

**Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieser Silikon-Form. Bereiten Sie leckeres Stiel-Eis einfach selbst zu. Die Formen sind auch ideal für Desserts, Minikuchen u.v.m. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie die Silikon-Form optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Silikon-Form
- 24 Holzstiele
- Bedienungsanleitung

Produktvarianten

NX-7955: Silikon-Form für 4 Eis am Stiel, je 70 ml, mit 24 Holzstielen

NX-7956: Silikon-Form für 3 Eis am Stiel, je 80 ml, mit 24 Holzstielen

NX-7957: Silikon-Form für 2 Herz-Eis am Stiel, je 80 ml, mit 24 Holzstielen

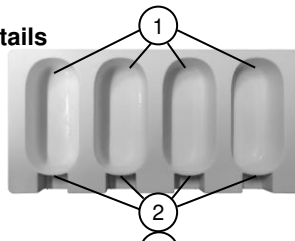
Technische Daten

| | |
|--|-------------------|
| Temperaturbeständig | von -40 – +260 °C |
| Geeignet für Gefrierschrank, Backofen, | ✓ |

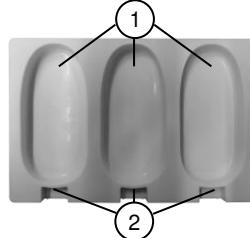
| | | |
|-----------------------------|--------------------|------------------|
| Mikrowelle und Spülmaschine | | |
| Immer wieder verwendbar | ✓ | |
| Material | BPA-freies Silikon | |
| Maße Formen | NX-7955 | 20 x 2,5 x 10 cm |
| | NX-7956 | 19 x 2 x 13 cm |
| | NX-7957 | 19 x 2 x 9 cm |
| Maße Holzstiele | je 11,4 x 1,4 cm | |
| Gewicht Formen | NX-7955 | 90 g |
| | NX-7956 | 108 g |
| | NX-7957 | 78 g |
| Gewicht Holzstiele | je 2 g | |

Produktdetails

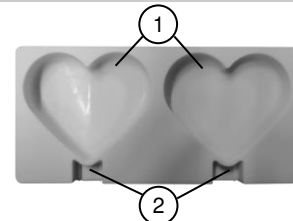
NX-7955



NX-7956



NX-7957



1. Form

2. Holzstiel-Schlitz

Verwendung

1. Stecken Sie die Holzstiele von unten in die Form.



HINWEIS:

Ziehen Sie die Holzstiele wieder ein wenig heraus, um sie mittig zu platzieren.

2. Befüllen Sie die Formen bis kurz vor der oberen Kante mit Fruchtwasser, Fruchtsaft, Kuchenteig o.Ä.
3. Um gefrorenes Speiseeis herzustellen, befüllen Sie die Formen mit Fruchtsaft o.Ä. Legen Sie sie dann für einige Stunden in den Tiefkühler.
4. Um gebackene Minikuchen herzustellen, befüllen Sie die Formen mit Kuchenteig o.Ä. Geben Sie sie dann je nach Rezeptanleitung in den Backofen.



Reinigung

Nach Benutzung reinigen Sie die Silikon-Form mit etwas Reinigungsmittel unter fließendem Wasser oder geben Sie sie in die Spülmaschine.

Rezepte

Orangen-Schwarztee-Eis

Zutaten: • 350 ml Wasser
• 2 Beutel Schwarztee
• 120 ml Orangensaft
• 1 Orangenscheibe

Zubereitung:

1. Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und die Hitze ausstellen. Zwei Teebeutel ins Wasser geben, und den Tee etwa fünf Minuten ziehen lassen. Teebeutel rausnehmen und den Orangensaft hinzugeben. Den Tee-Orangen-Mix kühlen lassen, bis er Zimmertemperatur erreicht hat. Danach den Topf für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Geben Sie eine Orangenscheibe in die Form. Sobald die Flüssigkeit erkaltet ist, den Tee-Orangen-Mix in die Formen füllen und ab damit ins Tiefkühlfach.

Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern

Zutaten: • 300 g Zartbitterschokolade
• 200 g Butter
• 4 Eier (Größe M)
• 4 Eigelb (Größe M)
• 110 g Zucker
• 75 g Mehl
• Kakaopulver (nach Belieben)

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Schokolade klein hacken, zusammen mit der klein gewürfelten Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Glattrühren, etwas abkühlen lassen. Die Formen gut mit Butter einfetten.
2. Eier und Eigelbe in einer Schüssel verrühren. Zucker zugeben, alles mit dem Schneebesen schaumig schlagen.
3. Mehl durch ein Sieb daraufgeben, untermischen. Die geschmolzene Schokoladenbutter dazugeben, gut untermischen. Teig in den Formen verteilen.
4. Die gefüllten Formen in ein tiefes Blech stellen. So viel heißes Wasser ins Blech gießen, dass die Förmchen etwa zur Hälfte hoch im Wasser stehen. Küchlein im Wasserbad auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten

backen. Vorsichtig aus den Formen lösen, nach Belieben mit Kakao bestäuben und am besten lauwarm servieren.

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinund-soehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce moule à glace. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Moule en silicone
- 24 pics en bois
- Mode d'emploi

Variantes du produit

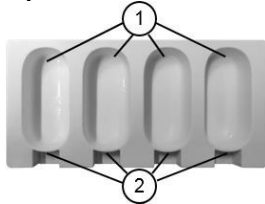
NX7955 : Moule en silicone pour 4 glaces de 70 ml avec 24 bâtonnets en bois

NX7956 : Moule en silicone pour 3 glaces de 80 ml avec 24 bâtonnets en bois

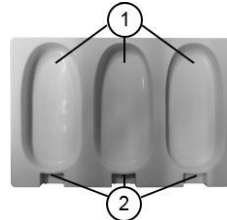
NX7957 : Moule en silicone pour 2 glaces de 80 ml avec 24 bâtonnets en bois

Description du produit

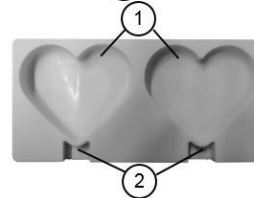
NX7955



NX7956



NX7957



1. Moule

2. Bâtonnet

Utilisation

1. Insérez le bâtonnet dans le moule par en dessous.



NOTE :

Tirez un peu sur les bâtonnets pour les centrer.

2. Remplissez les moules jusqu'au bord supérieur avec de la crème, du jus de fruit, de la pâte à gâteau, etc.
3. Pour faire de la crème glacée, remplissez les moules avec du jus de fruit ou un produit similaire. Placez les moules au congélateur.

4. Pour faire de petits gâteaux cuits, remplissez les moules avec de la pâte à gâteau ou similaire. Mettez-les ensuite au four en suivant les instructions de la recette.

Nettoyage

Après utilisation, nettoyez le moule en silicone à l'eau courante et au produit nettoyant. Vous pouvez également le placer au lave-vaisselle.

Recettes

Glace à l'orange et au thé noir

Ingrédients :

- 350 ml d'eau
- 2 sachets de thé noir
- 120 ml de jus d'orange
- 1 orange en tranches

Préparation :

1. Portez l'eau à ébullition dans une petite casserole puis éteignez le feu. Versez les deux sachets de thé dans l'eau et laissez infuser pendant environ cinq minutes. Retirez les sachets de thé et ajoutez le jus d'orange. Laissez refroidir le mélange thé-orange jusqu'à ce qu'il ait atteint la température ambiante. Mettez ensuite la casserole au réfrigérateur pendant environ une heure.



- Mettez les tranches d'orange dans les moules. Une fois le liquide refroidi, versez le mélange thé-orange dans les moules et placez-les au congélateur.

Gâteau au chocolat au cœur fondant

Ingrédients :

- 300 g de chocolat noir
- 200 g de beurre
- 4 œufs (taille M)
- 4 jaunes d'œuf (taille M)
- 110 g de sucre
- 75 g de farine
- Cacao en poudre (Selon votre goût)

Préparation :

- Préchauffez le four traditionnel à 180° (chaleur tournante : 160°). Hachez le chocolat en petits morceaux. Faites-le fondre avec le beurre coupé en dés dans une casserole à température moyenne. Mélangez, puis laissez refroidir. Graissez les moules avec du beurre.
- Mélangez les œufs et les jaunes d'œufs dans un saladier. Ajoutez le sucre et battez à l'aide d'un fouet pour obtenir un résultat homogène.
- Ajoutez la farine à l'aide d'un tamis et mélangez. Ajoutez le chocolat fondu et

mélangez bien. Versez la pâte dans les moules.

- Placez les moules remplis sur une plaque profonde. Versez de l'eau chaude dans la plaque de manière à ce qu'elle arrive à mi-moule. Cuisez les gâteaux au bain-marie sur la grille centrale dans un four préchauffé pendant environ 20 minutes. Démoulez délicatement, saupoudrez de cacao à volonté et servez tiède.

Caractéristiques techniques

| | | |
|-------------------------|--|------------------|
| Résistance à la chaleur | -40 – 260 °C | |
| Compatible | Congélateur, four, micro-ondes et lave-vaisselle | |
| Réutilisable à volonté | ✓ | |
| Matériaux | Silicone sans bisphénol A | |
| Dimensions moules | NX7955 | 20 x 2,5 x 10 cm |
| | NX7956 | 19 x 2 x 13 cm |
| | NX7957 | 19 x 2x 9 cm |
| Dimensions bâtonnets | 11,4 x 1,4 cm | |
| Poids moules | NX7955 | 90 g |
| | NX7956 | 108 g |
| | NX7957 | 78 g |
| Poids bâtonnets | 2 g | |

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- Ce produit n'est pas un jouet, ne laissez pas les enfants l'utiliser sans surveillance.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

