

**UNOLD®**



**ВИРОБНИК МОРОЗИВА UNO**

**Посібник з використання**

**Модель 48825**

UNOLD  
©

Copyright ©

**UNOLD** AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0

Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12

E-Mail [info@unold.de](mailto:info@unold.de)

Internet [www.unold.de](http://www.unold.de)

**UNOLD®**



**UNOLD®**  
Care + Style



**UNOLD®**  
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter [www.unold.de](http://www.unold.de)



<b>Інструкція з експлуатації моделі 48825</b>	
<b>Технічні дані 7</b>	
<b>Пояснення символів 7</b>	
<b>Для вашої безпеки 7</b>	
<b>Перед першим використанням 10</b>	
<b>Опис кнопок 11</b>	
<b>Виготовлення морозива 12</b>	
<b>Чистка та догляд 14</b>	
<b>Примітки до рецептів 15</b>	
<b>Рецепти 15</b>	
<b>Рецепти стевії 19</b>	
<b>Положення про гарантії 21</b>	
<b>Утилізація / захист навколишнього середовища 21</b>	

## ВАШ НОВИЙ ВИРОБНИК МОРОЗИВА



## **ВАШ НОВИЙ ВИРОБНИК МОРОЗИВА**

- 1 Прозора кришка (1)
- 2 Змішувач (2)
- 3 Ємність з морозивом (3)
- 4 Корпус компресора (4)

**ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ МОДЕЛІ 48872****ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Потужність: 135 Вт, 220–240 В ~, 50 Гц

Ємність: 1,2 літра

Макс. кількість наповнення: 750 мл

Розміри: Ш / Д / В припл. 24,8 x 27,5 x 35,9 см

Вага, припл. 9,00 кг

Шнур живлення: припл. 140 см

Особливості: Повністю автоматичний, самоохолоджуючий компресор для безперервного виробництва холоду, елегантний дизайн з нержавіючої сталі, кнопка меню на три функції: Mix, Freeze, Mix & Freeze, знімна миска для морозива, надійний двигун, підходить для безперервної роботи

Аксесуари: Інструкція з експлуатації з рецептами

**Особливості обладнання, технології, кольори та дизайн можуть змінюватися без попереднього повідомлення.**

**ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ**

Цей символ позначає можливу небезпеку, яка може призвести до травмування або пошкодження приладу.



Обережно: небезпека пожежі. Цей символ вказує на можливу пожежну небезпеку.

**ДЛЯ ВАШОЇ БЕЗПЕКИ**

## **Будь ласка, прочитайте наведені нижче інструкції та тримайте їх під рукою для подальшого використання.**

1. Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і старше, а також люди зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, якщо їм надано нагляд чи інструкцію щодо використання приладу безпечним способом, і вони розуміють небезпеки, пов'язані з використанням.

2. Діти не повинні грати з приладом.

3. Прибирання та обслуговування не повинні виконувати діти, якщо вони не старші 8 років та під наглядом.

4. Тримайте прилад та шнур живлення поза досяжністю дітей до 8 років.

5. Підключіть прилад тільки до змінного струму відповідно до таблиці.

6. Приладами не призначено керувати за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

7. Після використання, перед чищенням та у разі неполадок завжди вийміть мережу з розетки.

8. Не занурюйте моторний блок, шнур живлення та вилку у воду - небезпека короткого замикання.

9. Не чистіть будь-які частини приладу в посудомийній машині, а лише у теплій мильній воді.

10. Поставте прилад на вільну і рівну поверхню.

11. Ніколи не кладіть прилад чи кабель на гарячі поверхні і не працюйте з ним поблизу відкритого полум'я.

12. Цей прилад призначений для побутового та подібного використання, наприклад:

( кухонні приміщення персоналу в магазинах, офісах та інших ( робочих середовищах;

( сільськогосподарські підприємства;

( клієнтами в готелях, мотелях та інших приміщеннях



розміщення;

(ночівля та сніданок та будинки відпочинку.

13. Повністю відкрутіть шнур живлення.

14. Переконайтесь, що шнур живлення не висить над краєм робочої верхівки.

15. Не перевищуйте максимальну кількість наповнення (максимум 3/4 об'єму миски для морозива), оскільки морозиво під час заморожування розшириться.

16. Завжди заливайте інгредієнти в знімну чашу морозива, але ніколи безпосередньо в поглиблення корпусу компресора.

17. Ніколи не використовуйте пристрій без льоду!

18. Використовуйте прилад лише при належному зібранні.

19. Під час роботи вентиляційні прорізи корпусу компресора, а також блоку двигуна повинні бути вільними та незакритими.

20. Ніколи не використовуйте прилад без миски з морозивом!

21. Не використовуйте прилад з аксесуарами інших машин або марок.

Не використовуйте жодних гострих предметів, щоб дістати морозиво. Використовуйте лише пластикові або дерев'яні ложки або шпателі. Регулярно перевіряйте штепсельний вилку та шнур живлення на предмет зносу та пошкоджень. У разі несправності, будь ласка, надішліть прилад для перевірки / ремонту до нашої служби продажу. Неадекватний ремонт може становити ризик для користувача та призвести до втрати гарантії.



**Ніколи не кладіть руку в машину під час роботи - небезпека травмування! Після розпакування просимо не користуватися приладом принаймні дві години. Охолоджуюча рідина в приладі повинна спочатку осісти, щоб не пошкодити компресор. Розпаковуючи прилад та виймаючи пакувальний матеріал, переконайтесь, що не нахилиєте прилад на 45°, щоб уникнути пошкодження компресора всередині приладу.**

Попередження: наповнюйте лише харчовими продуктами.

**УВАГА:** Не зберігайте в цьому приладі вибухонебезпечні речовини, такі як аерозольні балончики з горючим паливом.



**УВАГА:** Недопускайте перешкоду вентильяційних отворах, у корпусі приладу чи вбудованій конструкції

**Попередження:** Не використовуйте механічні пристрої чи інші засоби для прискорення процесу розморожування, крім тих, які рекомендує виробник.

**Попередження:** Не пошкоджуйте контур холодоагенту. **Попередження:** Не використовуйте електроприлади всередині відсіків для зберігання продуктів, якщо вони не є типом, рекомендованим виробником.

Ізобутен холодоагенту (R600a) міститься в ланцюзі холодоагенту приладу - природний газ з високим рівнем екологічної сумісності, який, тим не менш, є легкозаймистим. Під час транспортування та встановлення приладу переконайтесь, що жоден із компонентів контуру холодоагенту не пошкоджений. Холодоагент (R600a) є горючим.

**При пошкодженні контуру холодоагенту:**

Уникайте відкриття полум'я та джерел займання.

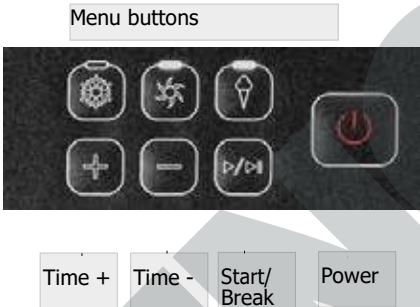
Ретельно перевірте приміщення, в якому знаходиться прилад.

Виробник не несе відповідальності у разі неправильної збірки, неправильного чи неправильного використання або якщо ремонт проводиться сторонніми особами.

## **ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИСТРОЮ**

1. Перед першим введенням у дію вашої морозильної машини рекомендуємо промити всі знімні деталі - крім корпусу компресора (4) - теплою водою.
2. Протріть корпус і проріз для миски з морозивом вологою, добре відірваною тканиною.
3. Поставте прилад на суху рівну робочу поверхню.
4. Через зберігання та транспортування в деяких випадках трапляється, що мастило стає нееластичним. Якщо змішувач не повертається автоматично під час першого використання машини або після тривалої паузи, натисніть на змішувач у миску з морозивом і поверніть його за годинниковою стрілкою вручну. Зазвичай це допомагає послабити блокування та дозволяє надалі працювати без проблем.

## ОПИС КНОПОК



### Кнопка “Power”

Коли штепсельна виетка знаходиться в розетці живлення, прилад перебуває в режимі очікування. На дисплеї відображається "00". Натисніть кнопку, щоб увімкнути прилад. Дисплей загоряється та показує "60:00". Щоб вимкнути прилад під час роботи, натисніть і цю кнопку.

### Кнопка “Menu”

За допомогою цих кнопок ви вибираєте між трьома програмами підготовки «Змішати та заморожувати», «Заморожувати» або лише «Змішувати».

### Кнопка “Time +”

При натисканні цієї кнопки під час роботи прилад повертається до початкового режиму. Кнопка "Час +"

Ця кнопка продовжує час на 1 хвилину. Коли ви продовжуєте натискати цю кнопку, час подовжується постійно.

### Кнопка “Time –”

Ця кнопка скорочує час на 1 хвилину. Коли ви продовжуєте натискати цю кнопку, час скорочується постійно. Мінімальний час на підготовку - 5 хвилин. Неможливо встановити час підготовки менше 5 хвилин.

### Кнопка “Start/Break” (Start/Pause)

Ця кнопка запускає вибрані програми. Перервати програми можна також, натиснувши цю кнопку. Коли ви перериваєте програму, також переривається попередньо вибраний час. Як тільки ви натиснете кнопку START / BREAK, прилад перезапуститься. Порада: Якщо процедура підготовки не запуститься знову за 10 хвилин, прилад буде вимкнено автоматично. Потім потрібно натиснути кнопку POWER і виконати всі налаштування заново.

Будь ласка, не натискайте кнопку кілька разів. Щоб уникнути пошкодження компресора, зачекайте 5 хвилин, перш ніж знову натиснути кнопку.

## ВИГОТОВЛЕННЯ МОРОЗИВА

1. Підготуйте інгредієнти для морозива, як зазначено в рецепті. Якщо суміш з морозивом потрібно готувати, це потрібно робити за день заздалегідь, щоб суміш встигла ретельно охолонути.
2. Охладіть готову суміш морозива або необхідні інгредієнти до температури 6–8 ° С.
3. Готуйте пюре безпосередньо перед змішуванням інгредієнтів, а в кінці додайте шматочки фруктів.
4. Додавайте алкоголь економно та не додавайте його до закінчення часу заморожування, оскільки алкоголь подовжує час, необхідний для заморожування.
5. Поставте знімну миску для морозива в простір, який знаходиться в корпусі для компресу (4).
6. Помістіть міксер (2) на вал посередині миски з морозивом.
7. Помістіть міксер рівно на вертикальний вал на дно чаші з морозивом (3).
8. Наповніть охолоджені інгредієнти в знімну миску з морозивом. Будьте впевнені, що не перевищуйте максимальну ємність, що становить приблизно  $\frac{3}{4}$  чаші, оскільки лід розширюється завдяки процесу замерзання. Однак ми рекомендуємо наповнити крижаний посуд хоча б наполовину для однорідного процесу заморожування.
9. Поставте кришку на миску з морозивом.
10. Підключіть шнур живлення до електричної розетки та увімкніть прилад за допомогою кнопки POWER. Дисплей коротко загоряється синім кольором та відображається "60:00".
11. Символ для стандартної програми Mix & Freeze блимає.
12. Прилад готовий до роботи.

1. Тепер ви можете вибрати потрібну програму за допомогою кнопки «Меню». Вибрана програма позначається відповідним символом.

2. Доступні наступні програми:

Символ	Програма
	Змішати і заморозити
	Заморозити
	Змішати

## **Змішати і заморозити**

Попередньо встановлений час для приготування звичайного морозива - 60:00.

Ви можете вибрати бажаний час підготовки за допомогою поворотної ручки для регулювання часу. Це можливо за кроком 1 хвилину між 60 і 5 хвилинами.

## **Заморозити**

Якщо морозиво не має потрібної консистенції, ви можете продовжити час заморожування максимум на 60 хвилин. Повертаючи поворотну ручку, можливий відповідний вибір часу в межах від 60 хвилин до 5 хвилин. 30 хвилин - це встановлена стандартна установка.

## **Змішати**

Коли інгредієнти потрібно змішати рівномірно перед початком програми, будь ласка, виберіть цю програму підбір перед підготовкою морозива. Інгредієнти змішують максимум 60 хвилин. Повертаючи поворотну ручку, можливий відповідний вибір часу в межах від 60 хвилин до 5 хвилин. 10 хвилин - це встановлена стандартна установка.

1. Важливо: щойно ви вибрали програму, ви не можете її змінити під час роботи програми. Потім потрібно використовувати перемикач POWER, щоб вимкнути прилад та знову його ввімкнути. Однак програми "Mix and Freeze" та "Mix" можна призупинити, натиснувши кнопку START / PAUSE. Якщо ви призупинили програму, час, який було встановлено, буде продовжувати працювати. Як тільки ви знову натиснете кнопку START / PAUSE, прилад відновить роботу. Програму «Заморозити» не можна призупинити.

2. Тепер натисніть кнопку СТАРТ / ПАУЗА. Прилад починає змішувати інгредієнти.

3. Час, що залишився відображається на дисплеї.

1. Під час роботи ви можете змінити тривалість роботи, встановивши бажаний час за допомогою поворотної ручки. Якщо повернути регулятор вліво, час буде скорочено з кроком на 1 хвилину, якщо повернути регулятор вправо, час буде продовжено з кроком на 1 хвилину. Мінімальний час підготовки - 5 хвилин, коротший час не може бути встановлено.
2. Після закінчення встановленого часу прилад автоматично вимикається і сигнал звучить десять разів. На дисплеї відображається 00:00.
3. Якщо морозиво не буде видалено відразу після закінчення програми, через десять хвилин включається автоматична фаза зберігання-охолодження. Через кілька хвилин компресор буде чути короткий час.  
Видаліть морозиво
4. Перш ніж вийняти морозиво з приладу, вимкніть прилад за допомогою перемикача POWER та відключіть шнур живлення від електричного виходу.
5. Зніміть прозору кришку.
6. Вийміть миску з морозива з приладу і обережно витягніть міксер з чаші.
7. Перекладіть морозиво у відповідну миску. Не використовуйте для цього гострі або загострені предмети; натомість використовуйте пластикову або дерев'яну ложку, щоб не пошкодити миску морозива. Радимо використовувати силіконовий скребок для тіста.
8. За бажанням можна відразу зробити більше морозива. У цьому випадку почніть знову з кроку №1.
9. Порада: Якщо ви робите фруктове морозиво або сорбет, вийміть миску з морозивом, як тільки програма закінчиться, перекладіть морозиво в миску, придатну для заморожування, і поставте цю миску в морозилку, щоб морозиво замерзло. В іншому випадку це морозиво може бути злегка м'яким всередині, навіть якщо воно зовні заморожене.
10. Якщо ви не хочете робити більше морозива, вимкніть прилад за допомогою перемикача POWER та відключіть його від електричної розетки.

## ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД



**Перед чисткою завжди вимикайте прилад, від'єднуйте його від електричної мережі**

1. Ніколи не чистіть прилад ні під водою, ні з іншими рідинами. Особливо важливо не допускати контакту двигуна та компресора з водою.
2. Не використовуйте жорсткі чи абразивні очищувачі.
3. Знімні деталі можна очистити в теплій воді з м'яким миючим засобом для миття посуду. Ці деталі не є безпечними для миття у посудомийці.
4. Протріть корпус компресора вологою ганчіркою.
5. Перед повторним складанням всі деталі ретельно висушіть м'якою тканиною.

## РЕЦЕПТИ: ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Далі ви знайдете загальну інформацію для приготування морозива, а також деякі основні рецепти. У хороших книгарнях ви знайдете безліч хороших кулінарних книг. Будь ласка, адаптуйте кількість завжди до максимальної кількості наповнення крижаної чаші. Морозиво найкраще пахне, коли воно свіже. Морозиво в домашніх умовах не містить консервуючих речовин, і таким чином готується для негайного вживання. Якщо ви хочете зберігати морозиво деякий час, вам слід додати 20 г основи морозива, що дозволяє уникнути утворення великих кристалів льоду. У Німеччині крижана база (Eisbasis) доступна за такою адресою в Німеччині: Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer Am Mühlholz 6 – D-89287 Bellenberg Tel. 07306/925900  
 Fax 07306/925905  
 Internet: www.hobbybaecker.de



**Розтоплене морозиво слід вживати негайно і більше не заморожувати.**

Використовуйте лише стиглі фрукти для фруктового морозива. Фруктові шматочки або ягоди слід додати в кінці процедури заморожування. Вживайте лише дуже свіжі яйця. Можна замінити молоко вершками або вершки молоком. Чим більше вживається вершків, тим м'якше буде морозиво. Цукор можна замінити медом, сиропом або підсолоджувачем (не у випадку м'якого морозива). Молоко можна замінити соєвим напоєм. Якщо ви хочете твердого морозива, покладіть масу приблизно на 15-30 хвилин у морозильну камеру, перш ніж заливати її в миску з морозивом, або просто виберіть більш тривалий час заморожування. Інгредієнти необхідно добре охолодити перед тим, як залити їх у миску з морозивом. Чим охолодженіші інгредієнти, тим коротший час приготування (приблизно 30 хвилин). Морозиво втратить смак та якість, якщо зберігати їх занадто довго. Щоб зберегти морозиво протягом певного часу, не залишайте його у знімній посудині з льодомером, а засипте його у відповідну морозильну коробку з кришкою. Морозиво можна ненадовго зберігати в морозилці. Використовуйте домашнє морозиво протягом одного тижня.

## М'ЯКЕ МОРОЗИВО

### Основний рецепт м'якого морозива

700 мл вершків, 120 г меду, 4 жовтки, 2 яйця, 1 щіпка солі

Змішайте всі інгредієнти і приготуйте морозиво у виробнику морозива. За смаком приправте з лікером, шоколадною стружкою тощо.

### Шоколадне м'яке морозиво

700 мл вершків, 80 г молочного шоколаду, 80 г темного шоколаду, 2 жовтки, 2 яйця, 1 щіпка солі

Напередодні нагрійте вершки і шоколад і дайте їм охолонути в холодильнику. Додайте яйця і сіль безпосередньо перед приготуванням морозива.

### Малинове м'яке морозиво

500 мл вершків, 1 ч. Ложка ванільного цукру, 120 г меду, 2 жовтки, 2 яйця, 1

щіпка солі, 250 мл пюре малини

Змішайте вершки, ванільний цукор і мед. Додати пюре з малини, яєць і солі безпосередньо перед приготуванням морозива.

### Малинове м'яке морозиво

700 мл вершків, 1 нарізаний стручок ванілі, 120 г меду, 2 жовтки, 2 яйця, 1 щіпка солі

Напередодні приготуйте вершки, стручок ванілі та мед і дайте йому охолонути. Змішайте всі інгредієнти і приготуйте морозиво у морозильнику.

## СОРБЕТ

Сорбет виготовляється з молока, вершків, яєчного жовтка, цукру та інших інгредієнтів. Він стає гладким і м'яким при постійному перемішуванні під час заморожування.

### Основний рецепт ванільного морозива

350 мл молока, 550 мл вершків, 1 стручок ванілі, 1 щіпка солі, 4 яєчних жовтків, 6 ст.л. цукру

Нагрійте молоко та вершки, подрібніть ванільний стручок і додайте до молока м'якоть, а також сіль. Яєчний

жовток збийте з цукром і додайте повільно тепле молоко. Охолоджуйте масу близько 24 годин у холодильнику.

**ПОРАДА:** Дітям додають трохи цукрової стружки або ведмедиків наприкінці процесу заморожування.



**Швидке ванільне морозиво**

**250 мл молока, 700 мл вершків, 1 яйце, 8 столових**

**Загальний рецепт шоколадного морозива**

По 1 плитці коженого: звичайний і молочний шоколад, 600 мл вершків, 140 мл молока, 1 яйце Нагрійте шоколад з молоком і вершками і охолодіть близько 24 годин у холодильнику. Потім додайте яйце і готове морозиво у виробнику морозива.

**Швидкий шоколадний лід**

300 мл шоколадного сиропу, 2 яйця, 300 мл вершків, 300 мл молока. Змішайте всі інгредієнти і приготуйте морозиво у виробнику морозива.

**Морозиво мокко**

Приготуйте ванільне морозиво за базовим рецептом, але додайте в гаряче молоко 2-3 столові ложки гранульованого мокко або еспресо. В кінці заморожування додайте 1-2 столових ложки кавового лікеру.

**ложок цукру, 1–2 ч. Ложки ванільного цукру Змішайте всі інгредієнти і приготуйте морозиво у морожениці.**

**Волоське морозиво**

Карамелізуйте 75 г цукру на сковороді, додайте 75 г подрібнених волоських горіхів і змішайте їх з карамеллю. Дайте карамелі охолонути на змащеній маслом тарілці. Приготуйте ванільне морозиво за основним рецептом, а наприкінці процесу заморожування додайте нарізані карамелізовані волоські горіхи. ПОРАДА: Замініть волоські горіхи гарбузовим насінням і приправте морозиво 1 ч. Ложкою гарбузового насіння.

**Морозиво Amaretto**

Приготуйте ванільне морозиво за основним рецептом. На завершення процесу заморожування додайте 250 г мигдальної крихти та 2-3 столові ложки амарето-лікеру.

**ФРУКТОВЕ МОРОЗИВО**

Фруктове морозиво складається в основному з пюре з цукром, вершками або йогуртом та яєчного білка. Щоб морозиво було гладким, його потрібно перемішувати під час заморожування, що найкраще досягається у виробнику морозива.

**Основний рецепт**

550 г пюре, 2 столові ложки лимонного соку, 125-150 г цукру, 2 столові ложки яєчного білка, 250 мл вершків  
Змішайте пюре з цукром і лимонним соком. Збийте яєчний білок і вершки і додайте в нього пюре. Змішайте всі інгредієнти та приготуйте морозиво у виробнику морозива. Якщо використовуються консервовані фрукти, можливо, не потрібно буде додавати додатковий цукор.

**Основний рецепт полуничного морозива**

500 г полуниці, 3-4 ст.л. цукру, 350 мл солодких вершків, 50 мл молока  
Змішайте полуничне пюре з усіма інгредієнтами і приготуйте морозиво у виробнику морозива.

**Йогуртове фруктове морозиво**

500 г пюре (полуниці, малини, вишні тощо), 1 шматочок підсолоджувача, 500 мл натурального йогурту, 6 столових ложок вершків. Приготуйте морозиво, як описано вище.

**Швидке йогуртове морозиво**

Просто приготуйте морозиво з 750 мл фруктового йогурту (4,5% жиру).

**Манго-кокосове морозиво**

2 стиглих манго, 350г натурального йогурту, 200 мл кокосового молока, 2-3 ст.л. цукру, 2-3 ст.л. тертого кокосу.

Почистіть і розімніть манго, змішайте його з іншими інгредієнтами і приготуйте морозиво в морожениці.

**ПАРФЕ**

Основа парфе складається з яєчного жовтка і цукру, збитого в бей-марі (під час нагрівання), а потім змішаного і замороженого з іншими інгредієнтами і вершками, щоб вийшло дуже вершкове морозиво.

**Яблучний кальвадос**

375 г яблука, 1 лимон, 2-3 ст.л. кальдоса або яблучний коньяк, 1 яйце, 1 яєчний жовток, 75 г цукру, 250 мл вершків

Почистити і нарізати кубиками яблуко, змішати його з лимонним соком. Відкладіть 1 чайну ложку яблук в сторону, протушуйте і розітріть усі яблука у невеликій кількості води. Яйця і цукор збити в бей-марі. До охолодженої яєчної маси додайте яблучне пюре. Збити вершки і додати також. Підготуйте морозиво у виробнику морозива. В кінці заморожування додайте яблучні кубики і трохи коньяку. Подавати з чорним паточним або ожиновим соусом.

**Праліне**

50 г цукру, 80 мл води, 2 яєчних жовтка, 1 ч. Ложка ванільного цукру, 1 щіпка цедри, 75 г звичайного шоколаду, 60 г нуги, 1 ст.л. какао-лікеру або рому, 250 мл вершків

Закип'ятити цукор з водою, збити яйце з охолодженою цукровою водою, ванільним цукром і апельсиною шкіркою. Розтопіть шоколад і нугу і додайте до яєць, додайте лікер або ром. Додайте збитий крем. Змішайте всі інгредієнти і приготуйте морозиво у мороженицю.

## РЕЦЕПТИ ЗІ СТЕВІЄЮ

Можна замінити цукор стевією. У цьому випадку завжди замінюйте прибл. 1/10 зазначеної ваги цукру на стевію (наприклад, замість 100 г цукру використовують 10 г стевії). Ми надали тут кілька пропозицій рецептів. Однак врахуйте, що шоколадне морозиво не можна виробляти, оскільки жир та цукор надходять з шоколаду. Так само ванільне морозиво не можна виробляти, оскільки в цьому випадку цукор функціонує як основний носій смаку.



Вживайте лише дуже свіжі яйця. Вживайте морозиво протягом одного тижня. Споживайте розморожене морозиво негайно, не заморозуйте його

### МОРОЗИВО З КІВІ

10 стиглих ківі, 20 г стевії, 4 столової ложки яблучного соусу, 500 мл яблучного соку, 4 яєчних білка 2 столової ложки лимонного соку  
Очистіть ківі, поріжте їх на шматочки і покладіть у високу миску. Додайте стевію, яблучний соус і яблучний сік. Зробіть пюре ручним міксером. Збити яєчний білок і лимонний сік до вершкового кольору і збити сумішшю з ківі. Вилийте в морозеницю і заморозуйте протягом приблизно 40 хвилин.

### КИСЛА ВИШНЯ - СОРБЕТ

500 г вишні (з банки), 2 столові ложки лимонного соку, 10 г стевії, 500 мл яблучного соку, 2 конвертики желатину, який розчиняється в холодній рідині

Вилийте всі інгредієнти у високу миску і зробіть пюре ручним міксером. Вилийте в морозеницю і заморозуйте

протягом приблизно. 40 хвилин.

### МОРОЗИВО З ТОМАТІВ

(Як закуска у спекотні дні)

250 мл томатного соку  
пюре (готовий продукт), 400 г сметани, 200 г солодких вершків, 1 столова ложка солі, 4 щіпки стевії, 4 столової ложки лимонного соку, 1 столова ложка дрібно нарізаної петрушки, 1 столова ложка нарізаної цибулі, 2 конвертики желатину, який розчиняється у холодній рідині, чорний перець та соус Тобаско за смаком

Вилийте всі інгредієнти у високу миску і зробіть пюре ручним міксером. Вилийте в морозильну камеру і заморозуйте протягом приблизно 40 хвилин. Порада: Ви також можете

додати 1-2 ст.л. бальзамічного оцту (залежно від підготовленої кількості) і дрібно нарізані листя базиліка. У такому випадку не використовуйте соус Тобаско, петрушку і цибулю.

**МОРОЗИВО З ОГІРКІВ**

2 огірка, 4 столові ложки лимонного соку, 2 столові ложки соняшникової олії, 2 столові ложки оливкової олії, 2 конверти «Суп» суміш спецій для салату з огірків (або 4 столові ложки дрібно нарізаного кропу), 6 г стевії, 2 конвертики желатину що розчиняється в холодній рідині, 4 яєчних білка, сіль і перець за смаком

Очистіть огіркі і поріжте їх навпіл, видаліть, поріжте великими шматочками і покладіть у високу миску. Зробіть пюре ручним міксером. Додайте всі інші інгредієнти, крім яєчного білка, і перемішайте. Додайте в яєчний білок щіпку солі і збийте до вершкового кольору, після чого збийте в огіркове пюре віночком. Вилийте в морозеницю і заморозуйте 30-40 хвилин.

**МОРОЗИВО З МОЛОКА ТА ВЕРШКІВ**

200 мл молока,

200 мл вершків, 4 жовтки, 20 г стевії, 1 столова ложка цедри лимона

Варіант приготування 1

Виберіть цей варіант лише тоді, коли ви впевнені, що вживаєте дуже свіжі яйця.

Вилийте всі інгредієнти у високу миску і зробіть пюре ручним міксером. Вилийте в морозильну камеру і заморозуйте протягом приблизно. 40 хвилин.

Варіант 2

Збийте жовтки і стевію до стану вершків.

Доведіть молоко і вершки до кипіння і розмішайте його в суміші з жовтком / стевією і дайте охолонути.

Ідеально приготувати цю суміш напередодні.

Коли суміш яєчного жовтка / стевії (з додаванням молока та вершків) повністю охолоне,

Вилийте її в морозеницю і заморозуйте протягом приблизно 40 хвилин.

**ПОЛУНИЧНЕ**

500 г полуниці, 20 г стевії, 200 мл молока, 200 мл вершків, 2 столові ложки лимонного соку.

Вилийте всі інгредієнти у високу миску і пюре ручним міксером. Вилийте в морозеницю і заморозуйте протягом приблизно 40 хвилин.

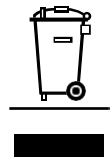
Порада: Додайте 1–2 столові ложки екстракту або 1–2 гілки дрібно нарізаних свіжих листя м'ята або листя базиліка. Також замість полуниці можна використовувати чорницю або малину.

### УМОВИ ГАРАНТІЇ

Ми надаємо гарантію на 24 місяці, а у випадку комерційного використання - 12-місячну гарантію, починаючи з дати придбання на будь-які пошкодження, очевидні, через виробничі дефекти та коли прилад використовувався відповідно до призначення. Протягом гарантійного періоду ми виправляємо несправні матеріали або за допомогою ремонту чи заміни за нашим бажанням. Наші гарантійні умови поширюються лише на техніку, що продається в Німеччині та Австрії. Для інших країн звертайтеся до відповідального імпортера. У разі подання позову про усунення дефектів, будь ласка, надішліть прилад до нашої служби післяпродажного обслуговування, упакований належним чином, разом із копією автоматично сформованої квитанції про продаж, яка повинна містити дату покупки та опис дефекту. Ви можете роздрукувати квитанцію про повернення на нашому веб-сайті [www.unold.de/ruecksendung](http://www.unold.de/ruecksendung). (лише для записів з Німеччини та Австрії). Гарантія не покриває пошкодження від нормального зносу, неправильного поводження та недотримання інструкцій з технічного обслуговування та догляду. Гарантія недійсна, якщо ремонт або модифікацію пристрою здійснюються сторонніми особами. Будь-які претензії кінцевого споживача до продавця не обмежуються цією гарантією.

### УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ / ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Наша техніка виробляється на високому рівні протягом тривалого часу. Регулярне технічне обслуговування та експертний ремонт нашою службою післяпродажного обслуговування може продовжити термін експлуатації пристрою. Якщо прилад несправний і ремонт не можливий, ми просимо дотримуватися наступних інструкцій щодо утилізації. Не утилізуйте цей прилад разом зі звичайними побутовими відходами. Будь ласка, принесіть цей продукт у затверджений пункт збору для переробки електричних та електронних виробів. Окремим збиранням та утилізацією відходів ви допомагаєте захищати природні ресурси та гарантуєте, що продукт утилізується належним чином для захисту здоров'я та довкілля.



Холодоагент: R600a

Автори ретельно розглядали та перевіряли рецепти, включені до цієї інструкції з експлуатації. Проте гарантію прийняти не можна. Автори, відповідно UNOLD AG та їх правонаступники, не несуть відповідальності за тілесні ушкодження, матеріальні збитки та фінансові збитки.

Буклет із інструкціями також доступний для завантаження: [www.unold.de](http://www.unold.de)

**UNOLD®**



**UNOLD®**  
Care + Style



**UNOLD®**  
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter [www.unold.de](http://www.unold.de)



**Aus dem Hause**

**UNOLD®**