Ruhhy®

USER MANUAL
Silicone mold for ice cream Ruhhy 20990
INSTRUKCJA OBSŁUGI
Forma silikonowa do lodów Ruhhy 20990
BETRIEBSANLEITUNG
Silikonform für Eiscreme Ruhhy 20990
NÁVOD K OBSLUZE
Silikonová forma na zmrzlinu Ruhhy 20990
INSTRUCTIONS D'UTILISATION
Moule en silicone pour glace Ruhhy 20990
INSTRUCCIONES DE OPERACION
Molde de silicona para helado Ruhhy 20990
ISTRUZIONI OPERATIVE
Stampo in silicone per gelato Ruhhy 20990
MANUAL DE UTILIZARE
Formă din silicon pentru înghețată Ruhhy 20990
HASZNÁLATI UTASÍTÁS
Szilikon forma fagylalthoz Ruhhy 20990
POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA
Silikónová forma na zmrzlinu Ruhhy 20990
KASUTUSJUHEND
Silikoonvorm jäätisele Ruhhy 20990
VARTOTOJO VADOVAS
Silikoninė formelė ledams Ruhhy 20990
LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA
Silikona veidne saldējumam Ruhhy 20990
ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА
Силіконова форма для морозива Ruhhy 20990
РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА
Силиконова форма за сладолед Ruhhy 20990
KORISNIČKI PRIRUČNIK
Ruhhy 20990 silikonski kalup za sladoled
ANVÄNDARMANUAL
Ruhhy 20990 silikonglassform
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ
Φόρμα παγωτού σιλικόνης Ruhhy 20990

maxy online warehouse
Watermarkly

GEBRUIKERSHANDLEIDING
Ruhhy 20990 siliconen ijsvorm
BRUGERVEJLEDNING
Ruhhy 20990 silikone isform
MANUAL DO UTILIZADOR
Forma de gelado em silicone Ruhhy 20990
PRIROČNIK ZA UPORABO
Ruhhy 20990 silikonski model za sladoled
KÄYTTÖOHJE
Ruhhy 20990 silikoninen jäätelömuotti

M: 00020990 (0131)

Importer / Importer / Einführer / Dovozce / Importateur / Importador / Importatore / Importator / Importőr / Dovozca / Maaletooja / Importuotojas / Importētājs / Импортер / Вносител / Uvoznik / Importör / Εισαγωγέας / Importeur / Importør / Importador / Uvoznik / Maahantuoja

ISO TRADE Sp. z o. o.
Ul. Hangarowa 15
59-220 Legnica

WEEE-Reg.-Nr. DE 12589110

00020990 (0131)
5 904463 315891 >

maxy online warehouse
Watermarkly

EN

**Ladies and Gentlemen, thank you for purchasing our product!
Before starting to use, please read the following instructions
for the correct use of the product. Please keep these instructions on
future and to follow its recommendations, as non-compliance may endanger life or health.**

Important: KEEP FOR FUTURE REFERENCE!
-Please read it completely before use and follow all instructions in the manual.
-Do not use the product if any part is missing or damaged.
-Please keep this manual for future reference.

SPECIFICATION:
Number of ice cream holes: 4,
Size: 25.8*14.5*2.5cm
Material: silicone + wood

Included:
Ice cream mould
Ice cream sticks 50 pcs.

CHARACTERISTIC:
High-quality silicone mold for single portions and ice cream. Using them you can create any dessert in the shape of a popsicle. Thanks to the special coating, the desserts do not stick to the surface of the mold, so they can be removed very easily, without any damage to the dessert. The silicone is flexible, durable and does not lose its shape even after many uses.

USER INSTRUCTIONS:
1. If you intend to use fruit or other toppings, cut them into smaller pieces to fit the ice cream mold.
2. Put the selected ice cream ingredient in the mold, leaving a little space for toppings.
3. If you use toppings, put them on top. You can use several different toppings to create interesting flavor combinations.
4. Insert the ice cream sticks into each hole in the mold. Make sure that the sticks are properly secured so that the ice cream can be easily removed later.
5. Place the popsicle mold in the freezer and leave it there for at least a few hours or overnight, until the ice cream is completely frozen.
6. When the popsicle is ready, remove the mold from the freezer. Gently remove the ice cream from the mold. To make it easier, you can pour warm water on the bottom of the mold.
7. Now you can enjoy your homemade popsicles! Bon appetit!

CLEANING AND MAINTENANCE:
- Before the first and each subsequent use, the silicone mold should be thoroughly washed with warm water and a mild dishwashing liquid.

RULES FOR SAFE USE:
- The silicone mold should be thoroughly washed before the first use.
- Never use knives or sharp utensils to remove the ice cream from the mold, as they can damage the silicone surface.
- After each preparation of ice cream, wooden sticks should be thrown away and replaced with new ones, as wood can absorb moisture and bacteria.
- Place the mold on a stable surface in the freezer to prevent liquid from spilling and to make aesthetic ice cream.
- To safely remove the ice cream, first gently bend the mold. You can also briefly place it in warm water to make it easier for the ice cream to detach from the mold.
- Wash the mold after each use to avoid food residue and bacteria from building up.
- Do not fill the molds to the brim, so that after inserting the wooden sticks and freezing, the ice cream mass does not escape from the molds.



Watermarkly

PL

Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup naszego produktu!
Przed przystąpieniem do używania, prosimy zapoznać się z poniższą instrukcją w celu prawidłowego użytkowania produktu. Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość oraz o zastosowanie się do jej zaleceń, ponieważ jej nieprzestrzeganie może zagrażać życiu lub zdrowiu.

Ważne : ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ !
-Proszę przeczytać w całości przed rozpoczęciem użytkowania i przestrzegać wszystkich wytycznych zawartych w instrukcji.
-Nie używać produktu jeżeli jakiejkolwiek części brakuje bądź jest uszkodzona.
-Proszę zachować instrukcję na przyszłość.

SPECYFIKACJA:
Ilość miejsc na lody: 4 ,
Rozmiar: 25.8*14.5*2.5cm
pojemność: 4 x 80 ml
Materiał: silikon + drewno

W zestawie:
Forma do lodów
Patyczki do lodów 50 szt.

CHARAKTERYSTYKA:
Wysokiej jakości silikonowa foremka do monoporcji oraz lodów. Dzięki niej uzyskasz dowolny deser w kształcie lodów na patyku. Dzięki specjalnej powłoce desery nie przywierają do powierzchni formy, dzięki czemu można je w bardzo prosty sposób wyjąć, bez obawy o jakiekolwiek uszkodzenia. Zastosowany silikon jest elastyczny, wytrzymały i nie traci kształtu nawet po wielu użyciach.

INSTRUKCJA UŻYCIA:
1. Jeśli zamierzasz użyć owoców lub innych dodatków, pokrój je na mniejsze kawałki, aby pasowały do formy lodowej.
2. Włóż wybrany składnik na lody do formy, pozostawiając odrobinę miejsca na dodatki.
3. Jeśli używasz dodatków, dodaj je do formy na wierzch. Możesz użyć kilku różnych dodatków, aby stworzyć ciekawe połączenia smakowe.
4. Włóż patyczki do lodów do każdego otworu w formie. Upewnij się, że patyczki są odpowiednio umocowane, aby później można było łatwo wyjąć lody.
5. Włóż formę z lodami na patyku do zamrażarki i pozostaw ją tam przez co najmniej kilka godzin lub przez całą noc, aż lody będą całkowicie zamrożone.
6. Gdy lody na patyku są gotowe, wyjmij formę z zamrażarki. Delikatnie wyjmij lody z formy. Dla ułatwienia możesz polać formę od spodu ciepłą wodą.
7. Teraz możesz cieszyć się swoimi domowymi lodami na patyku! Smacznego!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:
- Przed pierwszym i każdym kolejnym użyciem formę silikonową należy dokładnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu domycia naczyń

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA:
- Forma silikonowa powinna zostać dokładnie umyta przed pierwszym użyciem.
- Nigdy nie używaj noży ani ostrych przyborów do wyjmowania lodów z formy, ponieważ mogą one uszkodzić silikonową powierzchnię.
- Po każdym przygotowaniu lodów drewniane patyczki należy wyrzucić i wymienić na nowe, ponieważ drewno może pochłaniać wilgoć i bakterie.
- Umieść formę na stabilnym podłożu w zamrażarce, aby zapobiec rozlaniu płynu i uzyskać estetyczne lody.
- Aby bezpiecznie wyjąć lody, najpierw delikatnie zagnij formę. Można także na chwilę włożyć ją do ciepłej wody, aby lody łatwiej odczepiły się od formy.
- Po każdym użyciu umyj formę, aby uniknąć zalegania resztek jedzenia i bakterii.
- Nie napełniaj foremek do pełna, aby po włożeniu drewnianych patyczków i mrożeniu masa lodowa nie wydostała się poza foremki.



Watermarkly

DE

**Sehr geehrte Damen und Herren, vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben!
Bevor Sie mit der Verwendung beginnen, lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen
für die korrekte Verwendung des Produkts. Bitte halten Sie diese Anweisungen auf
Zukunft und seine Empfehlungen zu befolgen, da Nichteinhaltung Leben oder Gesundheit gefährden kann.**

Wichtig: BEHALTEN SIE FÜR ZUKÜNFTIGE REFERENZEN!
-Bitte lesen Sie es vor Gebrauch vollständig durch und befolgen Sie alle Anweisungen im Handbuch.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Teile fehlen oder beschädigt sind.
-Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

SPEZIFIKATION:
Anzahl Eisplätze: 4,
Größe: 25,8 x 14,5 x 2,5 cm
Material: Silikon+ Holz

Inbegriffen:
Eisform
Eisstiele 50 Stk.

CHARAKTERISTISCH:
Hochwertige Silikonform für Monoportionen und Eiscreme. Dank ihm können Sie jedes Dessert in Form von Eis am Stiel zubereiten. Dank einer speziellen Beschichtung bleiben die Desserts nicht an der Oberfläche der Form haften und können daher problemlos und ohne Angst vor Beschädigungen entfernt werden. Das verwendete Silikon ist flexibel, langlebig und verliert auch nach vielen Anwendungen nicht seine Form.

GEBRAUCHSANWEISUNG:
1. Wenn Sie Obst oder andere Toppings verwenden möchten, schneiden Sie diese in kleinere Stücke, damit sie in die Eisform passen.
2. Geben Sie die ausgewählte Eiszutat in die Form und lassen Sie dabei etwas Platz für Zugaben.
3. Wenn Sie Toppings verwenden, geben Sie diese oben in die Pfanne. Sie können verschiedene Zusätze verwenden, um interessante Geschmackskombinationen zu kreieren.
4. Stecken Sie Eisstiele in jedes Loch in der Pfanne. Achten Sie darauf, dass die Stäbchen richtig befestigt sind, damit Sie das Eis später leicht entnehmen können.
5. Stellen Sie die Eis am Stiel-Dose in den Gefrierschrank und lassen Sie sie dort mindestens ein paar Stunden oder über Nacht, bis das Eis am Stiel vollständig gefroren ist.
6. Wenn das Eis am Stiel fertig ist, nehmen Sie die Form aus dem Gefrierschrank. Nehmen Sie das Eis vorsichtig aus der Form. Um es einfacher zu machen, können Sie den Boden der Form mit warmem Wasser übergießen.
7. Jetzt können Sie Ihr selbstgemachtes Eis am Stiel genießen! Guten Appetit!

REINIGUNG UND PFLEGE:
- Waschen Sie die Silikonform vor dem ersten und jedem weiteren Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel aus

REGELN FÜR EINE SICHERE VERWENDUNG:
- Die Silikonform sollte vor dem ersten Gebrauch gründlich gewaschen werden.
- Verwenden Sie niemals Messer oder scharfe Utensilien, um Eis aus der Form zu lösen, da diese die Silikonoberfläche beschädigen können.
- Nach jeder Eiszubereitung sollten Holzstäbchen weggeworfen und durch neue ersetzt werden, da Holz Feuchtigkeit und Bakterien aufnehmen kann.
- Stellen Sie die Form auf eine stabile Oberfläche im Gefrierschrank, um ein Verschütten von Flüssigkeit zu verhindern und ein ästhetisch ansprechendes Eis zu erhalten.
- Um das Eis sicher zu entnehmen, biegen Sie zunächst die Form vorsichtig. Sie können es auch eine Weile in warmes Wasser legen, damit sich das Eis leichter aus der Form löst.
- Waschen Sie die Form nach jedem Gebrauch, um Speisereste und Bakterien zu vermeiden.
- Füllen Sie die Formen nicht vollständig, damit das Eis nach dem Einsetzen der Holzstäbchen und dem Einfrieren nicht aus den Formen läuft.



maxy online warehouse
Watermarkly

CS

Dámy a pánové, děkujeme vám za zakoupení našeho produktu!
Před zahájením používání si přečtěte následující pokyny
pro správné použití produktu. Tyto pokyny si prosím ponechejte
dodržovat její doporučení, protože nedodržení může ohrozit život nebo zdraví.

Důležité: UCHOVÁVEJTE BUDOUCNOST!
- Před použitím si jej prosím pečlivě přečtěte a postupujte podle pokynů v příručce.
- Nepoužívejte výrobek, pokud některá část chybí nebo je poškozena.
- Tuto příručku si prosím uschovejte pro budoucí použití.

SPECIFIKACE:
Počet míst na zmrzlinu: 4,
Velikost: 25,8*14,5*2,5cm
Materiál: silikon+ dřevo

Zahrnuta:
Forma na zmrzlinu
Zmrzlinové tyčinky 50 ks.

CHARAKTERISTICKÝ:
Vysoce kvalitní silikonová forma na jednoporce a zmrzlinu. Díky němu můžete získat jakýkoli dezert ve tvaru zmrzliny na špejli. Díky speciálnímu povlaku se dezerty nelepí na povrch formy, takže je lze snadno vyjmout bez obav z poškození. Použitý silikon je pružný, odolný a neztrácí tvar ani po mnoha použitích.

NÁVOD K POUŽITÍ:
1. Pokud plánujete použít ovocné nebo jiné polevy, nakrájejte je na menší kousky, aby se vešly do formy na zmrzlinu.
2. Do formy vložte vybranou přísadu na zmrzlinu a ponechte trochu místa pro přidání.
3. Pokud používáte polevy, přidejte je na pánev nahoře. K vytvoření zajímavých chuťových kombinací můžete použít několik různých přísad.
4. Do každého otvoru v pánvi vložte tyčinky od nanuků. Ujistěte se, že jsou tyčinky správně připevněny, abyste později mohli zmrzlinu snadno vyjmout.
5. Formu na nanuky dejte do mrazáku a nechte ji tam alespoň pár hodin nebo přes noc, dokud nanuky úplně nezmrznou.
6. Když jsou nanuky hotové, vyjměte formu z mrazáku. Jemně vyjměte zmrzlinu z formy. Pro usnadnění můžete dno formy zalít teplou vodou.
7. Nyní si můžete pochutnat na domácích nanucích! Dobrou chuť!

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:
- Před prvním a každým dalším použitím silikonovou formu důkladně umyjte teplou vodou a jemným prostředkem na mytí nádobí

PRAVIDLA PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ:
- Silikonová forma by měla být před prvním použitím důkladně omyta.
- K vyjímání zmrzliny z formy nikdy nepoužívejte nože nebo ostré náčiní, protože mohou poškodit silikonový povrch.
- Po každé přípravě zmrzliny by měly být dřevěné tyčinky vyhozeny a nahrazeny novými, protože dřevo může absorbovat vlhkost a bakterie.
- Umístěte formu na stabilní povrch do mrazničky, abyste zabránili rozlití tekutiny a získali esteticky příjemnou zmrzlinu.
- Chcete-li zmrzlinu bezpečně vyjmout, nejprve formu jemně ohněte. Můžete také dát na chvíli do teplé vody, aby se zmrzlina snáze odlepila od formy.
- Po každém použití umyjte formu, abyste zabránili zbytkům jídla a bakteriím.
- Formičky neplňte úplně, aby se zmrzlina po vložení dřevěných tyčinek a zmrazení nevysypala z forem..



maxy online warehouse
Watermarkly

FR

Mesdames et Messieurs, merci d'avoir acheté notre produit!
Avant d'utiliser, veuillez lire les instructions suivantes
pour une utilisation correcte du produit. Veuillez garder ces instructions sur
l'avenir et de suivre ses recommandations, car le non-respect peut mettre la vie ou la santé en danger.

Important: GARDER POUR L'AVENIR!
-Veuillez le lire complètement avant utilisation et suivez toutes les instructions du manuel.
-N'utilisez pas le produit si une pièce est manquante ou endommagée.
-S'il vous plaît garder ce manuel pour référence future.

SPÉCIFICATION:
Nombre de places pour les glaces : 4,
Taille : 25,8 x 14,5 x 2,5 cm.
Matériau : silicone+ bois

Inclus:
Moule à glace
Bâtonnets de crème glacée 50 pcs.

CARACTÉRISTIQUE:
Moule en silicone de haute qualité pour monoportions et glaces. Grâce à lui, vous pouvez obtenir n'importe quel dessert sous forme de glace sur bâtonnet. Grâce à un revêtement spécial, les desserts ne collent pas à la surface du moule, ils peuvent donc être facilement retirés sans crainte de dommages. Le silicone utilisé est flexible, résistant et ne perd pas sa forme même après de nombreuses utilisations.

MODE D'EMPLOI :
1. Si vous prévoyez d'utiliser des fruits ou d'autres garnitures, coupez-les en morceaux plus petits pour les adapter au moule à glace.
2. Mettez l'ingrédient de glace sélectionné dans le moule, en laissant un peu d'espace pour les ajouts.
3. Si vous utilisez des garnitures, ajoutez-les dans la poêle. Vous pouvez utiliser plusieurs ajouts différents pour créer des combinaisons de saveurs intéressantes.
4. Insérez des bâtons de glace dans chaque trou du moule. Assurez-vous que les bâtonnets sont correctement fixés afin de pouvoir retirer facilement la glace plus tard.
5. Placez le moule à glace au congélateur et laissez-le là pendant au moins quelques heures ou toute la nuit jusqu'à ce que les glaces soient complètement congelées.
6. Lorsque les sucettes glacées sont prêtes, sortez le moule du congélateur. Retirez délicatement la glace du moule. Pour vous faciliter la tâche, vous pouvez verser de l'eau tiède sur le fond du formulaire.
7. Vous pouvez désormais déguster vos glaces maison ! Bon appétit!

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :
- Avant la première utilisation et chaque utilisation ultérieure, lavez soigneusement le moule en silicone avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux.

RÈGLES POUR UNE UTILISATION SÉCURISÉE :
- Le moule en silicone doit être soigneusement lavé avant la première utilisation.
- N'utilisez jamais de couteaux ou d'ustensiles tranchants pour retirer la glace du moule, car ils pourraient endommager la surface en silicone.
- Après chaque préparation de glace, les bâtonnets en bois doivent être jetés et remplacés par des neufs, car le bois peut absorber l'humidité et les bactéries.
- Placer le moule sur une surface stable au congélateur pour éviter que le liquide ne coule et obtenir une glace esthétique.
- Pour retirer la glace en toute sécurité, pliez d'abord doucement le moule. Vous pouvez également la mettre dans l'eau tiède pendant un moment pour que la glace se détache plus facilement du moule.
- Lavez le moule après chaque utilisation pour éviter les restes alimentaires et les bactéries.
- Ne remplissez pas complètement les moules, afin que la glace ne déborde pas des moules après avoir inséré les bâtons en bois et congelé.

maxy online warehouse
Watermarkly

ES

Señoras y señores, ¡gracias por adquirir nuestro producto!
Antes de usar, lea las siguientes instrucciones
para el correcto uso del producto. Mantenga estas instrucciones en
futuro y seguir sus recomendaciones, ya que su incumplimiento puede poner en peligro la vida o la salud.

Importante: ¡GUARDE PARA EL FUTURO!
-Léalo completamente antes de usarlo y siga todas las instrucciones del manual.
-No utilice el producto si alguna pieza falta o está dañada.
-Por favor conserve este manual para referencias futuras.

ESPECIFICACIÓN:
Número de lugares para helado: 4,
Tamaño: 25,8*14,5*2,5 cm
Material: silicona+ madera

Incluido:
molde de helado
Palitos de helado 50 uds.

CARACTERÍSTICA:
Molde de silicona de alta calidad para monoporciones y helados. Gracias a él podrás conseguir cualquier postre en forma de helado en palito. Gracias a un recubrimiento especial, los postres no se pegan a la superficie del molde, por lo que se pueden quitar fácilmente sin temor a sufrir daños. La silicona utilizada es flexible, duradera y no pierde su forma incluso después de muchos usos.

INSTRUCCIONES DE USO:
1. Si planeas usar fruta u otros aderezos, córtalos en trozos más pequeños para que quepan en el molde de helado.
2. Poner el ingrediente de helado seleccionado en el molde, dejando un poco de espacio para las adiciones.
3. Si está usando aderezos, agréguelos a la sartén encima. Puedes utilizar varias adiciones diferentes para crear combinaciones de sabores interesantes.
4. Inserte palitos de helado en cada orificio del molde. Asegúrate de que los palitos estén bien sujetos para que luego puedas retirar fácilmente el helado.
5. Coloca el molde para paletas en el congelador y déjalo allí durante al menos unas horas o toda la noche hasta que las paletas estén completamente congeladas.
6. Cuando las paletas estén listas, retira el molde del congelador. Retira con cuidado el helado del molde. Para hacerlo más fácil, puedes verter agua tibia sobre el fondo del formulario.
7. ¡Ahora puedes disfrutar de tus paletas heladas caseras! ¡Disfrute de su comida!

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:
- Antes del primer uso y de cada uso posterior, lave bien el molde de silicona con agua tibia y un líquido lavavajillas suave.

REGLAS PARA UN USO SEGURO:
- El molde de silicona debe lavarse bien antes del primer uso.
- Nunca utilices cuchillos o utensilios afilados para desmoldar el helado, ya que pueden dañar la superficie de silicona.
- Después de cada preparación de helado, los palitos de madera deben desecharse y sustituirse por otros nuevos, ya que la madera puede absorber humedad y bacterias.
- Colocar el molde sobre una superficie estable en el congelador para evitar que se derrame líquido y obtener un helado estéticamente agradable.
- Para sacar el helado de forma segura, primero dobla suavemente el molde. También puedes ponerlo en agua tibia un rato para que el helado se despegue del molde más fácilmente.
- Lavar el molde después de cada uso para evitar restos de comida y bacterias.
- No llenar los moldes del todo, para que el helado no se derrame de los moldes después de introducir los palitos de madera y congelar.



maxy online warehouse
Watermarkly

IT

**Signore e signori, grazie per aver acquistato il nostro prodotto!
Prima di iniziare a utilizzare, leggere le seguenti istruzioni
per il corretto utilizzo del prodotto. Si prega di conservare queste istruzioni
futuro e seguire le sue raccomandazioni, poiché il mancato rispetto può mettere in pericolo la vita o la salute.**

Importante: MANTIENI PER IL FUTURO!
-Si prega di leggerlo completamente prima dell'uso e seguire tutte le istruzioni nel manuale.
-Non utilizzare il prodotto se qualche parte è mancante o danneggiata.
-Si prega di conservare questo manuale per riferimento futuro.

SPECIFICA:
Numero di posti per gelato: 4,
Dimensioni: 25,8 x 14,5 x 2,5 cm
Materiale: silicone+ legno

Incluso:
Stampo per gelato
Stecchi gelato 50 pz.

CARATTERISTICA:
Stampo in silicone di alta qualità per monoporzioni e gelato. Grazie ad esso puoi ottenere qualsiasi dessert sotto forma di gelato su stecco. Grazie ad uno speciale rivestimento, i dessert non si attaccano alla superficie dello stampo, quindi possono essere facilmente rimossi senza timore di danni. Il silicone utilizzato è flessibile, resistente e non perde la forma anche dopo molti utilizzi.

ISTRUZIONI PER L'USO:
1. Se prevedi di utilizzare frutta o altre guarnizioni, tagliali in pezzi più piccoli per adattarli allo stampo del gelato.
2. Metti l'ingrediente del gelato selezionato nello stampo, lasciando un po' di spazio per le aggiunte.
3. Se usi i condimenti, aggiungili nella padella sopra. Puoi utilizzare diverse aggiunte diverse per creare interessanti combinazioni di sapori.
4. Inserisci i bastoncini dei ghiaccioli in ciascun foro della padella. Assicurati che i bastoncini siano attaccati correttamente in modo da poter rimuovere facilmente il gelato in seguito.
5. Metti la scatola dei ghiaccioli nel congelatore e lasciala lì per almeno qualche ora o tutta la notte finché i ghiaccioli non saranno completamente congelati.
6. Quando i ghiaccioli saranno pronti, togliete lo stampo dal congelatore. Togliere delicatamente il gelato dallo stampo. Per renderlo più semplice, puoi versare acqua tiepida sul fondo dello stampo.
7. Ora puoi goderti i tuoi ghiaccioli fatti in casa! Buon appetito!

PULIZIA E MANUTENZIONE:
- Prima del primo utilizzo e di ogni successivo utilizzo, lavare accuratamente lo stampo in silicone con acqua tiepida e un detersivo delicato per piatti

REGOLE PER UN UTILIZZO SICURO:
- Lo stampo in silicone deve essere lavato accuratamente prima del primo utilizzo.
- Non utilizzare mai coltelli o utensili affilati per rimuovere il gelato dallo stampo, poiché potrebbero danneggiare la superficie in silicone.
- Dopo ogni preparazione del gelato, i bastoncini di legno devono essere gettati e sostituiti con altri nuovi, perché il legno può assorbire umidità e batteri.
- Posizionare lo stampo su un piano stabile nel congelatore per evitare fuoriuscite di liquidi e per ottenere un gelato esteticamente gradevole.
- Per rimuovere il gelato in sicurezza, piegare prima delicatamente lo stampo. Potete anche metterlo qualche istante in acqua tiepida per far sì che il gelato si stacchi più facilmente dallo stampo.
- Lavare lo stampo dopo ogni utilizzo per evitare residui di cibo e batteri.
- Non riempire completamente gli stampi, per evitare che il gelato fuoriesca dagli stampi dopo aver inserito i bastoncini di legno e aver congelato.



Watermarkly

RO

**Doamnelor și domnilor, vă mulțumim că ați cumpărat produsul nostru!
Înainte de a începe utilizarea, vă rugăm să citiți următoarele instrucțiuni
pentru utilizarea corectă a produsului. Vă rugăm să păstrați aceste instrucțiuni
viitor și să urmeze recomandările sale, deoarece nerespectarea poate pune în pericol viața sau sănătatea.**

Important: PĂSTRAȚI PENTRU REFERINȚE VIITOARE!
-Vă rugăm să îl citiți complet înainte de utilizare și să urmați toate instrucțiunile din manual.
-Nu utilizați produsul dacă lipsește sau este deteriorat vreun element.
-Vă rugăm să păstrați acest manual pentru referințe viitoare.

SPECIFICAȚIE:
Numar de locuri pentru inghetata: 4,
Dimensiune: 25,8*14,5*2,5 cm
Material: silicon+ lemn

Inclus:
Mucegai pentru inghetata
Batoane de inghetata 50 buc.

CARACTERISTICĂ:
Formă din silicon de înaltă calitate pentru monoporții și înghețată. Datorită acestuia, puteți obține orice desert sub formă de înghețată pe un băț. Datorită unui înveliș special, deserturile nu se lipesc de suprafața matriței, astfel încât pot fi îndepărtate cu ușurință fără teama de a fi deteriorate. Siliconul folosit este flexibil, durabil și nu își pierde forma nici după multe utilizări.

INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE:
1. Dacă intenționați să folosiți fructe sau alte topping-uri, tăiați-le în bucăți mai mici pentru a se potrivi în matrița pentru înghețată.
2. Puneți ingredientul de înghețată selectat în formă, lăsând puțin spațiu pentru adăugiri.
3. Dacă folosiți toppinguri, adăugați-le în tigaie de deasupra. Puteți folosi mai multe completări diferite pentru a crea combinații de arome interesante.
4. Introduceți bețișoare de popsicle în fiecare gaură din tigaie. Asigurați-vă că bețișoarele sunt atașate corect, astfel încât înghețata să poată fi îndepărtată cu ușurință mai târziu.
5. Puneți tava de popsicle în congelator și lăsați-o acolo cel puțin câteva ore sau peste noapte până când paletele sunt complet înghețate.
6. Când paletele sunt gata, scoateți forma din congelator. Scoateți ușor înghețata din formă. Pentru a fi mai ușor, puteți turna apă caldă peste fundul formularului.
7. Acum te poți bucura de popsicles de casă! Bucurați-vă de masă!

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE:
- Înainte de prima și de fiecare utilizare ulterioară, spălați bine forma din silicon cu apă caldă și un lichid de spălat vase ușor

REGULI DE UTILIZARE SIGURANTA:
- Forma din silicon trebuie spălată bine înainte de prima utilizare.
- Nu folosiți niciodată cuțite sau ustensile ascuțite pentru a îndepărta înghețata din matriță, deoarece acestea pot deteriora suprafața siliconului.
- Dupa fiecare preparare de inghetata, betisoarele de lemn trebuie aruncate si inlocuite cu altele noi, deoarece lemnul poate absorbi umezeala si bacteriile.
- Așezați matrița pe o suprafață stabilă în congelator pentru a preveni scurgerea lichidului și pentru a obține o înghețată plăcută din punct de vedere estetic.
- Pentru a îndepărta în siguranță înghețata, mai întâi îndoiți ușor matrița. De asemenea, o poți pune o vreme în apă caldă pentru a fi mai ușor ca înghețata să se desprindă din matriță.
- Spălați matrița după fiecare utilizare pentru a evita resturile de alimente și bacteriile.
- Nu umpleți complet formele, pentru ca înghețata să nu se reverse din forme după ce ați introdus bețișoarele de lemn și le-ați înghețat.



Watermarkly

HU

**Hölgyeim és Uraim, köszönjük, hogy megvásárolták a termékünket!
A használat megkezdése előtt olvassa el az alábbi utasításokat
a termék helyes használatához. Kérjük, tartsa be ezeket az utasításokat
és a jövőbeni ajánlások betartása, mivel a be nem tartás életet vagy egészséget veszélyeztethet.**

Fontos: A JÖVŐRE VONATKOZZ!
- Használat előtt olvassa el teljesen, és kövesse a kézikönyvben található összes utasítást.
-Ne használja a terméket, ha valamelyik része hiányzik vagy sérült.
-Kérjük, tartsa meg ezt a kézikönyvet későbbi felhasználás céljából.

LEÍRÁS:
Fagylalt helyek száma: 4,
Mérete: 25,8*14,5*2,5cm
Anyaga: szilikon+ fa

Beleértve:
Fagylalt forma
Fagylalt rudak 50 db.

JELLEGZETES:
Kiváló minőségű szilikon forma egyadagokhoz és fagylalthoz. Ennek köszönhetően bármilyen fagylalt formájú desszertet kaphatsz rúdra. A speciális bevonatnak köszönhetően a desszertek nem tapadnak a forma felületére, így könnyen eltávolíthatók, nem kell félni a sérülésektől. A felhasznált szilikon rugalmas, strapabíró és sok használat után sem veszíti el formáját.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS:
1. Ha gyümölcsöt vagy egyéb feltétet szeretne használni, vágja kisebb darabokra, hogy beleférjen a fagylaltformába.
2. Tegye a formába a kiválasztott fagylalt hozzávalót, hagyjon egy kis helyet a hozzávalóknak.
3. Ha öntetet használ, tegyük a tetejére a serpenyőbe. Számos különféle adalékkal érdekes ízkombinációkat hozhat létre.
4. A serpenyőben lévő minden lyukba szúrjon be popsirudakat. Győződjön meg róla, hogy a rudak megfelelően vannak rögzítve, hogy később könnyen eltávolíthassa a fagylaltot.
5. Tegye a popsis formát a fagyasztóba, és hagyja ott legalább néhány órára vagy egy éjszakára, amíg a popsika teljesen megdermed.
6. Ha kész a popsi, vegye ki a formát a fagyasztóból. Óvatosan vegye ki a fagylaltot a formából. A könnyebbé tétel érdekében a forma alját meleg vízzel önthetjük.
7. Most már élvezheti a házi készítésű popsikát! Jó étvágyat!

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS:
- Az első és minden további használat előtt alaposan mossa ki a szilikon formát meleg vízzel és enyhe mosogatószerrel

SZABÁLYOK A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATHOZ:
- A szilikon formát az első használat előtt alaposan ki kell mosni.
- Soha ne használjon kést vagy éles edényt a fagylalt formából való eltávolításához, mert károsíthatják a szilikon felületet.
- Minden fagylaltkészítés után ki kell dobni a farudakat, és újakra kell cserélni, mert a fa képes felszívni a nedvességet és a baktériumokat.
- Helyezze a formát egy stabil felületre a fagyasztóba, hogy elkerülje a folyadék kifolyását, és esztétikus fagylaltot kapjon.
- A fagylalt biztonságos eltávolításához először óvatosan hajlítsa meg a formát. Egy kis időre meleg vízbe is tehetjük, hogy a fagylalt könnyebben leválik a formáról.
- Minden használat után mossa ki a formát, hogy elkerülje az ételmaradékokat és a baktériumokat.
- Ne töltse meg teljesen a formákat, hogy a fapálcikák behelyezése és lefagyasztása után ne folyjon ki a formákból a fagylalt.



Watermarkly

SK

Dámy a páni, ďakujeme vám za zakúpenie nášho produktu!
Pred použitím si prečítajte nasledujúce pokyny
pre správne použitie produktu. Uschovajte si prosím tieto pokyny
a bude sa riadiť jeho odporúčaniami, pretože ich nedodržiavanie môže ohroziť život alebo zdravie.

Dôležité: UCHOVÁVAJTE BUDÚCNOSŤ!
-Pred použitím si ho prosím dôkladne prečítajte a postupujte podľa všetkých pokynov v príručke.
- Nepoužívajte výrobok, ak niektorá jeho časť chýba alebo je poškodená.
- Tento návod si uschovajte pre budúce použitie.

ŠPECIFIKÁCIA:
Počet miest na zmrzlinu: 4,
Veľkosť: 25,8*14,5*2,5cm
Materiál: silikón+ drevo

V cene:
Forma na zmrzlinu
Zmrzlinové tyčinky 50 ks.

CHARAKTERISTIKA:
Kvalitná silikónová forma na jednoporcie a zmrzlinu. Vďaka nej dostanete akýkoľvek dezert v tvare zmrzliny na paličke. Vďaka špeciálnemu povlaku sa zákusky nelepia na povrch formy, takže sa dajú ľahko vybrať bez obáv z akéhokoľvek poškodenia. Použitý silikón je pružný, odolný a nestráca svoj tvar ani po mnohých použitiach.

NÁVOD NA POUŽITIE:
1. Ak plánujete použiť ovocné alebo iné polevy, nakrájajte ich na menšie kúsky, aby sa zmestili do formy na zmrzlinu.
2. Do formy vložte vybranú ingredienciu na zmrzlinu, nechajte trochu miesta na pridanie.
3. Ak používate polevy, pridajte ich do panvice navrchu. Na vytvorenie zaujímavých chuťových kombinácií môžete použiť niekoľko rôznych doplnkov.
4. Do každého otvoru na panvici vložte paličky od nanukov. Uistite sa, že sú tyčinky správne pripevnené, aby ste neskôr mohli zmrzlinu ľahko vybrať.
5. Plech na nanuky vložte do mrazničky a nechajte ho tam aspoň niekoľko hodín alebo cez noc, kým nanuky úplne nezmrazia.
6. Keď sú nanuky hotové, vyberte formu z mrazničky. Jemne vyberte zmrzlinu z formy. Aby ste to uľahčili, môžete dno formy poliať teplou vodou.
7. Teraz si môžete vychutnať svoje domáce nanuky! Vychutnajte si jedlo!

ČISTENIE A ÚDRŽBA:
- Pred prvým a každým ďalším použitím silikónovú formu dôkladne umyte teplou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu

PRAVIDLÁ PRE BEZPEČNÉ POUŽÍVANIE:
- Pred prvým použitím je potrebné silikónovú formu dôkladne umyť.
- Na vyberanie zmrzliny z formy nikdy nepoužívajte nože alebo ostré nástroje, pretože môžu poškodiť silikónový povrch.
- Po každej príprave zmrzliny treba drevené paličky vyhodiť a nahradiť novými, pretože drevo dokáže absorbovať vlhkosť a baktérie.
- Umiestnite formu na stabilný povrch v mrazničke, aby ste zabránili rozliatiu tekutiny a získali esteticky príjemnú zmrzlinu.
- Aby ste zmrzlinu bezpečne vybrali, najskôr formu jemne ohnite. Môžete ju dať aj na chvíľu do teplej vody, aby sa zmrzlina ľahšie odlepila od formy.
- Formu umyte po každom použití, aby ste sa vyhli zvyškom jedla a baktériám.
- Formičky neplňte úplne, aby sa zmrzlina po vložení drevených varešiek a zmrazení nevysypala z foriem.



maxy online warehouse
Watermarkly

ET

Daamid ja härrad, aitäh meie toote ostmise eest!
Enne kasutamist lugege palun järgmisi juhiseid
toote õigeks kasutamiseks. Hoidke neid juhiseid peal
ja järgida selle soovitusi, kuna mittevastavus võib ohustada elu või tervist.

Tähtis: hoidke tulevikuks!
-Palun lugege see enne kasutamist täielikult läbi ja järgige kõiki juhiseid.
-Ärge kasutage toodet, kui mõni osa puudub või on kahjustatud.
- Hoidke seda juhendit edaspidiseks kasutamiseks.

SPETSIFIKATSIOON:
Jäätise kohtade arv: 4,
Suurus: 25,8*14,5*2,5cm
Materjal: silikoon+ puit

Sisaldab:
Jäätisevorm
Jäätisepulgad 50 tk.

KARAKTERISTIK:
Kvaliteetne silikoonvorm monoportsjonite ja jäätise jaoks. Tänu sellele saad pulga otsas jäätise kujul mistahes magustoidu. Tänu spetsiaalsele kattele ei kleepu magustoidud vormi pinnale, mistõttu on need kergesti eemaldatavad, kartmata kahjustusi. Kasutatav silikoon on painduv, vastupidav ja ei kaota oma vormi ka peale paljusid kasutusi.

KASUTUSJUHEND:
1. Kui plaanid kasutada puuvilju või muid lisandeid, lõika need väiksemateks tükkideks, et need jäätisevormi mahuksid.
2. Pane valitud jäätise koostisaine vormi, jättes lisandite jaoks veidi ruumi.
3. Kui kasutad katteid, lisa need pealt pannile. Huvitavate maitsekoosluste loomiseks saad kasutada mitmeid erinevaid lisandeid.
4. Torka igasse pannil olevasse auku popsipulgad. Veenduge, et pulgad oleksid korralikult kinnitatud, et jäätist saaks hiljem kergesti eemaldada.
5. Pane popsivorm sügavkülma ja jäta sinna vähemalt mõneks tunniks või üle öö seisma, kuni popsikapslid on täielikult külmunud.
6. Kui popsikesed on valmis, võta vorm sügavkülmast välja. Eemaldage jäätis õrnalt vormist. Et oleks lihtsam, võid vormi põhja valada sooja veega.
7. Nüüd saad nautida omatehtud popsipulki! Nautige oma sööki!

PUHASTAMINE JA HOOLDUS:
- Enne esimest ja iga järgnevat kasutamist peske silikoonvorm põhjalikult sooja vee ja nõrga nõudepesuvahendiga

REEGLID OHUTUKS KASUTAMISEKS:
- Silikoonvorm tuleb enne esmakordset kasutamist põhjalikult pesta.
- Ärge kunagi kasutage jäätise vormist eemaldamiseks nuge ega teravaid tööriistu, kuna need võivad silikoonpinda kahjustada.
- Pärast iga jäätise valmistamist tuleks puidust pulgad ära visata ja asendada uutega, sest puit võib imada niiskust ja baktereid.
- Aseta vorm stabiilsele pinnale sügavkülma, et vältida vedeliku mahavalgumist ja saada esteetiliselt meeldiv jäätis.
- Jäätise ohutuks eemaldamiseks painutage esmalt õrnalt vormi. Võid ka korraks sooja vette panna, et jäätisel oleks kergem vormi küljest lahti tulla.
- Toidujääkide ja bakterite vältimiseks peske vormi pärast iga kasutamist.
- Ärge täitke vorme täielikult, et jäätis pärast puupulkade sisestamist ja külmutamist vormidest välja ei valguks.



maxy online warehouse
Watermarkly

LT

Ponios ir ponai, ačiū, kad įsigijote mūsų produktą!
Prieš pradėdami naudoti, perskaitykite šias instrukcijas
už teisingą produkto naudojimą. Laikykite šias instrukcijas
laikytis jos rekomendacijų, nes nesilaikymas gali pakenkti gyvybei ar sveikatai.

Svarbu: SAUGOKITE ATEITIES!
-Prieš naudojimą perskaitykite jį ir vykdykite visas instrukcijas.
-Nenaudokite gaminio, jei trūksta ar yra pažeista kuri nors dalis.
- Prašome pasilikti šį vadovą, kad galėtumėte sužinoti ateityje.

SPECIFIKACIJA:
Vietų ledams skaičius: 4,
Dydis: 25,8*14,5*2,5cm
Medžiaga: silikonas+ mediena

Įskaitant:
Ledų formelė
Ledų lazdelės 50 vnt.

CHARAKTERISTIKA:
Aukštos kokybės silikoninė forma monoporcijoms ir ledams. Jo dėka galite gauti bet kokį ledų formos desertą ant pagaliuko. Dėl specialios dangos desertai neprilimpa prie pelėsio paviršiaus, todėl juos galima lengvai nuimti, nebijant sugadinti. Naudojamas silikonas yra lankstus, ilgaamžis ir nepraranda formos net po daugelio naudojimo.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA:
1. Jei planuojate naudoti vaisius ar kitus priedus, supjaustykite juos mažesniais gabalėliais, kad tilptų į ledų formą.
2. Sudėkite pasirinktą ledų ingredientą į formą, palikdami šiek tiek vietos priedams.
3. Jei naudojate priedus, sudėkite juos į keptuvę viršuje. Norėdami sukurti įdomių skonių derinius, galite naudoti kelis skirtingus priedus.
4. Į kiekvieną keptuvės skylutę įkiškite popsios lazdeles. Įsitikinkite, kad pagaliukai yra tinkamai pritvirtinti, kad vėliau galėtumėte lengvai išimti ledus.
5. Įdėkite popsios skardą į šaldiklį ir palikite ten bent kelioms valandoms arba per naktį, kol popsios visiškai sušals.
6. Kai popsai bus paruošti, išimkite formą iš šaldiklio. Švelniai išimkite ledus iš formos. Kad būtų lengviau, formos dugną galite užpilti šiltu vandeniu.
7. Dabar galite mėgautis savo naminiais popsicles! Mėgaukitės maistu!

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA:
- Prieš pirmą ir kiekvieną paskesnį naudojimą, silikoninę formą kruopščiai išplaukite šiltu vandeniu ir švelniu indų plovikliu.

SAUGAUS NAUDOJIMO TAISYKLĖS:
- Prieš pirmąjį naudojimą silikoninę formą reikia kruopščiai išplauti.
- Niekada nenaudokite peilių ar aštrių indų ledams išimti iš formos, nes jie gali pažeisti silikoninį paviršių.
– Po kiekvieno ledų paruošimo medinius pagaliukus reikia išmesti ir pakeisti naujais, nes mediena gali sugerti drėgmę ir bakterijas.
- Padėkite formą ant stabilaus paviršiaus į šaldiklį, kad neišsilietų skystis ir gautumėte estetiškai atrodančius ledus.
- Norėdami saugiai išimti ledus, pirmiausia švelniai sulenkite formą. Taip pat galite trumpam įdėti į šiltą vandenį, kad ledai lengviau atsiskirtų nuo formos.
- Išplaukite pelėsį po kiekvieno naudojimo, kad išvengtumėte maisto likučių ir bakterijų.
- Neužpildykite iki galo formų, kad įsmeigus medinius pagaliukus ir užšaldžius ledai neišbyrėtų iš formelių.



maxy online warehouse
Watermarkly

LV

Dāmas un kungi, paldies, ka iegādājāties mūsu produktu!
Pirms sākat lietot, lūdzu, izlasiet šīs instrukcijas
par pareizu produkta lietošanu. Lūdzu, saglabājiet šos norādījumus
un ievērot tās ieteikumus, jo noteikumu neievērošana var apdraudēt dzīvību vai veselību.

Svarīgi: Ietaupiet nākotni!
- Pirms lietošanas izlasiet to un izpildiet visus norādījumus.
-Nelietojiet produktu, ja kādas daļas trūkst vai tā ir bojāta.
- Lūdzu, saglabājiet šo rokasgrāmatu turpmākai izmantošanai.

SPECIFIKĀCIJA:
Saldējuma vietu skaits: 4,
Izmērs: 25,8*14,5*2,5cm
Materiāls: silikons+ koks

Iekļauts:
Saldējuma veidne
Saldējuma kociņi 50 gab.

RAKSTUROJUMS:
Kvalitatīva silikona veidne monoporcijām un saldējumam. Pateicoties tam, jūs varat iegūt jebkuru desertu saldējuma formā uz kociņa. Pateicoties īpašajam pārklājumam, deserti nelīp pie veidnes virsmas, tāpēc tos var viegli noņemt, nebaidoties no bojājumiem. Izmantotais silikons ir elastīgs, izturīgs un nezaudē savu formu pat pēc daudzām lietošanas reizēm.

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI:
1. Ja plānojat izmantot augļus vai citus piedevas, sagrieziet tos mazākos gabaliņos, lai tie atbilstu saldējuma veidnei.
2. Ielieciet izvēlēto saldējuma sastāvdaļu veidnē, atstājot nedaudz vietas piedevām.
3. Ja izmantojat piedevas, pievienojiet tās pannai virsū. Varat izmantot vairākus dažādus papildinājumus, lai izveidotu interesantas garšu kombinācijas.
4. Katrā pannas caurumā ievietojiet popsīšu kociņus. Pārliecinieties, vai irbulīši ir pareizi piestiprināti, lai vēlāk varētu viegli izņemt saldējumu.
5. Ievietojiet saldētavā saldētavā un atstājiet to tur vismaz dažas stundas vai uz nakti, līdz saldētavas ir pilnībā sasalušas.
6. Kad popsi ir gatavi, izņem veidni no saldētavas. Uzmanīgi izņemiet saldējumu no veidnes. Lai atvieglotu, formas dibenu var apliet ar siltu ūdeni.
7. Tagad jūs varat baudīt mājās gatavotas popsiles! Izbaudi maltīti!

TĪRĪŠANA UN APKOPE:
- Pirms pirmās un katras nākamās lietošanas reizes rūpīgi nomazgājiet silikona veidni ar siltu ūdeni un maigu trauku mazgāšanas līdzekli.

DROŠAS LIETOŠANAS NOTEIKUMI:
- Pirms pirmās lietošanas silikona veidne ir rūpīgi jāizmazgā.
- Nekad neizmantojiet nažus vai asus traukus, lai izņemtu saldējumu no veidnes, jo tie var sabojāt silikona virsmu.
- Pēc katras saldējuma pagatavošanas koka irbulīši jāizmet un jānomaina pret jauniem, jo koks var uzsūkt mitrumu un baktērijas.
- Novietojiet veidni uz stabilas virsmas saldētavā, lai novērstu šķidruma izlīšanu un iegūtu estētiski patīkamu saldējumu.
- Lai droši izņemtu saldējumu, vispirms viegli salieciet veidni. Var arī uz brīdi ielikt siltā ūdenī, lai saldējums vieglāk atdalītos no veidnes.
- Izmazgājiet veidni pēc katras lietošanas reizes, lai izvairītos no pārtikas paliekām un baktērijām.
- Neaizpildiet veidnes pilnībā, lai pēc koka irbulīšu ievietošanas un sasaldēšanas saldējums neizlīstu no veidnēm.



maxy online warehouse
Watermarkly

UK

Пані та панове, дякуємо за придбання нашого продукту!
Перед початком використання, будь ласка, прочитайте наступні інструкції
для правильного використання продукту. Будь ласка, дотримуйтесь цих інструкцій
і слідувати його рекомендаціям, оскільки недотримання може загрожувати життю чи здоров'ю.

Важливо: ТРИМАЙТЕ НА МАЙБУТНЄ!
-Будь ласка, прочитайте його повністю перед використанням і дотримуйтесь усіх вказівок у посібнику.
-Не використовуйте виріб, якщо якась деталь відсутня або пошкоджена.
-Зберігайте цей посібник для подальшого використання.

СПЕЦИФІКАЦІЯ:
Кількість місць для морозива: 4,
Розмір: 25,8*14,5*2,5 см
Матеріал: силікон+ дерево

У комплекті:
Форма для морозива
Палички для морозива 50 шт.

ХАРАКТЕРИСТИКА:
Високоякісна силіконова форма для монопорцій і морозива. Завдяки йому можна отримати будь-який десерт у формі морозива на паличці. Завдяки спеціальному покриттю десерти не прилипають до поверхні форми, тому їх можна легко витягти, не боячись пошкодити. Використовуваний силікон гнучкий, міцний і не втрачає своєї форми навіть після багаторазового використання.

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ:
1. Якщо ви плануєте використовувати фрукти чи інші начинки, наріжте їх на менші шматочки, щоб вони підійшли до форми для морозива.
2. Викладаємо обраний інгредієнт для морозива у форму, залишаючи трохи місця для добавок.
3. Якщо ви використовуєте начинку, додайте її на сковороду зверху. Ви можете використовувати кілька різних добавок для створення цікавих смакових поєднань.
4. Вставте палички від ескімо в кожен отвір каструлі. Переконайтеся, що палички правильно прикріплені, щоб потім можна було легко вийняти морозиво.
5. Помістіть форму для ескімо в морозильну камеру і залиште її там принаймні на кілька годин або на ніч, поки ескімо повністю не замерзнуть.
6. Коли ескімо буде готове, дістаньте форму з морозильної камери. Акуратно вийміть морозиво з форми. Щоб було легше, можна полити дно форми теплою водою.
7. Тепер ви можете насолоджуватися своїми домашніми ескімо! Приємної їжі!

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ:
- Перед першим і кожним наступним використанням ретельно мийте силіконову форму теплою водою з м'яким засобом для миття посуду.

ПРАВИЛА БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ:
- Перед першим використанням силіконову форму необхідно ретельно вимити.
- Ніколи не використовуйте ножі чи гострий посуд, щоб вийняти морозиво з форми, оскільки вони можуть пошкодити силіконову поверхню.
- Після кожного приготування морозива дерев'яні палички слід викидати і замінювати новими, оскільки деревина може вбирати вологу і бактерії.
- Поставте форму на стійку поверхню в морозильній камері, щоб уникнути розливання рідини та отримати естетично привабливе морозиво.
- Щоб безпечно вийняти морозиво, спочатку обережно зігніть форму. Можна також на деякий час помістити в теплу воду, щоб морозиво легше відокремилося від форми.
- Мийте форму після кожного використання, щоб уникнути залишків їжі та бактерій.
- Не заповнюйте форми повністю, щоб морозиво не вилилося з форм після вставлення дерев'яних паличок і заморожування.



Watermarkly

BG

Дами и господа, благодарим ви, че закупихте нашия продукт!
Моля, прочетете следните инструкции преди употреба
за правилно използване на продукта. Моля, дръжте това ръководство включено
бъдеще и да спазва препоръките му, тъй като неспазването им може да представлява заплаха за живота или здравето.

Важно: ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ!
- Моля, прочетете изцяло преди употреба и следвайте всички инструкции в ръководството.
- Не използвайте продукта, ако някоя част липсва или е повредена.
- Моля, запазете това ръководство за бъдещи справки.

СПЕЦИФИКАЦИЯ:
Брой места за сладолед: 4,
Размер: 25.8*14.5*2.5см
вместимост: 4 x 80 мл
Материал: силикон + дърво

Включено:
Форма за сладолед
Сладоледени пръчици 50 бр.

ХАРАКТЕРИСТИКА:
Висококачествена силиконова форма за монопорции и сладолед. Благодарение на него можете да получите всеки десерт във формата на сладолед на клечка. Благодарение на специалното покритие, десертите не залепват за повърхността на формата, така че могат лесно да се отстранят, без да се страхуват от повреда. Използваният силикон е гъвкав, издръжлив и не губи формата си дори след многократно използване.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:
1. Ако смятате да използвате плодове или други топинги, нарежете ги на по-малки парчета, за да паснат на формата за сладолед.
2. Поставете избраната съставка за сладолед във формата, като оставите малко място за добавки.
3. Ако използвате топинги, добавете ги в тигана отгоре. Можете да използвате няколко различни добавки, за да създадете интересни вкусови комбинации.
4. Поставете пръчици за сладко сладко във всяка дупка в тигана. Уверете се, че клечките са правилно закрепени, за да можете лесно да извадите сладоледа по-късно.
5. Поставете формата за сладкиши във фризера и я оставете там поне за няколко часа или цяла нощ, докато замръзнат напълно.
6. Когато помпичките са готови, извадете формата от фризера. Внимателно извадете сладоледа от формата. За по-лесно можете да залеете дъното на формата с топла вода.
7. Вече можете да се насладите на домашно приготвените си сладкиши! Приятно хранене!

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА:
- Преди първа и всяка следваща употреба измийте обилно силиконовата форма с топла вода и мек препарат за миене на съдове

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНА УПОТРЕБА:
- Силиконовата форма трябва да се измие старателно преди първа употреба.
- Никога не използвайте ножове или остри прибори, за да извадите сладоледа от формата, тъй като те могат да повредят силиконовата повърхност.
- След всяко приготвяне на сладолед дървените клечки трябва да се изхвърлят и да се заменят с нови, защото дървото може да абсорбира влага и бактерии.
- Поставете формата върху стабилна повърхност във фризера, за да предотвратите разливането на течността и да получите естетичен сладолед.
- За да извадите безопасно сладоледа, първо леко огънете формата. Може да го поставите и в топла вода за малко, за да може сладоледът да се отдели по-лесно от формата.
- Измивайте формата след всяка употреба, за да избегнете остатъци от храна и бактерии.
- Не пълнете формичките докрай, за да не се разлее сладоледът след поставяне на дървените пръчици и замразяване.

maxy online warehouse
Watermarkly

HR

Dame i gospodo, zahvaljujemo vam što ste kupili naš proizvod!
Prije uporabe pročitajte sljedeće upute
za pravilnu upotrebu proizvoda. Molimo vas da zadržite ovaj priručnik
budućnost i pridržavati se njegovih preporuka, jer nepoštivanje istih može predstavljati prijetnju životu ili zdravlju.

Važno: SAČUVAJTE ZA BUDUĆU REFERENCU!
- Prije uporabe u potpunosti pročitajte i slijedite sve upute u priručniku.
- Ne koristite proizvod ako bilo koji dio nedostaje ili je oštećen.
- Molimo sačuvajte ovaj priručnik za buduću upotrebu.

SPECIFIKACIJA:
Broj mjesta za sladoled: 4,
Veličina: 25,8*14,5*2,5 cm
kapacitet: 4 x 80 ml
Materijal: silikon + drvo

Uključeno:
Kalup za sladoled
Štapići za sladoled 50 kom.

KARAKTERISTIKA:
Visokokvalitetni silikonski kalup za monoporcije i sladoled. Zahvaljujući njemu možete dobiti bilo koji desert u obliku sladoleda na štapiću. Zahvaljujući posebnom premazu, slastice se ne lijepe za površinu kalupa, pa se lako skidaju bez straha od oštećenja. Silikon koji se koristi je fleksibilan, izdržljiv i ne gubi svoj oblik čak ni nakon mnogo korištenja.

UPUTE ZA UPOTREBU:
1. Ako planirate koristiti voće ili druge nadjeve, narežite ih na manje komade kako bi odgovarali kalupu za sladoled.
2. Odabrani sastojak za sladoled staviti u kalup, ostaviti malo prostora za dodatke.
3. Ako koristite dodatke, dodajte ih u posudu na vrh. Možete koristiti nekoliko različitih dodataka za stvaranje zanimljivih kombinacija okusa.
4. Umetnite štapiće sladoleda u svaku rupu u tavi. Provjerite jesu li štapići pravilno pričvršćeni kako biste kasnije mogli lako ukloniti sladoled.
5. Stavite limenku za sladoled u zamrzivač i ostavite tamo barem nekoliko sati ili preko noći dok se sladoled potpuno ne zamrzne.
6. Kada su sladoledi gotovi, izvadite kalup iz zamrzivača. Lagano izvadite sladoled iz kalupa. Za lakše dno kalupa možete preliti toplom vodom.
7. Sada možete uživati u svojim domaćim sladoledima! Uživajte u obroku!

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE:
- Prije prve i svake sljedeće uporabe temeljito operite silikonski kalup toplom vodom i blagim sredstvom za pranje posuđa

PRAVILA ZA SIGURNU UPOTREBU:
- Silikonski kalup prije prve uporabe potrebno je temeljito oprati.
- Nikada nemojte koristiti noževe ili oštre predmete za vađenje sladoleda iz kalupa jer mogu oštetiti silikonsku površinu.
- Nakon svake pripreme sladoleda drvene štapiće treba baciti i zamijeniti novima jer drvo može upiti vlagu i bakterije.
- Kalup postavite na stabilnu podlogu u zamrzivač kako bi spriječili izlijevanje tekućine i dobili estetski lijep sladoled.
- Kako biste sigurno izvadili sladoled, najprije lagano savijte kalup. Možete ga i malo staviti u toplu vodu kako bi se sladoled lakše odvojio od kalupa.
- Operite kalup nakon svake uporabe kako biste izbjegli ostatke hrane i bakterije.
- Nemojte napuniti kalupe do kraja, kako se sladoled ne bi razlio iz kalupa nakon umetanja drvenih štapića i zamrzavanja.



maxy online warehouse
Watermarkly

SV

Mina damer och herrar, tack för att ni köpte vår produkt!
Läs följande instruktioner före användning
för korrekt användning av produkten. Behåll denna manual på
framtid och att följa dess rekommendationer, eftersom underlåtenhet att följa dem kan utgöra ett hot mot liv eller hälsa.

Viktigt: BEHÅLL FÖR FRAMTIDA REFERENS!
- Läs igenom hela före användning och följ alla instruktioner i bruksanvisningen.
- Använd inte produkten om någon del saknas eller är skadad.
- Spara denna bruksanvisning för framtida referens.

SPECIFIKATION:
Antal platser för glass: 4,
Storlek: 25,8*14,5*2,5cm
kapacitet: 4 x 80 ml
Material: silikon + trä

Ingår:
Glassform
Glasspinnar 50 st.

KARAKTERISTISK:
Högkvalitativ silikonform för monoportioner och glass. Tack vare det kan du få vilken efterrätt som helst i form av glass på en pinne. Tack vare en speciell beläggning fastnar inte desserterna på formens yta, så de kan enkelt tas bort utan rädsla för skada. Silikonet som används är flexibelt, hållbart och tappar inte formen även efter många användningar.

BRUKSANVISNING:
1. Om du planerar att använda frukt eller andra pålägg, skär dem i mindre bitar för att passa glassformen.
2. Lägg den valda glassingrediensen i formen, lämna lite utrymme för tillsatser.
3. Om du använder toppings, lägg till dem i pannan ovanpå. Du kan använda flera olika tillägg för att skapa intressanta smakkombinationer.
4. Stick in popsicle-pinnar i varje hål i pannan. Se till att pinnarna sitter ordentligt fast så att du enkelt kan ta bort glassen senare.
5. Ställ in popsikelformen i frysen och låt den stå där i minst några timmar eller över natten tills isglassarna är helt frusna.
6. När isglassen är klara tar du ut formen ur frysen. Ta försiktigt bort glassen från formen. För att underlätta kan du hälla varmt vatten över botten av formen.
7. Nu kan du njuta av dina hemmagjorda popsicles! Njut av din måltid!

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:
- Före första och varje efterföljande användning, tvätta silikonformen noggrant med varmt vatten och ett milt diskmedel

REGLER FÖR SÄKER ANVÄNDNING:
- Silikonformen bör tvättas noggrant före första användningen.
- Använd aldrig knivar eller vassa redskap för att ta bort glass från formen, eftersom de kan skada silikonytan.
– Efter varje beredning av glass ska träpinnar slängas och ersättas med nya, eftersom trä kan absorbera fukt och bakterier.
- Ställ formen på ett stabilt underlag i frysen för att förhindra att vätska spills och för att få en estetiskt tilltalande glass.
- För att säkert ta bort glassen, böj först försiktigt formen. Du kan också lägga den i varmt vatten en stund för att glassen lättare ska lossna från formen.
- Tvätta formen efter varje användning för att undvika matrester och bakterier.
– Fyll inte formarna helt, så att glassen inte rinner ut ur formarna efter att ha satt in träpinnarna och fryst in.



Watermarkly

EL

**Κυρίες και κύριοι, σας ευχαριστούμε που αγοράσατε το προϊόν μας!
Διαβάστε τις παρακάτω οδηγίες πριν από τη χρήση
για τη σωστή χρήση του προϊόντος. Διατηρήστε αυτό το εγχειρίδιο ενεργό
στο μέλλον και να συμμορφωθεί με τις συστάσεις της, διότι η μη συμμόρφωσή με αυτές μπορεί να αποτελέσει απειλή για τη ζωή ή την υγεία.**

Σημαντικό : ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ!
- Διαβάστε πλήρως πριν από τη χρήση και ακολουθήστε όλες τις οδηγίες στο εγχειρίδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν λείπει ή έχει καταστραφεί κάποιο εξάρτημα.
- Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ:
Αριθμός θέσεων για παγωτό: 4,
Διαστάσεις: 25,8*14,5*2,5cm
χωρητικότητα: 4 x 80 ml
Υλικό: σιλικόνη + ξύλο

Συμπεριλαμβανομένος:
Φόρμα παγωτού
Ξυλάκια παγωτού 50 τεμ.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟΣ:
Φόρμα σιλικόνης υψηλής ποιότητας για μονομερίδες και παγωτό. Χάρη σε αυτό, μπορείτε να πάρετε οποιοδήποτε επιδόρπιο σε σχήμα παγωτού σε ένα ξυλάκι. Χάρη σε ειδική επίστρωση, τα επιδόρπια δεν κολλάνε στην επιφάνεια του καλουπιού, ώστε να αφαιρούνται εύκολα χωρίς φόβο για τυχόν ζημιά. Η σιλικόνη που χρησιμοποιείται είναι εύκαμπτη, ανθεκτική και δεν χάνει το σχήμα της ακόμα και μετά από πολλές χρήσεις.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ:
1. Αν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε φρούτα ή άλλες επικαλύψεις, κόψτε τα σε μικρότερα κομμάτια για να χωρέσουν στη φόρμα του παγωτού.
2. Βάλτε το επιλεγμένο υλικό παγωτού στη φόρμα, αφήνοντας λίγο χώρο για προσθήκες.
3. Αν χρησιμοποιείτε γαρνιτούρες, προσθέστε τα στο τηγάνι από πάνω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πολλές διαφορετικές προσθήκες για να δημιουργήσετε ενδιαφέροντες γευστικούς συνδυασμούς.
4. Τοποθετήστε τα ξυλάκια από φρυγανιές σε κάθε τρύπα του ταψιού. Βεβαιωθείτε ότι τα ξυλάκια έχουν στερεωθεί σωστά, ώστε το παγωτό να μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα αργότερα.
5. Τοποθετούμε τη φόρμα για φρυγανιές στην κατάψυξη και την αφήνουμε εκεί για τουλάχιστον λίγες ώρες ή όλη τη νύχτα μέχρι να παγώσουν τελείως τα φρυγανιά.
6. Όταν τα πιατάκια είναι έτοιμα, βγάζουμε τη φόρμα από την κατάψυξη. Αφαιρέστε απαλά το παγωτό από τη φόρμα. Για να το κάνετε πιο εύκολο, μπορείτε να ρίξετε ζεστό νερό στο κάτω μέρος της φόρμας.
7. Τώρα μπορείς να απολαύσεις τα σπιτικά φρυγανιά σου! Απολαύστε το γεύμα σας!

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:
- Πριν από την πρώτη και κάθε επόμενη χρήση, πλένετε καλά τη φόρμα σιλικόνης με ζεστό νερό και ένα ήπιο υγρό πιάτων

ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΑΣΦΑΛΗΣ ΧΡΗΣΗ:
- Το καλούπι σιλικόνης πρέπει να πλυθεί καλά πριν από την πρώτη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μαχαίρια ή αιχμηρά σκεύη για να αφαιρέσετε το παγωτό από τη φόρμα, καθώς μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια της σιλικόνης.
- Μετά από κάθε παρασκευή παγωτού, τα ξύλινα ξυλάκια πρέπει να πετιούνται και να αντικαθίστανται με νέα, γιατί το ξύλο μπορεί να απορροφήσει υγρασία και βακτήρια.
- Τοποθετήστε τη φόρμα σε σταθερή επιφάνεια στην κατάψυξη για να μην χυθεί υγρό και να αποκτήσετε αισθητικά ευχάριστο παγωτό.
- Για να αφαιρέσετε με ασφάλεια το παγωτό, πρώτα λυγίστε απαλά τη φόρμα. Μπορείτε επίσης να το βάλετε σε χλιαρό νερό για λίγο για να ξεκολλήσει ευκολότερα το παγωτό από τη φόρμα.
- Πλένετε το καλούπι μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε υπολείμματα τροφών και βακτήρια.
- Μην γεμίζετε τελείως τα φορμάκια, για να μην χυθεί το παγωτό από τα φορμάκια αφού βάλετε τα ξύλινα ξυλάκια και παγώσει.

maxy online warehouse
Watermarkly

NL

Geachte heer/mevrouw, bedankt voor de aankoop van ons product!
Lees voor gebruik de onderstaande instructies
voor het juiste gebruik van het product. Bewaar deze handleiding ter referentie
toekomst en om de aanbevelingen ervan op te volgen, aangezien het niet naleven ervan een bedreiging kan vormen voor het leven of de gezondheid.

Belangrijk: BEWAAR VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!
- Lees dit voor gebruik volledig door en volg alle instructies in de handleiding.
- Gebruik het product niet als een onderdeel ontbreekt of beschadigd is.
- Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

SPECIFICATIE:
Aantal plaatsen voor ijs: 4,
Maat: 25,8*14,5*2,5cm
inhoud: 4 x 80 ml
Materiaal: siliconen + hout

Inbegrepen:
Ijs schimmel
IJsstokjes 50 st.

KENMERKEN:
Hoogwaardige siliconenvorm voor monoporties en ijs. Dankzij dit kun je elk dessert in de vorm van ijs op een stokje krijgen. Dankzij een speciale coating blijven de desserts niet aan het oppervlak van de vorm plakken, zodat ze gemakkelijk kunnen worden verwijderd zonder angst voor schade. De gebruikte siliconen zijn flexibel, duurzaam en verliezen ook na veelvuldig gebruik hun vorm niet.

GEBRUIKSAANWIJZING:
1. Als je fruit of andere toppings wilt gebruiken, snijd ze dan in kleinere stukjes zodat ze in de ijsvorm passen.
2. Doe het geselecteerde ijsingrediënt in de vorm en laat wat ruimte over voor toevoegingen.
3. Als je toppings gebruikt, voeg deze dan toe aan de pan erbovenop. Je kunt verschillende toevoegingen gebruiken om interessante smaakcombinaties te creëren.
4. Steek ijslollystokjes in elk gaatje in de pan. Zorg ervoor dat de stokjes goed vastzitten, zodat je het ijs er later gemakkelijk uit kunt halen.
5. Plaats het ijslollyblikje in de vriezer en laat het daar minimaal een paar uur of een hele nacht staan totdat de ijslolly's volledig bevroren zijn.
6. Als de ijslolly's klaar zijn, haal je de vorm uit de vriezer. Haal het ijs voorzichtig uit de vorm. Om het gemakkelijker te maken, kunt u warm water over de bodem van het formulier gieten.
7. Nu kun je genieten van je zelfgemaakte ijslolly's! Eet smakelijk!

REINIGING EN ONDERHOUD:
- Was de siliconen mal vóór het eerste en elk volgend gebruik grondig met warm water en een mild afwasmiddel

REGELS VOOR VEILIG GEBRUIK:
- De siliconen mal moet vóór het eerste gebruik grondig worden gewassen.
- Gebruik nooit messen of scherp keukengerei om ijs uit de vorm te halen, omdat deze het siliconenoppervlak kunnen beschadigen.
- Na elke bereiding van ijs moeten houten stokjes worden weggegooid en vervangen door nieuwe, omdat hout vocht en bacteriën kan opnemen.
- Plaats de vorm op een stabiel oppervlak in de vriezer om te voorkomen dat vloeistof morst en om esthetisch aantrekkelijk ijs te verkrijgen.
- Om het ijs veilig te verwijderen, buigt u eerst de vorm voorzichtig. Je kunt het ook een tijdje in warm water leggen, zodat het ijs makkelijker loskomt van de vorm.
- Was de mal na elk gebruik om voedselresten en bacteriën te voorkomen.
- Vul de vormpjes niet helemaal, zodat het ijs na het plaatsen van de houten stokjes en het invriezen niet uit de vormpjes morst.



Watermarkly

DA

Kære hr/fru, tak fordi du har købt vores produkt!
Før brug, bedes du læse instruktionerne nedenfor
for korrekt brug af produktet. Gem venligst denne manual til reference
fremtid og følge dens anbefalinger, da manglende overholdelse kan udgøre en trussel mod liv eller helbred.

Vigtigt: BEMÆRK TIL FREMTIDIG REFERENCE!
- Læs venligst grundigt før brug og følg alle instruktionerne i manualen.
- Brug ikke produktet, hvis en del mangler eller er beskadiget.
- Gem venligst disse instruktioner til fremtidig reference.

SPECIFIKATION:
Antal pladser til is: 4,
Størrelse: 25,8*14,5*2,5cm
kapacitet: 4 x 80 ml
Materiale: silikone + træ

Inkluderet:
Isform
Ispinde 50 stk.

KARAKTERISTISK:
Højkvalitets silikoneform til monoportioner og is. Takket være det kan du få enhver dessert i form af is på en pind. Takket være en speciel belægning klæber desserterne ikke til overfladen af formen, så de nemt kan fjernes uden frygt for skader. Den anvendte silikone er fleksibel, holdbar og mister ikke formen selv efter mange brug.

BRUGSANVISNING:
1. Hvis du planlægger at bruge frugt eller andet pålæg, så skær dem i mindre stykker, så de passer til isformen.
2. Kom den valgte isingrediens i formen, så der er lidt plads til tilføjelser.
3. Hvis du bruger toppings, så tilsæt dem i gryden ovenpå. Du kan bruge flere forskellige tilføjelser til at skabe interessante smagskombinationer.
4. Stik ispinde ind i hvert hul i gryden. Sørg for, at pindene sidder ordentligt fast, så isen nemt kan fjernes senere.
5. Stil popsikelformen i fryseren og lad den stå der i mindst et par timer eller natten over, indtil ispindene er helt frosne.
6. Når ispindene er klar, tages formen ud af fryseren. Fjern forsigtigt isen fra formen. For at gøre det nemmere kan du hælde varmt vand over bunden af formen.
7. Nu kan du nyde dine hjemmelavede ispinde! Nyd dit måltid!

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE:
- Før den første og hver efterfølgende brug, vask silikoneformen grundigt med varmt vand og et mildt opvaskemiddel

REGLER FOR SIKKER BRUG:
- Silikoneformen skal vaskes grundigt inden første brug.
- Brug aldrig knive eller skarpe redskaber til at fjerne is fra formen, da de kan beskadige silikoneoverfladen.
- Efter hver tilberedning af is skal træpinde smides ud og erstattes med nye, fordi træ kan optage fugt og bakterier.
- Stil formen på en stabil overflade i fryseren for at forhindre væske i at spilde og for at få æstetisk tiltalende is.
- For sikkert at fjerne isen, bøj først forsigtigt formen. Du kan også lægge den i varmt vand et stykke tid for at gøre det nemmere for isen at løsne fra formen.
- Vask formen efter hver brug for at undgå madrester og bakterier.
- Fyld ikke formene helt op, så isen ikke vælter ud af formene efter isætning af træpinde og frysning.



Watermarkly

PT

Estimado senhor/senhora, obrigado por ter adquirido o nosso produto!
Antes de utilizar, leia as instruções abaixo
para o uso adequado do produto. Guarde este manual para consulta
futuro e seguir as suas recomendações, pois o incumprimento pode representar uma ameaça para a vida ou para a saúde.

Importante: GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA!
- Leia completamente antes de utilizar e siga todas as instruções contidas no manual.
- Não utilize o produto se alguma peça estiver em falta ou danificada.
- Guarde estas instruções para referência futura.

ESPECIFICAÇÃO:
Número de lugares para gelados: 4,
Tamanho: 25,8*14,5*2,5cm
capacidade: 4 x 80 ml
Material: silicone + madeira

Incluído:
Molde de gelado
Palitos de gelado 50 unid.

CARACTERÍSTICA:
Molde em silicone de alta qualidade para monoporções e gelados. Graças a ele pode obter qualquer sobremesa em forma de gelado no palito. Graças a um revestimento especial, as sobremesas não se colam à superfície da forma, podendo ser facilmente removidas sem receio de danificar. O silicone utilizado é flexível, durável e não perde a forma mesmo após muitas utilizações.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO:
1.Se planeia usar fruta ou outros toppings, corte-os em pedaços mais pequenos para caber na forma de gelado.
2.º Coloque o ingrediente de gelado selecionado na forma, deixando um pouco de espaço para adições.
3.Se usar coberturas, coloque-as na assadeira por cima. Pode utilizar vários acréscimos diferentes para criar combinações interessantes de sabores.
4.º Insira palitos de picolé em cada orifício da panela. Certifique-se de que os paus estão bem fixos para que o gelado possa ser facilmente removido posteriormente.
5.º Coloque a forma de picolé no congelador e deixe durante pelo menos algumas horas ou durante a noite até que os picolés estejam completamente congelados.
6.º Quando os picolés estiverem prontos, retire a forma do congelador. Retire delicadamente o gelado da forma. Para facilitar, pode deitar água morna no fundo do formulário.
7.º Agora já pode saborear os seus picolés caseiros! Desfrute da sua refeição!

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:
- Antes da primeira utilização e de cada utilização subsequente, lave bem o molde de silicone com água morna e um detergente neutro.

REGRAS PARA UMA UTILIZAÇÃO SEGURA:
- O molde de silicone deve ser bem lavado antes da primeira utilização.
- Nunca utilize facas ou utensílios pontiagudos para retirar o gelado da forma, pois podem danificar a superfície de silicone.
- Após cada preparação do gelado, os paus de madeira devem ser deitados fora e substituídos por novos, pois a madeira pode absorver humidade e bactérias.
- Coloque a forma sobre uma superfície estável no congelador para evitar o derrame de líquido e obter um gelado esteticamente agradável.
- Para remover o gelado em segurança, primeiro dobre suavemente o molde. Também pode colocá-lo em água morna durante algum tempo para facilitar o desprendimento do gelado da forma.
- Lave o molde após cada utilização para evitar restos de alimentos e bactérias.
- Não encher completamente as formas, para que o gelado não escorra das formas após inserir os paus de madeira e congelar.



Watermarkly

SL

Spoštovani, zahvaljujemo se vam za nakup našega izdelka!
Pred uporabo preberite spodnja navodila
za pravilno uporabo izdelka. Prosimo, shranite ta priročnik za referenco
prihodnost in upoštevati njegova priporočila, saj lahko neupoštevanje ogrozi življenje ali zdravje.

Pomembno: HRANI ZA PRIHODNJE REFERENCE!
- Pred uporabo v celoti preberite in upoštevajte vsa navodila v priročniku.
- Izdelka ne uporabljajte, če kateri koli del manjka ali je poškodovan.
- Ta navodila shranite za poznejšo uporabo.

SPECIFIKACIJA:
Število mest za sladoled: 4,
Velikost: 25,8*14,5*2,5 cm
prostornina: 4 x 80 ml
Material: silikon + les

Vključeno:
Kalup za sladoled
Sladoledne palčke 50 kom.

ZNAČILNOST:
Kakovosten silikonski model za monoporcije in sladoled. Zahvaljujoč njej lahko dobite katero koli sladico v obliki sladoleda na palčki. Zahvaljujoč posebnemu premazu se sladice ne primejo na površino kalupa, zato jih je mogoče zlahka odstraniti brez strahu pred poškodbami. Uporabljeni silikon je prožen, trpežen in ne izgubi oblike niti po večkratni uporabi.

NAVODILA ZA UPORABO:
1. Če nameravate uporabiti sadne ali druge prelive, jih narežite na manjše kose, da se prilegajo modelu za sladoled.
2. Izbrano sestavino za sladoled nadevamo v modelček in pustimo malo prostora za dodatke.
3. Če uporabljate prelive, jih dodajte v ponev na vrh. Za ustvarjanje zanimivih okusnih kombinacij lahko uporabite več različnih dodatkov.
4. V vsako luknjo v pekaču vstavite palčke za sladoled. Prepričajte se, da so palčke pravilno pritrjene, da boste sladoled pozneje zlahka odstranili.
5. Posodo za sladoled postavite v zamrzovalnik in ga pustite tam vsaj nekaj ur ali čez noč, dokler sladoled popolnoma ne zamrzne.
6. Ko so sladoledi pripravljeni, vzemite model iz zamrzovalnika. Sladoled nežno odstranite iz modela. Da bi bilo lažje, lahko dno obrazca prelijete s toplo vodo.
7. Zdaj lahko uživate v domačih sladoledih! Uživajte v obroku!

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE:
- Pred prvo in vsako nadaljnjo uporabo temeljito operite silikonski kalup s toplo vodo in blagim sredstvom za pomivanje posode.

PRAVILA ZA VARNO UPORABO:
- Silikonski kalup je treba pred prvo uporabo temeljito oprati.
- Za odstranjevanje sladoleda iz modela nikoli ne uporabljajte nožev ali ostrih pripomočkov, saj lahko poškodujejo silikonsko površino.
- Po vsaki pripravi sladoleda je treba lesene palčke zavreči in jih zamenjati z novimi, saj lahko les absorbira vlago in bakterije.
- Model postavite na stabilno podlago v zamrzovalnik, da preprečite razlivanje tekočine in dobite estetsko lep sladoled.
- Za varno odstranitev sladoleda najprej nežno upognite model. Za nekaj časa ga lahko damo tudi v toplo vodo, da bo sladoled lažje odstopil od modela.
- Po vsaki uporabi operite kalup, da preprečite ostanke hrane in bakterije.
- Modelčkov ne napolnite do konca, da se sladoled po vstavitvi lesenih palčk in zamrzovanju ne razlije iz modelčkov.



maxy online warehouse
Watermarkly

FI

Arvoisa vastaanottaja, kiitos tuotteemme ostamisesta!
Lue alla olevat ohjeet ennen käyttöä
tuotteen oikeaa käyttöä varten. Säilytä tämä käyttöopas viitettä varten
tulevaisuudessa ja noudattamaan sen suosituksia, sillä noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa hengen tai terveyden uhan.

Tärkeää: SÄILYTÄ TULEVAT VARAT!
- Lue huolellisesti ennen käyttöä ja noudata kaikkia käyttöohjeessa olevia ohjeita.
- Älä käytä tuotetta, jos jokin osa puuttuu tai on vaurioitunut.
- Säilytä nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten.

TEKNISET TIEDOT:
Jäätelöpaikkojen määrä: 4,
Koko: 25,8 * 14,5 * 2,5 cm
kapasiteetti: 4 x 80 ml
Materiaali: silikoni + puu

Mukana:
Jäätelömuotti
Jäätelötangot 50 kpl.

OMINAISUUDET:
Laadukas silikonimuotti monoannoksille ja jäätelölle. Sen ansiosta saat minkä tahansa jälkiruoan jäätelön muodossa tikulle. Erikoispinnoitteen ansiosta jälkiruoat eivät tartu muotin pintaan, joten ne voidaan helposti poistaa vaurioita pelkäämättä. Käytetty silikoni on joustava, kestävä ja ei menetä muotoaan monien käyttökertojen jälkeen.

KÄYTTÖOHJEET:
1. Jos aiot käyttää hedelmiä tai muita täytteitä, leikkaa ne pienemmiksi paloiksi, jotta ne sopivat jäätelömuottiin.
2. Laita valittu jäätelön ainesosa muottiin jättäen vähän tilaa lisäyksille.
3. Jos käytät täytteitä, lisää ne pannulle päälle. Voit käyttää useita erilaisia lisäyksiä luodaksesi mielenkiintoisia makuyhdistelmiä.
4. Työnnä mehutikkuja jokaiseen kattilan reikään. Varmista, että tikut ovat kunnolla kiinni, jotta jäätelö voidaan helposti poistaa myöhemmin.
5. Laita meikkivuoka pakastimeen ja jätä se vähintään muutamaksi tunniksi tai yön yli, kunnes meikkipalat ovat täysin jäähtyneet.
6. Kun mehujäät ovat valmiita, poista muotti pakastimesta. Poista jäätelö varovasti muotista. Helpottaaksesi voit kaataa lämmintä vettä lomakkeen pohjalle.
7. Nyt voit nauttia kotitekoisista mehupiikkeistäsi! Hyvää ruokahalua!

PUHDISTUS JA HUOLTO:
- Pese silikonimuotti huolellisesti ennen ensimmäistä ja jokaista seuraavaa käyttökertaa lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella

TURVALLISTA KÄYTTÖÄ KOSKEVAT SÄÄNNÖT:
- Silikonimuotti tulee pestä huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä.
- Älä koskaan käytä veitsiä tai teräviä välineitä jäätelön poistamiseen muotista, sillä ne voivat vahingoittaa silikonipintaa.
- Jokaisen jäätelön valmistuksen jälkeen puiset tikut kannattaa heittää pois ja vaihtaa uusiin, sillä puu voi imeä kosteutta ja bakteereja.
- Aseta muotti pakastimeen vakaalle alustalle estääksesi nesteen läikkymisen ja saat esteettisesti miellyttävän jäätelön.
- Voit poistaa jäätelön turvallisesti taivuttamalla muottia varovasti. Voit myös laittaa sen hetkeksi lämpimään veteen, jotta jäätelö helpottaa irtoamista muotista.
- Pese muotti jokaisen käytön jälkeen välttääksesi ruokajäämiä ja bakteereja.
- Älä täytä muotteja kokonaan, jotta jäätelö ei pääse valumaan ulos muotista puutikkujen työntämisen ja pakastamisen jälkeen.



maxy online warehouse
Watermarkly