

**Montiss®**

Руководство по эксплуатации

## Мороженица 1.2Литра



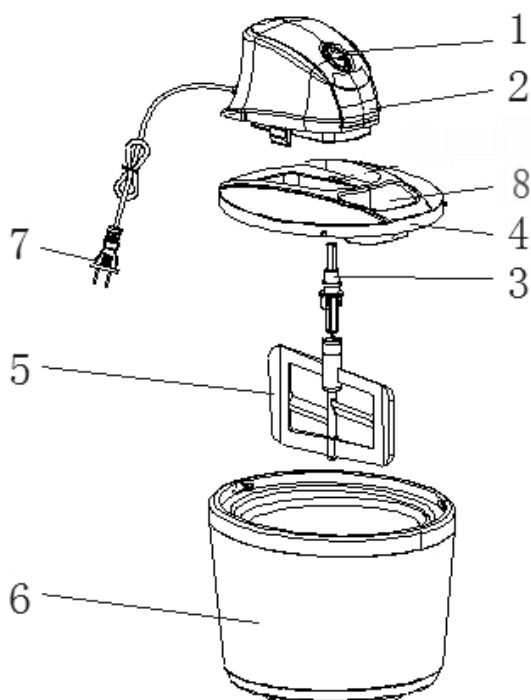
**KIM5800M  
05/12A**

**ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА**

## **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ СОДЕРЖАНИЕ**

• ПРОДУКТ	3
• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	4
• ВАЖНО	5
• ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	6
• РЕЦЕПТЫ	6
• УТИЛИЗАЦИЯ	10
• ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	10
• ГАРАНТИЯ	11

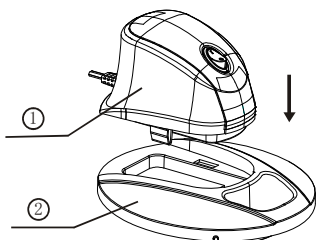
## Продукт



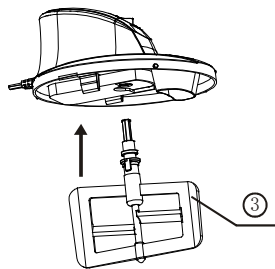
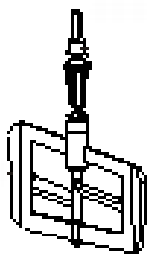
1. Кнопка Вкыл/Выкл
2. Моторный отсек
3. Ось
4. Съёмная крышка
5. Вращающиеся лезвие
6. Контейнер
7. Сетевой шнур
8. Заливное окно

## Использование

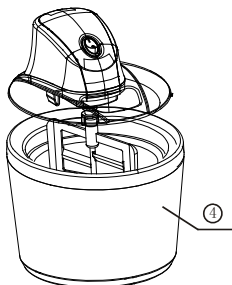
1. Положите контейнер на 18 часов в морозильную камеру перед использованием. После этого контейнер готов к использованию. Убедитесь, что вы всегда используете замороженный контейнер. Контакт замороженного контейнера с влажными руками может привести к тому, что руки могут прилипнуть к нему. Если это произошло, подержите руки под теплой водой.
2. Положите крышку (2) на ровную поверхность, например на кухонный стол. Затем прижмите моторный отсек (1) на крышку. Вы услышите щелчок, значит моторный отсек подсоединен правильно.



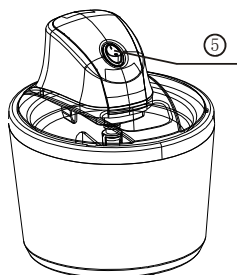
3. Подсоедините ось к вращающемуся лезвию. Подсоедините вращающиеся лезвие (3) к моторному отсеку.



4. Подсоедините крышку с моторным отсеком, и вращающимся лезвием на верх контейнера (4). Поверните крышку по часовой стрелке, что бы зафиксировать ее.



5. Теперь подключите устройство к сети и нажмите кнопку Вкыл/Выкл (5). Мотор заработает, и мороженица начнет работать.



6. Когда мотор заработал, вы можете залить смесь мороженого через заливное окно (Смотрите рецепты). Для достижения лучшего результата вы можете поместить смесь мороженого в холодильник на 30-60 минут перед использованием.
7. В зависимости от рецепта, время приготовления может варьироваться от 20 минут и более.
8. Когда мороженое готово, отключите устройство от сети. Снимите крышку с контейнера. Поместите контейнер на 15 минут в холодильник.
9. Ваше мороженое готово к употреблению. Зачерпните мороженое из контейнера пластиковой ложкой (не используйте металлическую ложку, она может повредить покрытие контейнера).
10. Мороженое можно хранить в контейнере, несколько дней, лучше всего накрыть контейнер пищевой пленкой.

## ВАЖНО

1. Это устройство предназначено для внутреннего использования.
2. Использовать только как описано в инструкции по эксплуатации.
3. Не использовать если сетевой кабель поврежден, если устройство падало, или повреждено другим образом.
4. Держите сетевой кабель подальше от нагретых поверхностей.
5. Если сетевой шнур поврежден вы должны заменить его в сервисном центре.
6. Это устройство не предназначено для использования детьми, лицами с психическими и другими отклонениями не позволяющими пользоваться с электроприборами.
7. Всегда убирайте устройство подальше от детей.
8. Всегда устанавливайте устройство на твердую, гладкую поверхность, где оно не может упасть или попасть в воду или другую жидкость.
9. Отключите устройство от сети если сетевой кабель нагрелся.
10. Убедитесь что детали устройства чистые.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

После использования аппарата вы должны хорошо помыть все детали в теплой воде. Что бы предотвратить неприятный запах вы можете так же добавить немного моющего средства. Одной рукой держите мотор, пока с другой стороны вы снимаете части с верхней крышки. Теперь вы так же можете снять вращающуюся ось. Вы можете помыть все детали аппарата кроме мотора. После того как вы помыли все детали их можно снова собирать. Убедитесь, что вращающаяся ось одновременно присоединена. Ось должна быть закрыта, в середине вставьте вращающуюся ось между прозрачными деталями и мотором. Вы можете снова сдвинуть верхнюю крышку. Мотор не должен быть намочен водой! Мотор нужно чистить влажной салфеткой. Всегда отключайте устройство от сети.

### РЕЦЕПТЫ:

#### **Лимонное мороженное**

Ингредиенты:

6 лимонов, 290 грамм сахара, 435 мл. воды.

Подготовка.

Снимите кожуру с 5 лимонов и выдавите сок. Растворите сахар в горячей воде и добавьте сюда измельченные корки лимона, выдерживайте 10 минут. После этого добавьте сок выжатых лимонов и дайте остыть. Залейте смесь в аппарат по производству мороженого и включите таймер на 35 минут пока шербет не достигнет нужной консистенция. Поместите контейнер с мороженым на 30 минут в морозильник.

#### **Как подавать:**

В плоский бокал для шампанского поместите несколько ложек мороженого, сверху посыпьте измельченным свежим ментолом. Приятного аппетита!

## Грушовый сорбет

Состав:

3 крепкий, спелые груши 65 гр сахара 145 мл воды

1 / 2 столовой ложки лимонного сока Способ приготовления:

Пил груши и пюре из целлюлозы с ручной блендер. Варить воду с сахаром, пока сахар полностью не растворится и позволяют это сироп, чтобы остыть. Перемешать лимонный сок и сахарный сироп через груша пюре. Положите смесь в чайник мороженого и включите таймер на 35 минут или пока шербет имеет желаемой консистенции. Убрать контейнер с сорбетом в морозилку на 30 минут.

## Клубничный сорбет

Состав:

435 гр клубники 90 гр сахара 145 мл воды

1 / 2 столовой ложки лимонного сока Способ приготовления:

Помыть клубнику и удалить листики. Отварить в воде с сахаром, пока сахар полностью не растворится и дайте сиропу остыть. Перемешать лимонный сок и сахарный сироп через клубничное пюре. Положите смесь в мороженицу и включите таймер на 35 минут или пока шербет не достигнет желаемой консистенции. Уберите контейнер с сорбетом в морозилку на 30 минут.

## Шербет из авокадо с крабами

Состав:

75 г крабового мяса 180 мл воды 2 спелых авокадо очень 3 / 4 столовая ложка уксуса щепотка соли сельдерей, соль и перец Способ приготовления:

Совок из авокадо и оставить корки. Вырезать мякоть и смешать его с мясом краба и других ингредиентов. Смесь эту взбить в течение приблизительно 30 секунд ручным блендером, а затем поместить ее в мороженицу на 35 35 минут. Убрать контейнер с сорбетом в морозилку на 30 минут. Подавать в кожуру авокадо. Украсьте его небольшими кусочками мяса краба.

## Мороженое

Состав:

180 мл молока 180 мл взбитых сливок два стручка ванили 4 яичных желтка 65 грамм сахара

Приготовление:

Отварить молока со взбитыми сливками и стручок ванили и дайте ему остыть. Взбить желтки с сахаром до загустения. Очистите смесь от стручков ванили и добавить молочную смесь. Подогревайте, пока она не закипит. Включите мороженицу на 35 минут. Потом поместите контейнер с мороженым в морозилку на 30 минут.

## Банановое мороженое

Ингредиенты:

Большой зрелый банан 1

Обезжиренное молоко 200 мл

Жирные сливки 100 мл

Сахарная пудра 50 г

Разомните банан в однородное пюре. Смешайте с молоком, сливками и сахаром. Вылейте смесь в мороженицу. Замораживайте, пока смесь не достигнет нужной консистенции.

## Мороженое «малиновый йогурт»

Ингредиенты:

Свежая малина 200 г

Сахарная пудра 100 г

Натуральный йогурт 200 мл

Сделайте из малины пюре. Протрите через сито, чтобы удалить косточки.

Добавьте сахар и йогурт, перемешайте. Вылейте смесь в мороженицу. Замораживайте, пока смесь не достигнет нужной консистенции.



## Шоколадно-мятное мороженое

Ингредиенты:

Обезжиренное молоко 200 мл

Сахарная пудра 50 г

Жирные сливки 200 мл

Эссенция перечной мяты несколько капель

Тертый шоколад 50 г

Поместите молоко и сахар в кастрюлю. Поставьте кастрюлю на огонь и помешивайте, пока сахар не растворится. Остудите. Добавьте сливки и мятную эссенцию в охлаждённое молоко. Перемешайте. Вылейте смесь в мороженицу. Когда смесь начинает замораживаться, добавляют тёртый шоколад. Когда мороженое замёрзнет, до желаемой консистенции, сверху посыпать тёртым шоколадом.

## Клубничное мороженое

Ингредиенты:

Свежая земляника 250 г

Сахарная пудра 100 г

Жирные сливки 100 мл

Лимонный сок сок половины небольшого лимона

Протрите землянику до состояния пюре, добавьте остальные компоненты.

Вылейте смесь в мороженицу. Замораживайте до нужной консистенции.

## Лимонный шербет

Ингредиенты:

Сахарный песок 175 г

Вода 175 мл

Апельсиновый сок сок половины апельсина ср. размера

Лимонный сок 100 мл

Яичный белок ½ белка из яйца среднего размера.

Поместите сахар и воду в кастрюлю. Подогревайте, помешивая, пока сахар не растворится. Доведите смесь до кипения и кипятите в течение 1 минуты. Снимите с огня и охладите. Добавьте апельсиновый и лимонный сок. Сбить яичный белок в плотную пену и, помешивая, добавить в лимонную смесь. Вылейте смесь в мороженицу. Замораживайте до желательной консистенции.

## Мороженое с ванильным кремом

Ингредиенты:

Яичные желтки 2

Сахарная пудра 50 г

Обезжиренное молоко 200 мл

Жирные сливки 200 мл

Ванильная эссенция несколько капель

Яичные желтки смешать с сахаром и сбить. В кастрюле нагреть молоко, довести до кипения. Вылить в яичную смесь, сбить вместе. Перелить всё снова в кастрюлю и помешивайте, пока смесь не загустеет до консистенции сметаны. Не доводите до кипения, иначе смесь может расслоиться! Снимите с огня и охладите. Помешивая, добавьте сливки и ванильную эссенцию. Вылейте смесь в мороженицу. Замораживайте до желаемой консистенции.

**ВНИМАНИЕ:** Старайтесь, чтобы температура смешивания ингредиентов была ниже 10 ° C, так как это позволит сократить время приготовления мороженого.

## УТИЛИЗАЦИЯ

- Все электроприборы желательно утилизировать в муниципальных и государственных центрах переработки отходов. Что бы предотвратить вредные выбросы в атмосферу и окружающую среду.
- Корректная утилизация старых электроприборов помогает предотвратить потенциальный ущерб окружающей среде и человеческому здоровью.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ: KIM5800M

Мощность – 12W

Номинальное напряжение 220-240 Вольт ~ 50 Hz

## ГАРАНТИЯ

Гарантия действует в течении 24 месяцев с даты покупки изделия при условии, что вы использовали прибор в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации. Гарантия не распространяется на устранение и ремонт повреждений, причиненных третьей стороной. Гарантия не распространяется на детали, обладающие ограниченным сроком службы.

Если вы желаете заменить их обратитесь в [www.montiss.ru](http://www.montiss.ru)

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Продукт: **KIM5800M**

Товар: **Аппарат для производства мороженого на дому**

Место покупки: \_\_\_\_\_

Дата покупки: \_\_\_\_\_

Ваши контакты:

ИМЯ: \_\_\_\_\_

Тел: \_\_\_\_\_

Описание проблемы:

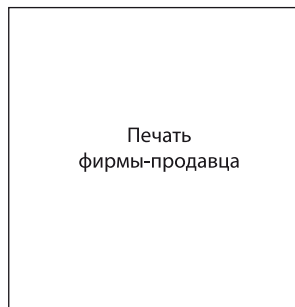
---



---



---



Сервисный центр: **ООО «КОМПАНИЯ КВАДРО»**, г. Москва, ул. Ярославская, д. 8, корп. 3,  
тел: +7(495)617-60-44, +7(965)127-67-57, [www.montiss.ru](http://www.montiss.ru) [leonid.razomazov@tlcprof.com](mailto:leonid.razomazov@tlcprof.com)