

Formy do lodów na patyku Formy na zmrzlinu na paličke

pl Informacje o produkcie
sk Informácia o výrobku

pl Ważne wskazówki

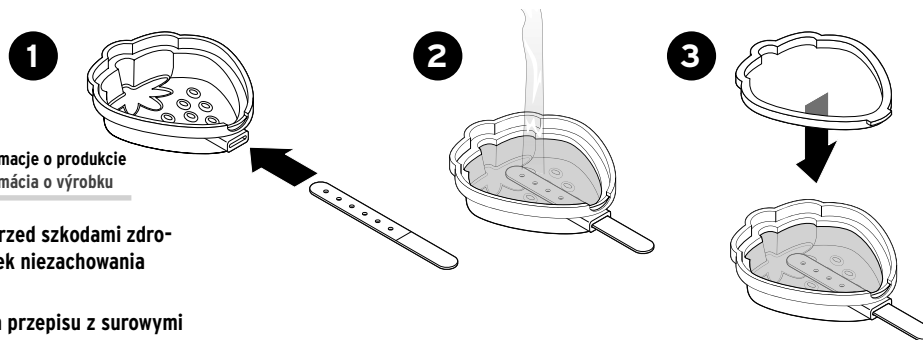
- Silikonowe formy nadają się do użytku w zakresie temperatur od -20°C do +100°C.
- Formy przewidziane są do użytku w zamrażarce. Nie wolno ich używać w sposób niezgodny z przeznaczeniem!
- Silikonowe formy nie nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej.
- Silikonowe formy nadają się do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi, lecz w **górnym** koszu na naczyń. Patyki do lodów układać w koszu na sztućce, aby się nie zgubiły.
- Nie stawiać form na otwartym płomieniu, płytach kuchennych ani na dnie piekarnika.
- Nie kroić potraw w formach ani nie używać ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie silikonowe formy mogą ulec uszkodzeniu.
- W wyniku działania tłuszczu może po pewnym czasie dojść do powstania ciemnych odbarwień na powierzchni silikonowej formy. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie wpływają na jakość oraz funkcjonalność formy.
- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu, umyć silikonowe formy w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać ostrych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.
- Przed napełnieniem lub schowaniem form pozostawić je do całkowitego wyschnięcia.
- Podczas doboru składników pamiętać o tym, że masa lodowa powinna mieć względnie stałą konsystencję; zbyt płynna masa lodowa wyleje się z formy.

OSTRZEŻENIE przed szkodami zdrowotnymi wskutek niezachowania zasad higieny

- **W razie użycia przepisu z surowymi jajkami:** Świeże surowe jaja zawierają często bakterie salmonelli w bardzo małych ilościach. W przypadku dłuższego przechowywania lub niedostatecznego chłodzenia może jednak dojść do błyskawicznego rozmnożenia się bakterii salmonelli. Również w przygotowanej do wyrobu lodów cieczy lub w rozmrożonych lodach może nastąpić szybki rozwój salmonelli. Głębokie zamrożenie nie zabija bakterii salmonelli. Z tego powodu zalecamy przyrządzanie lodów bez surowych jaj, zwłaszcza dla osób z osłabionym systemem immunologicznym (np. małych dzieci, osób starszych lub chorych).
- Świeżo przyrządzone lody należy zawsze od razu spożywać. Nadtopionych lub rozmrożonych lodów w żadnym wypadku nie wolno ponownie zamrażać.
- Po przyrządzeniu lodów lub przed każdym użyciem, dokładnie wyczyścić produkt oraz wszystkie przybory.

Użytkowanie

1. Włożyć patyki do przewidzianych dla nich uchwyty.
2. Napełnić formy maksymalnie do oznaczenia **max** przygotowaną wcześniej masą lodową. Lód rozpręży się nieco podczas zamrażania, dlatego konieczne jest pozostawienie pustego miejsca pod pokrywką.
3. Nałożyć pokrywki i wstawić formy na przynajmniej 4 godziny do zamrażarki lub zamrażalnika (-18°C). Czas mrożenia może być różny w zależności od przepisu na lody.
4. Zdjąć pokrywkę i ostrożnie wypchnąć lód ku górze z foremki i wsuwając patyk do formy, wysunąć cały lód.



Przepisy

Lody truskawkowo-jogurtowe

1. **100 g świeżych truskawek** umyć, osuszyć i zblendować.
2. Wymieszać je ze **100 g jogurtu naturalnego, 100 g ubitej śmietany i 40 g cukru**.
3. Napełnić formy masą i wstawić je na przynajmniej 4 godziny do zamrażarki lub zamrażalnika (-18°C).

Lody truskawkowe

1. Wymieszać **40 g** drobno posiekanej **świeżej bazylii z 50 ml soku z limonki**.
2. **10 g siemienia lnianego** jako „nasionka truskawek” włożyć do małych wgłębień w formach. Przy użyciu łyżeczki ostrożnie umieścić mieszanekę bazyliowo-limonkową w zagłębieniach na górze formy, aby utworzyć „listki truskawek”.
3. Wstawić formy na ok. godzinę do zamrażarki lub zamrażalnika (-18°C).
4. W tym czasie umyć i osuszyć **500 g świeżych truskawek** i zblendować z **30 g cukru** na jednolitą masę.
5. Rozgrzać masę w garnku, a następnie pozostawić do całkowitego ostudzenia.
6. Napełnić formy masą lodową i wstawić je na przynajmniej 4 godziny do zamrażarki lub zamrażalnika (-18°C).



www.tchibo.pl/instrukcje

sk Dôležité upozornenia

- Silikonové formy sú vhodné pre teplotný rozsah -20 °C až +100 °C.
- Silikonové formy sú vhodné na používanie v mrazničke. Nepoužívajte ich na iné účely!
- Silikonové formy nie sú vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre.
- Silikonové formy sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Neumiestňujte ich však priamo nad vyhrievacie tyče, ale vždy do **vrchného** koša na príbor. Paličky na zmrzlinu vložte do príborového košíka, aby sa nestratili.
- Silikonové formy neumiestňujte do otvoreného ohňa, na varné dosky alebo na dno rúry na pečenie.
- V silikonových formách nekrájajte žiadne potraviny a nepoužívajte žiadne ostré predmety. Formy sa tým poškodia.
- Tuky môžu časom spôsobiť tmavé zafarbenie povrchu silikonových foriem. Nie je to zdraviu škodlivé ani to neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu foriem.
- Pred prvým použitím a po každom použití vyčistite silikonové formy horúcou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani abrazívnu špongiu.
- Pred naplnením alebo odložením nechajte silikonové formy úplne uschnúť.
- Pri výbere prísad dbajte na to, že zmrzlinová zmes musí mať pomerne pevnú konzistenciu; príliš tekutá zmes bude vytekať.

VAROVANIE pred zdravotnými ujami v dôsledku nedostatočnej hygieny

- **Ak použijete recept so surovými vajcami:** Čerstvé surové vajcia často obsahujú salmonely vo veľmi malom množstve. Salmonely sa však môžu rýchlo množiť pri dlhšom skladovaní alebo nedostatočnom chladení. Salmonely sa môžu množiť aj v pripravenej tekutine alebo v rozmrazenej zmrzline. Salmonely nezmrazia. Preto pre osoby s oslabenou imunitou (napr. malé deti, staršie alebo choré osoby) odporúčame recepty bez surových vajec.
- Pripravenú zmrzlinu vždy ihneď skonzumujte. Mierne alebo úplne rozmrazená zmrzlina sa už nesmie znova zmraziť.
- Po príprave zmrzliny alebo pred každým použitím výrobok a všetky pomôcky dôkladne vyčistite.

Použitie

1. Paličky zasunúť do určených otvorov.
2. Formy naplňte pripravenou zmrzlinovou zmesou maximálne po značku **max**. Zmrzlina počas mrazenia o niečo zväčší svoj objem, a preto zmes potrebuje trochu priestoru po veko.
3. Nasadte veko a formy vložte aspoň na 4 hodiny do mrazničky alebo mraziaceho boxu (-18 °C). Doba mrazenia sa môže líšiť v závislosti od receptu.
4. Vyberte veko, opatrne vytlačte zmrzlinu z foriem nahor a zmrzlinu s paličkou vysuňte z formy von.

Recepty

Jahodovo-jogurtová zmrzlina

1. Umyte **100 g čerstvých jahôd**, osušte ich a rozmixujte na pyré.
2. Zmiešajte so **100 g bieleho jogurtu, 100 g vyšľahanej šľahačky a 40 g cukru**.
3. Zmes nalejte do foriem na zmrzlinu a vložte ich do mrazničky alebo mraziaceho boxu (-18 °C) min. na štyri hodiny.

Jahodová zmrzlina

1. **40 g čerstvej bazalky** nasekajte nadrobno a zmiešajte s **50 ml limetkovej šťavy**.
2. **10 g ľanových semiačok** vložte ako „jahodové semiačka” do malých priehlbín na dne foriem. Bazalkovo-limetkovú zmes lyžicou opatrne vlejte ako „jahodové lístky” do priehlbín hore vo formách.
3. Vložte do mrazničky alebo mraziaceho boxu (-18 °C) na približne jednu hodinu.
4. Medzitým umyte **500 g čerstvých jahôd**, osušte ich a rozmixujte na pyré s **30 g cukru**.
5. Zohrejte v hrnci a nechajte úplne vychladnúť.
6. Nalejte do foriem na zmrzlinu a vložte do mrazničky alebo mraziaceho boxu (-18 °C) aspoň na štyri hodiny.



www.tchibo.sk/navody

Fagyaltformák Buz kalípi

hu Termékismertető
tr Ürün bilgisi

(hu) Fontos tudnivalók

- A szilikon formák -20 °C és +100 °C közötti hőmérséklet-tartományban használhatók.
- A szilikon formák a fagyasztóban használhatók. Ne használja őket rendeltetésüktől eltérő célra!
- A szilikon formák mikrohullámú sütőben való használatra nem alkalmasak.
- A szilikon formák mosogatógépben tisztíthatók. Azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé, hanem mindig a **felső** edénytartóba. A pálcikákat helyezze a mosogatógép kosárba, hogy ne vesszenek el.
- A formákat ne helyezze nyílt lángba, főzőlapra vagy a sütő aljára.
- Ne vágjon fel ételt a formákban, és ne használjon bennük éles vagy hegyes tárgyakat. Ezáltal a formák megrongálódhatnak.
- A zsíradékokkal való érintkezés miatt a formák felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Az elszíneződésnek nincs egészségkárosító hatása, illetve nem befolyásolják a termék minőségét vagy funkcióját.
- Tisztítsa meg a sütőformákat az első használat előtt és minden használat után forró vízzel és kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy hegyes tárgyakat.
- Várja meg, hogy a szilikon formák teljesen megszáradjanak, csak ezután töltsen meg vagy pakolja el őket.
- A hozzávalók kiválasztásakor ügyeljen arra, hogy a fagyaltmassza kellőképpen sűrű legyen, ha túl folyékony, akkor kifolyik a formából.

VIGYÁZAT hiányos higiénéből eredő egészségkárosodás veszélye

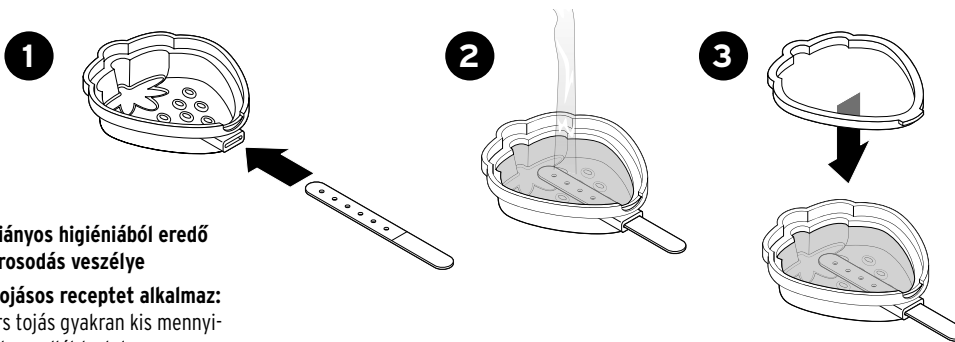
• Ha nyers tojásos receptet alkalmaz:

A friss nyers tojás gyakran kis mennyiségben szalmonellát tartalmaz. A szalmonella azonban hosszabb tárolás vagy nem megfelelő hűtés esetén nagyon gyorsan elszaporodik. Ezért javasoljuk, hogy a gyengébb védekező-képességgel rendelkező személyeknek (pl. kisgyerekek, idősek vagy betegek) a recepteket nyers tojás nélkül készítse el.

- A kész fagyaltot azonnal fogyassza el. A megolvadt vagy kiolvadt fagyaltot semmi esetre se fagyassza vissza.
- A fagyaltkészítés után és minden használat előtt alaposan tisztítsa meg az összes munkaeszközt.

Használat

1. Tolja a pálcikákat az arra kialakított mélyedésekbe.
2. Töltsen fel a formákat az előkészített fagyaltmasszával legfeljebb a **max**-jelig. A fagyalt a fagyás közben kitágul, ezért szükség van még egy kevés helyre a tetején.
3. Helyezze fel a tetejét és állítsa a formákat legalább 4 órára a mélyhűtőbe vagy a fagyasztóba (-18 °C). A fagyás függhet az adott recepttől.
4. Vegye le a tetejét, és óvatosan nyomja fel a fagyit a formában, majd tolja ki a pálcikával a formából.



Receptek

Eperjoghurt fagyí

1. Mossen meg **100 g friss epret**, törölje szárazra és pürésítse.
2. Keverje össze **100 g natúr joghurttal**, **100 g tejszínhabbal** és **40 g cukorral**.
3. Töltsen a fagyaltformákba, és tegye legalább 4 órára a mélyhűtőbe vagy a fagyasztóba (-18 °C).

Eperfagyí

1. Vágjon fel apróra **40 g friss bazsalikomot** és keverje össze **50 ml zöldbítróm levélével**.
2. Helyezzen **10 g lenmagot** „epermagként” a forma aljának kis mélyedéseibe. Óvatosan kanalazza a bazsalikomos-cítrómos keveréket „eperlevélként” a formák tetején lévő mélyedésbe.
3. Tegye a mélyhűtőbe vagy a fagyasztóba (-18 °C) kb. egy órára.
4. Közben mossen meg **500 g friss epret**, törölje szárazra, és **30 g cukorral** pürésítsük.
5. Melegítse fel egy edényben, majd hagyja teljesen kihűlni.
6. Töltsen a fagyaltformákba, és tegye legalább 4 órára a mélyhűtőbe vagy a fagyasztóba (-18 °C).

(tr) Önemli bilgiler

- Silikon kalíplár, -20 °C'den +100 °C'ye kadar sıcaklık alanları için uygundur.
- Silikon kalíplár derin dondurucuda kullanılabilir. Ürünü, başka amaçlar için kullanmayın!
- Silikon kalíplár mikrodalgada kullanmak için uygun değildir.
- Silikon kalíplár bulaşık makinesinde yıkanabilir. Fakat bunları doğrudan ısıtma çubuklarının üzerine değil, her zaman **üst** sepete yerleştirin. Dondurma çubuklarını, kaybolmamaları için çatal bıçak sepetine yerleştirin.
- Silikon kalípları açık ateşe, elektrik ocaklarının üzerine veya fırının tabanına yerleştirmeyin.
- Silikon kalíplarının içinde herhangi bir ürünü kesmeyin ve sivri nesneler kullanmayın. Fırın kalípları bundan dolayı zarar görebilir.
- Silikon kalíplarının yüzeyinde zamanla, biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar, sağlığa zararlı olmayıp silikon kalíplarının kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Silikon kalíplarını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Tahrış edici temizlik maddeleri ve ovma süngerini kullanmayın.
- Silikon kalíplarının, kullanmadan veya kaldırmadan önce iyice kurumalarını bekleyin.
- Eşit kıvamda olması için dondurmanın içine konulan malzemelere dikkat edin; sıvı kıvamda olursa akar.

Yetersiz hijyen nedeniyle sağlığa zararlı UYARISI

- **Çiğ yumurta tarifi ile kullanacak-sanız:** Taze çiğ yumurtalar genellikle düşük miktarda salmonella bakterisi içerir. Salmonella bakterileri uzun süreli depolamada veya yetersiz soğutma olan ortamlarda çok hızlı çoğalırlar. Salmonella bakterisi, hazırladığınız sıvıda veya erimiş dondurmada da çoğalabilir. Salmonella bakterileri, derin dondurulma işleminde ölmezler. Savunma mekanizması zayıf olan kişilere, (örn. küçük çocuklar, yaşlı veya hasta kişiler) içinde çiğ yumurta bulunan tarifler hazırlamalarını öneririz.
- Yenilmeye hazır olan dondurma derhal tüketilmelidir. Erimeye başlamış veya erimiş dondurma asla tekrar dondurulmamalıdır.
- Ürünü kullanmadan önce veya sonra tüm araç gereçleri iyice temizleyin.

Kullanım

1. Çubukları, bunlar için tasarlanmış yuvalara itin.
2. Hazırladığınız dondurma karışımını **max** işaretine kadar doldurun. Buz, donma sırasında biraz genişler ve bu nedenle kapağa kadar biraz alan gerekir.
3. Kapakları kapatın ve kalípları en az 4 saat dondurucuya ya da derin dondurucuya (-18°C) yerleştirin. Donma süresi tarife göre değişebilir.

4. Kapağı çıkarın, dondurmaya dikkatlice dondurma kalíplarından dışarı bastırın ve dondurmaya çubukla kalíptan dışarıya doğru itin.

Tarifler

Çilekli Yoğurtlu Dondurma

1. **100 g taze çileği** yıkayın, kurulaşın ve püre haline getirin.
2. **100 g doğal yoğurt**, **100 g çırpılmış krema** ve **40 g şeker** ile karıştırın.
3. Dondurma kalıbına doldurun ve en az 4 saat dondurucuya veya derin dondurucuya (-18°C) yerleştirin.

Çilekli dondurma

1. **40 g taze fesleğeni** ince ince doğrayın ve **50 ml limon suyu** ile karıştırın.
2. **10 g keten tohumlarını** kalıbın küçük bölmelerine „çilek çekirdeği” olarak yerleştirin. Fesleğen-limon karışımını bir kaşıkla dikkatlice kalípların üst kısmındaki boşluğa „çilek yaprağı” şeklinde dökün.
3. Yaklaşık bir saat dondurucuya veya derin dondurucuya (-18 °C) koyun.
4. Bu esnada **500 g taze çileği** yıkayın, kurutun ve **30 g şeker** ile püre haline getirin.
5. Bir tencerede ısıtın ve tamamen soğumaya bırakın.
6. Dondurma kalıbına doldurun ve en az 4 saat dondurucuya veya derin dondurucuya (-18°C) yerleştirin.



www.tchibo.hu/utmutatok



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar