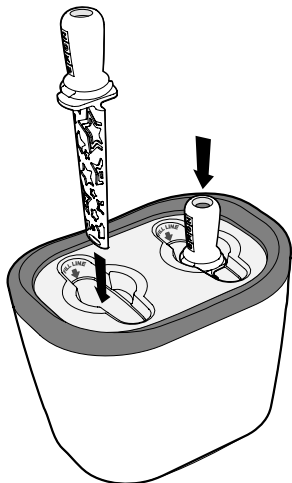
- ▷ Bereiten Sie die gewünschten Zutaten vor und stellen Sie sie kühl, am besten im Kühlschrank. Gekühlte Zutaten lassen das Eis schneller gefrieren und so können Sie eher bis zu 3x in Folge Eis herstellen, als wenn Sie ungekühlte Zutaten verwenden.

## Eis zubereiten



### WARNUNG vor Erfrierungen

- Fassen Sie die Gefrierform nur mit Topflappen oder Backhandschuhen an.



1. Nehmen Sie die Gefrierform aus dem Gefrierfach.
2. Stecken Sie je einen Stiel - ohne Tropfschutz - genau wie abgebildet in jeden Einfüllschacht.

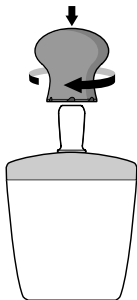
Die Stiele müssen unbedingt richtig in der Form sitzen, damit Sie später das Eis aus der Gefrierform herauslösen können.



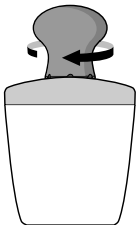
3. Füllen Sie jetzt langsam die vorbereitete Flüssigkeit - z.B. gekühlten Saft - bis zur Markierungslinie in die Einfüllschächte.

Je nach Art und Temperatur der Zutaten und der Gefrierform gefriert das Eis innerhalb von ca. 7-10 Minuten.

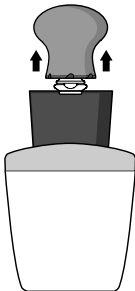




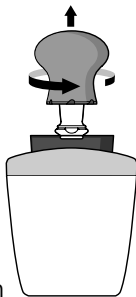
4. Sobald das Eis vollständig durchgefroren ist, stecken Sie den Drehknopf auf den Eisstiel. Beachten Sie: Wenn der Kern noch zu flüssig ist, geht das Drehen sehr leicht. Warten Sie dann noch eine Weile.



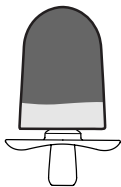
5. Drehen Sie den Drehknopf solange im Uhrzeigersinn, bis sich das Eis aus der Form löst.



6. Heben Sie das Eis kurz an, um es vollständig zu lösen.



7. Senken Sie das Eis wieder ab und drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn vom Stiel ab.



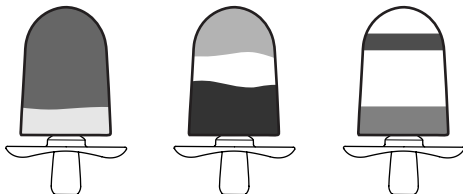
8. Stecken Sie den Tropfschutz auf den Eisstiel und ziehen Sie das Eis aus der Gefrierform heraus.
9. Genießen Sie Ihr Eis!  
Bereiten Sie ggf. 2 weitere Portionen zu.



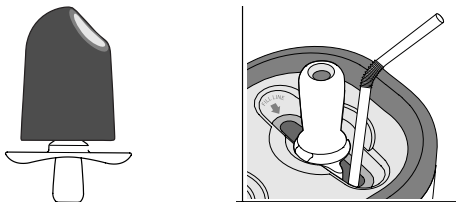
War die Gefrierform lange genug im Gefrierfach und die verwendete Flüssigkeit gut gekühlt, gefriert das Eis innerhalb von ca. 7-10 Minuten. Jede weitere Portion benötigt etwas länger, um zu gefrieren. Sie können in direkter Folge bis zu 3 Portionen à 2 Eis herstellen. Die Herstellung von mehrschichtigem oder gefülltem Eis dauert entsprechend länger und reduziert somit die Anzahl der Portionen.

## Kreative Eisgestaltung

- i** Kreative Eisgestaltung benötigt ein wenig mehr Zeit als die einfache Variante in nur einer Geschmacksrichtung. Außerdem verringert sich dadurch die Anzahl der möglichen Portionen, aber dafür erhalten Sie ein besonderes Geschmackserlebnis.



- ▷ Um mehrschichtiges Eis herzustellen, befüllen Sie die Einfüllschächte nur teilweise mit Saft. Warten Sie, bis diese erste Schicht gefroren ist, und füllen Sie dann einen anderen Saft in die Form. Wiederholen Sie diesen Vorgang solange, bis die Markierungslinie erreicht ist.



- ▷ Um ein gefülltes Eis herzustellen, füllen Sie zuerst die Flüssigkeit für die äußere Schicht in den Einfüllschacht. Warten Sie, bis diese außen bereits gefroren, innen aber noch flüssig ist. Saugen Sie dann die Flüssigkeit mit einem Strohhalm oder einer Pipette heraus. Füllen Sie dann die Flüssigkeit für den Kern ein.

## Tipps & Tricks

### Wenn Sie besondere Zutaten verwenden, ...

... bleibt das Eis eventuell zu weich (z.B. durch die Verwendung von Eiscreme oder Pudding o.Ä. oder weil der Zuckergehalt zu gering ist), sodass der Stiel herausrutscht und das Eis im Einfüllschacht steckenbleibt. Verwenden Sie andere Zutaten.

... z.B. natürliche Süßstoffe wie Honig, Ahornsirup, Melasse und Fruchtsaftkonzentrate, lässt sich das Eis leichter lösen. Die Süßstoffe müssen sich vollständig mit der Flüssigkeit verbunden haben, bevor Sie diese in die Einfüllschächte füllen.

... z.B. Nüsse, Früchte o.Ä., müssen diese allerdings klein genug sein, um in die Einfüllschächte zu passen. Stecken Sie die Stiele richtig in die Form, **bevor** Sie die trockenen Zutaten hinzufügen. Dünn geschnittene Fruchtscheiben können Sie an den Außenwänden der Einfüllschächte positionieren, bevor Sie die Stiele hineinstecken und die Einfüllschächte füllen. Die Früchte sind dann später in der äußeren Schicht des hergestellten Eis sichtbar. Prüfen Sie immer, ob die Stiele richtig in der Form sitzen, **bevor** Sie die Flüssigkeit hineingießen.

... seien Sie kreativ! Selbstverständlich können Sie auch selbst hergestellte Frucht-Säfte oder -Smoothies verwenden. Es gibt unzählige Möglichkeiten.

### Wenn das Eis feststeckt, ...

... verwenden Sie **keine Flüssigkeiten mit künstlichen Süßstoffen** wie z.B. Sucralose, Aspartam, Sacharin etc. Auch Wasser, kohlenensäurehaltige Getränke oder Getränke mit einem zu geringen Zuckeranteil können dazu führen, dass das Eis im Einfüllschacht steckenbleibt.

... überzeugen Sie sich davon, dass die Gefrierform **vollständig trocken** ist, bevor Sie sie in das Gefrierfach stellen. Sind vor dem Gefrieren noch Wasserrückstände in den Einfüllschächten, können diese dazu führen, dass sich das Eis nicht aus der Form löst.

Sind die Einfüllschächte überfüllt, sitzen die Stiele nicht richtig in der Form oder werden die Stiele erst in die Form gesteckt, nachdem die Flüssigkeit hineingeschüttet wurde, lässt sich das Eis möglicherweise später nicht aus der Form lösen.

... befüllen Sie die Einfüllschächte nur bis zur **Markierungslinie**. Werden die Einfüllschächte überfüllt, lässt sich das Eis möglicherweise nicht aus der Form lösen.

... stecken Sie immer zuerst die Eisstiele **richtig** in die Einfüllschächte, **bevor** Sie Flüssigkeit hineingießen.

... üben Sie **keinen übermäßigen Druck** auf den Drehknopf aus und versuchen Sie nicht, das Eis gewaltsam herauszuziehen. Die Stiele könnten dabei zerbrechen.

Tauen Sie die Gefrierform auf, indem Sie sie unter warmes Wasser halten, und starten Sie einen neuen Versuch mit einer anderen Art von Saft.

### **Wenn das Eis sehr lange braucht, bis es gefriert, oder gar nicht gefriert, ...**

... war die Gefrierform zu kurz im Gefrierfach? Um komplett zu gefrieren, muss die Form mindestens **24 Stunden** im Gefrierfach aufbewahrt werden.

... war die Temperatur im Gefrierfach nicht niedrig genug? Um die Gefrierform richtig einzufrieren, muss die Temperatur **-18 °C** (oder tiefer) betragen. Stellen Sie die Gefrierform ggf. in einen anderen Bereich Ihres Gefriergerätes. Bei einigen Gefriergeräten herrschen in verschiedenen Bereichen unterschiedliche Temperaturen.

... waren die Zutaten zu warm? Verwenden Sie vorzugsweise **gut gekühlte** Zutaten direkt aus dem Kühlschrank.

### **Wenn der Stiel sich löst, aber das Eis in der Form bleibt, ...**

... sind die Zutaten nicht komplett gefroren? Warten Sie etwas länger, bevor Sie das Eis entnehmen.

... sind die Zutaten zu weich, um Eis herzustellen? Einige Arten von Eiscreme, Pudding und Joghurt führen nicht zu einem optimalen Ergebnis. Probieren Sie es mit anderen Zutaten.

### **Wenn die Eisspitze im Einfüllschacht steckenbleibt, ...**

... war der Eisstiel nicht tief genug in den Einfüllschacht gesteckt? Überzeugen Sie sich, dass der Stiel **richtig** in der Form sitzt, **bevor** sie Saft einfüllen.

### **Wenn die zweite Portion Eis nicht gefriert, ...**

... sind Sie ggf. **nicht schnell genug** vorgegangen. Wenn Sie schnell vorgehen, können Sie mehrere Portionen Eis nacheinander herstellen. Vergeht zwischen der Herstellung der einzelnen Portionen zu viel Zeit, taut die Gefrierform auf.

... war das Gefrierfach ggf. **nicht kalt genug** und die Gefrierform vor der Nutzung nicht komplett gefroren. Reduzieren Sie die Temperatur Ihrer Gefrierfaches auf mindestens **-18 °C** und frieren Sie die Gefrierform für mindestens **24 Stunden** ein.

### **Wenn sich die Stiele nicht richtig in die Einfüllschächte stecken lassen, ...**

... stecken Sie die Stiele in die Form, **bevor** Sie Saft einfüllen, und stellen Sie sicher, dass sich keine anderen Zutaten wie Nüsse, Früchte etc. auf dem Boden der Einfüllschächte befinden. Sitzen die Stiele nicht richtig in der Form, lässt sich das Eis später nicht entnehmen.

### **Wenn ein Finger in der Gefrierform feststeckt, ...**

... halten Sie die Gefrierform unter warmes Wasser, bis Sie den Finger befreien können. Berühren Sie nie die Metallteile der Gefrierform, wenn diese gefroren ist.

### **Wenn die Gefrierform zerbrochen ist und Kühlflüssigkeit ausläuft, ...**

... verwenden Sie die Gefrierform nicht weiter, sondern entsorgen Sie sie über den Hausmüll. Die Kühlflüssigkeit ist ungiftig.

---

## **Reinigen und Aufbewahren**

### **VORSICHT** - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen der Gefrierform keine Bürsten oder rauen Schwämme. Verwenden Sie keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Tauchen Sie die Gefrierform nicht komplett in Wasser ein. Sie ist auch nicht spülmaschinengeeignet.

- Warten Sie mit dem Reinigen der Gefrierform, bis diese vollständig aufgetaut ist, damit sich keine Eiskristalle in den Einfüllschächten festsetzen.
- ▷ Reinigen Sie die Gefrierform unter fließendem warmen Wasser mit einem milden Spülmittel. Um die Einfüllschächte von Lebensmittelresten zu befreien, wickeln Sie ein weiches Tuch, z.B. aus Microfaser, um einen Stiel und wischen den Einfüllschacht damit aus. Verwenden Sie keine Bürsten o.Ä., da sonst die Beschichtung zerkratzt.

Stellen Sie sicher, dass die Gefrierform vollständig trocken ist, bevor Sie sie wieder in das Gefrierfach stellen.

- ▷ Das Zubehör ist spülmaschinengeeignet.
- ▷ Bewahren Sie die Gefrierform stets aufrecht stehend auf ebenem Untergrund auf. Sie können die Gefrierform auch ständig im Gefrierfach aufbewahren, sodass sie stets einsatzbereit ist. Bewahren Sie jedoch kein Eis in der Gefrierform auf!

---

## 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.

Die Gefrierform kann über den Hausmüll entsorgt werden. Das enthaltene Kühlmittel ist für die Umwelt unschädlich.

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

---

**Artikelnummer: D 292 246**