

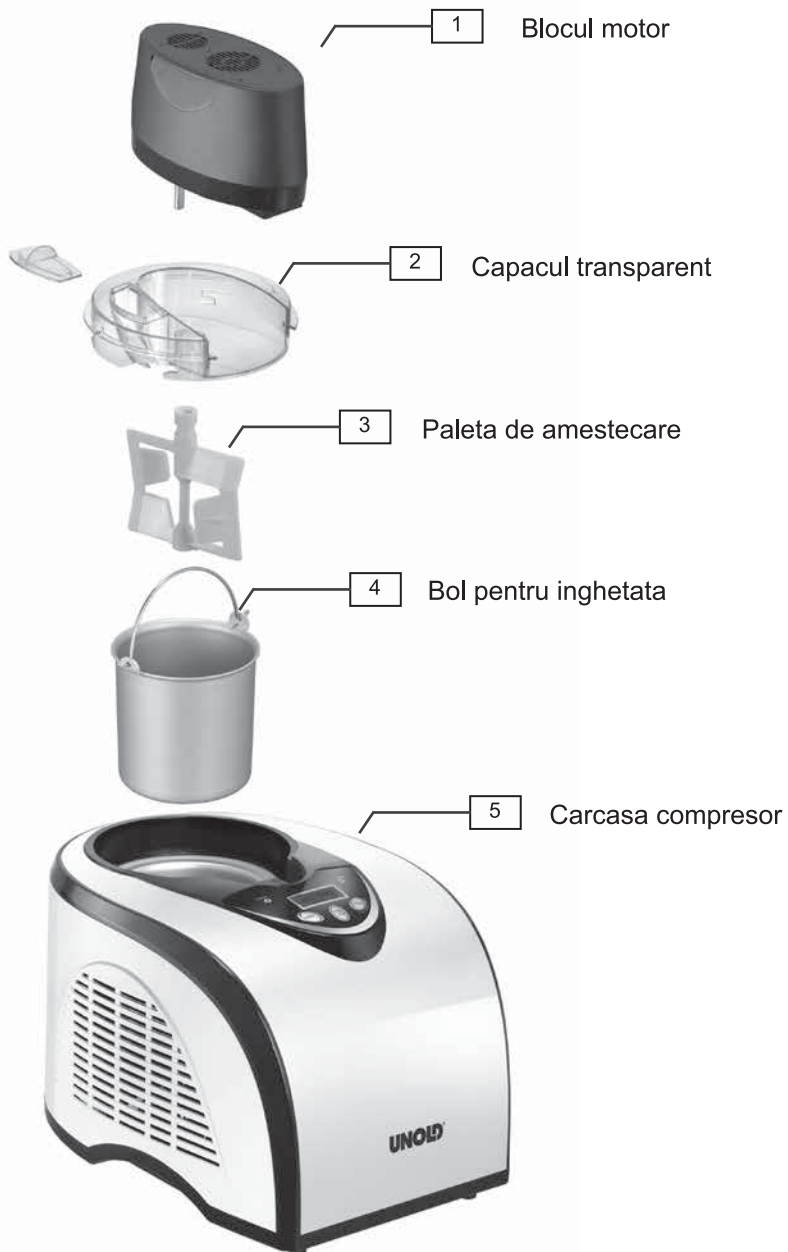
UNOLD®



MASINA DE INGHEATATA

INSTRUCTIUNI TEHNICE MODEL 48840

PARTI COMPONENTE



INSTRUCTIUNI PENTRU MODELUL 48840

SPECIFICATII TEHNICE



Putere nominala: 135 W, 220–240 V~, 50 Hz

Volum: 1,0 litri

Umplere
maxima: 750 ml

Dimensiuni: W/D/H aprox. 38,5 x 33,0 x 32,0 cm

Greutate: Aprox. 11,0 kg

Lungime cablu: Aprox. 150 cm

Functii: Operare pe baza de compresor, inghetata in doar 30 minute,
display digital pentru temperatura bolului, program automat,
destinat utilizarii permanente

Accesorii: Instructiuni de utilizare

Caracteristicile, tehnologia, culorile si designul aparatului sunt supuse modificarii fara notificare prealabila.

EXPLICAREA SIMBOLURILOR



Acest simbol indică pericole potențiale care pot avea ca rezultat vătămări corporale sau deteriorarea aparatului.

REGULI IMPORTANTE DE SIGURANTA

Va rugam sa cititi urmatoarele instructiuni si sa le pastrati pentru consultari ulterioare.

1. Acest aparat poate fi folosit de copii de 8 ani si peste si de persoane cu capacitati fizice, senzoriale si mentale reduse sau fara experienta, daca sunt supravegheate sau au fost instruite asupra modului de
2. folosire a aparatului intr-un mod sigur si au inteles toate pericolele pe care le implica. Copiii nu au voie sa se joace cu acest aparat. Curatarea si mentenanta nu trebuie facuta de catre copii, fara supraveghere adecvata.
2. Copiii mai mici de 3 ani nu trebuie lasati in apropierea aparatului fara supraveghere.

3. Copiii de la 3 ani si pana in 8 ani au voie doar sa apese butonul on/off al aparatului deja instalat in pozitia de utilizare, sunt supravegheati si au fost instruiti asupra modului de utilizare si a pericolelor de care le implica. Copiii intre 3 si 8 ani nu au voie sa bage stecherul in priza, sa curete sau sa repara aparatul.
4. Copiii trebuie supravegheati sa nu se joace cu aparatul.
5. Nu tineti aparatul in locuri la indemana copiilor.
6. Conectati aparatul numai la prize AC cu voltaj identic cu cel inscris pe aparat.
7. Nu folositi aparatul cu un timer extern sau cu un sistem de control la distanta.
8. Nu introduceti aparatul sau cablul de alimentare in apa sau alte lichide.
9. Nu introduceti aparatul in masina de spalat vase.
10. Nu atingeti aparatul sau cablul cu mainile ude.
11. Intrerupatorul, baza aparatului si cablul nu trebuie sa intre in contact cu apa. Daca intra in contact cu apa, stergeti partile respective cu o laveta uscata.
12. Acest aparat este destinat utilizarii in spatii domestice, ca de exemplu:
 - ⌋ zone de bucatarie din birouri, magazine si alte zone de lucru;
 - ⌋ gospodarii;
 - ⌋ in hoteluri, moteluri si alte locatii de acest gen;
13. Intindeti cablul de alimentare pana la capat.
14. Aveti grija sa nu lasati cablul atarnat peste marginea mesei sau a blatului mobilei.
15. Nu depasiti cantitatea maxima de umplere (max. 3/4 din volumul bolului de inghetata), pentru ca inghetata isi mareste volumul in timpul inghetarii.
16. Puneti mereu ingredientele in bolul detasabil, niciodata direct in cavitatea carcasei compresorului.
17. Nu introduceti mana sau diferite ustensile in bolul aparatului, in timpul functionarii - risc de accidentare.
18. Folositi aparatul numai cand este perfect ambalat.
19. Nu folositi aparatul fara bolul special pentru inghetata!
20. In timpul functionarii, orificiile de ventilare ale compresorului si ale motorului trebuie sa fie neacoperite.
21. Nu folositi aparatul cu accesorii de la alte produse sau producatori.
22. Nu folositi ustensile ascutite pentru a scoate inghetata. Folositi doar spatule sau linguri din plastic sau lemn.

Verificati regulat stecherul si cablul de alimentare, pentru defectiuni. In cazul in care observati o defectiune, trimiteti aparatul pentru

evaluare la service-ul firmei de unde l-ati cumparat. Orice reparatie neautorizata este un risc si anuleaza garantia.



Nu introduceti mana in aparat in timpul functionarii - risc de ranire!

Dupa despatchetare, nu folositi aparatul pentru cel putin 2 ore. Lichidul de racire din aparat trebuie sa se aseze, pentru a preveni o defectare a compresorului.

Cand despatchetati aparatul si scoateti ambalajele, aveti grija sa nu inclinati aparatul mai mult de 45°, pentru a preveni defectarea compresorului.

Producatorul nu este raspunzator pentru defectiunile cauzate de asamblarea incorecta, utilizarea incorecta sau reparatiile neautorizate.

INAINTE DE PRIMA UTILIZARE A PRODUSULUI

1. Inainte de prima utilizare, spalati partile detasabile, cu exceptia blocului motor (1) si a carcasei compresorului (6), in apa calda cu detergent.
2. Stergeti cele doua parti cu o laveta umeda.
3. Asezati aparatul pe o suprafata plana si uscata.

PREGATIREA INGHETATEI



1. Pregatiti ingredientele conform retetei alese. Daca ingredientele trebuie gatite inainte, faceti acest lucru cu o zi inainte, deoarece compozitia trebuie racita bine inainte de a fi introdusa in masina de inghetata.
2. Pasati fructele chiar inainte de a face inghetata, adaugati bucatile de

- fructe chiar înainte de finalizarea procesului de înghețare.
3. Raciti compozitia de înghețata la o temperatură de 6–8°C.
 4. Puneti ingredientele racite in bolul de înghețata (4). Nu depasiti cantitatea maxima de $\frac{3}{4}$ din volumul bolului, pentru ca înghețata isi va mari volumul in timpul procesului de înghețare.
 5. Folositi alcool in cantitati mici, deoarece va mari timpul necesar înghețarii.
 6. Asezati inelul de etanșeizare (5) pe marginea de sus a cavitatii (6).
 7. Asezati bolul de înghețata plin (4) in cavitatea speciala din carcasa compresorului (6).
 8. Fixati paleta (3) pe capacul transparent (2).
 9. Asezati capacul transparent (2) impreuna cu paleta (3) deasupra bolului si rotiti-l in sensul acelor de ceasornic. Orificiul pentru introducerea ingredientelor este plasat in partea stanga.
 10. Asezati blocul motor (1) peste capacul transparent (2) si aveti grija ca axul paletei (3) sa intre perfect in orificiul special si sa verificati daca aveti contact cu carcasa compresorului (6).
 11. Introduceti stecherul in priza si apasati butonul ON/OFF pentru a porni masina. Display-ul va afisa „50:00” an. Aparatul este pregatit pentru folosire.
 12. Selectati timpul dorit de congelare apasand in mod repetat butonul Time select in pasi de 10 minute (10, 20, 30, 40 si 50 minute).
 13. Apasati butonul START/STOP. Dupa cateva secunde, aparatul va incepe sa mixeze. Lumina verde de control va fi aprinsa.
 14. Dupa aprox. 2 minute, congelarea este activata si se aprinde lumina rosie.
 15. Display-ul afiseaza alternativ timpul ramas si temperatura bolului pentru înghețata.
 16. In timpul functionarii, aparatul poate fi oprit oricand, prin apasarea butonului START/STOP timp de cel putin 2 secunde.
 17. In timpul functionarii, timpul de înghețare poate fi extins apasand butonul Time Select, in pasi de cate 5 minute, pana la maxim 50 minute.
 18. Aparatul se inchide automat dupa finalizarea timpului preselectat. Veti auzi 10 beep-uri. Display-ul va afisa „0:00”. Înghețata poate fi scoasa.
 19. Daca înghețata este prea moale, puteti reporni aparatul apasand butonul START/STOP pentru cel putin 2 secunde. Selectati congelarea suplimentara, apasand butonul Time Select. Apoi apasati START/STOP. Aparatul va porni pentru timpul preselectat si apoi va trece in modul initial.
 20. Daca înghețata nu este scoasa in 10 minute de la beep-uri, functia automata de congelare se va activa pentru a nu permite înghețatei sa se topeasca.

21. Aceasta functie raceste inghetata in pasi de 10 minute, pana la maxim 1 ora. Apoi aparatul revine in modul initial.
22. Opriti si scoateti din priza aparatul inainte de a scoate inghetata.
23. Ca sa scoateti inghetata, ridicati mai intai blocul motor si apoi capacul transparent, rotindu-l in sensul invers acelor de ceasornic.
24. Scoateti bolul si apoi paleta din interior.
25. Mutati inghetata intr-un recipient cu capac etans si puneti-o in frigider. Nu folositi ustensile ascutite, ci linguri sau spatule din plastic sau lemn.
26. De acum puteti pregati o noua inghetata, restartand aparatul conform capitolului 1.

CURATARE



Opriti si scoateti din priza aparatul. Lasati-l sa se raceasca.

1. Nu curatati aparatul, blocul motor si cablul sub jet de apa sau de un alt lichid.
2. Nu folositi detergenti abrazivi care pot afecta suprafata aparatului.
3. Toate partile componente, cu exceptia blocului motor, pot fi curatate in apa calda cu detergent.
Nu folositi masina de vase!
4. Carcasa compresorului si blocul motor pot fi sterse cu o laveta umeda.
5. Stergeti foarte bine toate componentele inainte de a le reasambla.

RETETE: INFORMATII GENERALE

In paginile urmatoare veti gasi cateva informatii utile despre prepararea inghetatei si cateva retete de baza. Va sfatuim sa adaptati cantitatile in functie de cantitatea maxima de umplere a bolului de inghetata.

Inghetata are cel mai apetisant miros cand este proaspata. Inghetata facuta in casa nu contine conservanti si trebuie consumata imediat.

Daca doriti sa pastrati inghetata pentru un timp, ar trebui sa ii adaugati 20g de baza de inghetata pentru a forma cristale mari de gheata.

Folositi doar fructe coapte pentru inghetata cu fructe. Bucatile de fructe ar trebui adaugate la sfarsitul congelarii.

Folositi doar oua foarte proaspete.

Puteti inlocui laptele cu smantana sau invers.

O cantitate mai mare de smantana va face inghetata mai moale.

Zaharul poate fi inlocuit cu miere, sirop sau indulcitori (nu in cazul inghetatei moi).

Laptele poate fi inlocuit cu lapte de soia. Daca vreti inghetata tare, puneti compozitia in frigider timp de 15 - 30 minute inainte de a fi pusa in bol sau doar selectati un timp mai lung de congelare.

Ingredientele trebuie foarte bine racite inainte de a fi introduse in bol. Cu cat sunt mai reci ingredientele, cu atat se va scurta timpul de preparare (intre 15 si 30 minute).

Inghetata isi va pierde gustul si calitatea, daca este pastrata prea multa vreme.

Pentru a pastra inghetata o perioada, nu o lasati in bolul special ci mutati-o intr-un recipient etans adecvat pentru pastrarea in congelator. Inghetata poate fi pastrata in congelator o perioada scurta.

Consumati inghetata de casa in maxim 1 saptamana. Inghetata topita trebuie folosita imediat si nu trebuie congelata din nou.

CREMA DE INGHETATA

Crema de inghetata este facuta din lapte, smantana, galbenus de ou, zahar si alte ingrediente. Preparatul devine omogen si moale, prin amestecarea constanta in timpul inghetarii.

Reteta de baza inghetata de vanilie

200ml lapte, 250ml smantana, 1 pastaie de vanilie, 1 varf de sare, 3 galbenusuri de ou, 3 linguri zahar
Incalziti laptele si smantana, scoateti miezul din pastaie si adaugati-l in compozitie, impreuna cu sarea.
Bateti galbenusurile cu zahar si turnati compozitia treptat in laptele cald.
Lasati preparatul la racit timp de 24 ore, apoi preparati inghetata in masina de facut inghetata..
SFAT: Pentru copii, adaugati cateva chipsuri de ciocolata sau bucatele de jeleu, la sfarsitul inghetarii.

Inghetata rapida de vanilie

100ml lapte, 300ml smantana, 1 ou, 3 linguri de zahar, 1-2 lingurite zahar vanilat. Amestecati ingredientele si preparati inghetata in aparat.

Reteta de baza inghetata de ciocolata

½ de baton de ciocolata simpla, ½ baton de ciocolata cu lapte, 250ml smantana, 50ml lapte, 1 ou.
Incalziti ciocolata, laptele si smantana, apoi lasati-le sa se raceasca timp de 24 ore. Adaugati oul si preparati inghetata.

Inghetata rapida de ciocolata

150ml sirop de ciocolata, 1 ou, 150ml smantana, 150ml lapte.
Amestecati toate ingredientele si preparati inghetata cu masina de facut inghetata.

Inghetata cu cafea

Preparati inghetata de vanilie conform retetei de baza, dar adaugati 2-3 linguri de cafea granulata sau espresso in laptele fierbinte. La sfarsitul perioadei de inghetare, adaugati 1-2 linguri de lichior de cafea.

Inghetata de nuci

Caramelizati 50g de zahar intr-o tigaie, adaugati 50g nuci taiate in bucatele si amestecati-le. Lasati caramelul sa se raceasca pe un platou uns cu ulei. Preparati inghetata de vanilie conform retetei de baza si adaugati nucile caramelizate la finalul procesului. SFAT: Puteti inlocui nucile cu seminte de dovleac. Puteti asezona

inghetata cu 1 lingurita de ulei din seminte de dovleac.

Inghetata de amaretto

Preparati inghetata de vanilie conform retetei de baza. Adaugati 100g bucatele de picromigdale si 2-3 linguri de lichior amaretto, la sfarsitul inghetarii.

INGHETATA MOALE

Inghetata de zmeura

300ml smantana, ½ lingura zahar vanilat, 65g miere, 1 galbenus de ou, 1 ou, 1 varf de sare, 150ml zmeura. Amestecati smantana, zaharul vanilat si mierea. Adaugati zmeura, ouale si sarea chiar inainte de prepararea inghetatei.

Inghetata de vanilie

300ml smantana, ½ dintr-o pastaie de vanilie, 65g miere, 1 galbenus de ou, 1 ou, 1 varf de sare. Puneti la fiert smantana, vanilia si mierea cu o zi inainte si lasati-le la rece. Amestecati toate ingredientele si preparati inghetata in masina de facut inghetata.

Inghetata de ciocolata

300ml smantana, 30g ciocolata cu lapte, 30g ciocolata neagra, 1 galbenus de ou, 1 ou, 1 varf de sare. Incalziti smantana si ciocolata cu o zi inainte si lasati-le sa se raceasca. Adaugati ouale si sarea chiar inainte de prepararea inghetatei.

Reteta de baza

300ml smantana, 65g miere, 2 galbenusuri de ou, 1 ou, 1 varf de sare. Amestecati toate ingredientele si preparati inghetata in masina de facut inghetata. Asezonati preparatul cu lichior, chipsuri de ciocolata etc.

INGHETATA DE FRUCTE

Inghetata de fructe este facuta in mare parte din fructe pasate cu zahar, smantana sau iaurt si uneori, albus de ou. Preparatul devine omogen si moale prin amestecarea constanta in timpul inghetarii.

Reteta de baza

250g fructe pasate, 1 lingurita suc de lamaie, 75g zahar, 1 lingura albus de ou, 125ml smantana. Amestecati fructele cu zaharul si sucul de lamaie. Bateti albusul impreuna

cu smantana si adaugati-le peste fructe. Amestecati toate ingredientele si preparati inghetata in masina de facut inghetata. Daca folositi fructe de la cutie, este posibil sa nu fie nevoie de zahar suplimentar.

Reteta de baza inghetata de capsune

300g capsune, 2 linguri zahar, 250ml smantana dulce, 30ml lapte. Amestecati capsunile pasate cu toate celelalte ingrediente si preparati inghetata in masina.

Inghetata de iaurt cu fructe

250g fructe pasate (capsune, zmeura, cirese etc.), 1 varf de indulcitor, 250ml iaurt natural, 2 linguri smantana. Preparati inghetata conform retetei.

Reteta de inghetata cu iaurt de fructe

Preparati inghetata din 600ml iaurt cu fructe (4,5% grasime).

Inghetata din mango si nuca de cocos

1 mango copt, 1 cupa iaurt natural, 150ml lapte de nuca de cocos, 2 linguri zahar, 2 linguri nuca de cocos la gratar. Curatati si pasati fructul de mango, amestecati-l cu restul ingredientelor si preparati inghetata in masina.

SERBET

Serbetul poate fi facut din aproape orice fruct sau suc de fructe, ca de exemplu zmeura, caise, piersici, pepeni, kiwi etc. Serbetul trebuie amestecat continuu in timpul procesului de inghetare, pentru a nu se forma cristale mari de gheata. Serbetul nu trebuie sa fie neaparat dulce. Incercati serbetul de rosii sau de campari de portocala, ca aperitiv pentru cina. O forma speciala de prezentare este aceea in care serbetul este servit in pahare de sampanie.

Reteta de baza

500-600ml fructe pasate/suc de fructe, 50-100g zahar (in functie de tipul de fructe), 1-2 linguri albus de ou. Amestecati toate ingredientele si preparati inghetata in masina. Serbetul poate fi asezonat cu 1 lingura licheur, brandy etc. Daca folositi fructe de la cutie, este posibil sa nu fie nevoie de zahar suplimentar.

Serbet de capsune

300g capsune, 1 lingurita suc de lamaie, 1 lingura albus de ou, 3 linguri zahar, 100ml suc de mere. Amestecati toate ingredientele si pregatiti serbetul in masina de facut inghetata.

Serbet de campari de portocale

500ml suc de portocale, 100ml Campari, 1-2 linguri albus de ou, zahar dupa gust. Amestecati toate ingredientele si pregatiti serbetul in masina.

Serbet cu licheur de coacaze negre

500ml coacaze negre pasate, sucul de la 1 lamaie, 50g zahar, 20ml licheur de coacaze negre, 1 albus de ou. Strecurati coacazele negre pasate printr-o sita, apoi amestecati-le cu restul ingredientelor si pregatiti serbetul in masina de facut inghetata.

Serbet de busuioc si sampanie

1 manunchi de frunze de busuioc, 100g zahar, 200ml vin alb sec, 100ml sampanie, sucul de la 1 lamaie, 1 albus. Pasati frunzele de busuioc impreuna cu 100ml vin alb si lasati amestecul sa se aseze timp de cel putin 30 min. Dati in clocot zaharul cu restul de vin. Strecurati amestecul cu frunze de busuioc printr-o sita fina si apoi adaugati-l in siropul racit. Amestecati ingredientele si pregatiti serbetul. Sfat: Puteti prepara si fara busuioc.

Serbet de flori de soc

500ml apa, 200g zahar de patiserie, 8-10 flori de soc, 1 lamaie, 1 albus de ou.

Dati in clocot zaharul cu apa. Luati amestecul de pe foc si adaugati florile de soc (clatite in prealabil) si lasati-le in apa timp de cel putin 30 minute. Strecurati amestecul si lasati siropul sa se raceasca. Amestecati siropul cu albusul si pregatiti serbetul in masina. Serviti serbetul impreuna cu fructe de sezon (capsune, coacaze) si flori de soc la gratar.

PARFAIT

Baza unui parfait este formata din galbenus de ou si zahar, batute in bain-marie si apoi amestecate si inghetate impreuna cu alte ingrediente si cu smantana, pentru a se transforma intr-o inghetata cremoasa.

Parfait cu brandy Calvados de mere

300g mere, 1 lamaie, 2 linguri Calvados sau brandy de mere, 1 ou, 1 galbenus de ou, 60g zahar, 200ml smantana. Curatati merele si taiati-le in cubulete, apoi amestecati-le cu sucul de lamaie. Luati o lingurita de mere si pastrati-o deoparte. Pasati restul merelor intr-o cantitate mica de apa. Bateti ouale si zaharul in bain-marie. Adaugati merele pasate in amestecul facut anterior si racit. Bateti smantana si adaugati-o in amestec. Pregatiti inghetata in masina. La sfarsitul procesului de inghetare, adaugati cubuletele de mar pastrate si cantitatea de brandy.

Parfait cu praline

40g zahar, 60ml apa, 2 galbenusuri, 1 lingurita zahar vanilat, 1 varf de coaja rasa de portocala, 60g ciocolata, 50g nuga, 1 lingura lichior de cacao sau rom, 200ml smantana. Fierbeti zaharul in apa. Bateti oul impreuna cu apa cu zahar racita, zaharul vanilat si cojile de portocala. Topiti ciocolata si nuga si apoi adaugati-le in amestecul pa baza de oua. Turnati lichiorul sau romul. Adaugati smantana batura. Amestecati ingredientele si pregatiti inghetata in aparat.

RETETE CU STEVIE

Puteti inlocui zaharul cu stevia. In acest caz, inlocuiti cu stevie aprox. 1/10 din cantitatea de zahar specificata de reteta (de exemplu, fin loc de 100 g zahar, folositi 10 g de stevie).

Va oferim cateva retete de inspiratie. Va rugam sa tineti cont de faptul ca inghetata de ciocolata nu poate fi facuta, deoarece grasimea si zaharul provin din ciocolata. De asemenea, nu puteti face inghetata de vanilie, deoarece zaharul este, in acest caz, un accelerator al aromei.

Folositi numai oua foarte proaspete.

Consumati inghetata intr-o saptamana. Consumati imediat inghetata topita, nu o recongelati.

Inghetata de kiwi

5 kiwi copti, 10 g stevia, 2 linguri sos de mere, 250 ml suc de mere, 2 albusuri de ou, 1 lingura suc lamaie. Decojiti kiwi, taiati fructele in bucati si puneti-le intr-un bol mai inalt. Adaugati stevia, sosul si sucul. Pasati totul cu mixerul manual. Bateti albusurile si sucul de lamaie pana obtineti o crema si amestecati-o cu kiwi. Turnati totul in masina si congelati timp de aprox. 40 minute.

Sorbet de cirese amare

250 g cirese amare (din borcan, scurse), 1 lingura suc lamaie, 5 g stevia, 250 ml suc de mere, 1 pliculet de gelatina care se dizolva in lichide reci. Puneti toate ingredientele intr-un bol mai inalt si pasati-le cu mixerul. Turnati compozitia in masina si congelati-o aprox. 40 minute.

Crema inghetata de rosii

(Ca aperitiv sau fel intermediar, in zilele toride)
125 ml suc de rosii, 125 ml piure de rosii (produs finit), 200 g smantana, 100 g smantana dulce, 1/2 lingura sare, 2 varfuri stevie,

2 linguri suc de lamaie, 1/2 lingura de patrunjel tocat, 1/2 lingura arpagic tocat, 1 pliculet de gelatina, piper negru si sos Tabasco, dupa gust.

Puneti ingredientele intr-un bol mai inalt si pasati-le cu mixerul manual.

Turnati compozitia in masina si congelati-o aprox. 40 minute.

Sfat: Puteti adauga intre 1 si 2 linguri de otet balsamic (in functie de cantitatea de inghetata preparata) si frunze de busuioc tocate. In acest caz, nu mai nu mai puneti sosul Tabasco, patrunjelul si arpagicul.

Inghetata de castravete

1 castravete, 2 linguri suc de lamaie, 1 lingura ulei de floarea-soarelui, 1 lingura ulei de masline, 1 pliculet condimente pentru salata de castraveti (sau 2 linguri de marar tocat), 3 g stevie, 1 pliculet de gelatina care se dizolva in lichide reci, 2 albusuri, sare si piper dupa gust.

Decojiti castravetii si taiati-i pe jumătate, scoateti semintele, taiati-i in bucati mari si puneti-le intr-un bol inalt. Pasati bucatile de castravete. Adaugati restul ingredientelor, cu exceptia albusurilor

si amestecati. Adaugati un varf de sare peste albusuri si bateti-le pana devin cremoase, apoi incorporati-l in piureul de castravete. Turnati compozitia in masina si congelati-o 30-40 minute.

Inghetata de lapte batut

200 ml lapte batut, 100 ml lapte, 100 ml smantana, 2 galbenusuri, 10 g stevia, 1/2 lingura coaja de lamaie.

Varianta 1 de preparare

Alegeti aceasta varianta doar daca veti folosi oua foarte proaspete. Puneti ingredientele intr-un bol inalt si pasati-le cu mixerul de mana. Turnati compozitia in masina si congelati-o aprox. 40 minute.

Varianta 2 de preparare

Bateti galbenusurile si stevia pana obtineti o crema. Fierbeti laptele si smantana si adaugati-le peste oua si stevie, apoi lasati la racit. Ideal ar fi sa pregatiti compozitia

cu o zi inainte. Cand amestecul de stevie s-a racit, adaugati laptele batut (nu il adaugati decat dupa racirea amestecului, altfel laptele se va branzi). Turnati compozitia in masina si congelati-o aprox. 40 minute.

Inghetata de capsune

250 g capsune, 10 g stevie, 100 ml lapte, 100 ml smantana, 1 lingura suc de lamaie.

Puneti ingredientele intr-un bol inalt si pasati-le cu mixerul manual.

Turnati compozitia in masina si congelati-o aprox. 40 minute.

Sfat: Adaugati 1-2 linguri de frunze de menta sau de busuioc.

Puteti folosi afine sau zmeura in loc de capsune.

ARUNCAREA DESEURILOR/PROTEJAREA MEDIULUI

Nu aruncati acest aparat impreuna cu deseurile menajere. Va rugam sa duceti produsul la un centru de colectare al produselor electrice si electronice. Colectarea selectiva si reciclarea corecta a deseurilor protejeaza mediul, resursele naturale si sanatatea oamenilor.



Aus dem Hause

UNOLD®