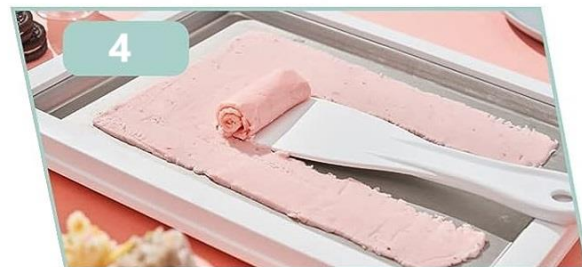


EN: ICEROLLI – USER MANUAL



STEP 1: Before using the tray, rinse it with warm water and dry it thoroughly with a clean, dry cloth to remove any residue or moisture.

STEP 2: Place the ice tray upside down on a flat surface in the freezer section of your refrigerator at a temperature of -18°C . Let it freeze for 8-12 hours.

STEP 3: Pour your chosen ingredients, such as yogurt, sorbet, or beverages, onto the frozen surface and stir well to spread them evenly. You can also add garnishes like chopped fruit or nuts for extra flavor.

STEP 4: Allow the mixture to sit for 3-5 minutes until it begins to solidify. Use the included spade to cut the solid frozen mixture into squares, scoop it into a container and serve immediately.



SI: ICEROLLI – UPORABNIŠKI PRIROČNIK



KORAK 1: Pred uporabo pladenj sperite s toplo vodo in ga temeljito osušite s čisto, suho krpo, da odstranite morebitne ostanke ali vlago.

KORAK 2: Postavite pladenj z ledom obrnjeno navzdol na ravno površino v zamrzovalni del vašega hladilnika pri temperaturi -18°C . Pustite, da se zamrzne 8-12 ur.

KORAK 3: Na zamrznjeno površino nalijte izbrane sestavine, kot so jogurt, sorbet ali pijače, in jih dobro premešajte, da jih enakomerno razporedite. Po želji lahko dodate tudi koščke sadja ali oreščkov za dodatno aromo.

KORAK 4: Pustite mešanico stati 3-5 minut, dokler se ne začne strjevati. Uporabite priloženo lopatico, da zamrznjeno mešanico narežete na kvadrate, jo zajamete v posodo in takoj postrezite.



HR: ICEROLLI – KORISNIČKI PRIRUČNIK



KORAK 1: Prije upotrebe, isperite pladanj toplom vodom i temeljito ga osušite čistom, suhom krpom kako biste uklonili ostatke ili vlagu.

KORAK 2: Stavite pladanj za led naopako na ravnu površinu u zamrzivač vašeg hladnjaka na temperaturi od -18°C . Ostavite ga da se smrzne 8-12 sati.

KORAK 3: Ulijte odabrane sastojke, poput jogurta, sorbeta ili napitaka, na zamrznutu površinu i dobro ih promiješajte kako biste ih ravnomjerno rasporedili. Po želji možete dodati i nasjeckano voće ili orašaste plodove za dodatnu aromu.

KORAK 4: Ostavite smjesu da odstoji 3-5 minuta dok se ne počne stvrdnjavati. Upotrijebite priloženu lopaticu kako biste izrezali smrznutu smjesu na kvadrate, stavili je u posudu i odmah poslužili.



SR (Latn.): ICEROLLI – KORISNIČKO UPUTSTVO



KORAK 1: Pre upotrebe, isperite poslužavnik toplom vodom i temeljno ga osušite čistom, suvom krpom kako biste uklonili ostatke ili vlagu.

KORAK 2: Postavite poslužavnik za led naopačke na ravnu površinu u zamrzivaču vašeg frižidera na temperaturi od -18°C . Ostavite da se zamrzne 8-12 sati.

KORAK 3: Sipajte odabrane sastojke, poput jogurta, sorbeta ili napitaka, na zamrznutu površinu i dobro ih promešajte kako biste ih ravnomerno rasporedili. Po želji možete dodati i seckano voće ili orašaste plodove za dodatnu aromu.

KORAK 4: Ostavite smesu da odstoji 3-5 minuta dok ne počne da se stvrdnjava. Upotrebite priloženu lopaticu da isečete smrznutu smesu na kvadrate, sipate je u posudu i odmah poslužite.



SR (Cyril.): ICEROLLI – КОРИСНИЧКО УПУТСТВО



КОРАК 1: Пре употребе, исперите послужавник топлом водом и темељно га осушите чистом, сувом крпом како бисте уклонили остатке или влагу.

КОРАК 2: Поставите послужавник за лед наопачке на равну површину у замрзивачу вашег фрижидера на температури од -18°C . Оставите да се замрзне 8-12 сати.

КОРАК 3: Сипајте одабране састојке, попут јогурта, сорбета или напитака, на замрзнуту површину и добро их промешајте како бисте их равномерно распоредили. По жељи можете додати и сецкано воће или орашасте плодове за додатну арому.

КОРАК 4: Оставите смешу да одстоји 3-5 минута док не почне да се стврђава. Употребите приложену лопатицу да исечете смрзнуту смешу на квадрате, сипате је у посуду и одмах послужите.



IT: ICEROLLI – MANUALE UTENTE



PASSO 1: Prima dell'uso, sciacquare il vassoio con acqua tiepida e asciugarlo accuratamente con un panno pulito e asciutto per rimuovere eventuali residui o umidità.

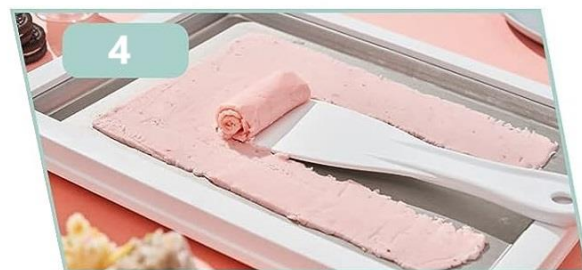
PASSO 2: Posizionare il vassoio per il ghiaccio capovolto su una superficie piana nel congelatore del frigorifero a una temperatura di -18°C . Lasciarlo congelare per 8-12 ore.

PASSO 3: Versare gli ingredienti scelti, come yogurt, sorbetto o bevande, sulla superficie congelata e mescolare bene per distribuirli uniformemente. È possibile aggiungere anche guarnizioni come frutta a pezzi o frutta secca per un sapore extra.

PASSO 4: Lasciare riposare il composto per 3-5 minuti fino a quando inizia a solidificarsi. Utilizzare la spatola in dotazione per tagliare il composto ghiacciato in quadrati, trasferirlo in un contenitore e servire immediatamente.



DE/AT: ICEROLLI – BENUTZERHANDBUCH



SCHRITT 1: Spülen Sie das Tablett vor der Verwendung mit warmem Wasser ab und trocknen Sie es gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch, um Rückstände oder Feuchtigkeit zu entfernen.

SCHRITT 2: Legen Sie das Eisfach umgedreht auf eine flache Oberfläche in das Gefrierfach Ihres Kühlschranks bei einer Temperatur von -18°C . Lassen Sie es für 8-12 Stunden einfrieren.

SCHRITT 3: Gießen Sie die gewünschten Zutaten, wie Joghurt, Sorbet oder Getränke, auf die gefrorene Oberfläche und rühren Sie sie gut um, damit sie gleichmäßig verteilt werden. Sie können auch gehackte Früchte oder Nüsse als Garnierung hinzufügen, um den Geschmack zu verbessern.

SCHRITT 4: Lassen Sie die Mischung 3-5 Minuten stehen, bis sie beginnt, fest zu werden. Verwenden Sie die mitgelieferte Spachtel, um die gefrorene Mischung in Quadrate zu schneiden, schöpfen Sie sie in einen Behälter und servieren Sie sie sofort.



ES: ICEROLLI – MANUAL DE USUARIO



PASO 1: Antes de usar la bandeja, enjuéguela con agua tibia y séquela completamente con un paño limpio y seco para eliminar cualquier residuo o humedad.

PASO 2: Coloque la bandeja de hielo boca abajo sobre una superficie plana en la sección del congelador de su refrigerador a una temperatura de -18°C . Déjela congelar durante 8-12 horas.

PASO 3: Vierta los ingredientes de su elección, como yogur, sorbete o bebidas, sobre la superficie congelada y mézclelos bien para distribuirlos uniformemente. También puede agregar trozos de fruta o frutos secos como guarnición para mejorar el sabor.

PASO 4: Deje reposar la mezcla durante 3-5 minutos hasta que comience a solidificarse. Use la espátula incluida para cortar la mezcla congelada en cuadrados, colóquela en un recipiente y sírvala de inmediato.



PT: ICEROLLI – MANUAL DO USUÁRIO



PASSO 1: Antes de usar a bandeja, enxágue-a com água morna e seque-a completamente com um pano limpo e seco para remover qualquer resíduo ou umidade.

PASSO 2: Coloque a bandeja de gelo de cabeça para baixo sobre uma superfície plana no congelador do seu refrigerador a uma temperatura de -18°C . Deixe congelar por 8 a 12 horas.

PASSO 3: Despeje os ingredientes escolhidos, como iogurte, sorvete ou bebidas, sobre a superfície congelada e mexa bem para espalhá-los uniformemente. Você também pode adicionar guarnições, como pedaços de frutas ou nozes, para um sabor extra.

PASSO 4: Deixe a mistura descansar por 3-5 minutos até que comece a solidificar. Use a espátula incluída para cortar a mistura congelada em quadrados, colocá-la em um recipiente e servir imediatamente.



FR: ICEROLLI – MANUEL D'UTILISATION



ÉTAPE 1 : Avant d'utiliser le plateau, rincez-le à l'eau tiède et séchez-le soigneusement avec un chiffon propre et sec pour éliminer tout résidu ou humidité.

ÉTAPE 2 : Placez le plateau à l'envers sur une surface plane dans le congélateur de votre réfrigérateur à une température de -18°C . Laissez-le congeler pendant 8 à 12 heures.

ÉTAPE 3 : Versez vos ingrédients choisis, comme du yaourt, du sorbet ou des boissons, sur la surface congelée et mélangez bien pour les répartir uniformément. Vous pouvez également ajouter des morceaux de fruits ou des noix pour plus de saveur.

ÉTAPE 4 : Laissez reposer le mélange pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce qu'il commence à se solidifier. Utilisez la spatule fournie pour découper le mélange congelé en carrés, placez-le dans un récipient et servez immédiatement.



NL: ICEROLLI – GEBRUIKSAANWIJZING



STAP 1: Spoel de tray vóór gebruik af met warm water en droog deze grondig af met een schone, droge doek om eventuele resten of vocht te verwijderen.

STAP 2: Plaats de ijsbak omgekeerd op een vlakke ondergrond in de vriezer van uw koelkast bij een temperatuur van -18°C . Laat het 8-12 uur bevriezen.

STAP 3: Giet de gewenste ingrediënten, zoals yoghurt, sorbet of drankjes, op het bevroren oppervlak en roer goed om ze gelijkmatig te verdelen. U kunt ook gehakte vruchten of noten toevoegen voor extra smaak.

STAP 4: Laat het mengsel 3-5 minuten staan totdat het begint te stollen. Gebruik de meegeleverde spatel om het bevroren mengsel in vierkanten te snijden, schep het in een bakje en serveer direct.



CZ: ICEROLLI – UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA



KROK 1: Před použitím opláchněte táč teplou vodou a důkladně jej osušte čistým suchým hadříkem, abyste odstranili veškeré zbytky nebo vlhkost.

KROK 2: Umístěte táč na led dnem vzhůru na rovný povrch do mrazicí části vaší lednice při teplotě -18°C. Nechte ho zmrazit po dobu 8-12 hodin.

KROK 3: Nalijte vybrané ingredience, jako je jogurt, sorbet nebo nápoje, na zmrazený povrch a dobře promíchejte, aby se rovnoměrně rozprostřely. Můžete také přidat nasekané ovoce nebo ořechy pro extra chuť.

KROK 4: Nechte směs od stát 3-5 minut, dokud nezačne tuhnout. Použijte přiloženou špachtli k nakrájení zmrazené směsi na čtverce, přemístěte ji do nádoby a ihned podávejte.



PL: ICEROLLI – INSTRUKCJA OBSŁUGI



KROK 1: Przed użyciem przepłucz tackę ciepłą wodą i dokładnie osusz czystą, suchą ściereczką, aby usunąć wszelkie resztki lub wilgoć.

KROK 2: Umieść tackę do lodu do góry dnem na płaskiej powierzchni w zamrażarce lodówki w temperaturze -18°C . Pozostaw do zamrożenia na 8-12 godzin.

KROK 3: Wlej wybrane składniki, takie jak jogurt, sorbet lub napoje, na zamrożoną powierzchnię i dobrze wymieszaj, aby równomiernie się rozprowadziły. Możesz także dodać posiekane owoce lub orzechy dla dodatkowego smaku.

KROK 4: Pozostaw mieszankę na 3-5 minut, aż zacznie się zestalać. Użyj dołączonej szpatułki, aby pokroić zamrożoną masę na kwadraty, przełóż do pojemnika i podawaj natychmiast.



SK: ICEROLLI – POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA



KROK 1: Pred použitím opláchnite tácku teplou vodou a dôkladne ju osušte čistou suchou handričkou, aby ste odstránili všetky zvyšky alebo vlhkosť.

KROK 2: Umiestnite tácku na ľad hore dnom na rovnú plochu do mraziacej časti chladničky pri teplote -18°C . Nechajte ju zmraziť na 8-12 hodín.

KROK 3: Nalejte vybrané ingrediencie, ako je jogurt, sorbet alebo nápoje, na zmrazený povrch a dobre premiešajte, aby sa rovnomerne rozložili. Môžete tiež pridať nasekané ovocie alebo orechy pre extra chuť.

KROK 4: Nechajte zmes stáť 3-5 minút, kým sa nezačne tuhnuť. Použite priloženú špachtľu na nakrájanie zmrazenej zmesi na štvorce, preneste ju do nádoby a ihneď podávajte.



HU: ICEROLLI – HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



1. LÉPÉS: Használat előtt öblítse le a tálcát meleg vízzel, majd törölje szárazra egy tiszta, száraz kendővel, hogy eltávolítsa az esetleges maradványokat vagy nedvességet.

2. LÉPÉS: Helyezze a jégtálcát fejjel lefelé egy sík felületre a fagyasztó rekeszben, -18°C -on. Hagyja fagyni 8-12 órán keresztül.

3. LÉPÉS: Öntse rá a kiválasztott hozzávalókat, például joghurtot, sorbetet vagy italokat a fagyott felületre, majd alaposan keverje el, hogy egyenletesen eloszoljanak. Ízlés szerint apróra vágott gyümölcsöt vagy diót is adhat hozzá.

4. LÉPÉS: Hagyja a keveréket állni 3-5 percig, amíg meg nem kezd szilárdulni. Használja a mellékelt spatulát a megfagyott keverék négyzetekre vágásához, majd tegye egy edénybe, és azonnal tálalja.



RO: ICEROLLI – MANUAL DE UTILIZARE



PASUL 1: Înainte de utilizare, clătiți tava cu apă caldă și uscați-o bine cu o cârpă curată și uscată pentru a îndepărta orice reziduu sau umiditate.

PASUL 2: Așezați tava de gheață cu susul în jos pe o suprafață plană în congelatorul frigiderului, la o temperatură de -18°C. Lăsați-o să înghețe timp de 8-12 ore.

PASUL 3: Turnați ingredientele dorite, cum ar fi iaurt, sorbet sau băuturi, pe suprafața înghețată și amestecați bine pentru a le distribui uniform. De asemenea, puteți adăuga bucăți de fructe sau nuci pentru un plus de savoare.

PASUL 4: Lăsați amestecul să stea timp de 3-5 minute, până când începe să se solidifice. Folosiți spatula inclusă pentru a tăia amestecul înghețat în pătrate, puneți-l într-un recipient și serviți imediat.



BG: ICEROLLI – РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ



СТЪПКА 1: Преди употреба изплакнете тавата с топла вода и я подсушете добре с чиста, суха кърпа, за да премахнете всички остатъци или влага.

СТЪПКА 2: Поставете тавата за лед с дъното нагоре върху равна повърхност във фризерната част на хладилника при температура -18°C . Оставете я да замръзне за 8-12 часа.

СТЪПКА 3: Изсипете избраните съставки, като кисело мляко, сорбе или напитки, върху замразената повърхност и разбъркайте добре, за да се разпределят равномерно. Можете също да добавите нарязани плодове или ядки за допълнителен вкус.

СТЪПКА 4: Оставете сместа да престои 3-5 минути, докато започне да се втвърдява. Използвайте включената шпатула, за да нарежете замразената смес на квадрати, прехвърлете я в съд и сервирайте веднага.



LV: ICEROLLI – LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA



1. SOLIS: Pirms lietošanas noskalojiet paplāti ar siltu ūdeni un rūpīgi nosusiniet ar tīru, sausu drānu, lai noņemtu visus atlikumus vai mitrumu.

2. SOLIS: Novietojiet ledus paplāti ar apakšu uz augšu uz līdzenas virsmas saldētavas nodalījumā pie -18°C temperatūras. Ļaujiet tai sasalt 8-12 stundas.

3. SOLIS: Ielejiet izvēlētās sastāvdaļas, piemēram, jogurtu, sorbetu vai dzērienus, uz sasalušās virsmas un labi samaisiet, lai tās vienmērīgi sadalītos. Varat pievienot arī sasmalcinātus augļus vai riekstus papildu garšai.

4. SOLIS: Ļaujiet maisījumam nostāvēties 3-5 minūtes, līdz tas sāk sacietēt. Izmantojiet komplektā iekļauto lāpstiņu, lai sagrieztu sasalušo maisījumu kvadrātos, ievietojiet to traukā un pasniedziet nekavējoties.



LT: ICEROLLI – NAUDOJIMO INSTRUKCIJA



1 ŽINGSNIS: Prieš naudojimą nuplaukite padėklą šiltu vandeniu ir kruopščiai nusausinkite švariu, sausu skudurėliu, kad pašalintumėte bet kokius likučius ar drėgmę.

2 ŽINGSNIS: Padėkite ledo padėklą apverstu aukštyn kojomis ant lygios vietos šaldiklio skyriuje -18°C temperatūroje. Palikite jį šaldyti 8–12 valandų.

3 ŽINGSNIS: Supilkite pasirinktus ingredientus, tokius kaip jogurtą, šerbetą ar gėrimus, ant užšalusio paviršiaus ir gerai išmaišykite, kad tolygiai pasiskirstytų. Taip pat galite pridėti smulkintų vaisių ar riešutų papildomam skoniui.

4 ŽINGSNIS: Palikite mišinį 3–5 minutes, kol jis pradės stingti. Naudokite pridėtą mentelę, kad supjaustytumėte sušalusį mišinį kvadratais, sudėkite į indą ir iškart patiekite.



EE: ICEROLLI – KASUTUSJUHEND



1. SAMM: Enne kasutamist loputage alus sooja veega ja kuivatage see põhjalikult puhta, kuiva lapiga, et eemaldada kõik jäägid või niiskus.

2. SAMM: Asetage jääalus tagurpidi tasasele pinnale sügavkülmiku sektsiooni temperatuuril -18°C . Laske sellel külmuda 8-12 tundi.

3. SAMM: Valage valitud koostisosad, näiteks jogurt, sorbett või joogid, külmunud pinnale ja segage hästi, et need ühtlaselt jaotuksid. Võite lisada ka hakitud puuvilju või pähkleid, et anda täiendavat maitset.

4. SAMM: Laske segul seista 3-5 minutit, kuni see hakkab tahkuma. Kasutage kaasasolevat spaatlit, et lõigata külmunud segu ruutudeks, tõstke see anumasse ja serveerige kohe.



GR: ICEROLLI – ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ



ΒΗΜΑ 1: Πριν από τη χρήση, ξεπλύνετε το δίσκο με ζεστό νερό και στεγνώστε τον καλά με ένα καθαρό, στεγνό πανί για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα ή υγρασία.

ΒΗΜΑ 2: Τοποθετήστε τον δίσκο πάγου ανάποδα σε μια επίπεδη επιφάνεια μέσα στην κατάψυξη του ψυγείου, σε θερμοκρασία -18°C . Αφήστε τον να παγώσει για 8-12 ώρες.

ΒΗΜΑ 3: Ρίξτε τα επιλεγμένα υλικά, όπως γιαούρτι, σορμπέ ή ποτά, πάνω στην παγωμένη επιφάνεια και ανακατέψτε καλά ώστε να κατανεμηθούν ομοιόμορφα. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε ψιλοκομμένα φρούτα ή ξηρούς καρπούς για επιπλέον γεύση.

ΒΗΜΑ 4: Αφήστε το μείγμα να σταθεί για 3-5 λεπτά μέχρι να αρχίσει να στερεοποιείται. Χρησιμοποιήστε τη σπάτουλα που περιλαμβάνεται για να κόψετε το παγωμένο μείγμα σε τετράγωνα, τοποθετήστε το σε ένα δοχείο και σερβίρετε αμέσως.

