

Warnhinweise

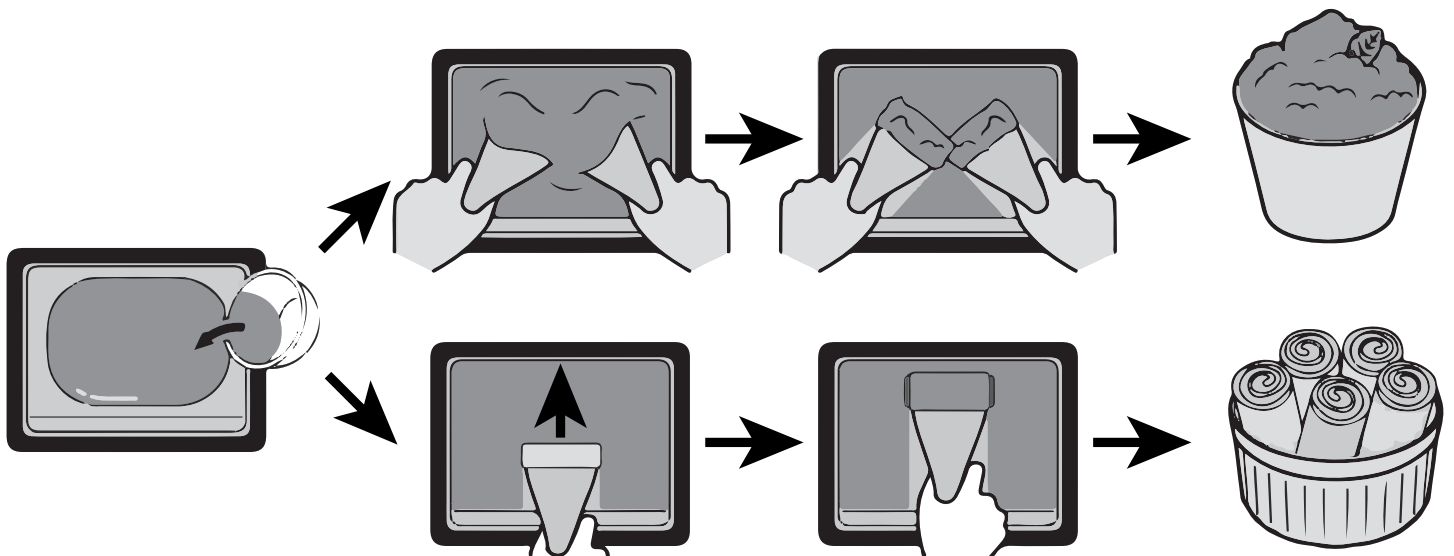
- Verwenden Sie das Produkt nur für den dafür vorgesehenen Zweck.
- Überprüfen Sie vor jeder Verwendung, ob das Produkt intakt ist.
- Bei einem Defekt und versehentlicher Einnahme der Kühlflüssigkeit wenden Sie sich an einen Arzt.

Lieferumfang

- Eine Schale zur Herstellung von Glace-Rollen
- Zwei Spachtel

Gebrauchsanweisung

1. Stellen Sie die Schale im Gefrierschrank auf eine ebene Fläche.
2. Gefrieren Sie die Schale bei einer Temperatur von mindestens -20 °C für 24 Stunden.
3. Nehmen Sie die Schale aus dem Gefrierfach und prüfen Sie, ob die Kühlflüssigkeit vollständig gefroren ist, indem Sie die Schale schütteln.
4. Giessen Sie die vorbereitete Glace-Mischung gleichmässig in die Schale. Achten Sie darauf, dass Sie die gesamte Fläche der Schale bedecken.
5. Beginnen Sie nach ungefähr 10 bis 15 Sekunden mit den beiden Spachteln die Glace-Mischung umzurühren.
6. Fügen Sie Zutaten Ihrer Wahl wie Früchte, Nüsse, Schokolade usw. hinzu.
7. Nach ungefähr 2 Minuten hat die Mischung die erforderliche Festigkeit erreicht und die erste Portion Glace steht bereit.
8. Zur Herstellung von 6 Portionen Glace benötigen Sie ungefähr 30 Minuten.

**Beispiele für Rezepte**Erdbeerglace:

120 ml Erdbeermilch, 40 ml Rahm, etwas Süsstoff

Schokoladenglace:

120 ml Schokoladenmilch, 40 ml Rahm, etwas Süsstoff

Anwendungstipps:

- Waschen Sie die Schale nicht in der Spülmaschine. Spülen Sie sie nach dem Gebrauch mit warmem Wasser aus und stellen Sie sie am besten gleich wieder ins Gefrierfach.
- Lassen Sie die Glace-Mischung gegebenenfalls abkühlen, bevor Sie sie in die Schale giessen.
- Verwenden Sie keine metallischen oder spitzen Gegenstände auf der Oberfläche der Schale, sie könnte dadurch beschädigt werden.

Avertissements

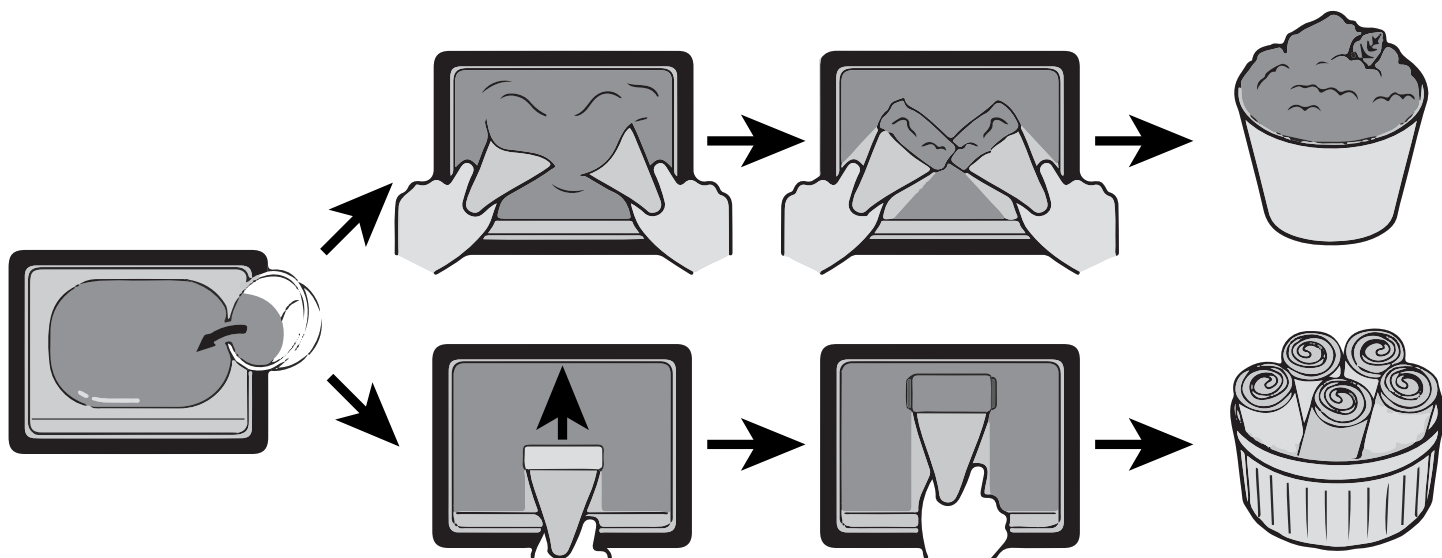
- N'utilisez le produit que pour l'usage auquel il est destiné.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le produit est intact.
- En cas de défaut et d'ingestion accidentelle du liquide de refroidissement, consultez un médecin.

Contenu de la livraison

- Une plaque pour fabriquer des rouleaux de glace
- Deux spatules

Mode d'emploi

1. Placez la plaque dans le congélateur sur une surface plane.
2. Congelez la plaque à une température d'au moins -20 °C pendant 24 heures.
3. Sortez la plaque du congélateur et vérifiez que le liquide de refroidissement est entièrement congelé en secouant la plaque.
4. Versez uniformément le mélange de glace préparé dans la plaque. Veillez à recouvrir toute la surface de la plaque.
5. Après environ 10 à 15 secondes, commencez à remuer le mélange de glace avec les deux spatules.
6. Ajoutez les ingrédients de votre choix comme des fruits, des noix, du chocolat, etc.
7. Après environ 2 minutes, le mélange a atteint la consistance requise et la première portion de glace est prête.
8. Il faut environ 30 minutes pour fabriquer 6 portions de glace.

**Exemples de recettes**Glace à la fraise :

120 ml de lait à la fraise, 40 ml de crème, un peu d'édulcorant

Glace au chocolat :

120 ml de lait à la fraise, 40 ml de crème, un peu d'édulcorant

Conseils d'utilisation :

- Ne lavez pas la plaque au lave-vaisselle. Rincez-le à l'eau chaude après utilisation et remettez-le de préférence tout de suite au congélateur.
- Le cas échéant, laissez refroidir le mélange de glace avant de le verser dans la plaque.
- N'utilisez pas d'objets métalliques ou pointus sur la surface de la plaque, cela pourrait l'endommager.

Avvertenze

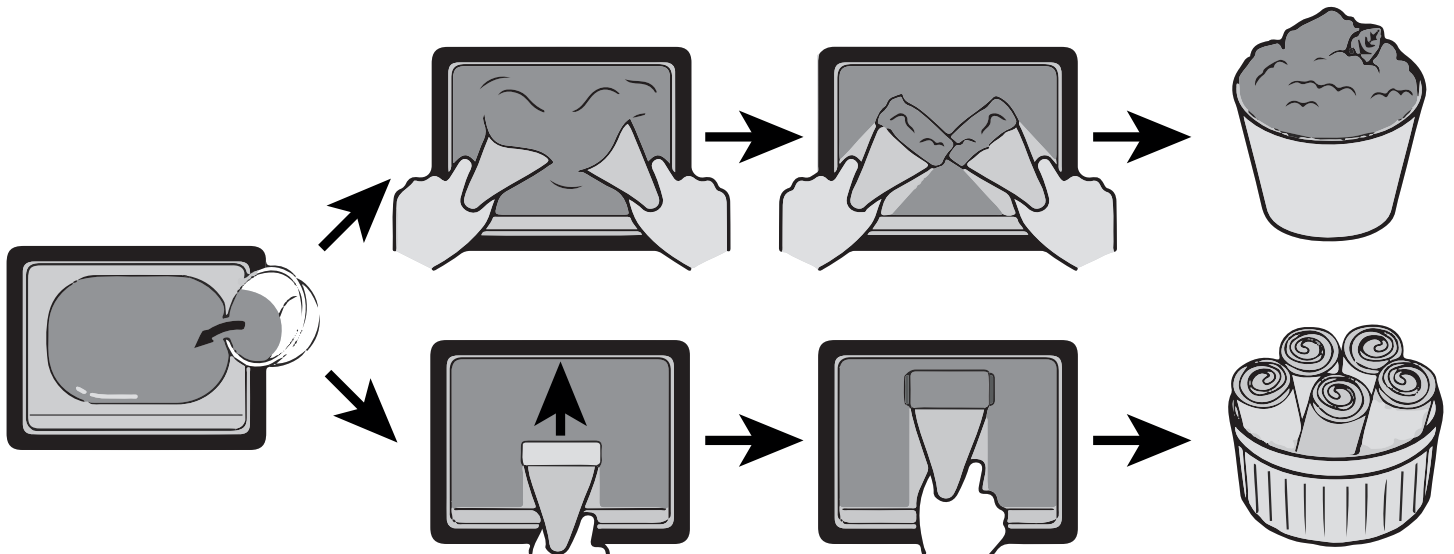
- Usare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Prima di ogni utilizzo, controllare che il prodotto sia intatto.
- In caso di difetto e di ingestione accidentale del liquido di raffreddamento, contattare un medico.

Ambito di consegna:

- Una ciotola per fare rotoli di gelato
- Due spatole

Istruzioni per l'uso

1. Posizionare il vassoio su una superficie piana nel congelatore.
2. Congelare la vaschetta a una temperatura di almeno -20 °C per 24 ore.
3. Togliere la ciotola dal congelatore e controllare che il liquido di raffreddamento sia completamente congelato agitando la ciotola.
4. Versare la miscela di gelato preparata in modo uniforme nella ciotola. Assicuratevi di coprire l'intera superficie della ciotola.
5. Dopo circa 10 – 15 secondi, iniziare a mescolare il composto del gelato con le due spatole.
6. Aggiungete ingredienti di vostra scelta come frutta, noci, cioccolato, ecc.
7. Dopo circa 2 minuti, la miscela ha raggiunto la consistenza richiesta e la prima porzione di gelato è pronta.
8. Ci vogliono circa 30 minuti per fare 6 porzioni di gelato.

**Esempi di ricette**Gelato alla fragola:

120 ml di latte alla fragola, 40 ml di panna, un po' di dolcificante.

Gelato al cioccolato:

120 ml di latte al cioccolato, 40 ml di panna, un po' di dolcificante

Consigli per l'uso:

- Non lavare la ciotola nella lavastoviglie. Sciacquatelo con acqua calda dopo l'uso e rimettetelo subito nel congelatore.
- Se necessario, lasciate raffreddare il composto del gelato prima di versarlo nella ciotola.
- Non usare oggetti metallici o taglienti sulla superficie della ciotola, potrebbe essere danneggiata.