

Eisformen Ice lolly moulds

de Produktinformation
en Product information

Wichtige Hinweise

- Die Silikonformen sind für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +100 °C geeignet.
- Die Silikonformen sind für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht!
- Die Silikonformen sind nicht für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet.
- Die Silikonformen sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein, sondern immer im **oberen** Geschirrkorb. Sortieren Sie die Eisstiele in den Besteckkorb ein, damit sie nicht verloren gehen.
- Stellen Sie die Silikonformen nicht in offene Flammen, auf Herdplatten oder auf den Boden des Backofens.
- Schneiden Sie in den Silikonformen keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Die Formen werden dadurch beschädigt.
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Silikonformen kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Formen.
- Reinigen Sie die Silikonformen vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.
- Lassen Sie die Silikonformen vollständig trocknen, bevor Sie sie befüllen oder wegräumen.
- Achten Sie bei der Auswahl Ihrer Zutaten darauf, dass die Eis-Masse eine relativ feste Konsistenz haben muss; eine zu flüssige Masse läuft aus.

WARNUNG vor Gesundheitsschäden durch mangelnde Hygiene

- Sollten Sie ein Rezept mit rohen Eiern verwenden:** 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 für Menschen mit geschwächten Abwehrkräften (z.B. Kleinkinder, ältere oder kranke Menschen) Rezepte ohne rohe Eier.
- 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.

Gebrauch

- Schieben Sie die Stiele in die dafür vorgesehenen Führungen.
- Befüllen Sie die Formen höchstens bis zur **max**-Markierung mit der vorbereiteten Eis-Masse. Das Eis dehnt sich beim Gefrieren noch etwas aus und benötigt daher noch ein wenig Platz bis zum Deckel.
- Setzen Sie die Deckel auf und stellen Sie die Formen mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank oder ins Tiefkühlfach (-18 °C). Die Dauer kann je nach Rezept variieren.
- Nehmen Sie den Deckel ab, drücken Sie das Eis vorsichtig aus den Eisformen hoch und schieben Sie das Eis mit dem Stiel aus den Formen heraus.



www.tchibo.de/anleitungen

Rezepte

Erdbeerjoghurt-Eis

- 100 g frische Erdbeeren** waschen, trockentupfen und pürieren.
- Mit **100 g Naturjoghurt**, **100 g geschlagener Sahne** und **40 g Zucker** verrühren.
- In die Eisformen füllen und mind. vier Stunden in den Gefrierschrank oder ins Tiefkühlfach (-18 °C) geben.

Erdbeer-Eis

- 40 g frischen Basilikum** fein schneiden und mit **50 ml Limettensaft** mischen.
- 10 g Leinsaatkörner** als „Erdbeerkörner“ in die kleinen Aussparungen in die Formböden legen. Die Basilikum-Limettenmischung mit einem Löffel vorsichtig als „Erdbeerbblätter“ in die Vertiefung oben an den Formen geben.
- Ca. eine Stunde in den Gefrierschrank oder ins Tiefkühlfach (-18 °C) geben.
- Währenddessen **500 g frische Erdbeeren**, waschen, trockentupfen und mit **30 g Zucker** pürieren.
- Im Kochtopf erhitzen und vollständig abkühlen lassen.
- In die Eisformen füllen und mind. vier Stunden in den Gefrierschrank oder ins Tiefkühlfach (-18 °C) geben.

Important information

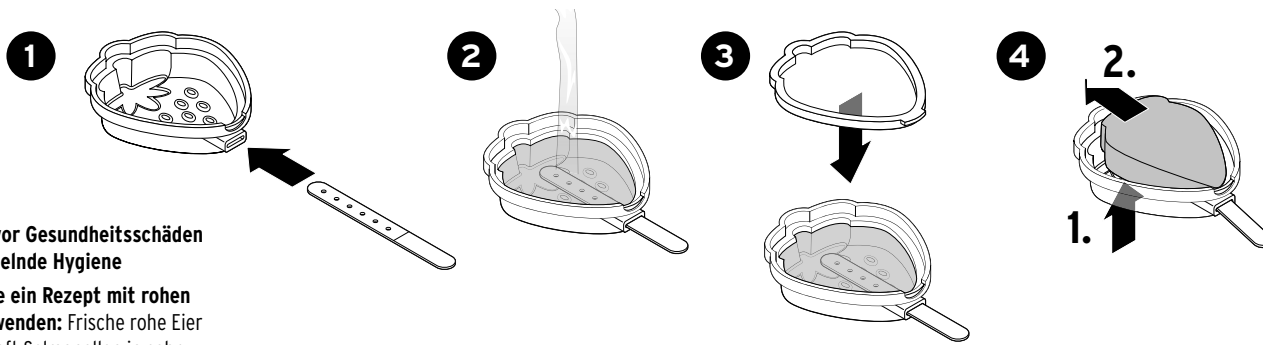
- The silicone moulds are suitable for use at temperatures from -20 °C to +100 °C.
- The silicone moulds are suitable for use in freezers. Only use them for their intended purpose!
- Do not place the silicone moulds in the microwave.
- The silicone moulds are dishwasher safe. However, do not position them directly above the heating rods. Rather, always place them in the **upper** dish rack. Place the ice lolly sticks in the cutlery basket so that they do not get lost.
- Do not place the silicone moulds over open flames, on a stove or on the base of an oven.
- Do not cut food in the silicone moulds or use sharp objects on them. This could damage the moulds.
- Over time, grease may discolour the surface of the silicone moulds. This is neither harmful to your health nor does it impair the quality or function of the moulds.
- Clean the silicone moulds with hot water and a little washing-up liquid before using them for the first time and after each subsequent use. Do not use caustic cleaning products or abrasive sponges on the moulds.
- Allow the silicone moulds to dry completely before filling them or putting them away.

Use

- Place the sticks into the designated holes.
- Do not fill the moulds any higher than the **max** marking. The ice lolly mixture will expand a little during freezing and will therefore need a little space between it and the lid.

WARNING - lack of hygiene can endanger your health

- Please note the following if using a recipe that includes raw eggs:** Fresh raw eggs often contain very low quantities of salmonellae. However, salmonellae can increase in numbers very rapidly during prolonged periods of storage or when refrigeration is insufficient. Salmonellae can also spread in the prepared ice lolly mixture or in melting ice lollies. Deep freezing does not destroy salmonellae. We therefore recommend that you do not use raw eggs when preparing ice lollies for people with weaker immune systems (e.g. small children, the elderly or ill people).
- The prepared ice lollies should always be consumed immediately. Thawing or melted ice lollies must not be refrozen.
- Clean the product and all utensils thoroughly once you have finished making the lollies and before each subsequent use.



- Put the lids on and place the moulds in the freezer or deep freezer (-18 °C) for at least 4 hours. Freezing times may vary depending on the recipe.
- Remove the lid, gently push the ice lolly up out of the ice lolly mould to detach it, then push it right out using the stick.

Recipes

Strawberry yoghurt ice lollies

- Wash, pat dry and puree **100 g fresh strawberries**.
- Mix with **100 g natural yoghurt**, **100 g whipped cream** and **40 g sugar**.
- Pour into the ice lolly moulds and place the moulds in the freezer or deep freezer (-18 °C) for at least 4 hours.

Strawberry ice lollies

- Finely chop **40 g fresh basil** and mix with **50 ml lime juice**.
- Place **10 g flaxseed seeds** (to look like strawberry seeds) in the small recesses in the bases of the moulds. Using a spoon, carefully spoon the basil-lime mixture (to look like strawberry leaves) into the recess at the top of each mould.
- Place the moulds in the freezer or deep freezer (-18 °C) for approx. 1 hour.
- Meanwhile, wash and pat dry **500 g fresh strawberries** and puree with **30 g sugar**.
- Heat the mixture in a saucepan then allow it to cool right down
- Pour the mixture into the ice lolly moulds and place the moulds in the freezer or deep freezer (-18 °C) for at least 4 hours.



www.tchibo.de/instructions
(Please enter the product number in the box labelled "Bedienungsanleitungssuche" and click on "Suchen")

Moules à glaces Formy na zmrzlinu

fr Fiche produit
cs Informace o výrobku

Remarques importantes

- Les moules en silicone sont conçus pour une plage de température de -20 °C à +100 °C.
- Les moules en silicone conviennent à une utilisation au congélateur. Ils ne doivent pas être utilisés pour un autre usage!
- Les moules en silicone ne conviennent pas à une utilisation au micro-ondes.
- Les moules en silicone peuvent être lavés au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas les placer directement au-dessus des résistances, mais toujours dans le panier **supérieur** du lave-vaisselle. Placez les bâtonnets dans le panier à couverts afin qu'ils ne se perdent pas.
- Ne mettez jamais les moules en silicone directement sur des flammes nues, sur des plaques de cuisinière ou sur le fond du four.
- Ne coupez pas d'aliments dans les moules en silicone et n'utilisez pas d'objets coupants. Les moules s'en trouveraient endommagés.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface des moules en silicone. Cette coloration ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au bon fonctionnement des moules.
- Avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure, nettoyez les moules en silicone à l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges à récurer.
- Laissez les moules en silicone sécher complètement avant de les remplir ou de les ranger.
- Lors du choix des ingrédients, tenez compte de la consistance nécessaire pour une bonne prise en masse;

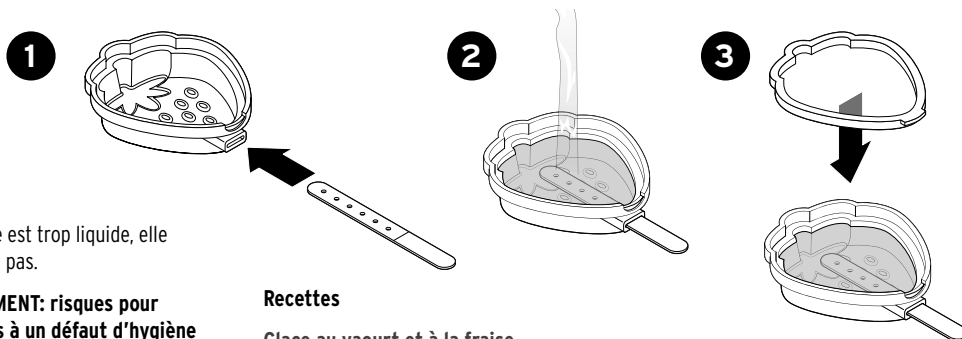
Si la masse est trop liquide, elle ne prendra pas.

AVERTISSEMENT: risques pour la santé dus à un défaut d'hygiène

- **Pour une recette à base d'œufs crus:** Les œufs crus frais contiennent souvent des salmonelles en très petite quantité. Les salmonelles peuvent toutefois se multiplier rapidement en cas de stockage prolongé ou de réfrigération insuffisante. Les salmonelles peuvent également se multiplier dans le mélange préparé ou dans la glace décongelée. Les salmonelles ne sont pas tuées par la congélation. Nous recommandons donc aux personnes au système immunitaire déficient (p. ex. enfants en bas âge, personnes âgées ou malades) de préparer uniquement des recettes sans œufs crus.
- Consommez toujours immédiatement la glace préparée. Ne recongelez pas une glace décongelée ou dégelée.
- Nettoyez soigneusement l'article et tous les ustensiles après avoir préparé la glace ou avant chaque utilisation.

Utilisation

1. Insérez les bâtonnets dans les guides prévus à cet effet.
2. Remplissez les moules de préparation glacée sans dépasser le repère **max**. En congelant, la glace se dilate. Il convient donc de prévoir un vide suffisant entre le mélange et le couvercle. Mettez les couvercles et placez les moules au moins 4 heures au congélateur ou dans le compartiment de congélation (-18 °C). La durée est variable en fonction de la recette.
3. Retirez le couvercle, poussez délicatement la glace vers le haut pour la démouler et faites-la glisser à l'aide du bâtonnet.



Recettes

Glace au yaourt et à la fraise

1. Lavez **100 g de fraises fraîches**, séchez-les et réduisez-les en purée.
2. Mélangez avec **100 g de yaourt nature**, **100 g de crème fouettée** et **40 g de sucre**.
3. Versez dans les moules à glace et placez au moins quatre heures au congélateur ou dans le compartiment congélation (-18 °C).

Glace aux fraises

1. Ciselez finement **40 g de basilic frais** et mélangez avec **50 ml de jus de citron vert**.
2. Placez **10 g de graines de lin** qui imiteront les «grains de fraise» dans les petites encoches pratiquées dans les fonds des moules. À l'aide d'une cuillère, déposez délicatement le mélange basilic/citron vert, qui viendra imiter les «feuilles de fraises» dans le creux en haut des moules.
3. Placez au congélateur ou dans le compartiment congélation (-18 °C) pendant environ une heure.
4. Pendant ce temps, lavez **500 g de fraises fraîches**, séchez et réduisez en purée avec **30 g de sucre**.
5. Chauffez dans la casserole et laissez refroidir complètement. Versez dans les moules à glace et mettez au congélateur ou dans le compartiment congélation (-18 °C) pendant au moins quatre heures.



www.fr.tchibo.ch/notices

CS Důležitá upozornění

- Silikonové formy jsou vhodné k používání při teplotách od -20 °C do +100 °C.
- Silikonové formy jsou vhodné k používání v mrazničce. Nepoužívejte je k jinému účelu!
- Silikonové formy nejsou vhodné k používání v mikrovlnné troubě.
- Silikonové formy jsou vhodné do myčky. Neumísťujte je však přímo nad topné tyče v myčce, ale do **horního** patra myčky. Tyčinky nedávejte do košíku na příbory, aby se neztrátily.
- Silikonové formy nepokládejte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku ani na dno pečicí trouby.
- V silikonových formách nekrájejte žádné ostré předměty. Formy by se tím mohly poškodit.
- Při používání tuků může povrch silikonových forem po nějaké době získat tmavé zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé, ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci forem.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte silikonové formičky horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čistící prostředky ani drsné houbičky.
- Než budete silikonové formičky plnit nebo je ukládat, nechte je úplně uschnout.

- Při výběru přísad dbejte na to, že zmrzlinová směs musí mít relativně tuhou konzistenci. Příliš tekutá zmrzlinová směs by z formiček vytekla.

VÝSTRAHA před poškozením zdraví v důsledku nedostatečné hygieny

- **Pokud by recept obsahoval jako přísadu syrová vejce:** Čerstvá syrová vejce často obsahují jen velmi nepatrné množství salmonel. Salmonely se však mohou při delším uskladnění nebo nedostatečném chlazení razantně rozmnožit. Salmonely se mohou množit i v připravené tekutině nebo v tající zmrzlině. Salmonely se nezníčí ani při hlubokém zmrazení. Pro lidi s oslabeným imunitním systémem (např. pro malé děti, starší nebo nemocné lidi) proto doporučujeme připravovat zmrzlinu podle receptů bez syrových vajec.
- Hotovou zmrzlinu ihned spotřebujte. Tající nebo rozpuštěná zmrzlina se v žádném případě již nesmí znovu zmrazovat.
- Po přípravě zmrzliny a před každým použitím výrobek a veškeré pracovní nářadí důkladně vyčistěte.

Použití

1. Tyčinky položte do drážek, které jsou k tomuto účelu určené.
2. Formy nenaplňujte připravenou zmrzlinovou hmotou maximálně po značku **max**. Zmrzlina se při mrznutí rozpíná, a tak potřebuje pod víkem ještě trochu místa.

3. Formy uzavřete víkem a postavte je na minimálně 4 hodiny do mrazničky nebo mrazicí přihrádky (-18 °C). Uvedená doba může být u každého receptu jiná.
4. Sejměte víko, opatrně vytlačte zmrzlinu z forem a vysuňte zmrzlinu s klacíkem z formy.

Recepty

Jahodovo-jogurtová zmrzlina

1. Umyjte **100 g čerstvých jahod**, osušte je a udělejte z nich pyré.
2. Pyré smíchejte se **100 g bílého jogurtu**, **100 g vyšlehané smetany** a **40 g cukru**.
3. Formy na zmrzlinu naplňte a alespoň na 4 hodiny je dejte do mrazničky (-18 °C).

Jahodová zmrzlina

1. Smíchejte **40 g čerstvé**, nadrobno nakrájené **bazalky** a **50 ml limetkového šťávy**.
2. Do malých prohlubní na dně formy vložte **10 g lněných semínek**, která budou představovat jahodová semínka. Pomocí lžice opatrně vložte bazalkovo-limetkovou směs jako jahodové listy do prohlubně v horní části forem.
3. Formy umístěte na cca 1 hodinu do mrazničky (-18 °C).
4. Mezitím omyjte **500 g čerstvých jahod**, osušte je a vytvořte pyré s **30 g cukru**.
5. Směs zahřejte v hrnci a poté ji nechte zcela vychladnout.
6. Formy naplňte hotovou směsí a umístěte je na alespoň 4 hodiny do mrazničky (-18 °C).



www.tchibo.cz/navody