

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

vielen Dank für den Kauf dieser Eis-Teppanyaki-Platte. Verwöhnen Sie Ihre Gäste und sich mit frischen Eiskreationen – vegan oder traditionell.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Eis-Teppanyaki-Platte optimal einsetzen können.

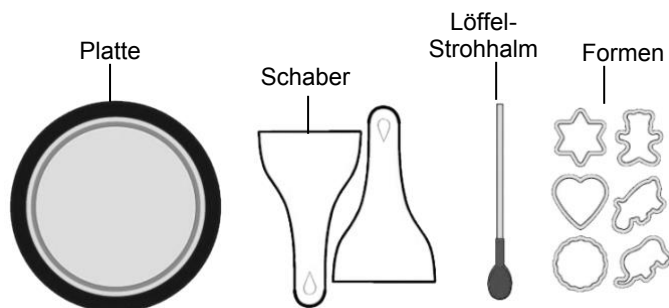
**Lieferumfang**

- Eis-Teppanyaki-Platte
- 2 x Schaber
- Löffel-Strohalm
- 6 x Formen

**Produktdaten**

Kühltemperatur		Unter -17°C
Kühlzeit		24 Stunden
Material	Platte	Aluminium
	Spatel	PP
	Zubehör	PP
Maße (Ø x H)		30 x 6 cm
Gewicht		391 g

**Produktdetails**



**Vor dem ersten Gebrauch**

Reinigen Sie Platte und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Geben Sie die Platte auf keinen Fall in die Geschirrspülmaschine!

**Verwendung**

**Eiscreme**

1. Stellen Sie Ihre Platte mindestens 24 Stunden lang kopfüber in ein Gefrierfach (min -17°C). Achten Sie darauf, die Platte waagrecht abzulegen. Sollten Sie beim Herausnehmen der Platte durch leichtes Schütteln noch Flüssigkeit im Inneren der Platte hören, müssen Sie weiter kühlen.



**HINWEIS:**

Bitte beachten Sie, dass die Kühldauer je nach Gefrierfach/-schrank und den darin aufbewahrten Gegenständen variieren kann.

2. Bereiten Sie die Creme oder Flüssigkeit vor, indem Sie diese im Kühlschrank vorkühlen. Auch zusätzliche Zutaten wie Früchte, Marmelade oder eine Nusscreme sollten für optimale Ergebnisse vorgekühlt werden.
3. Stellen Sie die gewünschten Zutaten und die Creme/Flüssigkeit bereit.



**HINWEIS:**

Harte Zutaten wie Nüsse sollten vorher gehackt werden.

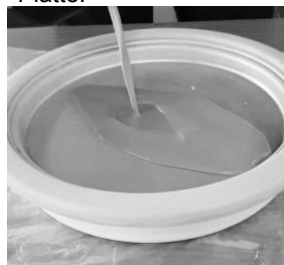
4. Holen Sie Ihre Eis-Teppanyaki-Platte aus dem Gefrierfach. Sie sollten keine Flüssigkeit beim schütteln hören. Verwenden Sie dabei gegebenenfalls Topflappen.



**ACHTUNG!**

Meiden Sie jeden Hautkontakt mit der inneren Aluminium-Platte!

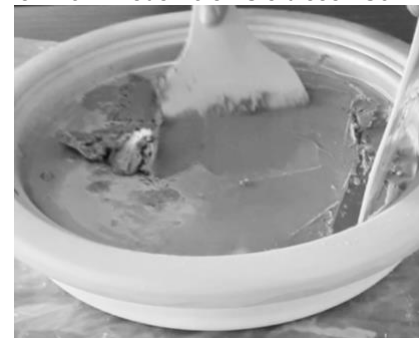
5. Geben Sie die Grundmasse (Creme oder Flüssigkeit) in einer dünnen Schicht (max. 2-3 mm) auf die Platte, dabei sollten Sie nur etwa die Hälfte der Fläche bedecken (max. 2/3). Geben Sie die weiteren gewünschten Zutaten in die Mitte der Platte.



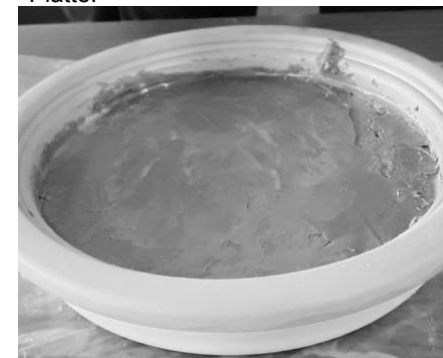
6. Schaben Sie das die bereits gefrierende Creme von der Platte in die Mitte und vermischen Sie die Zutaten, indem Sie sie zu einer Masse "zerhacken".



7. Verteilen Sie die Masse auf der Platte zu einer dünnen Schicht. Lassen Sie diese kurz abkühlen und schaben Sie die angefrorene Masse erneut ab. Zerhacken Sie diese noch einmal. Wiederholen Sie diesen Schritt noch 1 bis 2 Mal.



8. Verteilen Sie anschließend die Masse gleichmäßig auf der Platte.



9. Wenn Sie die Masse wieder auf der Platte verteilt haben, lassen Sie diese noch kurz kühlen und beginnen Sie dann, die "Eisröllchen" abzukratzen. Dabei kommt es sowohl auf den richtigen Winkel als auch auf die richtige Geschwindigkeit an. Möglicherweise wird Ihnen dies zu Beginn nicht sofort gelingen. Hierbei handelt es sich aber um eine Übungssache. Lassen Sie sich nicht entmutigen! Übung macht den Meister!



10. Die Vorgänge der Schritte 5. bis 9. können wiederholt werden, solange die Eisplatte noch kühl ist (in der Regel 2-3 Mal).



**HINWEIS:**

Im Internet finden Sie auf den gängigen Videoplattformen eine Vielzahl von Videos zum Thema "Teppanyaki Eis-Röllchen". Nutzen Sie dies als Schulungs- und Anschauungsmöglichkeit.



**ACHTUNG!**

Sollte das Eis leicht salzig schmecken, stoppeln Sie unverzüglich den Verzehr. Verwenden Sie die Platte nicht weiter und kontaktieren Sie den Kundenservice.

**Slushies**

1. Stellen Sie Ihre Platte mindestens 24 Stunden lang ins Gefrierfach. Die Temperatur des Gefrierfachs muss dabei unter -17°C liegen.



**HINWEIS:**

Die Kühlzeit kann zwischen verschiedenen Kühlfächern variieren, da sie von Temperatur und Leistung des Kühlfachs abhängig ist.

2. Holen Sie Ihre Eis-Teppanyaki-Platte aus dem Gefrierfach. Verwenden Sie dabei gegebenenfalls Topflappen.



**ACHTUNG!**

Meiden Sie jeden Hautkontakt mit der inneren Aluminium-Platte!

3. Reinigen Sie Ihre Eis-Teppanyaki-Platte mit warmem Wasser. Trocknen Sie sie anschließend mit einem fusselfreien Tuch ab.
4. Schütteln Sie Ihre Platte leicht hin und her. Wenn sich noch etwas im Inneren bewegt, ist das Kühlmittel noch nicht richtig gefroren. Geben Sie die Platte in diesem Fall für weitere 12 Stunden ins Gefrierfach.
5. Gießen Sie das gewünschte Getränk (z.B. Cola) auf Ihre Platte. Verrühren Sie die Flüssigkeit, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



6. Schaben Sie die Masse dann zusammen und geben Sie sie in einen Becher.



**Reinigung**

Reinigen Sie die Platte nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser. Trocknen Sie sie anschließend mit einem fusselfreien Tuch ab. Geben Sie die Platte auf keinen Fall in die Geschirrspülmaschine!

**Eismasse Grundrezept**

- 200 ml Milch
- 200 g Sahne
- Zucker je nach gewünschter Süße und optionalen anderen Zutaten
- Lebensmittelfarbe (je nach Geschmack, ist aber kein MUSS)

**Zubereitung**

Zutaten in einem Topf mischen und kurz aufkochen lassen. Danach zunächst auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und anschließend in den Kühlschrank stellen. Die Haut auf der Flüssigkeit entweder entfernen oder zerkleinern und wieder unterrühren. 1-2 Stunden kühlen bis die Grundmasse auf Kühlschranktemperatur gesunden ist. Damit ist sie einsatzbereit.

**Rezepte**

**Erdbeereis**

- 120 ml Erdbeermilch
- 40 ml Creme double
- Etwas Sirup zum Süßen

**Schokoladen-Eis**

- 120 ml Schokoladenmilch
- 40 ml Creme double
- Etwas Sirup zum Süßen

**Englische Vanillecreme**

- 500 ml Milch
- 100 g Zucker
- 4 Eigelb (Größe M)
- 1 Vanille-Schote

1. Geben Sie die Milch in einen Topf.
2. Schneiden Sie die Vanille-Schote längs auf. Schaben Sie das Mark heraus.
3. Geben Sie das Mark und die Schote zur Milch.
4. Kochen Sie die Milch auf. Nehmen Sie den Topf dann vom Herd, lassen Sie alles etwas abkühlen.
5. Trennen Sie die Eier. Geben Sie die Eigelbe und den Zucker in eine Schüssel und rühren Sie diese cremig.



6. Rühren Sie die Hälfte der Milch in die Ei-Creme hinein.
7. Gießen Sie die Ei-Creme zur restlichen Milch in den Topf zurück.
8. Setzen Sie den Topf auf den Herd und dicken Sie die Creme bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren ein. Die Creme darf nicht kochen!
9. Gießen Sie die Creme durch einen Sieb in eine Schüssel ab.
10. Lassen Sie die Creme unter mehrmaligem Rühren abkühlen.
11. Bedecken Sie die Creme mit einem Stück Frischhaltefolie und stellen Sie sie kalt.

#### **Sicherheitshinweise**

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Alle Änderungen und Reparaturen an dem Gerät oder Zubehör dürfen nur durch den Hersteller oder von durch ihn ausdrücklich hierfür autorisierte Personen durchgeführt werden.
- Öffnen Sie das Produkt nie eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von extremer Hitze.
- Tauchen Sie die Platte niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Geben Sie keine warmen oder heißen Flüssigkeiten oder Cremes auf die Platte.
- Verwenden Sie keine metallenen oder scharfen Gegenstände auf der Platte.
- Die Platte ist nicht spülmaschinen-geeignet.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



**Chère cliente, cher client,**

Nous vous remercions d'avoir choisi cette plaque Ice Cream Rolls. Préparez de délicieux rouleaux de crème glacée. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

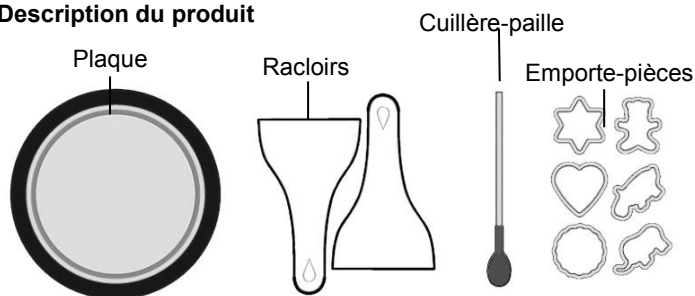
**Contenu**

- Plaque Ice Cream Rolls
- 2 racloirs
- Cuillère-paille
- 6 emporte-pièces

**Caractéristiques du produit**

Température de refroidissement		En dessous de -17 °C
Temps de refroidissement		24 h
Matériaux	Plaque	Aluminium
	Racloir	Polypropylène
	Accessoires	Polypropylène
Dimensions (Ø x H)		30 x 6 cm
Poids		391 g

**Description du produit**



**Avant la première utilisation**

Avant la première utilisation, nettoyez bien la plaque et les accessoires à l'eau chaude et au produit vaisselle. Ne placez en aucun cas la plaque au lave-vaisselle !

**Utilisation**

**Crème glacée**

1. Placez la plaque pendant 24 h au moins au congélateur (à -17 °C au moins). Veillez à ce que la plaque soit placée horizontalement. Lorsque vous sortez la plaque, secouez-la légèrement : si vous entendez du liquide remuer à l'intérieur de la plaque, remplacez-la au congélateur.



**NOTE :**

*Notez que la durée de refroidissement peut varier selon le congélateur / compartiment de congélation, et selon les produits qui s'y trouvent.*

2. Dans un premier temps, placez votre crème fraîche, lait ou autre liquide au réfrigérateur afin qu'elle soit bien froide. Placez-y également les autres ingrédients (fruits, confiture, pâte de noisette, etc.).
3. Préparez ensuite votre crème glacée à l'aide des ingrédients ainsi que la crème / le liquide.



**NOTE :**

*Les ingrédients durs (noix, etc.) doivent être hachés auparavant.*

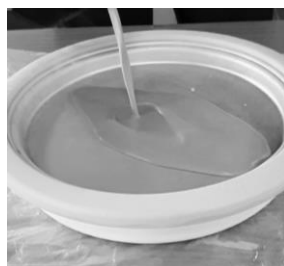
4. Sortez la plaque Ice Cream Rolls du congélateur. Vous ne devez plus entendre de liquide lorsque vous agitez la plaque. Utilisez, si besoin, des maniques.



**ATTENTION !**

**Évitez tout contact entre votre peau et l'intérieur de la plaque en aluminium !**

5. Versez la base de la préparation (crème ou autre liquide) en une fine couche (2 – 3 mm max.) sur la plaque. Ne couvrez que la moitié de la surface (2 / 3 max.). Placez les autres ingrédients au milieu de la plaque.



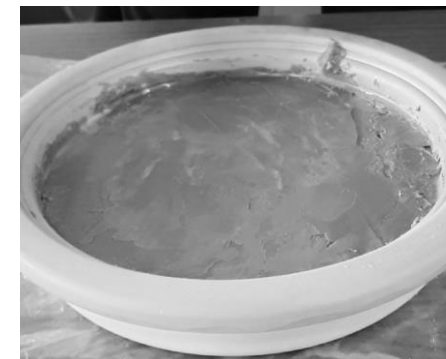
6. Lorsque la base a glacé, raclez-la pour l'emmener vers le milieu de la plaque. Puis, mélangez et broyez les ingrédients en une masse grâce au côté tranchant des racloirs.



7. Étalez la masse en une fine couche sur la plaque. Laissez-la brièvement refroidir. Puis, raclez à nouveau la masse. Hachez-la encore une fois. Répétez ce processus 1 à 2 fois.



8. Étalez ensuite la préparation uniformément sur la plaque.



9. Une fois la masse étalée sur la plaque, laissez-la brièvement refroidir. Puis, commencez à créer vos rouleaux. Pour ce



faire, trouvez le bon angle et la bonne vitesse de raclage. Il est possible que vous ne réussissiez pas du premier coup. Cependant, il s'agit d'une question de pratique. Ne vous découragez pas ! C'est en forgeant que l'on devient forgeron !



10. Répétez les étapes 5 à 9 tant que la plaque est encore froide (2 – 3 fois en général).



**NOTE :**

*Vous pouvez trouver des tutoriels sur Internet en saisissant les mots "Teppanyaki Ice Rolls" dans la barre de recherche d'une plate-forme de vidéos. Utilisez celles-ci comme outils de formation et d'illustration.*



**ATTENTION !**

**Si la glace vous semble un peu salée, cessez immédiatement de la consommer. N'utilisez plus la plaque et contactez le service client.**

#### Slushies

- Placez la plaque pendant 24 h au moins au congélateur. La température du congélateur doit être inférieure à -17 °C.



**NOTE :**

*Le temps de refroidissement dépend de la température et des performances du congélateur ; il peut donc varier d'un congélateur à l'autre.*

- Sortez la plaque Ice Cream Rolls du congélateur. Utilisez si besoin des maniques.



**ATTENTION !**

**Évitez tout contact entre votre peau et l'intérieur de la plaque en aluminium !**

- Nettoyez votre plaque Ice Cream Rolls à l'eau chaude. Séchez-la ensuite à l'aide d'un chiffon non pelucheux.
- Agitez la plaque d'un côté et de l'autre. Si quelque chose d'autre bouge encore à l'intérieur, la préparation n'est pas encore parfaitement congelée. Le cas échéant, remplacez la plaque pendant 12 h au congélateur.
- Versez la boisson de votre choix. Mélangez la boisson jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.



- Rassemblez la préparation à l'aide du racloir puis placez-la dans un verre.



#### Nettoyage

Nettoyez la plaque à l'eau chaude après chaque utilisation. Séchez-la ensuite à l'aide d'un chiffon non pelucheux. Ne placez en aucun cas la plaque au lave-vaisselle !

#### Recettes

##### Crème glacée basique

- 200 ml de lait
- 200 g de crème
- Sucre et autres ingrédients (selon les goûts)
- Colorant alimentaire (selon les goûts)

Mélangez les ingrédients dans une casserole. Portez brièvement à ébullition. Laissez ensuite refroidir à température ambiante. Puis, mettez au réfrigérateur.

Vous pouvez enlever la peau ou la mélanger au reste, selon vos préférences. Remuez la préparation. Placez le mélange pendant 1 à 2 heures au réfrigérateur, jusqu'à ce qu'il soit à la température de ce dernier. Le mélange est alors prêt à l'emploi.

##### Glace aux fraises

- 120 ml de lait fraise
- 40 ml de crème double
- Un peu de sirop pour le sucre

##### Glace au chocolat

- 120 ml de lait au chocolat
- 40 ml de crème double
- Un peu de sirop pour le sucre

##### Crème anglaise à la vanille

- 500 ml de lait
- 100 g de sucre
- 4 jaunes d'œuf (taille M)
- 1 gousse de vanille

- Versez le lait dans une casserole.
- Coupez la gousse de vanille dans la longueur. Raclez-en la pulpe.
- Ajoutez la gousse et la pulpe dans le lait.
- Faites bouillir le lait. Retirez la casserole de la plaque, laissez le tout refroidir.
- Séparez le blanc du jaune de chaque œuf. Versez les jaunes d'œuf et le sucre dans un récipient et mélangez-les jusqu'à ce qu'ils soient crémeux.
- Versez la moitié du lait dans la crème d'œuf.
- Versez la crème d'œuf dans le restant de lait contenu dans la casserole.
- Remplacez la casserole sur le feu et épaississez la crème à feu doux en la remuant sans cesse. La crème ne doit pas bouillir !



9. Versez la crème dans un récipient à travers un filtre.
10. Laissez la crème refroidir en la remuant plusieurs fois.
11. Recouvrez la crème avec du film plastique alimentaire et placez-la au frais.

### Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé.
- N'ouvrez jamais l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais la plaque dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Ne versez pas de liquides tièdes ou chauds sur la plaque.
- N'utilisez pas d'objets métalliques ou pointus sur la plaque.
- La plaque ne doit pas être mise au lave-vaisselle.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

