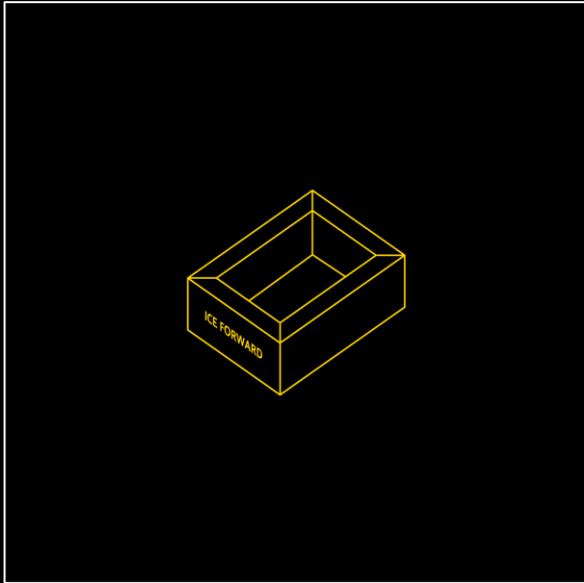


ICE FORWARD

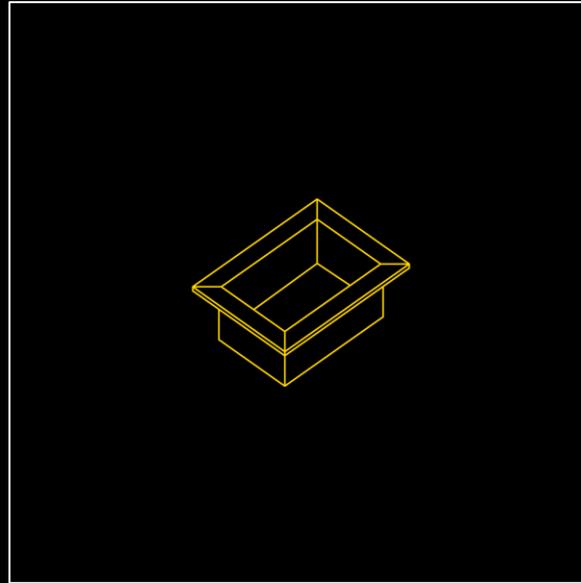
CLEAR ICE BOX

SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG

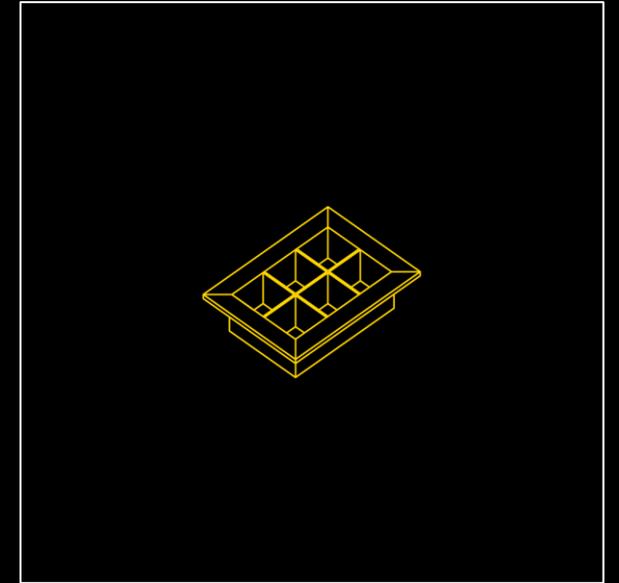
EIN SET ENTHÄLT JEWEILS



1 Isolierbox

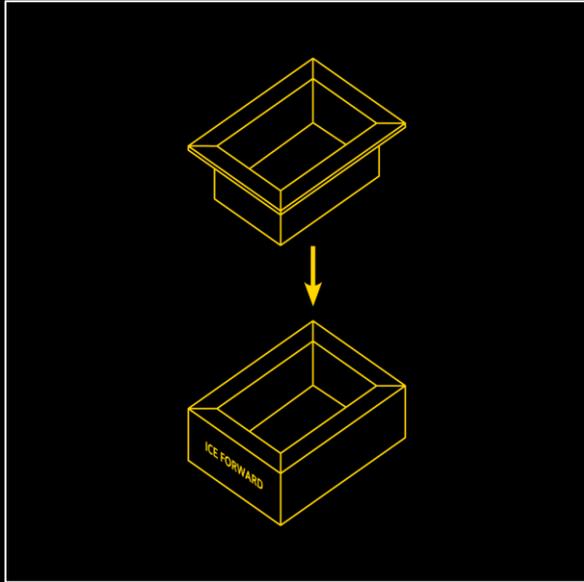


1 Füllform

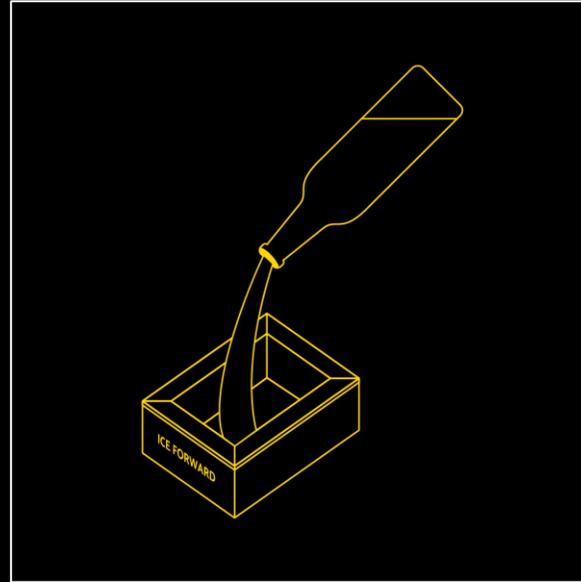


1 Modulform
(für Eiswürfel oder Eisstangen)

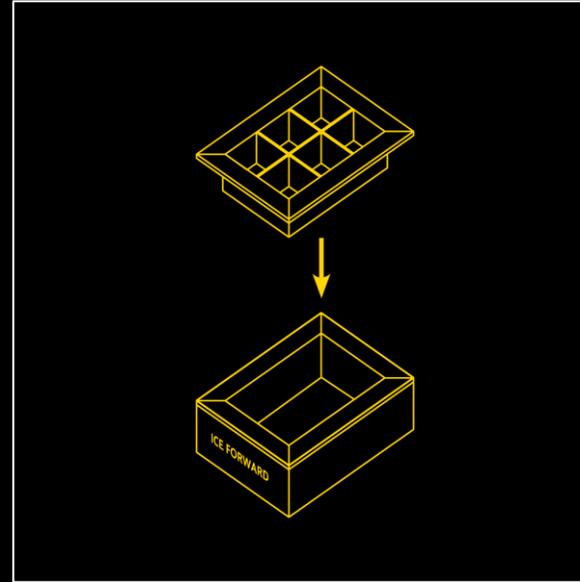
SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG



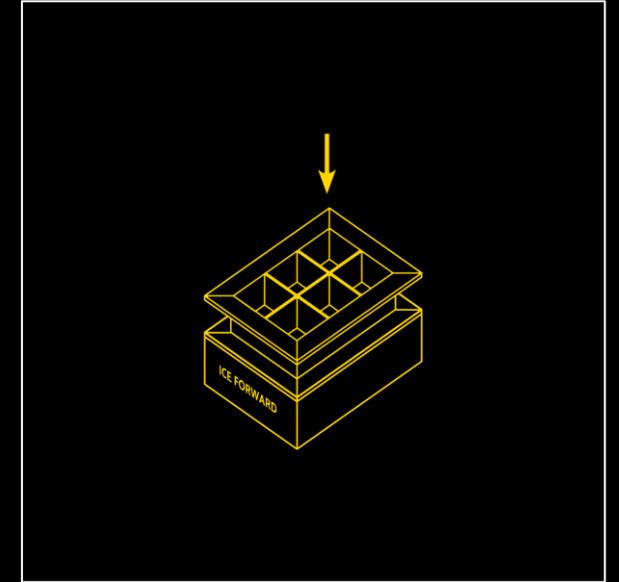
1. Stell die Füllform in die Isolierbox.



2. Fülle die Füllform vollständig mit Wasser.

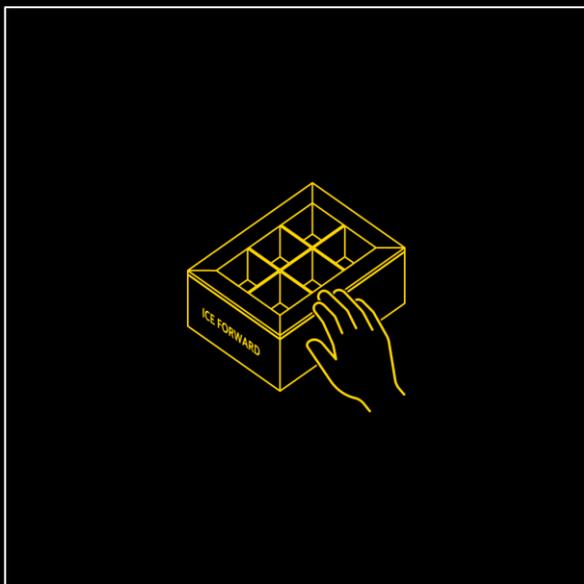


3. Setz die Modulform gerade auf die Füllform.

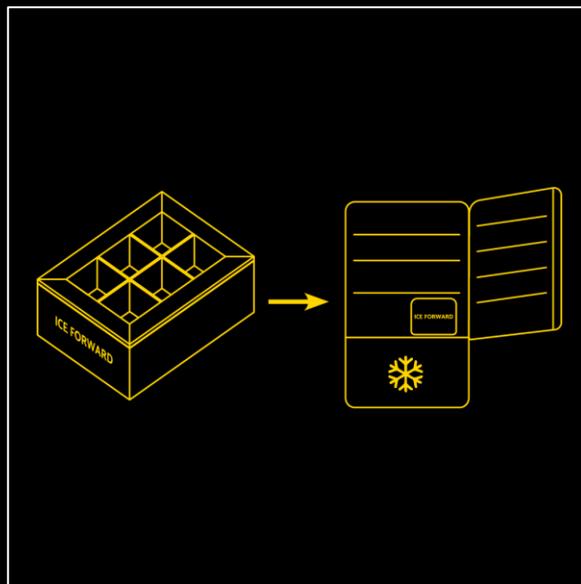


4. Die Form sinkt nach einem kurzen Andrücken selbstständig nach unten.

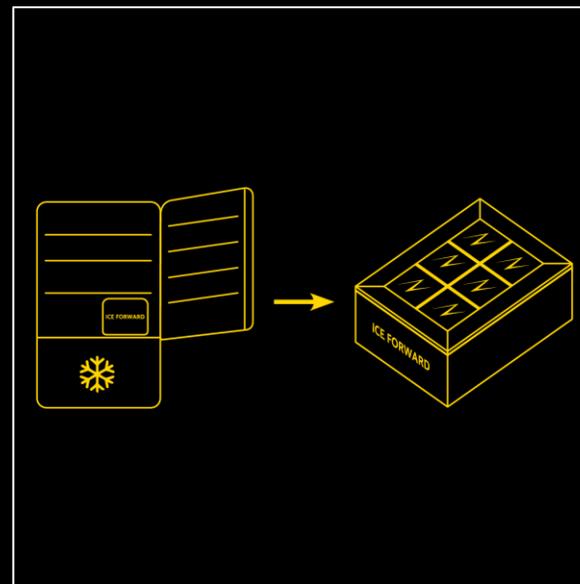
SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG



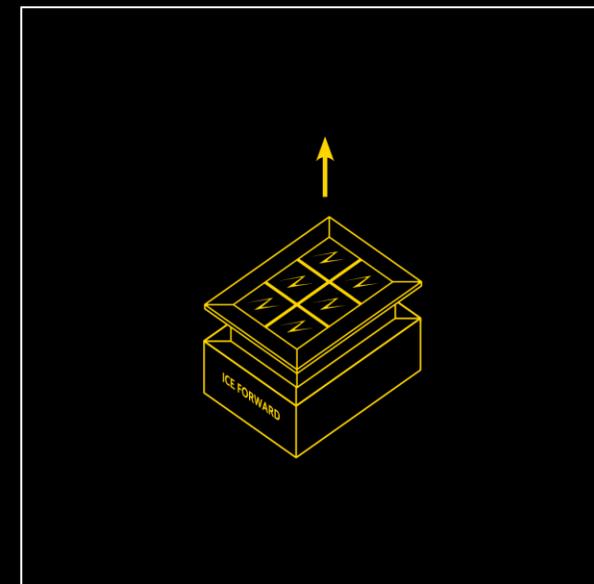
5. Wenn die Modulform eingesunken ist, kannst du den Rand rundum glattstreichen.



6. Stell die Box in den Gefrierschrank oder ins Eisfach. Wir empfehlen Temperaturen von -14 °C bis -12 °C .

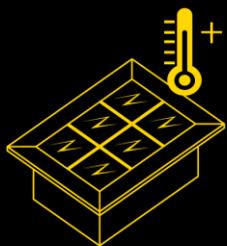


7. Wenn das Wasser in der Modulform vollständig gefroren ist, kannst du die Box aus dem Gefrierschrank nehmen.

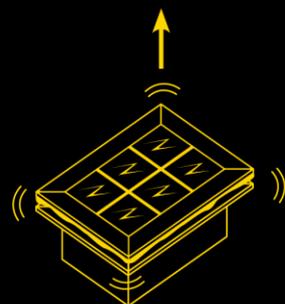


8. Nimm die Füllform direkt aus der Isolierbox, um das Antauen zu beschleunigen. Lass die Modulform dabei einfach in der Füllform stecken.

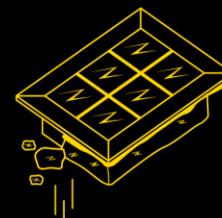
SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG



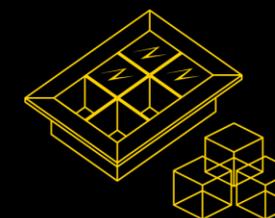
9. Lass die Füllform kurz bei Zimmertemperatur antauen.



10. Beweg die Modulform in der Füllform hin und her, um sie zu entnehmen.



11. Entferne das überflüssige Eis, das sich außen an der Modulform befindet.



12. Jetzt kannst du dein fertiges Eis problemlos aus der Form drücken.

DEIN EIS WIRD NICHT KOMPLETT KLAR? **KEINE SORGE!**

Es ist ganz normal, dass dein Eis nicht gleich beim ersten Versuch perfekt wird. Die Eisqualität ist von vielen Einflüssen abhängig, zum Beispiel von deinem Gefrierschrank, der Wasserqualität und der Umgebungstemperatur. Auf den nächsten Seiten findest du Tipps, mit denen du die Eisqualität optimieren kannst!

TIPPS & TRICKS

- Achte auf eine hohe Wasserqualität. Filter können helfen, die Wasserqualität zu erhöhen.
- Warmes Wasser verlangsamt den Gefrierprozess. So kann die Klarheit des Eises weiter erhöht werden.
- Achte darauf, alle Formen vor der Produktion gründlich zu reinigen.
- Klares Eis braucht Zeit. Die Regelzeiten liegen zwischen 16 und 24 Stunden.
- Das Eis, das sich in der Füllform bildet kannst du zum Shaken nutzen. So wird kein Wasser vergeudet.

SO WIRD DEIN EIS KLAR

Wenn dein Eis nicht vollständig klar wird, kann das verschiedene Gründe haben:

PROBLEM	LÖSUNG
Dein Gefrierschrank ist zu kalt eingestellt.	Probiere es mit höheren Temperaturen. Wir empfehlen -14 °C bis -12 °C .
Die Wasserqualität ist nicht ausreichend.	Verwende gefiltertes Wasser.
Das Eis gefriert zu schnell.	Verlangsame den Gefrierprozess durch die Verwendung von warmem Wasser.
Der Gefrierprozess verläuft unregelmäßig.	Platziere die Clear Ice Box nach dem Füllen an einer anderen Stelle in deinem Gefrierschrank. Probiere verschiedene Positionen aus.

CHEERS!



NOCH FRAGEN?

**VIDEOS UND INFORMATIONEN FINDEST DU AUF
WWW.CLEARICEBOX.COM**