



## Recipes / Recepty / Ricette / Recetas / Receitas Rezepte / Recettes / Przepisy / Recepty / Рецепты

Art.: 668217

Art.: 668218

### en INSTRUCTIONS FOR USE

**Filling:** Fill the joined moulds with liquid ice cream mixture **up to below the broadened rim** (1). **Freezing:** Close the joined moulds using the sticks and place them **into the freezer in a vertical position** for at least **12 hours** (2). **Serving:** Separate the desired number of moulds (3), leave to **thaw a little** or rinse with lukewarm water and remove the sticks with ice cream. **Cleaning:** **Disconnect the moulds** before first and after each subsequent use, wash all parts, leave to dry and join again. Ice cream moulds BAMBINI are **dishwasher safe**. **Notice:** For the health and safety of your child, use the moulds only under the supervision of an adult.

### cs NÁVOD K POUŽITÍ

**Plnění:** Spojená tvořítka **naplňte pod rozšířený okraj** tekutou zmrzlinovou směsí (1). **Mražení:** Spojená tvořítka uzavřete držátky a **ve vertikální poloze** umístěte nejméně na **12 hodin do mrazničky** (2). **Podávání:** Oddělte potřebný počet tvořitek (3), nechte je **čvíli „povolit“** nebo opláchněte vlažnou vodou a vyjměte držátká se zmrzlinou. **Čištění:** Před prvním a po každém použití **tvořítka rozpojte**, všechny části umyjte, nechte uschnout a znova spojte. Tvořítka na zmrzlinu BAMBINI jsou **vhodná do myčky**. **Upozornění:** V zájmu bezpečnosti a zdraví vašeho dítěte používejte tvořítka vždy pod dohledem dospělé osoby.

### it ISTRUZIONI PER L'USO

**Riempimento:** Riempire gli stampi accoppiati con il composto liquido per gelato **fino a poco sotto il punto in cui il bordo si allunga** (1). **Congelamento:** Chiudere gli stampi accoppiati utilizzando i bastoncini e **metterli in freezer in posizione verticale** per almeno **12 ore** (2). **Servire i gelati:** Estrarre il numero di stampi desiderato (3), lasciare **scongelare leggermente** o passare sotto l'acqua tiepida e rimuovere i bastoncini con il gelato. **Pulizia:** Separare gli stampi accoppiati prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo successivo, lavare tutti i componenti, lasciarli asciugare e riaccoppiarli. Gli stampi per gelati BAMBINI sono **lavabili in lavastoviglie**. **Avvertenza:** Per garantire la sicurezza del tuo bambino, gli stampi vanno utilizzati esclusivamente sotto la supervisione di un adulto.

### es INSTRUCCIONES DE USO

**Llenar:** Llenar los moldes unidos con la mezcla líquida de helado **hasta debajo de la parte ancha del borde** (1). **Congelar:** Cerrar los moldes unidos utilizando los palitos y colocarlos **en el congelador en posición vertical** un mínimo de **12 horas** (2). **Servir:** Separar el número deseado de moldes (3), dejar **descongelar un poco** o enjuagar con agua templada y extraer los palitos con helado. **Limpiar:** Separar los moldes antes del primer uso y después de cada uso, lavar todas las partes, dejar secar y unir de nuevo. Los moldes de helado BAMBINI son aptos para **lavavajillas**. **Aviso:** Para la salud y seguridad de sus hijos, utilizar los moldes solo bajo la supervisión de un adulto.

### pt INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

**Encher:** Encher os moldes com uma mistura líquida de gelado **até abaixo do bordo alargado** (1). **Congelar:** Fechar os moldes usando os pauzinhos e **colocar no congelador na vertical** pelo menos **12 horas** (2). **Servir:** Retirar o número desejado de moldes (3), deixar **descongelar um pouco** ou colocar água morna e retirar os pauzinhos com gelado. **Limpeza:** Desmontar os moldes antes e depois de casa utilização, lavar todas as peças, deixar secar e juntar novamente. Os moldes para gelado BAMBINI **podem ir à máquina de lavar louça**. **Atenção:** Para a segurança e saúde do seu filho, utilizar os moldes sempre sob vigilância de um adulto.

### de GEBRAUCHSANLEITUNG

**Befüllen:** Die Stieleisformer verbinden, **bis zum erweiterten Rand** mit der flüssigen Eismasse befüllen (1). **Einfrieren:** Die verbundenen Eisformer mit den Stielen schließen und **in vertikaler Position** für mind. **12 Stunden in die Tiefkühltruhe stellen** (2). **Servieren:** Gewünschte Zahl der Eisformer trennen (3), **einige Sekunden auftauen lassen**, bzw. unter lauwarmem Wasser abspülen, die Stiele mit der eingefrorenen Eismasse herausnehmen. **Reinigung:** Vor dem ersten und nach jedem Gebrauch **die Eisformer trennen**, alle Teile abspülen, abtrocknen und wieder verbinden. Die Stieleisformer BAMBINI sind spülmaschinenfest. **Hinweis:** Im Interesse der Sicherheit sowie der Gesundheit Ihres Kindes die Stieleisformer immer unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden.

### fr MODE D'EMPLOI

**Remplissage :** Remplir les moules assemblés **sous le bord élargi** par un mélange liquide (1). **Congélation :** Fermer les moules assemblés avec les poignées et **placer en position verticale** au moins pendant **12 heures dans le congélateur** (2). **Service :** Séparer le nombre nécessaire de moules (3), attendre un moment pour décoller la glace facilement ou les rincer à l'eau tiède et enlever les poignées avec la glace. **Nettoyage :** Avant la première et après chaque utilisation **démonter les moules**, laver toutes les parties, laisser sécher et rassembler. Les moules à glace BAMBINI sont **appropriés au lave-vaisselle**. **Avertissement :** Pour la sécurité et la santé de votre enfant, toujours utiliser les moules sous la surveillance d'un adulte.

### pl INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

**Napełnianie:** Połączone foremki należy **napełnić pod krawędź masą do lodów** (1). **Mrożenie:** Połączone foremki należy zamknąć uchwytami i umieścić w pozycji pionowej w zamrażarce na co najmniej **12 godzin** (2). **Serwowanie:** Potrzebną ilość lodów w foremkach należy wyjąć z zamrażarki (3), pozostawić na krótką chwilę do ogrzania lub polać letnią wodą i wyjąć lody z foremek. **Czyszczenie:** Przed pierwszym i po każdym kolejnym użyciu foremki należy rozdzielić, wszystkie części umyć, pozostawić do wyschnięcia i ponownie złożyć. Foremki na lody BAMBINI **można myć w zmywarce**. **Ostrzeżenie:** W celu zachowania bezpieczeństwa dzieci powinny korzystać z foremek zawsze pod nadzorem osoby dorosłej.

### sk NÁVOD NA POUŽITIE

**Plnenie:** Spojené tvořítka **naplňte pod rozšírený okraj** tekutou zmrzlinovou zmesou (1). **Mrazenie:** Spojené tvořítka uzavrite držiakmi a **vo vertikálnej polohe** umiestnite minimálne na **12 hodín do mrazničky** (2). **Podávanie:** **Oddelite potrebný počet tvořitek** (3), nechajte ich **čvíli „povolit“** alebo opláchnite vlažnou vodou a vyberte držiaky so zmrzlinou. **Čistenie:** Pred prvým a po každom použití **tvořítka rozpojte**, všetky časti umyjte, nechajte uschnúť a znova spojte. Tvořítka na zmrzlinu BAMBINI sú **vhodné do umývačky**. **Upozornenie:** V záujme bezpečnosti a zdravia vášho dieťaťa používajte tvořítka vždy pod dohľadom dospelej osoby.

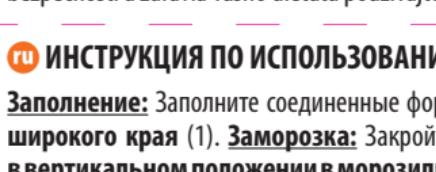
### ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

**Заполнение:** Заполните соединенные формочки жидким мороженым **до уровня широкого края** (1). **Заморозка:** Закройте соединенные формы палочками и поместите в **вертикальном положении в морозильную камеру** минимум на **12 часов** (2). **Подача:** **Отделите необходимое количество формочек** (3), дайте им **немного «отойти»** или ополосните теплой водой, после чего извлеките палочки с мороженым. **Чистка:** **Разъедините формочки** перед первым и после каждого последующего использования, вымойте все части, дайте высохнуть и снова соедините. Формочки для мороженого BAMBINI **можно мыть в посудомоечной машине**. **Примечание:** В интересах безопасности и здоровья вашего ребенка используйте формочки только в присутствии взрослого.



designed by **tescoma**® design protected

[www.tescoma.com/video/668217](http://www.tescoma.com/video/668217)



Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika / Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia  
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx, Alicante, España / Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda  
Distr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska / Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika  
Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия / Дистриб ютор: ТОВ „Тескома - Україна“ - Одеса

### Disconnecting the moulds

Rozpojování tvořitek / Separare gli stampi / Separación de los moldes  
Desmontar os moldes / Trennen der Stieleisformer / Les moules peuvent être détachés

Oddzielenie foremek / Rozpojovanie tvořitek / Расцепление формочек



**en** The amounts of ingredients indicated are intended for Ice cream moulds BAMBINI (art. 668218). Use **one half of the ingredients** for Mini ice cream moulds BAMBINI (art. 668217). **Recipe:** Mix the ingredients together and process into a **smooth liquid mixture**. Use an **immersion blender** if needed.

**cs** Uvedená množství surovin jsou stanovena pro Tvořitka na zmrzlinu BAMBINI (art. 668218), pro Mini tvořitka na zmrzlinu BAMBINI (art. 668217) použijte **poloviční množství surovin**. **Postup:** Ingredience smíchejte a připravte z nich **hladkou tekutou směs**, v případě potřeby použijte **tyčový mixér**.

**it** Le quantità di ingredienti indicate si intendono per lo Stampo per gelati BAMBINI (art. 668218). Utilizzare **quantità dimezzate** per gli Stampi per mini gelati BAMBINI (art. 668217). **Procedimento:** Unire gli ingredienti e frullare fino ad ottenere un **composto liquido e omogeneo**. Utilizzare un **frullatore a immersione** se necessario.

**es** Las cantidades de ingredientes indicadas son las necesarias para el Molde de helados BAMBINI (art. 668218). Utilizar la mitad de los ingredientes para los Moldes de helado mini BAMBINI (art. 668217). **Receta:** Mezclar todos los ingredientes y procesar hasta obtener una **mezcla líquida suave**. Utilizar una **licuadora** si fuera necesario.

**pt** A quantidade de ingredientes indicada destinam-se para os Moldes para gelado BAMBINI (art. 668218). **Usar metade dos ingredientes** para os Mini moldes para gelado BAMBINI (art. 668217). **Receita:** Misturar todos os ingredientes e formar **uma mistura líquida suave**. Usar uma **batedeira** se for necessário.

**de** Die angegebene Menge der Zutaten ist für die Stieleisformer BAMBINI (Art. 668218) aus gelegt, für die Zubereitung von Mini-Stieleisformern BAMBINI (Art. 668217) ist die **Menge der Zutaten zu halbieren**. **Vorgehensweise:** Alle Zutaten vermischen, zur **glatten flüssigen Masse verarbeiten**, im Bedarfsfalle den **Stabmixer** verwenden.

**fr** Les quantités indiquées de matières premières sont fixées pour les Moules à glace BAMBINI (art. 668218), pour les Mini-moules à glace BAMBINI (art. 668217), utiliser la **moitié de la quantité de matières premières**. **Préparation:** Mélanger les ingrédients et en faire un **fin mélange liquide**, utiliser un **mixer à tige** en cas de besoin.

**pl** Podane ilości składników są dostosowane do Foremek na lody BAMBINI (art. 668218), do Mini foremek na lody BAMBINI (art. 668217) należy **użyć połowę porcji**. **Przygotowanie:** Składniki należy wymieszać na jednolitą, płynną masę. W razie potrzeby użyć **blendera**.

**sk** Uvedené množstvá surovín sú stanovené pre Tvorítka na zmrzlinu BAMBINI (art. 668218), pre Mini tvorítka na zmrzlinu BAMBINI (art. 668217) použite **polovičné množstvo surovín**. **Postup:** Ingredience zmiešajte a pripravte z nich **hladkú tekutú zmes**, v prípade potreby použite **tyčový mixér**.

**ru** Количество указанных ингредиентов рассчитано на Формочки для мороженого BAMBINI (арт. 668218). При использовании мини-формочек для мороженого BAMBINI, уменьшите количество ингредиентов вдвое (арт. 668217). **Последовательность:** Смешайте ингредиенты и приготовьте из них однородную жидкую смесь. При необходимости используйте стержневой блендер.

### CREAM/STRAWBERRY ICE CREAM

260 g strawberries blended in a blender, 60 ml sweet cream (33%),

20 g powdered sugar

### JAHOLOVÁ SMETANOVÁ ZMRZLINA

260 g rozmixovaných jahod, 60 ml sladké smetany (33%), 20 g mletého cukru

### GELATO PANNA E FRAGOLA

260 g di fragole frullate, 60 ml di panna (33%),

20 g di zucchero a velo

### HELADO DE NATA/FRESA

260 g de fresas trituradas en una batidora,

60 ml de nata dulce (33%), 20 g de azúcar glas

### CREME/GELADO DE MORANGO

260 g de morangos triturados no liquidificador,

60 ml natas doces (33%), 20 g de açúcar em pó

### SAHNEEIS MIT ERDBEEREN

260 g pürierte Erdbeeren, 60 ml Sahne (33% Fett),

20 g Puderzucker

### CRÈME GLACÉE À LA FRAISE

260 g de fraises mixées, 60 ml de crème douce (33%), 20 g de sucre en poudre

### LODY TRUSKAWKO-ŚMIETANKOWE

260 g zmiksowanych truskawek, 60 ml słodkiej śmietany (33%), 20 g drobnego cukru

### JAHOLOVÁ SMOTANOVÁ ZMRZLINA

260 g rozmixovaných jahód, 60 ml sladkej smotany (33%), 20 g práškového cukru

### КЛУБНИЧНО-СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

260 г клубники, протертой в блендере, 60 мл сладких сливок (33%), 20 г сахара-песка

### YOGURT/BLUEBERRY ICE CREAM

200 g blueberries blended in a blender, 200 g vanilla yogurt, 40 g powdered

sugar

### BORŮVKOVÁ JOGURTOVÁ ZMRZLINA

200 g rozmixovaných borůvek, 200 g vanilkového jogurtu, 40 g mletého cukru

### YOGURT GELATO AL MIRTILLO

200 g di mirtilli frullati, 200 g di yogurt alla vaniglia, 40 g di zucchero a velo

### HELADO DE YOGURT Y ARÁNDANOS

200 g de arándanos triturados en una batidora,

200 g de yogurt de vainilla, 40 g de azúcar glas

### GELADO DE MIRTILLO E IOGURTE

200 g de mirtilos triturados no liquidificador, 200 g de iogurte

de baunilha, 40 g de açúcar em pó

### JOGHURTEIS MIT HEIDELBEEREN

200 g pürierte Heidelbeeren, 200 g Joghurt mit Vanille-Geschmack,

40 g Puderzucker

### CRÈME GLACÉE AU YAOURT AUX MYRTILLES

200 g de myrtilles mixées, 200 g de yaourt à la vanille, 40 g de sucre

en poudre

### LODY BORÓWKOWO-JOGURTOWE

200 g zmiksowanych borówek amerykańskich, 200 g jogurtu waniliowego, 40 g drobnego cukru

### ČUČORIEDKOVÁ JOGURTOVÁ ZMRZLINA

200 g rozmixovaných čučoriedok, 200 g vanilkového jogurtu, 40 g práškového cukru

### ЧЕРНИЧНОЕ ЙОГУРТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

200 г черники, протертой в блендере, 200 г ванильного йогурта, 40 г сахара-песка

### YOGURT ICE CREAM WITH CURD

250 g soft curd (40%), 150 g thick white yogurt, 30 g powdered sugar

### JOGURTOVÁ ZMRZLINA S TVAROHEM

250 g měkkého tvarohu (40%), 150 g hustého bílého jogurtu, 30 g mletého cukru

### YOGURT GELATO

250 g di cagliata (40%), 150 g di yogurt bianco, 30 g di zucchero a velo

### HELADO DE YOGURT CON CUAJADA

250 g de cuajada suave (40%), 150 g de yogurt blanco cremoso,

30 g de azúcar glas

### GELADO DE IOGURTE COM REQUEIJÃO

250 g de queijão suave (40%), 150 g de iogurte branco cremoso,

30 g de açúcar em pó

### JOGHURTEIS MIT QUARK

250 g Quark (40%), 150 g dicker Naturjoghurt, 30 g Puderzucker

### GLACE AU YAOURT AU FROMAGE BLANC

250 g de fromage blanc mou (40%), 150 g de yaourt nature épais,

30 g de sucre en poudre

### LODY JOGURTOWE Z TWAROGIEM

250 g miękkiego twarogu (40%), 150 g gęstego jogurtu naturalnego, 30 g drobnego cukru

### JOGURTOVÁ ZMRZLINA S TVAROHOM

250 g mäkkého tvarohu (40%), 150 g hustého bieleho jogurtu, 30 g práškového cukru

### ЙОГУРТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ С ТВОРОГОМ

250 г мягкого творога (40%), 150 г густого белого йогурта, 40 г сахара-песка

### YOGURT ICE CREAM WITH CHOCOLATE

250 g thick white yogurt with probiotic cultures, 100 g sour cream, 20 g powdered

sugar, 1 tbsp liquid chocolate coating

### JOGURTOVÁ ZMRZLINA S ČOKOLÁDOU

250 g hustého bílého jogurtu s probiotickou kultúrou, 100 g zakysané smetany,

20 g mletého cukru, lžíce tekuté čokoládové polevy

### YOGURT GELATO AL CIOCCOLATO

250 g di yogurt bianco probiotico, 100 g di panna acida,

20 g di zucchero a velo, 1 cucchiaino di topping al cioccolato

### HELADO DE YOGURT CON CHOCOLATE

250 g de yogurt blanco cremoso con cultivos probióticos,

100 g de crema agria, 20 g de azúcar glas, 1 cucharada de cobertura de chocolate líquido

### JOGHURTEIS MIT SCHOKOLADE

200 g pürierte Heidelbeeren, 200 g Joghurt mit Vanille-Geschmack,

40 g Puderzucker

### CRÈME GLACÉE AU YAOURT AUX MYRTILLES

200 g de myrtilles mixées, 200 g de yaourt à la vanille, 40 g de sucre

en poudre

### LODY BORÓWKOWO-JOGURTOWE

200 g zmiksowanych borówek amerykańskich, 200 g jogurtu waniliowego, 40 g drobnego cukru

### ČUČORIEDKOVÁ JOGURTOVÁ ZMRZLINA

200 g rozmixovaných čučoriedok, 200 g vanilkového jogurtu, 40 g práškového cukru

### ЧЕРНИЧНОЕ ЙОГУРТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

200 г черники, протертой в блендере, 200 г ванильного йогурта, 40 г сахара-песка

### FROZEN APPLE PURÉE

400 g puréed apples, 30 g powdered sugar, ½ tsp vanilla sugar

### MRAŽENÁ JABLEČNÁ DŘEŇ

250 g měkkého tvarohu (40%), 150 g hustého bílého jogurtu, 30 g mletého cukru

### YOGURT GELATO

250 g di cagliata (40%), 150 g di yogurt bianco, 30 g di zucchero a velo

### HELADO DE YOGURT CON CUAJADA

250 g de cuajada suave (40%), 150 g de yogurt blanco cremoso,

30 g de azúcar glas

### GELADO DE IOGURTE COM REQUEIJÃO

250 g de queijão suave (40%), 150 g de iogurte branco cremoso,

30 g de açúcar em pó

### JOGHURTEIS MIT QUARK

250 g Quark (40%), 150 g dicker Naturjoghurt, 30 g Puderzucker

### GLACE AU YAOURT AU FROMAGE BLANC

250 g de fromage blanc mou (40%), 150 g de yaourt nature épais,</p