

IFU_KR_ICE-CREAM-MAKER_GVS1-GVS2_Mise en page 1 29/03/11 13:41 PageC1

www.krups.com

GVS1/GVS2

www.krups.com

Français p 04

Nederlands p 14

Italiano p 24

Español p 34

English p 44

Português p 54

Deutsch p 64

Norsk p 74

Suomi p 84

Dansk p 94

Svenska p 104

Ελληνικά p 114

عربي p 124

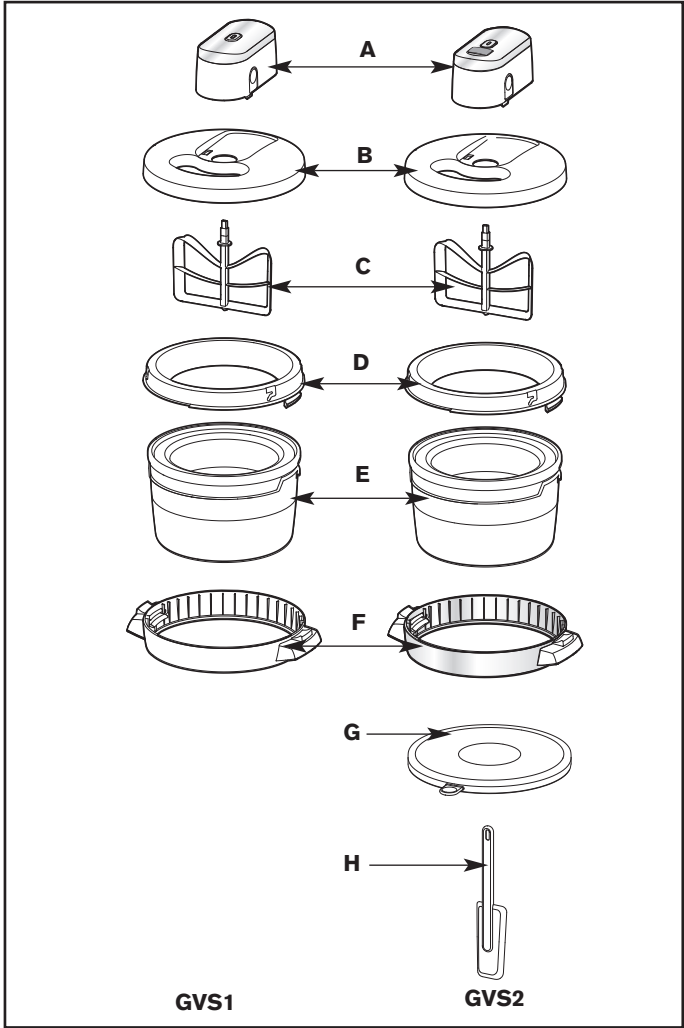


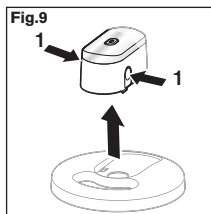
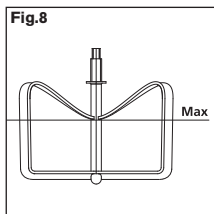
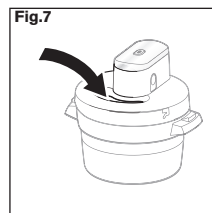
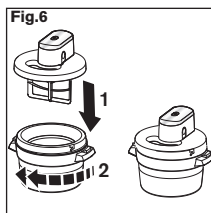
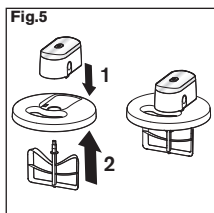
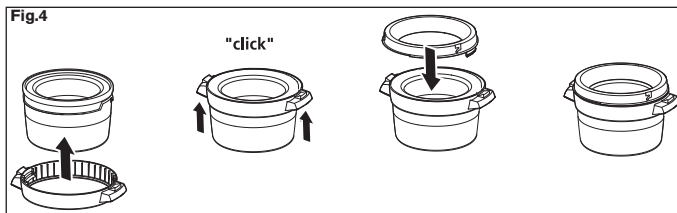
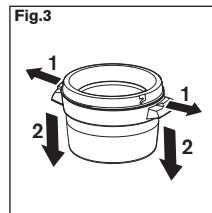
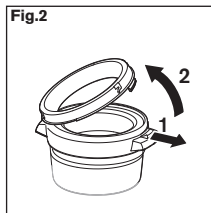
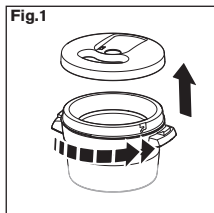
FR
NL
IT
ES
EN
PT
DE
NO
FI
DA
SV
EL
AR

KRUPS

2544113-02

Réalisation : Espace Graphique





Merci d'avoir choisi une sorbetière KRUPS destinée à réaliser de délicieuses préparations glacées.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme dégagerait le fabricant de toute responsabilité.**
- **Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement,...).**
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension d'alimentation de votre installation correspond à celle de l'appareil et que la prise de courant comporte bien la terre.
- **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Ne pas poser l'appareil sur une surface chaude, plaque chauffante par exemple, et ne pas l'utiliser ou le laisser à proximité d'une flamme nue.
- Ne pas porter le bol réfrigérant à une température supérieure à 40°C. Ne pas le mettre dans un lave-vaisselle, un four ou un four micro-ondes et ne pas le remplir d'un liquide chaud.
- Débrancher la prise secteur en cas d'anomalie de fonctionnement et avant chaque ouverture de couvercle.
- Ne jamais introduire les doigts ou un ustensile dans l'orifice de remplissage.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débrancher l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser et que vous le nettoyez.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, s'adresser à un centre service agréé.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.

- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par un centre agréé.
- Ne pas mettre l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation à portée de main des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Pour votre sécurité, n'utiliser que des accessoires et des pièces détachées du fabricant adaptés à votre appareil.
- Ne pas débrancher la fiche de la prise en tirant sur le câble.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement. Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
 - Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - Dans des fermes,
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.

GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

DESCRIPTION

- A** Bloc moteur avec indicateur marche/arrêt
- B** Couvercle
- C** Pale
- D** Anneau supérieur
- E** Bol réfrigérant
- F** Anneau inférieur
- G** Couvercle souple **(sur modèle GVS2)**
- H** Spatule **(sur modèle GVS2)**

INSTRUCTIONS DE DÉMONTAGE POUR LE NETTOYAGE ET AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller puis soulevez-le (**Fig. 1**). Enlevez le bloc moteur situé dans le bol réfrigérant et mettez-le de côté.
- Démontez l'anneau supérieur en actionnant un des leviers sur la poignée (**Fig. 2**). Utilisez l'autre main pour démonter l'anneau supérieur.
- Démontez l'anneau inférieur en actionnant les DEUX leviers de la poignée et en appuyant vers le bas (**Fig. 3**).
- Nettoyez toutes les pièces en suivant les instructions ci-après.

Nettoyage avant la première utilisation :

- Avant d'utiliser l'appareil, il convient de le nettoyer pour éliminer tout résidu éventuel de fabrication.
- Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau. L'essuyer simplement avec un chiffon humide.
- Nettoyez le bol réfrigérant, le couvercle, les anneaux et la pale à l'eau tiède. La spatule et le couvercle souple, sur le modèle **Réf.GVS2**, peuvent également être nettoyés à l'eau tiède.
- Ne NETTOYEZ JAMAIS les pièces avec des produits abrasifs ou durs. Vous pourriez les endommager.
- Séchez avec précaution toutes les pièces avant utilisation.

PRÉPARATION DE LA GLACE, DES YAOURTS GLACÉS ET DES SORBETS

- Retirez les anneaux du bol réfrigérant. Laissez le bol vide refroidir pendant au moins 24 heures dans un congélateur à une température de -18°C , en s'assurant que le bol est parfaitement sec à l'intérieur comme à l'extérieur. Le bol doit être placé à l'endroit pour permettre une bonne répartition du liquide retenu entre les parois au moment de sa solidification.
- Préparez le mélange à glace (voir la partie recettes). S'il s'agit d'un mélange chaud, le refroidir au préalable dans le réfrigérateur (minimum 12 heures).

- En raison de l'augmentation de volume lors de la préparation, la quantité du mélange ne doit pas dépasser 1 Kg pour les sorbets ou 1 litre pour les crèmes glacées (**fig. 8**).
- Commencez par assembler les éléments en laissant l'appareil hors tension.
 - a) Montez l'anneau inférieur ; vous devez entendre un "clic" puis enclenchez l'anneau supérieur sur le bol réfrigérant. Assurez-vous qu'ils soient bien fixés (**Fig. 4**).
 - b) Fixez le bloc moteur sur le couvercle et insérez la pale dans le bloc moteur (**Fig. 5**). Veillez à ce que le bloc moteur soit bien fixé.
 - c) Mettez le couvercle (avec le bloc moteur et la pale) au-dessus du bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (**Fig. 6**). Attention à ce que les quatre verrous soient bien enclenchés.
- Branchez la sorbetière et faites la fonctionner immédiatement pour éviter que la pale ne gèle dans le bol très froid. L'indicateur s'allume.
- Toujours verser la préparation dans l'appareil par l'orifice de remplissage (**Fig. 7**). Si vous souhaitez incorporer d'autres ingrédients en cours de solidification du mélange, versez-les délicatement par l'orifice.
- Lorsque la consistance désirée est obtenue, arrêtez l'appareil et débranchez la prise secteur. Selon la recette, la quantité de glace et la température initiale, la durée de préparation est comprise entre 20 et 40 minutes.
- Pour ne pas solliciter le moteur, l'appareil modifie le sens de rotation lorsque la masse devient trop compacte. Si cela se répète sans interruption, la préparation glacée est prête. Arrêtez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt. Le voyant s'éteint. Débranchez-le.

Modèle GVS2

Le modèle GVS2 est muni d'un afficheur digital et livré avec une spatule et un couvercle souple. L'écran digital indique que la glace est en cours de réalisation; il émet un petit bip et s'éteint automatiquement lorsque la préparation est prête. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt, le voyant s'éteint. Débranchez l'appareil.

- Retirez le couvercle en soulevant légèrement le bloc moteur et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez la pale. Démontez le bloc moteur en appuyant sur les 2 repères situés sur les côtés (**Fig. 9**).
- L'utilisation d'ustensiles métalliques pourrait abîmer le bol réfrigérant. Utilisez uniquement une spatule en bois ou en plastique pour retirer la glace. Sur le modèle **Réf. GVS2**, utilisez la spatule fournie avec le produit.

- Vous pouvez maintenir la glace dans le bol réfrigérant avant de la servir ou bien la placer dans le congélateur pendant quelques minutes pour la rendre plus dure . *Sur le **modèle GVS2** placez directement le couvercle souple sur le bol réfrigérant en ayant préalablement retiré les anneaux.*
ATTENTION ! Le bol réfrigérant n'est pas approprié pour conserver la glace longtemps au congélateur (elle deviendrait trop dure). Pour conserver la glace utilisez un autre récipient alimentaire muni d'un couvercle.

SÉCURITÉ

- Le produit est équipé d'un élément de sécurité qui arrête automatiquement l'appareil en cas de surchauffe du moteur. Cette surchauffe peut advenir si le dessert est très épais et si l'appareil a fonctionné pendant une période de temps excessivement longue ou si des ingrédients que l'on a ajoutés (noix...) sont en très gros morceaux. Pour remettre l'appareil en marche : appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt ; laissez l'appareil refroidir. Après quelques minutes, vous pouvez le remettre en fonctionnement.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner plus longtemps que cela est nécessaire.



ATTENTION :

Ne pas faire fonctionner la sorbetière à l'intérieur du congélateur ou du réfrigérateur.

CONSERVATION ET PRÉSENTATION

- Les glaces et sorbets sont bien meilleurs lorsqu'ils viennent tout juste d'être préparés. Ils perdent rapidement de leur texture et de leur saveur si on les conserve pendant trop longtemps.
- Habituellement, la glace faite maison durcit facilement et la texture est différente de la glace vendue dans le commerce : les boules sont plus difficiles à faire. Afin de rendre la présentation de la glace plus facile, sortez-la du congélateur 5 à 10 minutes environ avant de la servir et conservez-la au réfrigérateur pour la laisser ramollir légèrement. N'oubliez pas que le sorbet décongèle plus rapidement que la glace.
- La glace décongelée ou partiellement décongelée ne doit jamais être recongelée.

- Les glaces ou les sorbets contenant des œufs crus ou partiellement cuits ne doivent jamais être servis aux jeunes enfants, aux femmes enceintes, aux personnes âgées ou à toute personne fragile d'une manière générale.

PRÉPARER UNE SECONDE PORTION DE GLAGE OU DE SORBET

- Lavez le bol avec de l'eau tiède et séchez-le soigneusement. N'utilisez pas d'eau très chaude ou bouillante car le changement brusque de température peut endommager le bol. Remplacez-le au congélateur. Le bol sera déjà partiellement refroidi et il ne faudra pas le placer aussi longtemps dans le congélateur ; environ 4 à 6 heures.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

- Démontez l'appareil.
- Seuls le couvercle (sans le bloc moteur) et la pale peuvent être mis dans le rack supérieur du lave-vaisselle.
Sur le modèle **GVS2**, la spatule et le couvercle souple peuvent également être mis au lave-vaisselle.
- Le bol et les anneaux seront nettoyés à l'eau de vaisselle tiède (pas d'eau chaude).
- Le bloc moteur ne peut pas passer au lave-vaisselle. Nettoyez-le simplement avec un chiffon humide.
- Ne jamais nettoyer les pièces avec des poudres détergentes car vous pourriez les endommager.
- Séchez le bol soigneusement avant de le remettre au congélateur (sans les anneaux).

PARTICIPONS À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT !



① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

CONSEILS ET SUGGESTIONS

- Les préparations de glace contenant une forte proportion de sucre, de matières grasses ou d'alcool demandent plus de temps pour se solidifier ou peuvent ne pas devenir fermes.
- Ajouter de l'alcool uniquement lorsque l'appareil fonctionne et que la préparation est déjà à moitié solidifiée.
- Nous vous recommandons de préparer les ingrédients avant de retirer le bol du congélateur (afin que le bol soit aussi froid que possible au départ).
- Au démarrage, toute préparation versée dans le bol réfrigérant doit être liquide. Ne pas utiliser d'ingrédients fermes, tels que de la crème fouettée ou des liquides déjà glacés pour la préparation de la glace.
- Préparez la veille et conservez au réfrigérateur les préparations nécessitant une cuisson préalable (minimum 12 heures).

RECETTES

GLACE A LA VANILLE

250 ml de lait entier (35% de matières grasses), 100 g de sucre, 2 oeufs (calibre 60), 450 g de crème liquide (30% de matières grasses) 1 cuillère à café d'extrait de vanille.

- Faites chauffer le lait dans une petite casserole tout en fouettant les œufs et le sucre dans un bol à part.
- Versez lentement le lait chaud sur les œufs et le sucre mélangés, tout en remuant.
- Versez le tout dans la casserole et faites chauffer le mélange sans bouillir, tout en remuant jusqu'à ce qu'il commence à épaissir et prenne la consistance d'une crème anglaise légère.
- Laissez refroidir à température ambiante. Ajoutez la crème et l'essence de vanille en mélangeant.
- Mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures)

Variantes :

- Dissoudre 2 cuillères à café de café instantané dans la préparation chaude.
- Remplacer la vanille par 2 cuillères à café de sirop à la menthe.

GLACE AU CHOCOLAT

250 ml de lait entier (35% de matières grasses), 100 g de sucre, 80 g de cacao, 1 œuf (calibre 60), 450 g de crème liquide (30% de matières grasses) 1 cuillère à café d'extrait de vanille.

- Mélangez le lait, l'œuf et le sucre dans une petite casserole.
- Faites chauffer le mélange à feu doux sans bouillir, tout en remuant jusqu'à ce qu'il commence à épaissir et prenne la consistance d'une crème anglaise légère.
- Versez ensuite le cacao tout en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Laissez refroidir à température ambiante.
- Ajoutez en remuant la crème et la vanille.
- Mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures).

GLACE A LA NOIX DE COCO

250 ml de lait entier (35% de matières grasses), 150 g de sucre, 2 œufs (calibre 60), 450 g de crème liquide (30% de matières grasses) 40 g de noix de coco séchée, 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille.

- Mélangez le lait, l'œuf, le sucre dans une petite casserole.
- Faites chauffer le mélange à feu doux, sans bouillir, tout en remuant jusqu'à ce qu'il commence à épaissir et prenne la consistance d'une crème anglaise légère.
- Laissez refroidir à température ambiante et ajoutez la noix de coco, la crème et la vanille tout en remuant.
- Mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures)

GLACE RHUM ET RAISINS

120g de raisins secs, 100 ml de rhum. Versez le rhum sur les raisins secs et laissez reposer à couvert toute une nuit. 250 ml de lait entier (35% de matières grasses), 100 g de sucre, 2 œufs (calibre 60), 450 g de crème liquide (30% de matières grasses).

- Faites chauffer le lait dans une petite casserole tout en fouettant les œufs et le sucre dans un bol à part.
- Versez lentement le lait chaud sur les œufs et le sucre mélangés, tout en remuant.
- Versez le tout dans la casserole et faites chauffer le mélange sans bouillir, tout en remuant jusqu'à ce qu'il commence à épaissir et prenne la consistance d'une crème anglaise légère.
- Laissez refroidir à température ambiante.

- Ajoutez la crème en remuant et mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures).
- Ajoutez les raisins imbibés de rhum lorsque l'appareil fonctionne et dès que la préparation commence à prendre de la consistance.

GLACE AU YOGOURT ET AU CITRON

300 g de yogourt nature, 3 cuillerées à soupe (50g) de crème fraîche épaisse (42% de matières grasses), 170 g de sucre, 250 ml de jus de citron.

- Mélangez bien le yogourt, la crème, et le sucre jusqu'à dissolution complète du sucre.
- Ajoutez le jus de citron tout en remuant.

GLACE AU YOGOURT ET AUX FRUITS ROUGES

100g de fraises, 100 g de framboises 100 g de myrtilles, 250g de yogourt nature, 110 g de sucre.

- Lavez les fruits rouges et réduisez les en purée à l'aide d'un mixer.
- Mélangez le sucre et le yogourt dans un bol jusqu'à dissolution du sucre.
- Mélangez la purée de fruits tout en remuant.

SOUFFLE GLACE A LA FRAISE

400 g de fraises, 3 jaunes d'œuf, 60g de sucre, 200 g de babeurre.

- Lavez les fraises et réduisez-les en purée à l'aide d'un mixer.
- Faites chauffer à feu doux les jaunes d'œuf et deux cuillères à soupe de purée de fraises dans une petite casserole jusqu'à ce que le mélange devienne friable.
- Battez le mélange d'œufs et le reste de la purée dans un bol froid jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Versez ensuite le sucre et le babeurre tout en remuant.
- Placez la préparation dans le réfrigérateur pour qu'elle refroidisse (minimum 12 heures).

SORBET A L'ORANGE

200 g de sucre, 300ml d'eau, 400 ml de jus d'orange.

- Mélangez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition.
- Laissez le sirop refroidir à température ambiante.
- Versez le jus d'orange en remuant et placez la préparation dans le réfrigérateur pour qu'elle refroidisse (minimum 12 heures).

Variantes :

- On peut utiliser du jus de citron ou de pamplemousse ou des kiwis en purée (dans ce cas, ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron).

SORBET AU PAMPLEMOUSSE ET AU MIEL

175 g de miel, 450 ml de jus de pamplemousse.

- Laissez tiédir à feu doux le miel dans une petite casserole et versez-y 4 cuillerées de jus tout en remuant.
- Mélangez ensuite cette préparation avec le jus restant dans un bol à part.
- Placez la préparation dans le réfrigérateur pour qu'elle refroidisse (minimum 12 heures).

PRÉPARATION À LA CARTE**A. Préparation de base**

500 ml de lait, 4 jaunes d'œuf, 1 cuillère à café (8 g) de farine de maïs, 100 g de sucre.

- Portez le lait à ébullition dans une casserole.
- Battez les jaunes d'œufs, le sucre et la farine dans un bol jusqu'à ce que le mélange soit pratiquement blanc.
- Versez le lait chaud sans cesser de remuer.
- Mettez dans la casserole et chauffez jusqu'à épaississement léger sans porter à ébullition.
- Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures).

B. On peut ajouter à cette préparation de base :

- 3 bananes réduites en purée (environ 350 g)
- 100 g d'amandes grillées
- 100 g de noisettes brisées
- 120 g de vermicelles ou de pépites de chocolat.

Hartelijk dank voor de aanschaf van de KRUPS ijsmachine voor het maken van de heerlijkste ijsrecepten.

VEILIGHEIDSADVIEZEN

- **Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: wanneer het apparaat niet op de juiste wijze gebruikt wordt, kan de fabrikant geen aansprakelijkheid aanvaarden.**
- **Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).**
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stelt dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Indien zij geen ervaring hebben met het gebruik van of kennis hebben van het apparaat, dienen zij onder toezicht te staan van een verantwoordelijk persoon die bekend is met het gebruik van het apparaat. Er moet toezicht op jonge kinderen zijn, zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Controleer, voordat de stekker van het apparaat in het stopcontact wordt gestoken, of de netspanning van uw installatie overeenkomt met die van het apparaat en of het stopcontact geaard is.
- **Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.**
- Het apparaat niet plaatsen of gebruiken op een warme plaat of in de nabijheid van een warmtebron of vlam.
- De temperatuur van de ijskom niet opvoeren boven 40°C. Niet in de vaatwasmachine, oven of magnetron zetten. Vul de ijskom niet met een hete vloeistof.
- Trek de stekker uit het stopcontact bij abnormale werking van het apparaat en steeds wanneer u het deksel opent.
- Stop nooit uw vingers of enig voorwerp in de vulopening.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Trek, bij langdurige afwezigheid en als u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat niet gebruiken wanneer dit niet goed werkt of beschadigd is. Neem in dat geval contact op met een erkende servicedienst.
- Elke handeling anders dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een erkende servicedienst te gebeuren.

- Het apparaat niet gebruiken indien het snoer of de stekker beschadigd zijn. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient u het snoer door een erkende servicedienst te laten vervangen.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Laat het snoer niet binnen handbereik van kinderen los hangen.
- Laat het snoer nooit in aanraking komen met of in de buurt hangen van warme onderdelen van het apparaat of van andere warmtebronnen en laat het niet over scherpe hoeken en randen hangen.
- Voor uw eigen veiligheid dient u uitsluitend de voor uw apparaat geschikte accessoires en onderdelen van de fabrikant te gebruiken.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Alle apparaten worden onderworpen aan een strenge controle. Met sommige, willekeurig uitgekozen apparaten zijn praktische gebruikstests uitgevoerd, waardoor het kan lijken of het apparaat reeds gebruikt is.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
De garantie is niet van toepassing in geval van gebruik van uw apparaat:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
 - op boerderijen,
 - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
 - in bed & breakfast locaties.

BESCHRIJVING

- A** Motorblok met aan/uit-controlelampje
- B** Deksel
- C** Schroefblad
- D** Bovenste ring
- E** IJskom
- F** Onderste ring
- G** Flexibel deksel **(voor model GVS2)**
- H** Spatel **(voor model GVS2)-**

DEMONTEER-INSTRUCTIES VOOR HET SCHOONMAKEN EN VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Draai het deksel tegen de wijzers van de klok in los en licht het dan op (**Fig. 1**). Verwijder het motorblok uit de ijskom en zet het aan de kant.
- Demonteer de bovenste ring door één van hendels van de handgreep in beweging te brengen (**Fig. 2**). Gebruik de andere hand om de bovenste ring te demonteren.
- Demonteer de onderste ring door BEIDE hendels van de handgreep in beweging te zetten en naar beneden te drukken (**Fig. 3**)
- Maak alle onderdelen schoon en volg hierbij de hier onderstaande instructies op.

Schoonmaken voor het eerste gebruik

- Voordat u het apparaat gaat gebruiken, is het raadzaam het te reinigen om eventuele bij de fabricage ontstane reststoffen te verwijderen.
- Het motorblok nooit in water onderdompelen. Neem het alleen maar af met een vochtige doek.
- Maak de ijskom, deksel, ringen en schroefblad met lauw water schoon. De spatel het deksel, voor **model ref.GVS2**, kunnen ook schoongemaakt worden met lauw water.
- **MAAK DE ONDERDELEN NOOIT SCHOON** met schuurmiddelen of andere harde materialen. Hierdoor kunnen ze beschadigd worden.
- Droog alle onderdelen zorgvuldig af voor gebruik .

BEREIDING VAN (YOGHURT)IJS EN SORBETS

- Verwijder de ringen van de ijskom. Laat de lege kom minstens 24 uur koelen in een vriezer met een temperatuur van -18°C , en zorg ervoor dat de kom zowel van binnen als van buiten volledig droog is. De kom moet rechtop gezet worden (met de juiste kant boven) om een goede verdeling te krijgen van de vloeistof die tussen de wanden wordt vastgehouden op het moment dat deze stolt.
- Bereid het ijsmengsel (zie recepten). Als het een warm mengsel betreft moet u het eerst in de koelkast zetten (minimaal 12 uur).

- Omdat het mengsel bij de bereiding in volume toeneemt mag de hoeveelheid van het mengsel niet 1 kilo overschrijden voor sorbets of 1 liter voor roomijs (**fig. 8**).
- Begin met de montage van de verschillende onderdelen terwijl het apparaat niet onder spanning staat.
 - a) Monteer de onderste ring ; u moet een “klik” horen, en daarna zet u de bovenste ring op de ijskom. Zorg ervoor dat ze goed vast zitten (**Fig. 4**).
 - b) Zet het motorblok vast op het deksel en plaats het schroefblad in het motorblok (**Fig. 5**). Zorg ervoor dat het motorblok goed vastzit.
 - c) Zet het deksel (met het motorblok en het schroefblad) bovenop de kom en draai het vast in de richting van de klok (**Fig. 6**). Let goed op dat de vier grendels goed vast zitten.
- Zet de ijsmachine aan en zet deze meteen in werking om te vermijden dat het schroefblad bevriest in de koude kom. Het controlelampje gaat branden.
- Schenk de bereiding altijd via de vulopening in het apparaat (**Fig. 7**). Als u andere ingrediënten wilt toevoegen terwijl het mengsel hard wordt, stopt u deze dan voorzichtig via de vulopening in het apparaat.
- Als de gewenste consistentie is verkregen, zet u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact. Afhankelijk van het recept, de hoeveelheid ijs en de begintemperatuur ligt de bereidingstijd tussen 20 en 40 minuten.
- Om de motor niet te belasten verandert het apparaat van draairichting als de massa te compact wordt. Als dit zich ononderbroken herhaalt is de ijsbereiding gereed. Zet het apparaat uit door op de aan/uit-knop te drukken. Het controlelampje gaat uit. Trek de stekker uit het stopcontact.

Model GVS2

Model GVS2 is voorzien van een digitaal display en wordt geleverd met een spatel en een flexibel deksel. Het digitaal display geeft aan dat het ijs bereidt wordt. Als de bereiding klaar is hoort u een korte piep, het apparaat schakelt zichzelf automatisch uit. Druk op de aan/uit-knop, het controlelampje gaat uit. Trek de stekker uit het stopcontact.

- Verwijder het deksel door het motorblok lichtjes op te tillen en door tegen de wijzers van de klok in te draaien. Haal het schroefblad weg. Demonteer het motorblok door op de 2 gleuven aan de zijanten te drukken (**Fig. 9**).
- Het gebruik van metalen keukengerei kan de ijskom beschadigen. Gebruik een houten of kunststof spatel om het ijs uit de kom te halen. Voor model **ref. GVS2** gebruikt u de spatel die bij het apparaat geleverd is.

- U kunt het ijs in de ijskom bewaren totdat u het serveert of u kunt het ijs enkele minuten in de diepvries plaatsen om zo het ijs harder te maken. *Plaats, als u **model GVS2** gebruikt, het deksel direct op de ijskom na het verwijderen van de ringen. **WAARSCHUWING! De ijskom is niet geschikt om ijs gedurende langere tijd in de diepvries te bewaren (het ijs wordt te hard). Gebruik een andere kom voorzien van een deksel om het ijs in te bewaren.***

VEILIGHEID

- Het apparaat is voorzien van een veiligheidselement die het apparaat automatisch stopzet zodra de motor oververhit raakt. Oververhitting kan plaatsvinden als het dessert erg dik is of als het apparaat buitensporig lang in werking is geweest of wanneer de toegevoegde ingrediënten (noten e.d.) te grote stukken zijn. Aanzetten van het apparaat: druk op de aan/uit-knop ; laat het apparaat afkoelen. Na een paar minuten kunt u het weer aanzetten.
- Laat het apparaat niet langer dan nodig aanstaan.



OPGELET :

de ijsmachine niet aanzetten als u deze in de vriezer of koelkast hebt staan.

BEWAREN & OPDIENEN

- Ijs en sorbet smaken het beste wanneer ze net gemaakt zijn, de textuur en verse smaak raken verloren als ze te lang bewaard worden.
- Het is normaal dat zelfgemaakt ijs hard wordt als het in de vriezer wordt gezet, de textuur is anders dan de originele, zachte lepelbare consistentie. Om het opdienen van bevroren ijs te vergemakkelijken, kunt u het ijs het beste 5-10 minuten van te voren uit de vriezer halen en in de koelkast bewaren zodat het langzaam kan ontdooien. Let op: sorbet ontdooit sneller dan ijs.
- Ontdooit of deels ontdooit ijs mag nooit opnieuw ingevroren worden. Ijs of sorbet dat rauwe of deels gekookte eieren bevat, mag niet gegeten worden door kinderen, zwangere vrouwen, ouderen of zieke mensen.

EEN TWEEDE KEER IJS OF SORBET MAKEN

- Was de ijskom met warm water en maak hem goed droog. Gebruik geen heet of kokend water aangezien het plotselinge temperatuurverschil de ijskom kan beschadigen. Terugzetten in de vriezer. De ijskom wordt nu gedeeltelijk gekoeld, dus hoeft het minder lang in de vriezer te staan, ongeveer 4-6 uur.

INSTRUCTIES VOOR SCHOONMAKEN

- Demonteer het apparaat.
- Alleen het deksel (zonder motorblok) en het schroefblad kunnen in het bovenste vak van de vaatwasmachine geplaatst worden.
Voor model **GVS2** kunnen de spatel en het flexibele deksel ook in de vaatwasmachine geplaatst worden.
- De kom en de ringen moeten met lauw water schoongemaakt worden (geen heet water).
- Het motorblok mag niet in de vaatwasmachine gezet worden. Maak het alleen maar schoon met een vochtige doek.
- De onderdelen nooit met schuurpoeders reinigen : u kunt ze hiermee beschadigen.
- Droog de kom zorgvuldig af voordat u deze in de vriezer zet (zonder de ringen).

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG



Help het milieu te beschermen!

- ① Uw apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycled kunnen worden.

- ➡ Breng het naar een daarvoor bestemd verzamelpunt zodat het apparaat verwerkt kan worden.

PRAKTISCHE TIPS

- Ijsbereidingen die een hoog gehalte aan suiker, vetstof of alcohol bevatten vergen meer tijd om hard te worden of worden helemaal niet hard.
- Voeg alleen alcohol toe als het apparaat in werking is en wanneer de bereiding al half hard is geworden.
- Wij adviseren u de ingrediënten te bereiden voordat u de kom uit de vriezer haalt (zodat de kom zo koud mogelijk is aan het begin).
- Voor het starten moet elke bereiding die u in de ijskom hebt gedaan vloeibaar zijn. Gebruik voor de bereiding van ijs geen ingrediënten in vaste toestand zoals opgeklopte slagroom of vloeistoffen die al ijs zijn geworden.
- Maak de bereiding de dag tevoren en bewaar de bereidingen die vooraf gegaard moeten worden in de koelkast (minimaal 12 uur).

RECEPTEN

VANILLE-IJS

250 ml volle melk (35% vetstof), 100 g suiker, 2 eieren, 450 g room (30% vetstof), 1 theelepel vanille-extract.

- Verwarm de melk in een klein pannetje terwijl u de eieren en de suiker in een aparte kom klopt.
- Schenk de warme melk langzaam over het ei-/suikermengsel, al roerende.
- Schenk het geheel in de pan en verwarm het mengsel zonder dat het kookt. Blijven roeren totdat het dikker begint te worden en de consistentie van een lichte 'crème anglaise' krijgt.
- Laten afkoelen bij kamertemperatuur. Voeg al roerende de room en het vanille-extract toe.
- In de koelkast plaatsen (minimaal 12 uur).

Varianten :

- 2 theelepels oploskoffie oplossen in het warme mengsel.
- De vanille vervangen door 2 theelepels mintsiroop.

CHOCOLADE-IJS

250 ml volle melk (35% vetstof), 100 g suiker 80 g cacao, 1 ei ,450 g room (30% vetstof), 1 theelepel vanille-extract.

- Meng de melk, het ei en de suiker in een pannetje.
- Schenk het geheel in de pan en verwarm het mengsel zonder dat het kookt. Blijven roeren totdat het dikker begint te worden en de consistentie een lichte 'crème anglaise' krijgt.
- Voeg er al roerende de cacao bij tot deze gelijkmatig over het mengsel verdeeld is.
- Laten afkoelen bij kamertemperatuur.
- Voeg al roerende de room en de vanille toe.
- In de koelkast plaatsen (minimaal 12 uur).

KOKOSIJS

250 ml volle melk (35% vetstof), 150 g suiker, 2 eieren, 450 g room (30% vetstof), 40 g kokos, ½ theelepel vanille-extract.

- Meng de melk, het ei en de suiker in een pannetje.
- Schenk het geheel in de pan en verwarm het mengsel zonder dat het kookt. Blijven roeren totdat het dikker begint te worden en de consistentie een lichte 'crème anglaise' krijgt.
- Laten afkoelen bij kamertemperatuur en voeg al roerende de kokos, room en vanille toe.
- In de koelkast plaatsen (minimaal 12 uur)

IJS MET RUM/ROZIJNEN

120 g rozijnen, 100 ml rum. Schenk de rum over de rozijnen, bedek het en laat dit een hele nacht intrekken. 250 ml volle melk (35% vetstof), 100 g suiker , 2 eieren ,450 g room (30% vetstof)

- Verwarm de melk in een pannetje terwijl u de eieren en de suiker in een aparte kom klopt.
- Schenk de warme melk langzaam over het ei-/suikermengsel, al roerende.
- Schenk het geheel in de pan en verwarm het mengsel zonder dat het kookt. Blijven roeren totdat het dikker begint te worden en de consistentie een lichte 'crème anglaise' krijgt.
- Laten afkoelen bij kamertemperatuur.
- Voeg al roerende de room toe en plaats de bereiding in de koelkast (minimaal 12uur).
- Voeg de in rum gedrenkte rozijnen toe terwijl het apparaat in werking is en zodra de bereiding dikker begint te worden.

YOGHURT-CITROENIJS

300 g yoghurt, 3 eetlepels (50g) crème fraîche (42% vetstof), 170 g suiker, 250 ml citroensap.

- Meng de yoghurt, crème fraîche en de suiker goed, totdat alle suiker helemaal is opgelost.
- Voeg al roerende het citroensap toe.

YOGHURTIJS MET RODE VRUCHTEN

100 g aardbeien, 100 g frambozen, 100 g bosbessen, 250 g yoghurt, 110 g suiker.

- Was de vruchten en pureer deze met de mixer.
- Meng de suiker en de yoghurt in een kom tot de suiker is opgelost.
- Meng de vruchtenpuree al roerende.

AARDBEIEN-IJSSOUFFLÉ

400 g aardbeien, 3 eierdooiers, 60 g suiker, 200 g karnemelk

- Was de aardbeien en pureer deze met de mixer.
- Verwarm op een laag pitje de eierdooiers en twee eetlepels aardbeienpuree in een pannetje tot het mengsel kruimelig wordt.
- Klop het mengsel van eieren en de rest van de puree in een koude kom tot het een gelijkmatig verdeeld mengsel wordt.
- Voeg er vervolgens al roerende de suiker en de karnemelk aan toe.
- Plaats de bereiding in de koelkast om het koud te laten worden (minimaal 12 uur).

SINAASAPPELSORBET

200 g suiker, 300 ml water, 400 ml sinaasappelsap

- Meng het water en de suiker in een pan en breng dit aan de kook.
- Laat de ontstane siroop bij kamertemperatuur afkoelen.
- Schenk er al roerende de sinaasappelsap bij en plaats de bereiding in de koelkast om het koud te laten worden (minimaal 12 uur).

Varianten :

- Er kan ook citroen- of grapefruitsap of kiwipuree gebruikt worden (voeg in dit laatste geval een eetlepel citroensap toe).

SORBET MET GRAPEFRUIT EN HONING

175 g honing, 450 ml grapefruitsap

- Laat in een pannetje op laag vuur de honing zacht worden en schenk er al roerende 4 lepels sap aan toe.
- Meng deze bereiding vervolgens met het resterende sap in een aparte kom.
- Plaats de bereiding in de koelkast om het koud te laten worden (minimaal 12 uur).

BEREIDING 'À LA CARTE'

A. Basisbereiding

500 ml melk, 4 eierdooiers, 1 theelepel (8 g) maïzena, 100 g suiker.

- Breng de melk in een pan aan de kook.
- Klop de eierdooiers, suiker en bloem in een kom totdat het mengsel vrijwel wit wordt.
- Schenk de warme melk hierover zonder op te houden met roeren.
- Breng het mengsel over in de pan en verhit het tot het wat dikker wordt zonder het aan de kook te brengen.
- Laten afkoelen en de koelkast plaatsen (minimaal 12 uur).

B. Aan deze basisbereiding kan het volgende worden toegevoegd :

- 3 tot puree gemalen bananen (ongeveer 350 g)
- 100 g geroosterde amandelen
- 100 g fijngestampte hazelnoot
- 120 g chocolade hagelslag of vlokken

Vi ringraziamo per aver scelto una sorbettiera KRUPS appositamente ideata per la preparazione di deliziosi gelati e sorbetti.

CONSIGLI DI SICUREZZA

- **Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso: un utilizzo non conforme alle norme d'uso manleverà il produttore da ogni responsabilità.**
- **Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e regolamentazioni applicabili (Direttive Bassa Tensione, compatibilità Elettromagnetica, materiali a contatto con alimenti, ambiente...).**
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, salvo se hanno potuto beneficiare, attraverso una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio. Invitiamo a sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicuratevi che la tensione d'alimentazione di quest'ultimo corrisponda a quella del vostro impianto elettrico e che la presa di corrente sia dotata di messa a terra.
- **Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia.**
- Non appoggiare l'apparecchio su una superficie calda, come una piastra termica, e non utilizzarlo né lasciarlo nei pressi di una fiamma viva.
- Non portare il recipiente refrigerato ad una temperatura superiore a 40°C. Non lavarlo in lavastoviglie, non utilizzarlo in un forno o in un forno a microonde e non riempirlo con un liquido caldo.
- In caso di anomalie e prima di aprire il coperchio, disinserire sempre la spina.
- Non introdurre mai le dita o un utensile da cucina nell'orifizio di riempimento.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno dell'abitazione.
- Al termine dell'utilizzo o durante le operazioni di pulizia scollegate l'apparecchio.
- Se il vostro apparecchio non funziona correttamente o se è stato danneggiato, non utilizzatelo. In tal caso, rivolgetevi ad un centro di assistenza autorizzato.

- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un centro di assistenza autorizzato.
- Se il cavo d'alimentazione o la spina risultano danneggiati, non utilizzate l'apparecchio. Al fine di evitare qualsiasi pericolo fate in ogni caso sostituire il cavo d'alimentazione presso un centro autorizzato.
- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la spina nell'acqua o in altro liquido.
- Non lasciate che il cavo d'alimentazione penda e sia a portata di mano dei bambini.
- Il cavo d'alimentazione non deve mai trovarsi vicino o a contatto con le parti riscaldate dell'apparecchio, ad una fonte di calore o ad uno spigolo vivo.
- Per una vostra sicurezza utilizzate solo accessori e pezzi di ricambio originali del fabbricante adatti al vostro apparecchio.
- Non scollegate la spina dalla presa tirando il cavo.
- Tutti gli apparecchi sono sottoposti a severi controlli di qualità. Delle prove d'utilizzo pratico sono effettuate su apparecchi presi a caso e questo spiega eventuali tracce d'utilizzo.
- Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per un utilizzo domestico.

La garanzia non copre l'impiego della macchina :

- In angoli cucina riservati al personale in negozi, uffici e altri ambienti professionali,
- In aziende agricole,
- Da parte dei clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale,
- In ambienti di tipo "bed and breakfast".

LEGGETE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI INDICAZIONI

DESCRIZIONE

- A** Blocco motore con indicatore ON/OFF
- B** Coperchio
- C** Pala
- D** Anello superiore
- E** Recipiente refrigerato
- F** Anello inferiore
- G** Coperchio morbido (**modello GVS2**)
- H** Spatola (**modello GVS2**)

ISTRUZIONI DI SMONTAGGIO PER LA PULIZIA ED IL PRIMO UTILIZZO

- Ruotare il coperchio in senso antiorario per sbloccarlo, poi sollevarlo (**Fig. 1**). Togliere il blocco motore situato nel recipiente refrigerato e metterlo da parte.
- Smontare l'anello superiore con una delle leve sul manico (**Fig. 2**). Utilizzare l'altra mano per smontare l'anello superiore.
- Smontare l'anello inferiore con ENTRAMBE le leve del manico, premendo verso il basso (**Fig. 3**)
- Pulire tutti i componenti seguendo le istruzioni sotto riportate.

Pulizia al primo utilizzo:

- Prima di utilizzare l'apparecchio occorre pulirlo per eliminare eventuali residui di fabbricazione.
- Non immergere mai il blocco motore nell'acqua. Asciugarlo semplicemente con un panno umido.
- Pulire il recipiente refrigerato, il coperchio, gli anelli e la pala con acqua tiepida. Anche la spatola ed il coperchio morbido del **modello GVS2** possono essere puliti con acqua tiepida.
- Non PULIRE MAI i componenti con prodotti abrasivi o duri che possano danneggiarli.
- Asciugare tutti i componenti con precauzione prima dell'uso.

PREPARAZIONE DI GELATI, YOGURT FRESCHI E SORBETTI

- Togliere gli anelli dal recipiente refrigerato. Lasciare il recipiente vuoto per almeno 24 ore in un congelatore, ad una temperatura di -18°C , accertandosi che sia perfettamente asciutto, sia all'interno che all'esterno. Il recipiente deve essere posizionato dritto per permettere una buona ripartizione del liquido tra le pareti al momento della sua solidificazione.
- Preparare il composto per il gelato (vedi il ricettario). Poiché il composto è caldo, occorre farlo raffreddare preliminarmente nel frigorifero (almeno 12 ore).

- A causa dell'aumento di volume durante la preparazione, la quantità di composto non deve superare 1 kg per i sorbetti o 1 litro per i gelati (**Fig. 8**).
- Iniziare ad assemblare i componenti, con la spina disinserita.
 - a) Montare l'anello inferiore; al "clic" inserire l'anello superiore sul recipiente refrigerato. Accertarsi che entrambi gli anelli siano fissati correttamente (**Fig. 4**).
 - b) Fissare il blocco motore sul coperchio ed inserire la pala nel blocco motore (**Fig. 5**). Verificare che il blocco motore sia fissato correttamente.
 - c) Mettere il coperchio (con il blocco motore e la pala) sul recipiente e ruotarlo in senso orario per bloccarlo (**Fig. 6**). Verificare che le quattro tacche siano ben inserite.
- Collegare la sorbettiera alla rete elettrica e farla funzionare immediatamente per evitare che la pala geli nel recipiente molto freddo. La spia si accende.
- Versare sempre il preparato nell'apparecchio attraverso l'apposito orificio di riempimento (**Fig. 7**). Per incorporare altri ingredienti durante la solidificazione del composto, versarli delicatamente attraverso tale orificio.
- Quando è ottenuta la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio e disinserire la presa. Secondo la ricetta, la quantità di gelato e la temperatura iniziale, la durata di preparazione è compresa tra 20 e 40 minuti.
- Per non sollecitare eccessivamente il motore, l'apparecchio modifica automaticamente il senso di rotazione quando la massa diventa troppo compatta. Se ciò continua a ripetersi, significa che il gelato è pronto. Arrestare l'apparecchio premendo l'interruttore ON/OFF. La spia si spegne. Disinserire la sorbettiera.

Modello GVS2

Il modello GVS2 è dotato di un display digitale e fornito con una spatola ed un coperchio morbido. Lo schermo digitale indica che il gelato sta prendendo corpo; quando la preparazione è pronta si sente un lieve bip e il display si spegne automaticamente. Premere l'interruttore ON/OFF, la spia si spegne. Disinserire la sorbettiera.

- Togliere il coperchio sollevando delicatamente il blocco motore e ruotandolo in senso antiorario. Togliere la pala. Smontare il blocco motore premendo sui due punti indicati sui lati (**Fig. 9**).

- Non utilizzare utensili metallici per non rovinare il recipiente refrigerato. Per estrarre il gelato, utilizzare esclusivamente una spatola di legno o di plastica. Con il **modello GVS2**, utilizzare la spatola fornita con l'apparecchio.
- Prima di servire il gelato lo si può tenere nel contenitore refrigerante o nel congelatore per qualche minuto per renderlo più consistente. **Nel modello GVS2 ritrarre gli attacchi e porre il coperchio direttamente sul contenitore. ATTENZIONE ! Il contenitore refrigerante non è ideato per conservare il gelato a lungo nel congelatore (perché diventerebbe troppo solido). L'ideale è utilizzare un altro recipiente alimentare munito di coperchio.**

SICUREZZA

- L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza che lo blocca automaticamente in caso di surriscaldamento del motore. Il motore può surriscaldarsi se il composto è troppo denso, se l'apparecchio ha funzionato per un periodo di tempo eccessivamente lungo o qualora siano stati inseriti ingredienti (noci, ecc.) troppo grossi. Per rimettere l'apparecchio in funzione, premere l'interruttore ON/OFF, lasciare che la sorbettiera si raffreddi e attendere qualche minuto.
- Non fare funzionare l'apparecchio più di quanto sia necessario.



ATTENZIONE:

Non fare funzionare la sorbettiera all'interno del congelatore o del frigorifero.

CONSERVAZIONE & SERVIZIO IN TAVOLA

- Gelati e sorbetti mantengono le migliori caratteristiche se preparati sul momento. La lunga conservazione ne pregiudica gusto e sapore.
- Se conservato il gelato artigianale tende a rapprendersi e a perdere la morbidezza originale. Per poterlo servire al meglio, toglierlo dal freezer circa 5–10 min. prima e riporlo nel frigorifero perché possa ammorbidirsi leggermente. Attenzione: i sorbetti si scongelano più velocemente del gelato.

- Il gelato decongelato, interamente o parzialmente, non deve essere più ricongelato. Gelato e sorbetti contenenti uova fresche o parzialmente cotte sono sconsigliati a bambini, donne in gravidanza, persone anziane o a persone in stato precario di salute.

PREPARAZIONE DI ULTERIORE GELATO O SORBETTO

- Lavare il recipiente in acqua calda e asciugare accuratamente. Non utilizzare acqua troppo calda o bollente in quanto lo shock termico potrebbe danneggiare il recipiente. Il recipiente è già raffreddato parzialmente per cui occorre riporlo nel freezer per sole 4-6 ore circa.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

- Smontare l'apparecchio.
- Solo il coperchio (senza blocco motore) e la pala possono essere lavati nel cestello superiore della lavastoviglie.
Anche la spatola ed il coperchiomorbido **del modello GVS2** possono essere lavati in lavastoviglie.
- Il recipiente e gli anelli devono essere puliti con acqua tiepida e detersivo per i piatti (non utilizzare acqua calda).
- Il blocco motore non può essere lavato in lavastoviglie. Pulirlo semplicemente con un panno umido.
- Non pulire mai i componenti con polveri detergenti per evitare di danneggiarli.
- Asciugare accuratamente il recipiente prima di rimetterlo nel congelatore (senza gli anelli).

SALVAGUARDIA DELL' AMBIENTE !

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !



- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.



- ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

- Le preparazioni caratterizzate da alta concentrazione di zucchero, materie grasse o alcol richiedono più tempo per solidificarsi e possono anche rimanere molli.
- Aggiungere alcol solo quando l'apparecchio è in funzione e la preparazione è già a metà solidificazione.
- Si raccomanda di preparare gli ingredienti prima di ritirare il recipiente congelatore (in modo che sia il più freddo possibile al momento dell'accensione).
- Quando si avvia l'apparecchio tutte le preparazioni dentro al recipiente devono essere liquide. Non utilizzare ingredienti solidi come panna montata o liquidi già ghiacciati per la preparazione del gelato.
- Impostare lo stand-by e conservare nel refrigeratore le preparazioni che richiedono una cottura preliminare (min. 12 ore).

RICETTE

GELATO ALLA VANIGLIA

250 ml di latte intero (35% di grassi), 100 gr. di zucchero, 2 uova (calibro 60), 450 gr. di panna liquida (30% di grassi) 1 cucchiaino d'estratto di vaniglia.

- Fate riscaldare il latte in una piccola casseruola e sbattete le uova e lo zucchero in un recipiente a parte.
- Versate lentamente il latte caldo sulle uova sbattute con lo zucchero, mescolando delicatamente.
- Versate il composto in una casseruola, fatelo riscaldare senza farlo bollire, mescolando finché inizi ad ispessirsi ed assuma la consistenza di una crema inglese leggera.
- Lasciate raffreddare il composto a temperatura ambiente. Aggiungete la panna e l'estratto di vaniglia, mescolate.
- Conservate in frigorifero (almeno 12 ore)

Varianti:

- Sciogliete 2 cucchiaini di caffè solubile nel composto caldo.
- Sostituite la vaniglia con 2 cucchiaini di sciroppo alla menta.

GELATO AL CIOCCOLATO

250 ml di latte intero (35% di grassi), 100 gr. di zucchero, 80 gr. di cacao, 1 uovo (calibro 60), 450 gr. di panna liquida (30% di grassi) 1 cucchiaino d'estratto di vaniglia.

- Mescolate il latte, l'uovo e lo zucchero in una piccola casseruola.
- Fate riscaldare il composto a fuoco lento, senza farlo bollire, mescolando finché inizi ad ispessirsi ed assuma la consistenza di una crema inglese leggera.
- Versate il cacao, continuando a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Lasciate raffreddare il composto a temperatura ambiente.
- Aggiungete mescolando la panna e la vaniglia.
- Conservate in frigorifero (almeno 12 ore).

GELATO ALLA NOCE DI COCCO

250 ml di latte intero (35% di grassi), 150 gr. di zucchero, 2 uova (calibro 60), 450 gr. di panna liquida (30% di grassi) 40 gr. di noce di cocco 1/2 cucchiaino d'estratto di vaniglia

- Mescolate il latte, le uova, lo zucchero in una piccola casseruola.
- Fate riscaldare il composto a fuoco lento, senza farlo bollire, mescolando finché inizi ad ispessirsi ed assuma la consistenza di una crema inglese leggera.
- Lasciate raffreddare il composto a temperatura ambiente e, continuando a mescolare, aggiungete la noce di cocco, la panna e la vaniglia.
- Conservate in frigorifero (almeno 12 ore).

GELATO AL RUM E ALL'UVA PASSA

120 gr. d'uva passa, 100 ml de rum. Versate il rum sull'uva passa e lasciate macerare con un coperchio per tutta la notte. 250 ml di latte intero (35% di grassi), 100 gr. di zucchero, 2 uova (calibro 60), 450 gr. di panna liquida (30% di grassi)

- Fate riscaldare il latte in una piccola casseruola e sbattete le uova e lo zucchero in un recipiente a parte.
- Versate lentamente il latte caldo sulle uova sbattute con lo zucchero, mescolando delicatamente.
- Versate il composto in una casseruola, fatelo riscaldare senza farlo bollire, mescolando finché inizi ad ispessirsi ed assuma la consistenza di una crema inglese leggera.
- Lasciate raffreddare il composto a temperatura ambiente.

- Aggiungete la panna mescolando e conservate in frigorifero (almeno 12 ore).
- Aggiungete l'uva passa macerata nel rum quando l'apparecchio è in funzione e non appena il composto comincia a raddensarsi.

GELATO ALLO YOGURT E AL LIMONE

300 gr. di yogurt intero, 3 cucchiaini (50 gr.) di panna da cucina (42% di grassi), 170 gr. di zucchero, 250 ml di succo di limone.

- Mescolate bene lo yogurt, la panna e lo zucchero finché quest'ultimo si scioglie completamente.
- Aggiungete il succo di limone, mescolando delicatamente.

GELATO ALLO YOGURT E AI FRUTTI DI BOSCO

100 gr. di fragole, 100 gr. di lamponi, 100 gr. di mirtilli, 250 gr. di yogurt intero, 110 gr. di zucchero

- Lavate i frutti di bosco e riduceteli in purea con un frullatore.
- Mescolate lo yogurt e lo zucchero finché quest'ultimo si scioglie completamente.
- Unitevi la purea di frutti di bosco, mescolando delicatamente.

SOUFFLE DI GELATO ALLA FRAGOLA

400 gr. di fragole, 3 tuorli d'uovo, 60 gr. di zucchero, 200 gr. di burro

- Lavate le fragole e riducetele in purea con un frullatore.
- Fate riscaldare a fuoco lento, in una piccola casseruola, i tuorli d'uovo con due cucchiaini di purea di fragole finché il composto diventi friabile.
- Sbattete il composto con il resto della purea in un recipiente freddo, finché diventi omogeneo.
- Versate lo zucchero e il burro, continuando a mescolare.
- Conservate il composto in frigorifero per farlo raffreddare (almeno 12 ore).

SORBETTO ALL'ARANCIA

200 gr. di zucchero, 300 ml d'acqua, 400 ml di succo d'arancia.

- Mescolate l'acqua e lo zucchero in una casseruola e portate ad ebollizione.
- Lasciate raffreddare lo sciroppo a temperatura ambiente.
- Versate il succo d'arancia mescolando e conservate il composto in frigorifero per farlo raffreddare (almeno 12 ore).

Varianti:

- Potete anche utilizzare succo di limone o di pompelmo o kiwi in purea (in questo caso, aggiungete un cucchiaino di succo di limone).

SORBETTO AL POMPELMO E AL MIELE

175 gr. di miele, 450 ml di succo di pompelmo.

- Lasciate intiepidire a fuoco lento il miele in una piccola casseruola e versatevi 4 cucchiaini di succo di pompelmo mescolando delicatamente.
- Incorporate al composto il succo rimanente, in un recipiente a parte.
- Conservate il composto in frigorifero per farlo raffreddare (almeno 12 ore).

PREPARATI A SCELTA**A. Preparato di base**

500 ml di latte, 4 tuorli d'uovo, 1 cucchiaino (8 gr.) di farina di mais, 100 gr. di zucchero.

- Portate il latte ad ebollizione in una casseruola.
- Sbattete i tuorli d'uovo, lo zucchero e la farina in un recipiente, finché il composto risulti praticamente bianco.
- Versate il latte caldo, continuando a mescolare.
- Mettete il composto in una casseruola e riscaldatelo senza portarlo ad ebollizione per farlo ispessire.
- Lasciatelo raffreddare e conservatelo in frigorifero (almeno 12 ore).

B. A questo preparato di base potete aggiungere:

- 3 banane ridotte in purea (350 gr. circa)
- 100 gr. di mandorle tostate
- 100 gr. di nocciole a pezzetti
- 120 gr. di fiocchi o pepite di cioccolato.

Gracias por haber escogido una sorbetera KRUPS destinada a realizar deliciosas preparaciones heladas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: una utilización no conforme liberaría al fabricante de toda responsabilidad.**
- **Para su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas de Baja Tensión, compatibilidad Electromagnética, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente...).**
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas sin experiencia o sin conocimiento, excepto si han podido beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato.
- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Antes de conectar el aparato, compruebe que la tensión de su instalación coincide con la del aparato, y que la toma de corriente dispone de toma de tierra.
- **Cualquier error de conexión anulará la garantía.**
- No colocar el aparato sobre una superficie caliente, por ejemplo, placa de calentamiento, y no utilizarlo o dejarlo cerca de una llama.
- No poner el tazón congelador a una temperatura superior a 40°C. No colocarlo dentro del lavavajillas, un horno o un horno a microondas y no llenarlo con líquido caliente.
- Desconectar la toma sector en caso de anomalía de funcionamiento y antes de cada abertura de la tapa.
- Nunca introducir los dedos o un utensilio en el orificio de llenado.
- Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico y en el interior de la casa.
- Desconecte el aparato cuando deje de utilizarlo y siempre que vaya a limpiarlo.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si está dañado. En ese caso, diríjase a un Servicio Técnico Autorizado.

- Cualquier intervención del cliente que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual, debe ser realizado por un Servicio Técnico Autorizado.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier peligro, lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado para que cambien el cable de alimentación.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños.
- Nunca deje el cable de alimentación cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- Por su seguridad, utilice sólo accesorios y piezas sueltas del fabricante adaptados al aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Todos los aparatos se someten a un estricto control de calidad. Se realizan pruebas prácticas de utilización en aparatos escogidos al azar, lo que explica eventuales indicios de utilización.
- Este aparato está diseñado únicamente para un uso doméstico.
La garantía no cubre el uso del aparato:
 - en zonas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
 - en granjas,
 - por parte de clientes de hoteles, moteles y demás entornos de carácter residencial,
 - en entornos de tipo habitaciones rurales.

GUARDAR CUIDADOSAMENTE ESTOS CONSEJOS

DESCRIPCIÓN

- A** Bloque motor con indicador funcionamiento/parada
- B** Tapa
- C** Aspa
- D** Anillo superior
- E** Tazón congelador
- F** Anillo inferior
- G** Tapa flexible (en el modelo GVS2)
- H** Espátula (en el modelo GVS2)

INSTRUCCIONES DE DESMONTAJE PARA LIMPIARLO ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Haga girar la tapa en sentido antihorario para desbloquearla y levantarla (**Fig. 1**). Retire el bloque motor situado en el tazón congelador y apártelo.
- Desmonte el anillo superior apretando una de las palancas en la empuñadura (**Fig. 2**). Utilice la otra mano para desmontar el anillo superior.
- Desmonte el anillo inferior apretando las DOS palancas de la empuñadura y apoyando hacia abajo (**Fig. 3**)
- Limpie todas las piezas en función de las instrucciones a continuación.

Limpieza antes de la primera utilización

- Antes de utilizar el aparato se debe limpiar para eliminar todo posible residuo eventual de fabricación.
- Nunca sumerja la base motor en el agua. Séquela sencillamente con un paño húmedo.
- Limpiar el tazón congelador, la tapa, los anillos y el aspa con agua tibia. La espátula y la tapa flexible, en el modelo **Ref. GVS2**, también se pueden limpiar con agua tibia.
- **NUNCA LIMPIE** las piezas con productos abrasivos o duros. Pudiera dañarlos.
- Seque con precaución todas las piezas antes de su utilización.

PREPARACIÓN DEL HELADO, DE YOGURES Y DE SORBETES

- Retirar los anillos del tazón congelador. Dejar el tazón vacío enfriar durante al menos 24 horas en un congelador a una temperatura de -18°C , asegurándose que el tazón está perfectamente seco tanto en el interior como en el exterior. El tazón se debe situar en un lugar que permita una buena repartición del líquido retenido entre las paredes en el momento de su solidificación
- Preparar la mezcla para helado (ver la parte recetas). Si se trata de una mezcla caliente, enfriarla previamente en el refrigerador (mínimo 12 horas).

- Debido al aumento de volumen al realizar la preparación, la cantidad de la mezcla no debe exceder 1 kg para los sorbetes o 1 litro para los helados **(Fig. 8)**.
- Comenzar por ensamblar los elementos dejando el aparato fuera de tensión.
 - a) Monte el anillo inferior, debe escuchar un “clic” y luego enganche el anillo superior en el tazón congelador. Asegúrese que estén bien fijos **(Fig. 4)**.
 - b) Fije el bloque motor sobre la tapa e inserte la pala en el bloque motor **(Fig. 5)**. Tener el cuidado de que el bloque motor esté bien fijo.
 - c) Ponga la tapa (con el bloque motor y la pala) encima del tazón y gire en el sentido horario para bloquearla **(Fig. 6)**. Tener el cuidado de que los cuatro cierres están colocados.
- Conecte la sorbetera y hágala funcionar inmediatamente para evitar que la pala se congele en el tazón congelador. El indicador se enciende.
- Verter siempre la preparación en el aparato por el orificio de llenado **(Fig. 7)**. Si desea incorporar otros ingredientes durante la solidificación de la mezcla, viértalos delicadamente por el orificio.
- Cuando se obtiene la consistencia deseada, desconectar el aparato y desconectar el contacto de alimentación. Según la receta, la cantidad de helado y la temperatura inicial, la duración de preparación está comprendida entre 20 y 40 minutos.
- Para no cansar el motor, el aparato modifica el sentido de rotación cuando la masa se hace demasiado compacta. Si esto se repite sin interrupción, la preparación de helado está lista. Desconectar el aparato pulsando el interruptor funcionamiento parada. El indicador luminoso se apaga. Desconéctelo

El modelo GVS2

El modelo GVS2 esta equipado con una pantalla digital y se suministra con una espátula y una tapa flexible. La pantalla digital indica que el helado está en preparación. El aparato emite un leve pitido y se apaga automáticamente cuando el helado está listo. Pulse el interruptor encendido/apagado y el indicador se apagará. Desenchufe el aparato.

- Retire la tapa levantando ligeramente el bloque motor y haciendo girar en sentido antihorario. Retire la pala. Desmonte el bloque motor pulsando las 2 marcas situadas en los lados **(Fig. 9)**.

- La utilización de utensilios metálicos pudiera dañar el tazón congelador. Utilice solamente una espátula de madera o de plástico para retirar el helado. En el modelo **Ref. GVS2**, utilice la espátula suministrada con el producto.
- Puede mantener el helado en el bol de refrigeración antes de servirlo o bien guardarlo en el congelador durante unos minutos para endurecerlo. **En el modelo GVS2 ponga directamente la tapadera flexible sobre el bol de refrigeración tras haber retirado los aros. ATENCIÓN: el bol de refrigeración no es adecuado para la conservación prolongada del helado en el congelador (se endurece demasiado). Para conservar el helado, utilice otro recipiente de uso alimentario con tapa.**

SEGURIDAD

- El producto está equipado con un elemento de seguridad que para automáticamente el aparato en caso de sobrecalentamiento del motor. Este sobrecalentamiento puede producirse si el postre es muy espeso y si el aparato ha funcionado durante un periodo de tiempo excesivamente largo o si los ingredientes que se han añadido (nueces...) están en pedazos muy grandes. Para volver a poner el aparato en funcionamiento: pulse el interruptor funcionamiento/parada, deje que el aparato se enfríe. Después de algunos minutos, usted puede volver a encender el aparato y continuar la preparación de su postre.
- No deje funcionar el aparato más tiempo que el necesario.



ATENCIÓN:

No hacer funcionar la sorbetera en el interior del congelador o del refrigerador.

CONSERVAR Y SERVIR

- El helado y los sorbetes saben mejor cuando están recién hechos, y van perdiendo su textura y su frescura con el tiempo.
- Es normal que el helado casero se endurezca durante la conservación y su textura difiera de la suavidad de su consistencia original, ideal para comer con cuchara. Para que sea más fácil servir el helado casero congelado, sáquelo del congelador entre 5 y 10 minutos antes de servirlo y póngalo en la nevera para que se ablande ligeramente. Recuerde que los sorbetes se descongelan más rápido que el helado.

- El helado descongelado parcial o totalmente no debe volver a congelarse.
- Aquellos helados o sorbetes que contengan huevos crudos o parcialmente cocinados no deben ofrecerse a niños pequeños, mujeres embarazadas, ancianos o personas que tengan una salud frágil.

ELABORAR UNA SEGUNDA TANDA DE HELADO O SORBETE

- Lave el vaso con agua tibia y séquelo cuidadosamente. No utilice agua muy caliente o agua hirviendo, puesto que el cambio repentino de temperatura podría dañar el vaso. Vuelva a colocarlo en el congelador. Se enfriará parcialmente, de modo que requerirá menos tiempo en el congelador, entre 4 y 6 horas.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

- Desmonte al aparato.
- Solamente la tapa (sin el bloque motor) y el aspa se pueden lavar en el cesto superior del lavaplatos.
En el **modelo GVS2**, la espátula y la tapa flexible también se pueden lavar en el lavaplatos.
- El tazón y los anillos se lavarán con agua tibia (no con agua caliente).
- El bloque motor no se puede lavar en el lavavajillas. Límpiolo sencillamente con un paño húmedo.
- Nunca limpiar las piezas con polvos detergentes ya que pudiera dañarlas.
- Seque el tazón cuidadosamente antes de volverlo a poner en el congelador (sin los anillos).

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



- ① Este aparato electrodoméstico contiene varios materiales aprovechables o reciclables.



- ➔ Lleve el aparato a un centro de reciclaje de residuos (punto limpio) o a un centro de servicio oficial.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Las preparaciones de helado que contienen una proporción alta de azúcar, de materias grasas o de alcohol requieren más tiempo para solidificarse o pueden que no se pongan firmes.
- Añadir alcohol únicamente cuando el aparato funciona y la preparación ya está solidificada a medias.
- Le recomendamos preparar los ingredientes antes de retirar el tazón del congelador (para que el tazón esté tan frío como sea posible inicialmente).
- Al poner en marcha, toda preparación vertida en el tazón congelador debe estar líquida. No utilizar ingredientes firmes como crema batida o líquidos ya helados para preparar el helado.
- Prepare la víspera y conserve en el refrigerador las preparaciones que requieren una cocción previa (mínimo 12 horas).

RECETAS

HELADO DE VAINILLA

250 ml de leche entera (35% de materia grasa), 100 g de azúcar, 2 huevos (calibre 60), 450 g de crema líquida (30% de materia grasa), 1 cucharaditas de extracto de vainilla.

- Caliente la leche en una cacerola pequeña batiendo al mismo tiempo los huevos y el azúcar en un tazón aparte.
- Vierta lentamente la leche caliente sobre los huevos y el azúcar mezclados, revolviendo al mismo tiempo.
- Vierta todo en la cacerola y caliente la mezcla sin dejar hervir, revolviendo al mismo tiempo hasta que comience a espesar y tome la consistencia de una crema inglesa ligera.
- Deje enfriar a temperatura ambiente. Añada la crema y el extracto de vainilla mezclando.
- Ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas)

Variantes:

- Disolver 2 cucharaditas de café instantáneo en la preparación caliente.
- Reemplazar la vainilla por 2 cucharaditas de jarabe de menta.

HELADO DE CHOCOLATE

250 ml de leche entera (35% de materia grasa), 100 g de azúcar, 80 g de cacao, 1 huevo (calibre 60), 450 g de crema líquida (30% de materia grasa), 1 cucharaditas de extracto de vainilla.

- Mezcle la leche, el huevo y el azúcar en una cacerola pequeña.
- Caliente la mezcla a fuego lento sin hervir, revolviendo al mismo tiempo hasta que comience a espesar y tome la consistencia de una crema inglesa ligera.
- A continuación vierta el cacao revolviendo al mismo tiempo hasta que la mezcla sea homogénea.
- Deje enfriar a temperatura ambiente.
- Añada revolviendo la crema y la vainilla.
- Ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas).

HELADO DE COCO

150 ml de leche entera (35% de materia grasa), 100 g de azúcar, 2 huevos (calibre 60), 450 g de crema líquida (30% de materia grasa), 40 g de coco seco, 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla.

- Mezcle la leche, el huevo, el azúcar en una cacerola pequeña.
- Caliente la mezcla a fuego lento, sin hervir, revolviendo al mismo tiempo hasta que comience a espesar y tome la consistencia de una crema inglesa ligera.
- Deje enfriar a temperatura ambiente y añada el coco, la crema y la vainilla revolviendo al mismo tiempo.
- Ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas)

HELADO RON Y UVAS PASAS

120 de uvas pasas, 100 ml de ron. Vierta el ron sobre las uvas pasas y deje reposar tapado durante toda la noche. 250 ml de leche entera (35% de materia grasa), 100 g de azúcar, 2 huevos (calibre 60), 450 g de crema líquida (30% de materia grasa)

- Caliente la leche en una cacerola pequeña batiendo al mismo tiempo los huevos y el azúcar en un tazón aparte.
- Vierta lentamente la leche caliente sobre los huevos y el azúcar mezclados, revolviendo al mismo tiempo.
- Viértalo todo en la cacerola y caliente la mezcla sin hervir, revolviendo al mismo tiempo hasta que comience a espesar y tome la consistencia de una crema inglesa ligera.
- Deje enfriar a temperatura ambiente.

- Añada la crema revolviendo y ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas).
- Añada las uvas maceradas con ron cuando el aparato funciona y tan pronto como la preparación comience a tomar la consistencia.

HELADO DE YOGUR Y LIMON

300 g de yogur natural, 3 cucharadas (50 g) de crema fresca espesa (42% de materias grasas), 170 g de azúcar y 250 ml de jugo de limón.

- Mezcle bien el yogur, la crema, y el azúcar hasta que el azúcar se disuelva completamente.
- Añada el jugo de limón revolviendo al mismo tiempo.

HELADO DE YOGURT Y FRUTAS DEL BOSQUE

100g de fresas, 100 g de frambuesas 100 g de arándanos, 250g de yogurt natural, 110 g de azúcar.

- Lave las frutas del bosque y páselas por la licuadora.
- Mezcle el azúcar y el yogur en un bol hasta que el azúcar se disuelva.
- Añada a la mezcla el puré de frutas sin dejar de remover.

SUFLE HELADO DE FRESA

400 g de fresas, 3 yemas de huevo, 60g de azúcar y 200 g de mantequilla.

- Lave las fresas y redúzcalas a puré con una batidora.
- Caliente a fuego lento las yemas de huevo y dos cucharadas de puré de fresas en una cacerola pequeña hasta que la mezcla se haga desmenuzable.
- Bata la mezcla de huevos y el resto del puré en un tazón frío hasta que la mezcla sea homogénea.
- A continuación vierta el azúcar y la mantequilla revolviendo al mismo tiempo.
- Coloque la preparación en el refrigerador para que se enfríe (mínimo 12 horas)

SORBETE DE NARANJA

300 g de azúcar, 300 ml de agua y 400 ml de jugo de naranja

- Mezcle el agua y el azúcar en una cacerola y lleve a ebullición.
- Deje enfriar el jarabe a temperatura ambiente.
- Vierta el jugo de naranja revolviendo y coloque la preparación en el refrigerador para que se enfríe (mínimo 12 horas).

Variantes:

- Se puede utilizar jugo de limón o de toronja o kiwis en puré (en este caso, añada una cucharada de jugo de limón).

SORBETE DE TORONJA Y MIEL

175 g de miel y 450 ml de jugo de toronja.

- Tibie a fuego lento la miel en una cacerola pequeña vierta en la misma 4 cucharadas de jugo revolviendo al mismo tiempo.
- Luego mezcle esta preparación con el jugo restante en un tazón aparte.
- Coloque la preparación en el refrigerador para que se enfríe (mínimo 12 horas).

PREPARACION A LA CARTA**A. Preparación de base**

500 ml de leche, 4 yemas de huevo, 1 cucharadita (8 g) de harina de maíz y 100 g de azúcar .

- Lleve la leche a ebullición en una cacerola.
- Bata las yemas de huevos, el azúcar y la harina en un tazón hasta que la mezcla sea prácticamente blanca.
- Vierta la leche caliente sin dejar de remover.
- Ponga en la cacerola y caliente hasta que e espese ligeramente sin llevar a ebullición.
- Deje enfriar y ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas).

B. A esta preparación de base se puede añadir:

- *3 plátanos reducidos a puré (aproximadamente 350 g)*
- *100 g de almendras tostadas*
- *100 g de avellanas picadas*
- *120 g de granillo o pepitas de chocolate.*

Thank you for choosing an ice-cream maker from the KRUPS range to help make delicious ice-creams and sorbets.

SAFETY RECOMMENDATIONS

- **Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: the manufacturer does not accept responsibility for use that does not comply with the instructions.**
- **For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on low voltage, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, environment, etc.)**
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Before plugging the appliance in, make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system and that the outlet is earthed.
- **Any error in the electrical connection will negate your guarantee.**
- Do not place the appliance on a hot surface (a hot-plate, for example) or leave it near an open flame.
- Do not heat the cooling bowl to a temperature of more than 40°C. Do not put in a dishwasher, oven or microwave oven and do not fill with a hot liquid.
- Unplug from the mains power supply if the appliance fails during operation and each time you open the lid.
- Never put your fingers or a utensil in the filling hole.
- Your appliance is designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Unplug the appliance when you have finished using it and when you clean it.
- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. If this occurs, contact an authorised service centre.
- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by an authorised centre to prevent any danger.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.

- Do not leave the power cord within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp edge.
- For your safety, only use the manufacturer's accessories and spare parts designed for your appliance.
- Do not pull on the cord to unplug the appliance.
- All appliances are subject to strict quality control procedures. These include actual usage tests on randomly selected appliances, which would explain any traces of use.
- This appliance is intended to be used only in the household.
It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION

- A** Motor unit with ON/OFF indicator
- B** Lid
- C** Paddle
- D** Upper ring
- E** Cooling bowl
- F** Lower ring
- G** Flexible lid (on model GVS2)
- H** Spatula (on model GVS2)

DISASSEMBLY INSTRUCTIONS FOR CLEANING AND BEFORE FIRST USE

- Turn the lid anti-clockwise to unlock it then lift it out (**Fig. 1**). Remove the motor unit located under the bowl and set it aside.
- Disassemble the upper ring by pushing or pressing on one of the levers on the handle (**Fig. 2**). Remove the upper ring with your other hand.

- Disassemble the lower ring by pushing or pressing on BOTH levers of the handle, and pressing downwards (**Fig. 3**).
- Clean all the parts in accordance with the following instructions.

Cleaning before first use

- Before using the ice-cream maker, clean it to eliminate any residues from manufacturing.
- Never immerse the motor unit in water. Just clean it with a moist cloth.
- Clean the cooling bowl, lid, rings and paddle with warm water. On model **Ref. GVS2**, you can also clean the spatula and flexible lid in warm water.
- NEVER CLEAN parts with abrasive or harsh products. You could damage them.
- Carefully dry all parts before use.

PREPARING ICE CREAM, ICED YOGHURTS AND SORBETS

- Remove the rings from the cooling bowl. Make certain that the bowl is perfectly dry inside and out before leaving the empty bowl to cool for at least 24 hours in a freezer at a temperature of -18°C or colder. The freezing time may be longer in a combination refrigerator/freezer. Make sure the bowl is upright to ensure an even distribution of the liquid between the walls when it freezes.
- Prepare the ice cream mix (see recipes section). First cool the mixture in the refrigerator for at least 12 hours if it has been heated during preparation.
- As the mix will increase in volume during preparation, do not exceed 1 Kg of mix for sorbets and 1 litre for ice creams (**Fig. 8**).
- Make certain the appliance is unplugged and start assembling the components. When removing the bowl from the freezer, take care to protect your hands to prevent freezer burn.
 - a) Assemble the lower ring (you should hear a clicking noise as it snaps into place). Then fit the upper ring onto the cooling bowl. Make certain they are correctly secured (**Fig. 4**).
 - b) Secure the motor unit to the lid and slot the paddle into the motor unit (**Fig. 5**). Make certain the motor unit is securely attached.
 - c) Place the lid (with the motor unit and the paddle) on the bowl and turn clockwise to lock it (**Fig. 6**). Make certain that the 4 locks are properly engaged.

- Connect the ice cream maker and **run it immediately** to avoid the paddle freezing onto the extremely cold bowl. The light will come on.
- Always pour the preparation into the ice-cream maker through the filling hole (**Fig. 7**). If you wish to add in other ingredients as the mix freezes, pour them in through the hole slowly with the paddle running.
- Once you have obtained the desired consistency, turn off the appliance and unplug it. It will take between 20 and 40 minutes to make the preparation according to the recipe, the quantity of ice cream and initial temperature of the ingredients.
- When the ice cream or sorbet starts to melt at the sides of the bowl or on the surface, it is ready. So as not to put strain on the motor, the appliance will change the direction of rotation when the mix becomes too compact. If this occurs repeatedly, this means the ice cream preparation is ready. Press the ON/OFF button to turn the appliance off. The light will go off.

Model GVS2

Model GVS2 is equipped with a digital display and supplied with a spatula and flexible lid. The LCD display indicates that the ice cream preparation is in progress; a beep sounds and it switches off automatically when the ice cream is ready. Press the ON/OFF switch. The light will go off. Unplug the appliance.

- Remove the lid, raising the motor unit slightly and turn anti-clockwise. Remove the paddle. Disassemble the motor unit pressing down on the 2 marks on the sides (**Fig. 9**).
- Using metal utensils could damage the cooling bowl. Only use a wooden or plastic spatula to remove the ice cream. If you have model **Ref. GVS2**, use the spatula provided with the product.
- *The ice cream can be kept in the cooling bowl before serving or transferred to a storage container with a lid and placed in the freezer for a few minutes to harden. On **the GVS2 model**, remove the rings and place the soft lid on the cooling bowl. **ATTENTION! The cooling bowl is not suitable for storing the ice cream for a long time in the freezer as it will become too hard. To store the ice cream, transfer to a storage container with a lid.***

SAFETY FEATURES

- The product is equipped with a safety device that stops the appliance automatically if it overheats. Overheating may occur if the recipe you are preparing is very thick or if the ice-cream maker runs for too long or if the ingredients added (e.g. walnuts, etc.) are not chopped finely enough. To start the ice-cream maker again, press the ON/OFF button and let it cool down. After a few minutes you can start it up again.
- Do not run the ice-cream maker longer than necessary.



CAUTION:

Do not run the ice cream maker inside the freezer or the refrigerator.

STORING & SERVING

- Ice-cream and sorbet tastes best when freshly made, and will lose its texture and fresh flavour if kept too long.
- It is normal for homemade ice cream to harden on storage and the texture is different from the original soft, spoonable consistency. To make serving stored ice cream easier, remove from the freezer about 5–10 minutes beforehand and store in the refrigerator to allow it to soften slightly. Remember sorbets defrost quicker than ice-cream.
- Defrosted or partially defrosted ice cream must never be re-frozen.
- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.

MAKING SECOND BATCH OF ICE-CREAM OR SORBET

- Wash the bowl in warm water and dry thoroughly. Do not use very hot or boiling water as the sudden temperature change could damage the bowl. Return to the freezer. The bowl will be partially chilled, so it will require less time in the freezer, about 4-6 hours.

CLEANING INSTRUCTIONS

- Disassemble the appliance.
- Only the lid (without the motor unit) and the paddle can be washed in the upper rack of the dishwasher.
On **model GVS2**, the spatula and flexible lid can also be washed in the dishwasher.
- The bowl and rings can be cleaned in warm washing up water (do not use hot water).
- The motor unit must not be washed in the dishwasher. Just wipe it with a moist cloth.
- Never clean the parts with abrasive products, as this could damage them.
- Dry the bowl thoroughly before putting it back in the freezer (without the rings).

ENVIRONMENT PROTECTION FIRST !



❗ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➡ Leave it at a local civic waste collection point.

HELPLINE

If you have any problems or queries please call our Helpline:

0845 330 6460 - UK

(01) 677 4003 - ROI

or consult our website: www.krups.co.uk

HINTS AND SUGGESTIONS

- Ice cream preparations containing a high proportion of sugar, fats or alcohol may require more time to freeze or may even not stiffen.
- Only add alcohol once the ice-cream maker is running and the preparation is already half frozen.
- We advise you to prepare the ingredients before taking the bowl out of the freezer so that the bowl will be as cold as possible on start-up.

- On start-up, any preparation poured into the cooling bowl must be liquid. Do not use stiff ingredients like whipped cream or already frozen liquids to prepare the ice cream.
- Plan your ice-cream or sorbet making the previous day. Some recipes require the ingredients to be chilled for a minimum of 12 hours in the refrigerator, before transferring to the ice-cream maker for freezing.
- Some recipes require the milk to be heated to just below boiling point, then it is whisked into the beaten eggs and sugar, similar to making homemade custard. The mixture is then returned to the heat, stirring constantly, until it thickens slightly and forms a film over the back of a wooden spoon. Do not let it boil or the mixture will separate. If the mixture curdles at any stage during preparation it can be processed in a blender or food processor for one minute, to make it smooth.
- When making ice cream hygiene is of the utmost importance. Make sure that the ice cream maker is thoroughly clean, especially the parts that come in contact with the mixture, and all the equipment and utensils used when preparing the mixture. Always use fresh ingredients that are within their best before date, especially eggs, milk and cream.
- Add additional ingredients like chopped chocolate or chocolate chips, finely chopped nuts, raisins, through the lid aperture halfway through preparation when the mixture just starts to freeze. If the pieces are too large they may obstruct the paddle from turning.

RECIPES

VANILLA ICE CREAM

250 ml full-cream milk (3.5% fat), 100 g caster sugar, 2 medium eggs, 450 ml whipping cream (35% fat content), 1 teaspoon vanilla extract.

- Gently heat the milk in a small saucepan until hot but not boiling. Meanwhile beat the eggs and sugar in a jug using a whisk.
- Slowly pour the hot milk onto the egg and sugar mixture while stirring.
- Pour the mixture in the saucepan and heat gently, without boiling, stirring constantly until it thickens slightly and coats the back of a spoon.
- Allow to cool at room temperature, then add the unwhipped cream and vanilla extract and mix.
- Put into the refrigerator for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.

Variations:

- Dissolve 2 teaspoons of instant coffee in the hot milk.
- Replace the vanilla with 2 teaspoons of mint syrup (type used for cocktails).

CHOCOLATE ICE CREAM

250 ml full cream milk (3.5% fat), 100 g caster sugar, 25 g unsweetend cocoa powder, 1 medium egg, 450 ml whipping cream (35% fat content), 1 teaspoon vanilla extract.

- Beat the eggs and sugar in a bowl, then whisk in the milk.
- Pour the mixture into a saucepan and heat gently, without boiling, stirring constantly until it thickens slightly and coats the back of a spoon.
- Sprinkle in the cocoa powder stirring all the while until the mix becomes smooth. Sieve or process in a blender to remove any lumps.
- Allow to cool at room temperature.
- Stir in the unwhipped cream and vanilla extract.
- Put into the refrigerator for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.

COCONUT ICE CREAM

250 ml full-cream milk (3.5% fat), 150 g caster sugar, 2 medium eggs, 450 ml whipping cream (35% fat), 40 g dessicated coconut, 1/2 teaspoon vanilla extract

- Beat the eggs and sugar in a bowl, then whisk in the milk.
- Pour the mixture into a saucepan and heat gently, without boiling, stirring constantly until it thickens slightly and coats the back of a spoon.'
- Allow to cool at room temperature and stir in the coconut, unwhipped cream and vanilla.
- Put into the refrigerator for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.

RUM AND RAISIN ICE CREAM

120 g raisins, 100 ml rum. (Pour the rum onto the raisins and leave to stand overnight.) 250 ml full-cream milk (3.5% fat), 100 g caster sugar, 2 medium eggs, 450 ml whipping cream (35% fat content).

- Gently heat the milk in a small saucepan until hot but not boiling. Meanwhile beat the eggs and sugar in a jug using a whisk.
- Slowly pour the hot milk onto the egg and sugar mixture while stirring.
- Pour the mixture in the saucepan and heat gently, without boiling, stirring constantly until it thickens slightly and coats the back of a spoon.
- Allow to cool at room temperature.
- Mix in the unwhipped cream and put into the refrigerator for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.
- When running the ice cream machine, add the drained rum-soaked raisins when the mixture just starts to freeze.

TART LEMON AND YOGHURT ICE CREAM

300 g natural yoghurt, 3 tablespoons (45 ml) of double cream (42% fat), 200 g caster sugar, 250 ml lemon juice (about 6 lemons).

- Thoroughly mix the yoghurt, cream and sugar until the sugar has been completely dissolved.
- Add the lemon juice while stirring.
- Prepare in the ice cream maker and transfer to a sealed container and freeze for at least 2 hours to firm up.

YOGHURT AND RED-BERRY ICE CREAM

100 g strawberries, 100 g raspberries 100 g blueberries, 250 g natural yoghurt, 110 g caster sugar.

- Rinse the red fruits and use a blender to make them into a puree. Sieve to remove pips, if desired.
- Mix the sugar and yoghurt in a bowl until the sugar has been completely dissolved.
- Add the fruit puree and mix well.
- Prepare in the ice cream maker and transfer to a sealed container and freeze for at least 2 hours to firm up.

LOW FAT STRAWBERRY ICE CREAM

400 g strawberries, 3 egg yolks, 100 g caster sugar, 200 ml buttermilk.

- Rinse the strawberries and use a blender to make them into a puree.
- Gently heat the egg yolks with two tablespoons of strawberry puree in a small saucepan until the mix thickens.
- Place the egg mixture into a cold jug, add the remainder of the strawberry puree and mix until smooth.
- Then stir in the sugar and buttermilk.
- Put in the refrigerator to cool for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.

ORANGE SORBET

300 g sugar, 300 ml water, 400 ml carton orange juice.

- Mix the water and sugar in a saucepan, stir over a low heat until the sugar dissolves then bring to the boil for 10 minutes.
- Let the syrup cool down to room temperature.
- Stir in the orange juice and place the preparation in the refrigerator for at least 12 hours for it to cool before preparing in the ice cream maker.

Variations:

- You can use lemon or grapefruit juice or mashed kiwis (for the latter, also add a tablespoon of lemon juice).

GRAPEFRUIT AND HONEY SORBET

175 g honey, 450 ml grapefruit juice (from a carton).

- Gently warm the honey in a small saucepan and stir in 4 spoonfuls of juice.
- Then mix this preparation with the remaining juice in a bowl.
- Put the preparation in the refrigerator for it to cool for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker..

“A LA CARTE RECIPE“

A- Basic ice cream

500 ml milk (3.5% fat), 4 egg yolks, 1 level teaspoon (about 8 g) cornflour, 100 g caster sugar

- Bring the milk to the boil in a saucepan.
- Beat the egg yolks, sugar and corn flour in a bowl with an electric mixer or rotary whisk until the mix is almost white.
- Pour in the hot milk while stirring continuously.
- Put the mixture into the saucepan and heat gently without boiling until it thickens slightly.
- Leave to cool and put in the refrigerator for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.

B- You can add the following to this basic recipe halfway through the preparation time when the mixture just starts to freeze:

- 3 mashed bananas (about 350 g)
- 100 g toasted almonds (finely chopped)
- 100 g chopped hazelnut (finely chopped)
- 120 g chocolate chips or finely chopped chocolate

Parabéns por ter escolhido uma sorveteira da gama KRUPS, concebida para preparar deliciosos gelados.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- **Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.**
- **Para sua segurança, o aparelho encontra-se em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, compatibilidade Electromagnética, materiais em contacto com alimentos, ambiente...)**
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão de alimentação da sua instalação corresponde à do seu aparelho e se a tomada de corrente pode ser ligada à terra.
- **Qualquer erro de ligação anula a garantia.**
- Não coloque o aparelho sobre uma superfície quente, como por exemplo uma placa eléctrica, não o utilize nem o deixe perto de uma chama.
- Não aqueça o recipiente refrigerante a uma temperatura superior a 40°C. Não é compatível com a máquina de lavar loiça, nem com o forno tradicional ou micro-ondas. Não o encha com um líquido quente.
- Desligue o aparelho retirando a ficha da tomada caso não estiver a funcionar correctamente e antes de abrir a tampa.
- Nunca introduza os dedos ou um utensílio no orifício de enchimento.
- O seu aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica e no interior de casa.
- Desligue o aparelho após cada utilização e antes de proceder à sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar correctamente ou se estiver de algum modo danificado. Neste caso, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado KRUPS.

- Qualquer intervenção no aparelho, para além da limpeza e manutenção normais pelo cliente, deve ser feita por um Serviço de Assistência Técnica autorizado KRUPS.
- Se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados, não utilize o aparelho. Para evitar qualquer perigo, mande substituir o cabo de alimentação num Serviço de Assistência Técnica autorizado KRUPS.
- Não molhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha com água ou qualquer outro líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado, nem ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve estar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto de uma fonte de calor ou num ângulo cortante.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobressalentes de origem adaptadas ao seu aparelho.
- Não retire a ficha da tomada puxando pelo cabo.
- Todos os aparelhos são sujeitos a um controlo de qualidade rigoroso. São realizados testes de utilização práticos com aparelhos escolhidos ao acaso, o que explica eventuais vestígios de utilização.
- O seu aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. A garantia não abrange a utilização do seu aparelho:
 - Em espaços de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
 - Em quintas,
 - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de natureza residencial,
 - Em ambientes do tipo quartos de hóspedes.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES.

DESCRIÇÃO

- A** Bloco do motor com indicador ON/OFF (ligar/desligar)
- B** Tampa
- C** Lâminas
- D** Anel superior
- E** Recipiente refrigerante
- F** Anel inferior
- G** Tampa flexível (no modelo GVS2)
- H** Espátula (no modelo GVS2)

INSTRUÇÕES PARA A DESMONTAGEM E LIMPEZA, ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros de um relógio para a desbloquear e em seguida levante-a (**Fig. 1**). Retire o bloco do motor situado no recipiente refrigerante e ponha-o de lado.
- Desmonte o anel superior accionando uma das alavancas da pega (**Fig. 2**). Utilize a outra mão para desmontar o anel superior.
- Desmonte o anel inferior accionando as DUAS alavancas da pega e carregando para baixo (**Fig. 3**)
- Limpe todas as peças seguindo as instruções a seguir.

Limpeza antes da primeira utilização

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe-o por forma a eliminar eventuais resíduos de fabrico.
- Nunca mergulhe o bloco do motor dentro de água. Limpe-o simplesmente com um pano húmido.
- Limpe o recipiente refrigerante, a tampa, os anéis e a pá com água morna. A espátula e a tampa flexível, no **modelo Ref.GVS2**, podem igualmente ser limpas com água morna.
- NUNCA LIMPE as peças com produtos abrasivos por forma a não danificá-las.
- Antes de cada utilização seque com cuidado todas as peças.

PREPARAÇÃO, IOGURTES, GELADOS DE LEITE E DE FRUTA

- Retire os anéis do recipiente refrigerante. Deixe o recipiente vazio arrefecer durante pelo menos 24 horas num congelador a uma temperatura de -18°C , assegurando-se de que o recipiente está perfeitamente seco, tanto no interior como no exterior. O recipiente deverá ser colocado numa posição estável e plana para permitir uma repartição correcta do líquido retido entre as paredes no momento da sua solidificação.
- Prepare a mistura para o gelado (veja a parte das receitas). No caso de uma preparação quente, deixe-a arrefecer previamente no frigorífico (no mínimo 12 horas).

- Dado o aumento de volume aquando da preparação, a quantidade da mistura não deve exceder 1 Kg para os gelados de fruta ou 1 litro para os gelados de leite **(fig. 8)**.
- Comece por montar os elementos com o aparelho desligado.
 - a) Monte o anel inferior (deverá ouvir um “clic”) e em seguida fixe o anel superior sobre o recipiente refrigerante. Assegure-se de que ficam bem colocados **(Fig. 4)**.
 - b) Fixe o bloco do motor sobre a tampa e insira a pá no bloco do motor **(Fig. 5)**. Certifique-se que o bloco do motor fica bem colocado.
 - c) Coloque a tampa (com o bloco do motor e a pá) por cima do recipiente e rode no sentido dos ponteiros do relógio para bloquear **(Fig. 6)**. Certifique-se que os quatro fechos ficam bem encaixados.
- Ligue a sorveteira e coloque-a a funcionar imediatamente para evitar que a pá gele no recipiente muito frio. O indicador acende-se.
- Verta sempre a preparação no aparelho através do orifício de enchimento **(Fig. 7)**. Se desejar introduzir outros ingredientes durante a solidificação da mistura, verta delicadamente pelo orifício.
- Quando tiver obtido a consistência desejada, pare o aparelho e retire a ficha da tomada. Consoante a receita, a quantidade de gelado e a temperatura inicial, a duração da preparação varia entre os 20 e 40 minutos.
- Para não forçar o motor, o aparelho modifica o sentido de rotação quando a preparação se torna demasiado compacta. Se tal facto se repetir sem interrupção, a preparação gelada está pronta. Pare o aparelho premindo o interruptor ligar/desligar. O indicador apaga-se. Retire a ficha da tomada.

Modelo GVS2

O modelo GVS2 possui um visor digital e é fornecido com uma espátula e uma tampa flexível. O ecrã digital indica que o gelado está em preparação; emite um pequeno sinal sonoro e desliga-se automaticamente quando a preparação está pronta. Prima o interruptor ligar/desligar, o indicador apaga-se. Desligue o aparelho.

- Retire a tampa levantando ligeiramente o bloco do motor, rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros de um relógio. Retire a pá. Desmonte o bloco do motor premindo nas 2 marcas situadas lateralmente **(Fig. 9)**.

- A utilização de utensílios metálicos pode danificar o recipiente refrigerante. Utilize apenas uma espátula de madeira ou de plástico para retirar o gelado. **No modelo Ref. GVS2**, utilize a espátula fornecida com o produto.
- Pode manter o gelado dentro da taça de refrigeração antes de servi-lo ou colocá-lo no congelador durante alguns minutos para que fique mais consistente. **No modelo GVS2**, coloque directamente a tampa maleável sobre a taça de refrigeração, retirando previamente os anéis. **ATENÇÃO! A taça de refrigeração não é adequada para conservar o gelado durante muito tempo no congelador (este ficaria demasiado rijo). Para conservar o gelado utilize outro recipiente alimentar com tampa.**

SEGURANÇA

- O produto está equipado com um elemento de segurança que pára automaticamente o aparelho em caso de sobreaquecimento do motor. O sobreaquecimento pode surgir se a sobremesa for muito espessa e se o aparelho tiver funcionado durante um período de tempo excessivamente longo ou se os ingredientes acrescentados (nozes...) forem demasiado grandes. Para voltar a colocar o aparelho em funcionamento: prima o interruptor ligar /desligar; deixe o aparelho arrefecer. Após alguns minutos, pode voltar a colocar o aparelho em funcionamento.
- Não deixe o aparelho funcionar para além do tempo necessário a cada preparação.



ATENÇÃO:

Não coloque a sorveteira a funcionar dentro do congelador ou do frigorífico.

CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

- Os gelados e os sorvetes sabem melhor quando acabados de fazer, perdendo a sua textura e sabor fresco se ficarem guardados durante demasiado tempo.

- É normal que o gelado feito em casa endureça se estiver guardado e que a textura seja diferente da consistência macia original, que se tira com a colher. Para ser mais fácil servir gelado que está guardado, retire-o do congelador cerca de 5 a 10 minutos antes e guarde-o no frigorífico para que fique ligeiramente mais macio. Lembre-se que os sorvetes derretem mais depressa que os gelados.
- O gelado derretido ou parcialmente derretido nunca deve ser congelado novamente.
- Os gelados ou sorvetes que contenham ovos crus ou parcialmente cozinhados não devem ser dados a crianças pequenas, mulheres grávidas, idosos ou pessoas que, de um modo geral, tenham um estado de saúde frágil.

FAZER UMA SEGUNDA DOSE DE GELADO OU SORVETE

- Lave a taça em água morna e seque-a bem. Não utilize água quente ou a ferver, dado que a mudança repentina da temperatura poderá danificar a taça. Coloque-a novamente no congelador. A taça estará parcialmente gelada, portanto, necessitará de menos tempo no congelador, cerca de 4 a 6 horas.

INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA

- Desmonte o aparelho.
- Só a tampa (sem o bloco do motor) e a pá podem ser colocados no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça.
No modelo GVS2, a espátula e a tampa flexível podem igualmente ser colocadas na máquina de lavar loiça.
- O recipiente e os anéis devem ser limpos com água morna e detergente para a loiça (não utilize água quente).
- O bloco do motor não é compatível com a máquina de lavar loiça. Limpe-o simplesmente com um pano húmido.
- Nunca limpe as peças com detergentes em pó por forma a não danificá-las.
- Seque o recipiente cuidadosamente antes de voltar a colocá-lo no congelador (sem os anéis).

PROTECÇÃO DO AMBIENTE EM PRIMEIRO LUGAR!



❗ O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➡ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

CONSELHOS E SUGESTÕES

- As preparações de gelado que contêm uma forte proporção de açúcar, matérias gordas ou álcool requerem muito tempo para solidificar ou podem não ficar firmes.
- Acrescente álcool unicamente quando o aparelho estiver a funcionar e quando a preparação estiver meia solidificada.
- Recomendamos que prepare os ingredientes antes de retirar o recipiente do congelador (de forma a que no início o recipiente esteja tão frio quanto possível).
- No início, qualquer preparação que colocar no recipiente refrigerante deverá estar líquida. Não utilize ingredientes firmes, tais como natas batidas ou líquidos já gelados para a preparação do gelado.
- Prepare na véspera e conserve no frigorífico as preparações que necessitem de uma cozedura prévia (mínimo 12 horas).

RECEITAS

GELADO DE BAUNILHA

250 ml de leite gordo (35% de matéria gorda), 100 g de açúcar, 2 ovos (calibre 60), 450 g de natas líquidas (30% de matéria gorda) 1 colher de café de extracto de baunilha.

- Aqueça o leite numa pequena caçarola batendo ao mesmo tempo os ovos e o açúcar num recipiente à parte.
- Verta lentamente o leite quente sobre os ovos batidos com o açúcar, sem deixar de mexer.
- Verta a mistura numa caçarola e aqueça a mistura sem ferver, continuando a mexer até que comece a engrossar e adquira a consistência de um creme inglês.
- Deixe arrefecer à temperatura ambiente. Acrescente as natas e a essência de baunilha continuando sempre a mexer.
- Coloque no frigorífico (mínimo 12 horas).

Variantes:

- Dissolver 2 colheres de café instantâneo na preparação quente.
- Substituir a baunilha por 2 colheres de café de xarope de menta.

GELADO DE CHOCOLATE

250 ml de leite gordo (35% de matéria gorda), 100 g de açúcar, 80 g de cacau, 1 ovo (calibre 60), 450 g de natas líquidas (30% de matéria gorda) 1 colher de café de extracto de baunilha.

- Numa pequena caçarola, misture o leite, o ovo e o açúcar.
- Aqueça a mistura em lume brando sem ferver, continuando sempre a mexer até que a mistura comece a engrossar e tome a consistência de um creme inglês.
- Verta em seguida o cacau, sem deixar de mexer, até a mistura ficar homogénea.
- Deixe arrefecer à temperatura ambiente.
- Acrescente as natas e a baunilha, sem deixar de mexer.
- Coloque no frigorífico (mínimo 12 horas).

GELADO DE COCO

250 ml de leite gordo (35% de matéria gorda), 150 g de açúcar, 2 ovos (calibre 60), 450 g de natas líquidas (30% de matérias gordas) 40 g de coco seco 1/2 colher de café de extracto de baunilha.

- Misture o leite, o ovo, o açúcar numa pequena caçarola.
- Aqueça a mistura em lume brando, sem ferver, continuando sempre a mexer até que a mistura comece a engrossar e tome consistência de um creme inglês.
- Deixe arrefecer à temperatura ambiente e acrescente o coco, as natas e a baunilha sem deixar de mexer.
- Coloque no frigorífico (mínimo 12 horas).

GELADO COM RUM E UVAS PASSAS

120 g de passas, 100 ml de rum. Verta o rum sobre as passas e deixe repousar tapado durante toda a noite. 250 ml de leite gordo (35% de matéria gorda), 100 g de açúcar, 2 ovos (calibre 60), 450 g de natas (30% de matéria gorda).

- Aqueça o leite numa pequena caçarola ; num recipiente à parte, bata os ovos e o açúcar.
- Verta lentamente o leite quente sobre os ovos e o açúcar misturados, sem deixar de mexer.
- Verta esta preparação na caçarola e aqueça a mistura sem ferver, continuando sempre a mexer até que comece a engrossar e tome a consistência de um creme inglês.

- Deixe arrefecer à temperatura ambiente.
- Acrescente as natas sem deixar de mexer e coloque no frigorífico (mínimo 12 horas).
- Acrescente as passas embebidas em rum quando o aparelho funcionar e mal a preparação comece a tomar consistência.

GELADO COM IOGURTE E LIMÃO

300 g de iogurte natural, 3 colheres de sopa (50g) de natas espessas (42% de matéria gorda), 170 g de açúcar, 250 ml de sumo de limão.

- Misture bem o iogurte, as natas, e o açúcar até dissolução completa do açúcar.
- Acrescente o sumo de limão sem deixar de mexer.
- Misture o puré de frutos continuando sempre a mexer.

GELADO DE IOGURTE E FRUTOS VERMELHOS

100 g de morangos, 100 g de framboesas 100 g de mirtilos, 250 g de iogurte natural, 110 g de açúcar.

- Lave os frutos vermelhos e reduza-os a puré com a ajuda de uma varinha mágica.
- Misture o açúcar e o iogurte numa taça até o açúcar estar totalmente dissolvido.
- Misture o puré de frutos mexendo sempre.

SOUFFLE GELADO DE MORANGO

400 g de morangos, 3 gemas, 60g de açúcar, 200 g de soro de leite.

- Lave os morangos e reduza-os a puré com ajuda de uma varinha mágica.
- Numa pequena caçarola aqueça as gemas em lume brando, acrescente duas colheres de sopa de puré de morangos até que a mistura fique friável.
- Bata a mistura de ovos e o resto do puré num recipiente frio até que a mistura fique homogénea.
- Em seguida, verta o açúcar e o soro de leite continuando sempre a mexer.
- Coloque a preparação no frigorífico para que arrefeça (mínimo 12 horas).

SORVETE DE LARANJA

200 g de açúcar, 300ml de água, 400 ml de sumo de laranja.

- Misture a água e o açúcar numa caçarola e leve a ferver.
- Deixe o xarope arrefecer à temperatura ambiente.
- Verta o sumo de laranja continuando a mexer e coloque a preparação no frigorífico para que arrefeça (mínimo 12 horas).

Variantes:

- Pode-se utilizar o sumo de limão ou de toranja ou kiwis em puré (neste caso, acrescente uma colher de sopa de sumo de limão).

SORVETE DE TORANJA E MEL

175 g de mel, 450 ml de sumo de toranja.

- Em lume brando, deixe amornar o mel numa pequena caçarola e verta 4 colheres de sumo de toranja continuando sempre a mexer.
- Misture em seguida esta preparação com o restante sumo num recipiente à parte.
- Coloque a preparação no frigorífico para que arrefeça (mínimo 12 horas).

PREPARAÇÃO À ESCOLHA

A. Preparação de base

500 ml de leite, 4 gemas de ovo, 1 colher de café (8 g) de farinha de milho, 100 g de açúcar.

- Leve o leite a ferver numa caçarola.
- Bata as gemas de ovo, o açúcar e a farinha num recipiente até que a mistura fique praticamente branca.
- Verta o leite quente sem deixar de bater.
- Deite na caçarola e aqueça até engrossar ligeiramente sem levantar fervura.
- Deixe arrefecer e coloque no frigorífico (mínimo 12 horas).

B. Pode-se acrescentar a esta preparação de base:

- 3 bananas reduzidas em puré (cerca de 350 g)
- 100 g de amêndoas grelhadas
- 100 g de pedacinhos de avelã
- 120 g de aletria ou pedacinhos de chocolate.

Wir freuen uns, dass Sie sich für eine Eismaschine von KRUPS entschieden haben, mit der Sie köstliche Eisspeisen zubereiten können.

SICHERHEITSHINWEISE

- **Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Geräts aufmerksam durch: Bei unsachgemäßem Gebrauch übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung und die Garantie erlischt.**
- **Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit...).**
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild dieses Gerätes angegebene Spannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- **Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.**
- Das Gerät nicht auf heiße Flächen (z.B. Herdplatten) stellen oder in unmittelbarer Nähe von offenem Feuer (Gasherd) benutzen.
- Den Gefrierbehälter nicht auf über 40°C erwärmen. Gefrierbehälter niemals in Spülmaschine, Backofen oder Mikrowelle stellen. Nicht mit einer heißen Flüssigkeit füllen.
- Bei Funktionsstörungen und vor jedem Öffnen des Deckels den Netzstecker ziehen.
- Niemals mit den Fingern in die Einfüllöffnung greifen, Gegenstände hineinstecken oder in die Öffnung hängen lassen.
- Verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, wenn es einen Stecker mit Erdung aufweist. Es muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb. Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem in Betrieb genommen zu werden.
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und für den Betrieb in geschlossenen Räumen konzipiert.
- Stecken Sie das Gerät aus, sobald Sie es nicht mehr brauchen sowie bei der Reinigung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, undicht oder beschädigt wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.

- Außer der Reinigung und normalen Instandhaltungsmaßnahmen müssen alle anderen Arbeiten an dem Gerät von einem autorisierten Kundendienstzentrum ausgeführt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Wenden Sie sich zu Ihrer eigenen Sicherheit an ein autorisiertes Kundendienstzentrum, um das Netzkabel auszutauschen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern herunterhängen.
- Das Netzkabel darf nicht in die Nähe einer Wärmequelle oder scharfe Kanten gelegt oder in deren Nähe gebracht werden.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur Originalzubehör- und Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät verwenden.
- Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Netzkabel aus der Steckdose.
- Alle Geräte werden strengen Qualitätskontrollen unterzogen. An zufällig ausgewählten Geräten werden praktische Tests durchgeführt, was eventuelle Gebrauchsspuren erklärt.
- Der Gefrierbehälter darf keinesfalls auf Heizplatten oder in ein Mikrowellen-Gerät gestellt werden.
- Benutzen Sie den Gefrierbehälter nie ohne Deckel.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Die Garantie gilt nicht für die Benutzung des Geräts in folgenden Bereichen:
 - In Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumfeldern,
 - auf landwirtschaftlichen Anwesen,
 - für den Gebrauch durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
 - in Umfeldern wie Gästezimmern.

BESCHREIBUNG

- A** Motorblock mit LCD Ein-/Aus-Anzeige
- B** Deckel
- C** Rührarm
- D** Oberer Ring
- E** Gefrierbehälter
- F** Unterer Ring
- G** Aufbewahrungsdeckel (**bei Modell GVS2**)
- H** Eisschaber (**bei Modell GVS2**)

ZERLEGEN DES GERÄTS ZUM REINIGEN UND VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu entriegeln und dann anheben (**Abb. 1**). Den im Gefrierbehälter befindlichen Motorblock herausnehmen und zur Seite legen.
- Zum Abnehmen des oberen Rings einen der Hebel am Griff betätigen (**Abb. 2**). Mit der anderen Hand den oberen Ring abnehmen.
- Zum Abnehmen des unteren Rings die **BEIDEN** Hebel am Griff betätigen und nach unten drücken (**Abb. 3**).
- Alle Teile unter Beachtung der folgenden Anweisungen reinigen.

Reinigung vor der ersten Verwendung

- Vor der Verwendung des Geräts muss dieses gereinigt werden, um eventuell vorhandene Fabrikationsrückstände zu entfernen.
- Den Motorblock niemals ins Wasser tauchen. Den Motorblock mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Reinigen Sie den Gefrierbehälter, den Deckel, die Ringe und den Rührarm mit lauwarmem Wasser und etwas flüssigem Geschirrspülmittel. Der Eisschaber und der Aufbewahrungsdeckel von Modell Art.-Nr. GVS2 können ebenfalls mit lauwarmem Wasser und etwas flüssigem Geschirrspülmittel gereinigt werden.
- Die Teile **NIEMALS** mit Scheuermitteln oder Scheuerschwämmen reinigen. Sie könnten sie damit beschädigen.
- Alle Teile vor der Verwendung sorgfältig trocknen.

ZUBEREITUNG VON EISCREME, GEFRORENEM JOGHURT UND SORBET

- Die Ringe des Gefrierbehälters entfernen. Den leeren Gefrierbehälter mindestens 24 Stunden in einem Gefrierschrank bei einer Temperatur von -18°C kühlen und dabei darauf achten, dass der Behälter innen und außen vollkommen trocken ist. Der Gefrierbehälter muss aufrecht stehen, damit die zwischen den Wänden enthaltene Flüssigkeit zum Zeitpunkt ihrer Verfestigung gut verteilt ist.
- Bereiten Sie die Eismischung zu (siehe Rezepte weiter unten). Wenn es sich um eine heiße Mischung handelt, muss diese zuvor im Kühlschrank abkühlen (mindestens 12 Stunden).

- Da sich das Volumen bei der Zubereitung erhöht, dürfen für Sorbets nicht mehr als 1 kg Zutaten und für Eiscremes nicht mehr als 1 Liter Zutaten verwendet werden (**Abb. 8**).
- Setzen Sie die Einzelteile der Eismaschine zusammen, bevor Sie den Netzstecker anschließen.
 - a) Montieren Sie den unteren Ring. Nachdem er mit einem "Klick" eingerastet ist, setzen Sie den oberen Ring mit einem "Klick" auf dem Gefrierbehälter auf. Vergewissern Sie sich, dass beide Ringe korrekt befestigt sind (**Abb. 4**).
 - b) Befestigen Sie den Motorblock auf dem Deckel und führen Sie den Rührarm in den Motorblock ein (**Abb. 5**). Achten Sie darauf, dass der Motorblock korrekt befestigt ist.
 - c) Setzen Sie jetzt den Deckel (mit Motorblock und Rührarm) auf den Gefrierbehälter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln (**Abb. 6**). Achten Sie darauf, dass die vier Hebel korrekt eingerastet sind.
- Schließen Sie den Netzstecker der Eismaschine an und lassen Sie sie sofort laufen, damit der Rührarm nicht in dem sehr kalten Behälter festfriert. Die Anzeige schaltet sich ein.
- Die Zubereitung immer durch die Einfüllöffnung (**Abb. 7**) in das Gerät füllen. Wenn Sie während des Gefriervorgangs weitere Zutaten hinzufügen möchten, gießen Sie diese vorsichtig durch die Öffnung.
- Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Je nach Rezept, Eismenge und Anfangstemperatur beträgt die Zubereitungsdauer 20 bis 40 Minuten.
- Um den Motor nicht zu überlasten, ändert das Gerät die Rotationsrichtung, wenn die Masse zu kompakt wird. Wenn sich dies ständig wiederholt, ist die Eisspeise fertig. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter aus. Die Kontrollleuchte erlischt. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Modell GVS2

Das Modell GVS2 besitzt eine Digitalanzeige und wird mit einem Eisschaber und einem Aufbewahrungsdeckel geliefert. Die digitale Anzeige gibt an, dass das Eis hergestellt wird; wenn es fertig ist, ertönt ein kurzer Piepton und die Anzeige erlischt automatisch. Den Schalter Ein/Aus drücken, die Kontrollleuchte erlischt. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

- Den Deckel abnehmen, indem Sie den Motorblock leicht anheben und entgegen den Uhrzeigersinn drehen. Den Rührarm herausnehmen. Zum Abnehmen des Motorblocks auf die 2 Markierungen an den Seiten drücken (**Abb. 9**).
- Bei einer Verwendung von Metallutensilien könnte der Gefrierbehälter beschädigt werden. Verwenden Sie zum Herausnehmen der Eiscreme nur Schaber aus Holz oder aus Kunststoff. Bei Modell Art.-Nr. GVS2 sollten Sie den mit dem Produkt gelieferten Eisschaber benutzen.
- Sie können das Eis bis zum Servieren in dem Gefrierbehälter lassen oder es einige Minuten lang in den Gefrierschrank stellen, um es härter zu machen. *Setzen Sie beim **Modell GVS2** nach Entfernen der Ringe den weichen Deckel direkt auf den Gefrierbehälter. **ACHTUNG! Der Gefrierbehälter ist nicht dazu geeignet, das Eis lange im Gefrierschrank aufzubewahren (es wird zu hart). Verwenden Sie für die Aufbewahrung des Eises einen anderen lebensmittelechten Behälter mit Deckel.***

SICHERHEIT

- Das Produkt ist mit einem Sicherheitselement versehen, dass das Gerät bei Überhitzung des Motors automatisch abschaltet. Diese Überhitzung kann eintreten, wenn die Eismasse zu dickflüssig ist und wenn das Gerät extrem lange gelaufen ist oder wenn die Stücke der hinzugefügten Zutaten (Nüsse, ...) zu groß sind. Erneute Inbetriebnahme des Geräts: Den Schalter Ein/Aus drücken; das Gerät abkühlen lassen. Nach einigen Minuten können Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger laufen als notwendig.



ACHTUNG:

Die Eismaschine nicht im Gefrierschrank oder im Kühlschrank laufen lassen!

AUFBEWAHREN & SERVIEREN

- Eiscreme und Sorbet schmecken am besten frisch hergestellt. Sie verlieren ihre Konsistenz und ihren frischen Geschmack, wenn sie zu lange aufbewahrt werden.
- Hausgemachte Eiscreme wird normalerweise während der Lagerung fest, so dass ihre Konsistenz nicht mehr so weich ist und sie nicht mehr so gut zu löffeln ist wie ursprünglich. Damit Sie die gelagerte Eiscreme

leichter servieren können, sollten Sie sie bereits 5-10 Minuten vorher aus dem Gefrierschrank nehmen und im Kühlschrank aufbewahren, damit sie etwas weicher werden kann. Denken Sie daran, dass Sorbets schneller auftauen als Eiscreme.

- Ganz oder teilweise aufgetaute Eiscreme darf nicht wieder eingefroren werden. Kinder, schwangere Frauen sowie ältere oder kranke Personen sollten keine Eiscreme oder Sorbets essen, die rohe oder teilweise gekochte Eier enthalten.

DIE ZUBEREITUNG EINER ZWEITEN PORTION EISCREME ODER SORBET

- Spülen Sie den Gefrierbehälter mit warmem Wasser und trocknen Sie ihn sorgfältig ab. Benutzen Sie kein sehr heißes oder kochendes Wasser, da die plötzliche Temperaturschwankung den Gefrierbehälter beschädigen könnte. Stellen Sie ihn zurück in den Gefrierschrank. Der Gefrierbehälter wird noch teilweise gekühlt sein, so dass er für kürzere Zeit (für etwa 4-6 Stunden), im Gefrierschrank bleiben muss.

REINIGUNGSANWEISUNGEN

- Das Gerät auseinandernehmen.
- Nur der Deckel (ohne Motorblock) und der Rührarm sind spülmaschinenfest (oberer Korb).
Bei **Modell GVS2** können auch der Eisschaber und der Aufbewahrungsdeckel in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Der Behälter und die Ringe werden mit lauwarmem Wasser und etwas flüssigem Geschirrspülmittel gereinigt (kein heißes Wasser verwenden).
- Der Motorblock darf nicht in die Spülmaschine. Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch.
- Die Teile niemals mit Scheuerpulver oder einem Scheuerschwamm reinigen, da sie dadurch beschädigt werden könnten.
- Den Behälter sorgfältig trocknen, bevor Sie ihn wieder in den Gefrierschrank stellen (ohne Ringe, Deckel und Motorblock).

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN GUT AUF! UMWELTSCHUTZ

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.



➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

TIPPS UND ANREGUNGEN

- Eisspeisen mit einem hohen Anteil an Zucker, Fett oder Alkohol brauchen länger, um fest zu werden bzw. können auch gar nicht fest werden.
- Den Alkohol erst hinzufügen, wenn das Gerät läuft und die Zubereitung bereits halb fest ist.
- Wir empfehlen Ihnen, die Zutaten vorzubereiten, bevor Sie den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen (damit der Behälter am Anfang möglichst kalt ist).
- Beim Start muss jede in den Gefrierbehälter gegossene Zubereitung flüssig sein. Für die Zubereitung der Eiscreme keine festen Zutaten oder bereits gefrorene Flüssigkeiten verwenden.
- Bereiten Sie Zubereitungen, die zuerst gekocht werden müssen, am Vortag zu und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf (mindestens 12 Stunden).

REZEPTE

VANILLEEIS

250 ml Vollmilch (35% Fett), 100 g Zucker, 2 Eier, 450 g süße Sahne (30% Fett), 1 Teelöffel Vanilleextrakt.

- Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen, Eier und Zucker in einer anderen Schüssel schaumig rühren.
- Die heiße Milch langsam unter das Eier-Zucker-Gemisch geben.
- Die gesamte Zubereitung in den Topf geben und erhitzen, ohne sie aufkochen zu lassen. Dabei ständig umrühren, bis sie eindickt und die Konsistenz einer leichten Eier-Milch-Creme bekommt.

- Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Sahne und den Vanilleextrakt unterrühren.
- In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden).

Varianten:

- 2 Teelöffel Instantkaffee in der heißen Zubereitung auflösen.
- Anstelle der Vanille 2 Teelöffel Pfefferminzsirup hinzufügen.

SCHOKOLADENEIS

250 ml Vollmilch (35% Fett), 100 g Zucker, 80 g Kakao, 1 Ei, 450 g süße Sahne (30 % Fett), 1 Teelöffel Vanilleextrakt.

- Milch, Ei und Zucker in einem kleinen Topf vermischen.
- Die Zubereitung bei schwacher Hitze erhitzen, ohne sie aufkochen zu lassen. Dabei ständig umrühren, bis sie eindickt und die Konsistenz einer leichten Eier-Milch-Creme bekommt.
- Kakao hinzufügen und rühren, bis Sie eine gleichmäßige Mischung erhalten.
- Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Sahne und Vanille unterrühren.
- In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden).

KOKOSEIS

250 ml Vollmilch (35% Fett), 150 g Zucker, 2 Eier, 450 g süße Sahne (30 % Fett), 40 g Kokosraspeln, 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt.

- Milch, Ei und Zucker in einem kleinen Topf vermischen.
- Die Zubereitung bei schwacher Hitze erhitzen, ohne sie aufkochen zu lassen. Dabei ständig umrühren, bis sie eindickt und die Konsistenz einer leichten Eier-Milch-Creme bekommt.
- Auf Raumtemperatur abkühlen lassen und Kokosraspeln, Sahne und Vanille unterrühren.
- In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden).

TRAUBEN-RUM-EIS

120 g Rosinen, 100 ml Rum. Den Rum über die Rosinen gießen und über Nacht zugedeckt ziehen lassen. 250 ml Vollmilch (35% Fett), 100 g Zucker, 2 Eier, 450 g süße Sahne (30 % Fett).

- Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen, Eier und Zucker in einer anderen Schüssel schlagen.
- Die heiße Milch langsam unter das Eier-Zucker-Gemisch rühren.

- Die Zubereitung in den Topf geben und erhitzen, ohne sie aufkochen zu lassen. Dabei ständig umrühren, bis sie eindickt und die Konsistenz einer leichten Eier-Milch-Creme bekommt.
- Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Die Sahne unterrühren und in den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden).
- Die in Rum getränkten Rosinen hinzufügen, wenn das Gerät läuft und die Zubereitung schon fest wird.

JOGHURT-ZITRONEN-EIS

300 g Naturjoghurt, 3 Esslöffel (50 g) Crème fraîche (42% Fett), 170 g Zucker, 250 ml Zitronensaft.

- Joghurt, Crème fraîche und Zucker gut vermischen, bis der Zucker vollkommen aufgelöst ist.
- Zitronensaft unterrühren.

JOGHURT-BEEREN-EIS

100 g Erdbeeren, 100 g Himbeeren, 100 g Heidelbeeren, 250 g Naturjoghurt, 110 g Zucker.

- Die Beeren waschen und mit einem Stand- oder Stabmixer pürieren.
- Zucker und Joghurt in einer Schüssel gut vermischen, bis der Zucker vollkommen aufgelöst ist.
- Beerenmus unterrühren.

EIS-SOUFFLE MIT ERDBEEREN

400 g Erdbeeren, 3 Eigelb, 60 g Zucker, 200 g Buttermilch.

- Die Erdbeeren waschen und mit einem Stand- oder Stabmixer pürieren.
- Die Eigelb und zwei Esslöffel Erdbeermus in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Mischung krümelig wird.
- Die Eiermischung und das restliche Erdbeermus in einer kalten Schüssel unterrühren, bis Sie eine gleichmäßige Mischung erhalten.
- Anschließend Zucker und Buttermilch unterrühren.
- Die Zubereitung zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden).

ORANGENSORBET

200 g Zucker, 300 ml Wasser, 400 ml Orangensaft.

- Wasser und Zucker in einem Topf vermischen und aufkochen.
- Den Sirup auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

- Den Orangensaft unterrühren und die Zubereitung zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden).

Varianten:

- Man kann auch Zitronen- oder Grapefruitsaft oder pürierte Kiwis verwenden (in diesem Fall einen Esslöffel Zitronensaft hinzufügen).

GRAPEFRUITSORBET MIT HONIG

175 g Honig, 450 ml Grapefruitsaft.

- Den Honig bei schwacher Hitze in einem kleinen Topf erwärmen und 4 Löffel Saft unterrühren.
- Diese Zubereitung anschließend in einer anderen Schüssel mit dem restlichen Saft vermischen.
- Die Zubereitung zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden).

ZUBEREITUNG "À LA CARTE"

A. Grundzubereitung

500 ml Milch, 4 Eigelb, 1 Teelöffel (8 g) Speisestärke, 100 g Zucker.

- Die Milch aufkochen lassen.
- Eigelb, Zucker und Speisestärke verquirlen, bis die Mischung fast weiß ist.
- Die heiße Milch unter ständigem Rühren dazugießen.
- In den Topf füllen und ohne Aufkochen erhitzen, bis die Mischung leicht eindickt.
- Abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden).

B. Man kann zu dieser Grundzubereitung folgendes hinzufügen:

- *3 pürierte Bananen (ca. 350 g)*
- *100 g gemahlene Mandeln*
- *100 g gehackte Nüsse*
- *120 g Schokostreusel*

Takk for at du valgte ismaskinen fra KRUPS som skal hjelpe deg med å lage deilig is og sorbet

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- **Før maskinen tas i bruk første gang, bør du lese bruksanvisningen nøye. Produsenten frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk av maskinen.**
- **Av hensyn til din sikkerhet er dette apparatet i samsvar med gjeldende normer og regler (lavspenningsdirektiver, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med matvarer, miljø osv.)**
- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.
- Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.
- Før maskinen koples til, sjekk at strømforsyningen i ditt elektriske anlegg tilsvarende maskinens, og sjekk at stikkkontakten er jordet.
- **Enhver koplingsfeil vil føre til at garantien oppheves.**
- Apparatet skal ikke settes på en varm overflate, f.eks. på en kokeplate, og skal ikke brukes i nærheten av en åpen flamme.
- Kjølebegeret må ikke varmes opp over 40°C. Det skal ikke vaskes i oppvaskmaskin, brukes i stekeovn eller mikrobølgeovn og skal ikke fylles med varm væske.
- Ta støpselet ut av stikkkontakten i tilfelle driftsfeil og hver gang du skal åpne lokket.
- Aldri ha fingrene eller kjøkkenredskaper ned i påfyllingsåpningen.
- Denne maskinen er kun beregnet på privat husholdningsbruk, og kun innendørs.
- Kople fra maskinen når den ikke er i bruk eller dersom du skal rengjøre den.
- Denne maskinen må ikke brukes dersom den ikke fungerer korrekt eller dersom den har blitt skadet. Ta i så fall kontakt med et godkjent servicesenter.
- Ethvert arbeid annet enn rengjøring og alminnelig vedlikehold, skal utføres av et godkjent servicesenter.
- Bruk ikke apparatet dersom ledningen eller støpselet er skadet. For å unngå enhver fare, la alltid et godkjent servicesenter skifte ut ledningen.

- Sett aldri apparatet, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- La ikke ledningen henge innenfor barns rekkevidde.
- Ledningen må aldri være i nærheten av eller i berøring med apparatets varme deler, andre varmekilder eller skarpe kanter.
- Av sikkerhetsgrunner må du bare bruke produsentens tilbehør og reservedeler tilpasset dette apparatet.
- Kople aldri fra maskinen ved å dra i ledningen.
- Alle våre apparater gjennomgår strenge kvalitetskontroller. Vi gjennomfører praktiske tester på tilfeldig utvalgte apparater, noe som forklarer hvorfor det kan forekomme spor etter bruk på visse maskiner.
- Denne maskinen er kun beregnet til bruk i hjemmet.
Garantien faller bort ved bruk av maskinen:
 - I kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer
 - På gårder
 - Av kundene på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg
 - På steder som f.eks. bed & breakfast.

TA GODT VARE PÅ DISSE INSTRUKSENE

BESKRIVELSE

- A** Motorenhet med på/av-knapp
- B** Lukk
- C** Blad
- D** Øvre ring
- E** Kjølebeger
- F** Nedre ring
- G** Mykt lokk (**på modellen GVS2**)
- H** Slikkepott (**på modellen GVS2**)

DEMONTERINGSINSTRUKSJONER FOR RENGJØRING OG FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Drei lokket mot klokken for å låse det opp, og løft det opp (**Fig. 1**). Fjern motorenheten som befinner seg i kjølebegeret og sett den til side.
- Demonter den øvre ringen ved å trykke på de to grepene på håndtaket (**Fig. 2**). Bruk den andre hånden til å demontere den øvre ringen.
- Demonter den nedre ringen ved å trykke på de TO grepene på håndtaket og ved å trykke de nedover (**Fig. 3**)
- Rengjør alle delene ved å følge instruksjonene nedenfor.

Rengjøring før første gangs bruk

- Før du tar i bruk apparatet, bør du rengjøre det for å fjerne eventuelle produksjonsrester.
- Motorenheten skal aldri dyppes ned i vann. Den tørkes ganske enkelt av med en fuktig klut.
- Rengjør kjølebegeret, lokket, ringene og bladet i lunkent vann. Slikkepotten og det myke lokket, på modellen med **referansen GVS2**, kan også rengjøres med lunkent vann.
- Delene MÅ ALDRI RENGJØRES med harde eller slipende produkter. Det vil kunne skade dem.
- Alle delene tørkes omhyggelig før bruk.

TILBEREDNING AV IS, YOGHURTIS OG SAFTIS

- Fjern ringene fra kjøleballen. La det tomme begeret avkjøles i minst 24 timer i en fryser ved -18°C . Begeret må være helt tørt både innvendig og utvendig. Begeret må stå rett opp slik at væsken mellom skilleveggene fordeles likt når den stivner.
- Tilbered isblandingen (se oppskriftsavsnittet). Hvis det dreier seg om en varm blanding, må den avkjøles på forhånd i kjøleskapet (i minst 12 timer).
- Mengden øker under tilberedningen, og derfor må blandingens mengde ikke overgå 1 kg for saftis eller 1 liter for is krem (**fig. 8**).

- Begynn med å sette sammen delene med avslått apparat.
 - a) Sett på den nedre ringen; du hører et "klikk" og så kobler du inn den øvre ringen på kjølebegeret. Sørg for at de er skikkelig festet (**Fig. 4**).
 - b) Fest motorenheten på lokket, og før bladet inn i motorenheten (**Fig. 5**). Sørg for at motorenheten er skikkelig festet.
 - c) Sett lokket (med motorenheten og bladet) over begeret, og dreier med klokken for å låse det (**Fig. 6**). Sjekk at alle de fire låsene er skikkelig innkoblet.
- Sett ismaskinens støpsel i veggkontakten, og sett den i gang umiddelbart slik at ikke bladet fryses fast i det sterkt avkjølte begeret. Varsellampen lyser.
- Hell alltid tilberedningen i apparatet gjennom påfyllingsåpningen (**Fig. 7**). Hvis du ønsker å blande inn andre ingredienser mens blandingen stivner, heller du dem forsiktig gjennom åpningen.
- Når ønsket konsistens er oppnådd, stanser du apparatet og tar støpselet ut av veggkontakten. Avhengig av oppskriften, mengden is og opprinnelig temperatur, ligger tilberedningsvarigheten på mellom 20 og 40 minutter.
- For at ikke motoren skal drives for hardt, endrer apparatet omdreingsretning når massen blir for kompakt. Hvis dette gjentas uten avbrudd, er istilberedningen ferdig. Stans apparatet ved å trykke på på/av-bryteren. Varsellampen slukkes. Ta ut apparatets støpsel av veggkontakten.

Modellen GVS2

Modellen GVS2 har et digitalt display og leveres med en slikkepott og et mykt lokk. Det digitale displayet viser at iskremen er i ferd med å lages. Det avgis et lite pipesignal og displayet slukker automatisk når iskremen er klar. Trykk på på/av-bryteren, varsellampen slukkes. Ta ut apparatets støpsel av veggkontakten.

- Fjern lokket ved å løfte motorenheten litt opp samtidig som du dreier lokket mot klokken. Fjern bladet. Demonter motorenheten ved å trykke på de to merkene på sidene (**Fig. 9**).
- Bruk av kjøkkenredskaper i metall kan skade kjølebegeret. Bruk kun kjøkkenredskaper av tre eller plast når du skal ta ut isen. Til modellen med **referansen GVS2**, bruker du slikkepotten som leveres sammen med produktet.

- Du kan oppbevare iskremen i kjølebeholderen før servering. Dersom du ønsker litt hardere is, kan du også plassere den noen minutter i fryseboksen. På **modell GVS2**, plasser det myke lokket direkte på kjølebeholderen etter først å ha fjernet ringene.

MERK! Kjølebeholderen er ikke beregnet på å oppbevare isen lenge i fryseboksen (isen vil da bli for hard). For oppbevaring av iskremen, bruk en annen beholder med lokk, beregnet på matvarer.

SIKKERHET

- Produktet har en sikkerhetsanordning som stanser apparatet automatisk hvis motoren overopphetes. Denne overopphetingen kan oppstå hvis desserten er veldig tykk og hvis apparatet har vært for lenge i gang eller hvis de ingrediensene man har tilsatt (f.eks. valnøtter) er i veldig store biter. For å sette apparatet i gang igjen: Trykk på på/av-knappen og la apparatet avkjøles. Etter noen minutter kan du sette det i gang igjen.
- Ikke la apparatet være i gang lenger enn nødvendig.



VIKTIG:

Iskremmaskinen må ikke settes i funksjon inne i en fryseboks eller et kjøleskap.

LAGRING & SERVERING

- Iskrem og sorbet smaker best når det er helt ferskt. Konsistensen og aromaen vil gå tapt dersom du lagrer dem for lenge.
- Det er normalt at hjemmelaget iskrem blir hard under lagring. Konsistensen er annerledes enn kjøpeis. For å gjøre det enklere å servere hjemmelaget is som har blitt hard, ta den ut av fryseboksen ca. 5 til 10 minutter før servering, og la den stå i kjøleskapet til den har blitt litt mykere. Husk av sorbet tiner fortere enn iskrem.
- Tint eller halvveis tint iskrem må aldri fryses ned på nytt.
- Iskrem eller sorbet som inneholder rå eller lite kokte egg skal ikke gis til små barn, gravide kvinner, eldre mennesker eller mennesker som ikke er i god fysisk form.

LAGE ANDRE OMGANG MED ISKREM ELLER SORBET

- Vask bollen i varmt vann og tørk den godt. Bruk ikke veldig varmt eller kokende vann, da en plutselig temperaturendring kan skade bollen. Sett den tilbake i fryseboksen. Bollen vil da bli nedkjølt slik at den trenger kortere tid i fryseboksen neste gang, ca. 4-6 timer.

RENGJØRINGSINSTRUKSJONER

- Demonter apparatet.
- Bare lokket (uten motorenheten) og bladet kan vaskes i oppvaskmaskinens øvre kurv.
På **modellen GVS2**, kan slikkepotten og det myke lokket også vaskes i oppvaskmaskin.
- Begeret og ringene vaskes i lunkent oppvaskvann (ikke i varmt vann).
- Motorenheten skal ikke vaskes i oppvaskmaskin eller i vann. Rengjør den ganske enkelt med en fuktig klut.
- Delene skal ikke rengjøres med rensespulver, noe som vil kunne skade dem.
- Tørk begeret nøye før det settes tilbake i fryseren (uten ringene).

ELEKTRONISKE ELLER ELEKTRISKE APPARATER SOM IKKE SKAL BRUKES MER

La oss bidra til miljøvern!



- ① Apparatet ditt inneholder mange materialer som kan gjenbrukes.



- ➔ Ta det med til en oppsamlingsplass eller i mangel av dette til et godkjent servicesenter slik at det blir riktig behandlet.

RÅD OG FORSLAG

- Istilberedninger som inneholder mye sukker, fett eller alkohol, krever mer tid til å stivne, eller kanskje de ikke vil stivne.
- Tilsett alkohol først når apparatet er i gang og når tilberedningen allerede er halvveis stivnet.
- Vi anbefaler deg å tilberede ingrediensene før du tar begeret ut av fryseren (slik at begeret er så kaldt som mulig til å begynne med).
- Til å begynne med må enhver tilberedning som helles i kjølebegeret være flytende. Ikke bruk faste ingredienser som f.eks. pisket krem eller væsker som allerede er blitt til is, til tilberedningen av isen.
- Tilberedninger som må kokes på forhånd må lages dagen i forveien (avkjøles i minst 12 timer).

OPPSKRIFTER

VANILJEIS

2,5 dl helmelk, 100 g sukker, 2 middels store egg, 450 ml fløte (30 % fett), 1 teskje vaniljeessens.

- Varm opp melken i en liten kasserolle mens du pisker egg og sukker i en bolle for seg.
- Hell den varme melken sakte over egg- og sukkerblandingen samtidig som du rører rundt.
- Hell alt i kasserollen og varm opp blandingen under omrøring, uten at den koker, til den begynner å tykne og begynner å ligne på en luftig vaniljesaus.
- Avkjøles i romtemperatur. Tilsett fløten og vaniljeessensen mens du rører rundt.
- Settes i kjøleskap (i minst 12 timer)

Varianter:

- Oppløs 2 teskjeer pulverkaffe i den varme tilberedningen.
- Bytt ut vaniljen med 2 teskjeer peppermyntesaft.

SJOKOLADEIS

2,5 dl helmelk, 100 g sukker, 80 g kakao, 1 middels stort egg, 450 ml fløte (30 % fett), 1 teskje vaniljeekstrakt.

- Bland melk, egg og sukker i en liten kasserolle.
- Varm opp blandingen under omrøring på svak varme, uten at den koker, inntil blandingen begynner å tykne og får samme konsistens som en luftig vaniljesaus.
- Hell deretter i kakaoen mens du rører rundt til blandingen blir jevn.
- Avkjøles i romtemperatur.
- Tilsett fløten og vaniljen mens du rører rundt.
- Settes i kjøleskap (i minst 12 timer).

KOKOSNØTTIS

2,5 dl helmelk, 150 g sukker, 2 middels store egg, 450 ml fløte (30 % fett), 40 g tørket kokosnøtt, 1/2 teskje vaniljeekstrakt.

- Bland melk, egg og sukker i en liten kasserolle.
- Varm opp blandingen under omrøring på svak varme uten at den koker, inntil blandingen begynner å tykne og får samme konsistens som en luftig vaniljesaus.
- Avkjøles i romtemperatur, og tilsett kokosnøtten, vaniljeekstrakten og fløten mens du rører rundt.
- Settes i kjøleskap (i minst 12 timer)

ROM- OG ROSINIS

120 g rosiner, 100 ml rom. Hell romen over rosinene og la stå over natten. 2,5 dl helmelk, 100 g sukker, 2 middels store egg, 450 ml fløte (30 % fett)

- Varm opp melken i en liten kasserolle mens du pisker egg og sukker i en bolle for seg.
- Hell den varme melken sakte over egg- og sukkerblandingens samtidig som du rører rundt.
- Hell alt i kasserollen og varm opp blandingen under omrøring, uten at den koker, til den begynner å tykne og ligne på en luftig vaniljesaus.
- Avkjøles i romtemperatur.
- Tilsett fløten mens du rører rundt. Settes i kjøleskap (i minst 12 timer).
- Tilsett rosinene dynket i rom når apparatet er i gang og så snart tilberedningen begynner å tykne.

IS MED YOGHURT OG SITRON

300 g yoghurt naturell, 3 spiseskjeer (50 g) crème fraîche (42 % fett), 170 g sukker, 250 ml sitronjuice.

- Bland yoghurt, fløte og sukker godt helt til sukkeret er fullstendig oppløst.
- Tilsett sitronjuicen mens du rører rundt.

IS MED YOGHURT OG BÆR

100 g jordbær, 100 g bringebær, 100 g blåbær, 250 g yoghurt naturell, 110 g sukker.

- Vask bærene og knus dem i hurtigmikseren.
- Bland sukker og yoghurt i en bolle helt til sukkeret er fullstendig oppløst.
- Bland fruktpuréen.

ISSUFFLÉ MED JORDBÆR

400 g jordbær, 3 eggeplommer, 60 g sukker, 200 ml kjernemelk.

- Vask jordbærene og knus dem i en hurtigmikser.
- Varm opp eggeplommene og to spiseskjeer jordbærpuré i en liten kasserolle helt til blandingen blir lett smuldrende.
- Visp eggeblandingen og resten av puréen i en kald bolle helt til blandingen blir jevn.
- Hell deretter i sukkeret og kjernemelken mens du rører rundt.
- Avkjøl tilberedningen i kjøleskapet (i minst 12 timer).

APPELSINIS

200 g sukker, 3 dl vann, 4 dl appelsinjuice.

- Bland vann og sukker i en kasserolle og kok opp.
- La saften avkjøles i romtemperatur.
- Hell i appelsinjuicen mens du rører rundt, og avkjøl tilberedningen i kjøleskapet (i minst 12 timer).

Varianter:

- Man kan bruke sitron- eller grapefruktjuice eller knust kiwi (tilsett en spiseskje sitronjuice).

SAFTIS MED GRAPEFRUKT OG HONNING

175 g honning, 4,5 dl grapefruktjuice.

- Varm honningen opp til den blir lunken i en liten kasserolle, og hell i 4 skjeer juice mens du rører rundt.
- Bland deretter denne tilberedningen med den gjenstående juicen i en bolle for seg.
- Avkjøl tilberedningen i kjøleskapet (i minst 12 timer).

A LA CARTE-TILBEREDNING

A. Grunntilberedning

5 dl melk, 4 eggeplommer, 1 teskje (8 g) maizenamel, 100 g sukker.

- Kok opp melken i en kasserolle.
- Visp egg, sukker og mel i en bolle til blandingen blir så å si hvit.
- Hell i den varme melken mens du fortsetter å røre rundt.
- Hell blandingen i kasserollen, og varm opp til blandingen tykner lett uten at den koker.
- Avkjøl tilberedningen i kjøleskapet (i minst 12 timer).

B. Til denne grunntilberedningen kan du tilsette:

- 3 knuste bananer (ca. 350 g)
- 100 g ristede mandler
- 100 g hakkede hasselnøtter
- 120 g trådtynn sjokolade eller sjokoladebiter.

Kiitämme osoittamastasi luottamuksesta valitessasi erinomaisten jäädytettyjen valmistajien valmistukseen tarkoitetun KRUPS jäätelökoneen.

TURVAOHJEET

- **Lue turvaohjeet tarkasti ennen laitteen ensimmäistä käyttöä: ohjeiden vastainen käyttö vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta.**
- **Oman turvallisuutesi vuoksi tämä laite täyttää soveltuvat normit ja määräykset (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettinen yhteensopivuus. Ympäristö...).**
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan luettuina lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet. Laitetta ei saa myöskään käyttää henkilö, jolla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen toiminnasta, ellei hän ole valvonnan alaisuudessa tai saanut edeltäviä ohjeita laitteen käyttöturvallisuudesta.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteen kanssa.
- Ennen laitteen kytkemistä sähköverkkoon tulee tarkistaa, että syöttöjännite vastaa laitteessa ilmoitettua jännitettä ja että pistoke on varmasti maadoitettu.
- **Virheellinen sähköliitos kumoaa takuun.**
- Älä aseta laitetta kuumaan paikkaan, esim. päällä olevalle keittolevyllä, äläkä käytä tai jätä sitä avotulen lähelle.
- Älä aseta jäähdytysastiaa alttiiksi yli 40°C lämpötilalle. Älä pese sitä astianpesukoneessa, älä laita sitä uuniin tai mikroaaltouuniin äläkä kaada siihen kuumaa nestettä.
- Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta jos käytön aikana esiintyy mitä tahansa häiriöitä. Tee samoin aina ennen kannen avaamista.
- Älä työnnä täyttöaukkoon sormia tai mitään esineitä.
- Laitteesi on tarkoitettu käytettäväksi vain kotona sisätiloissa.
- Irrota laite virtalähteestä, kun et enää käytä sitä tai puhdistat sitä.
- Älä käytä laitetta, jos se ei toimi kunnolla tai se on vahingoittunut. Käännä tässä tapauksessa valtuutetun huoltokeskuksen puoleen.
- Kaikki muut toimenpiteet lukuun ottamatta puhdistusta ja tavallista huoltoa tulee antaa valtuutetun huoltokeskuksen tehtäväksi.
- Jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, laitetta ei saa käyttää. Vaarojen välttämiseksi virtajohto tulee välttämättä antaa valtuutetun huoltokeskuksen vaihdettavaksi.

- Älä upota laitetta, sen virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä jätä virtajohtoa roikkumaan lasten ulottuville.
- Virtajohtoa ei tule koskaan jättää kiinni laitteen kuumiin osiin tai niiden lähelle, lämmönlähteen lähelle tai terävälle kulmalle.
- Oman turvallisuutesi takia sinun ei tule käyttää muita kuin valmistajan alkuperäisiä lisälaitteita tai varaosia, jotka sopivat laitteeseesi.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta vetämällä johdosta.
- Kaikki laitteet joutuvat tiukkaan laatutarkastukseen. Sattumanvaraisesti valituilla laitteilla tehdään käyttökokeita, mikä selittää, miksi laitteessa voi olla jälkiä käytöstä.
- Laitteenne on suunniteltu ainoastaan kotikäyttöön.
Takuu raukeaa mikäli laitetta käytetään:
 - liikkeiden, toimistojen ja muiden laitosten henkilöstöille tarkoitetuissa keittiötiloissa,
 - maatiloilla,
 - hotellien, motellien tai muiden lomakohteiden asiakkaiden käyttötarkoitukseen,
 - yksityismajoituksen tyypisissä tiloissa.

SÄILYTÄ HUOLELLISESTI NÄMÄ OHJEET

KUVAUS

- A** Moottoriosia ja toiminnan merkkivalo
- B** Kansi
- C** Vatkain
- D** Ylävanne
- E** Jäähdytysastia
- F** Alavanne
- G** Pehmeä kansi **(tyypissä GVS2)**
- H** Lasta **(tyypissä GVS2)**

LAITTEEN PURKAMINEN ENNEN SEN PUHDISTUSTA JA ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Käännä kantta vastapäivään kunnes se irtoaa ja nosta se pois **(Kuva 1)**. Nosta moottoriosaa pois jäähdytysastiasta.
- Vapauta ylävanne painamalla kädensijan painiketta **(Kuva 2)**. Poista se toisella kädellä.
- Poista alavanne painamalla MOLEMPIA kädensijojen painikkeita ja painamalla alaspäin **(Kuva 3)**.
- Pese osat seuraavien ohjeiden mukaan.

Puhdistus ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Laite on hyvä pestä ennen käyttöä valmistuksen aikana mahdollisesti syntyneiden epäpuhtauksien poistamiseksi.
- Älä koskaan upota moottoriosaa veteen. Pyyhi se kostealla rievulla.
- Pese jäähdytysastia, kansi, vanteet ja vatkein haalealla vedellä. **Tyyppin GVS2** lasta ja pehmeä kansi voidaan myös pestä haalealla vedellä.
- ÄLÄ KOSKAAN PUHDISTA osia hankaamalla niitä kovilla esineillä tai pesuaineilla, jotka voisivat naarmuttaa ja siten vahingoittaa niitä.
- Kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

JÄÄTELÖN, JÄÄDYTETTYJEN JOGURTTIEN JA SORBETTIEN VALMISTUS

- Irrota vanteet jäähdytysastiasta. Jätä astia vähintään 24 tunniksi pakastimeen -18°C lämpötilaan, astian on oltava sekä sisä- että ulkopuolelta täysin kuiva. Sijoita astia niin, että seinämien välissä oleva neste asettuu jäähmettyessään tasaisesti.
- Valmista jäätelöseos (kts. reseptit). Jäähdytä lämmin seos ensin jääkaapissa (vähintään 12 tuntia).
- Koska seoksen tilavuus valmistuksen aikana kasvaa, ei sorbettiseoksen määrä saa ylittää 1 Kg ja jäätelö- ja jogurttiseoksen 1 litraa **(Kuva 8)**.

- Asenna ensin kaikki osat paikoilleen mutta älä vielä liitä laitetta verkkovirtaan.
 - a) Asenna paikalleen alavanne, sen asettuessa kohdalleen kuuluu naksaus. Asenna sitten jäähdytysastian päälle ylävanne ja varmista molempien kunnollinen kiinnittyminen **(Kuva 4)**.
 - b) Kiinnitä kanteen moottoriosaa ja asenna siihen vatkein **(Kuva 5)**. Varmista moottoriosan kunnollinen kiinnittyminen.
 - c) Aseta kansi (moottoriosan ja vatkaimeen kanssa) astian päälle ja käännä sitä myötäpäivään kunnes se lukittuu **(Kuva 6)**. Varmista kaikkien neljän lukituskohdan kunnollinen kiinnittyminen.
- Liitä jäätelökone verkkovirtaan ja käynnistä se heti, ettei vatkein jäädy kylmässä astiassa. Merkkivalo syttyy.
- Kaada seos laitteeseen aina täyttöaukon kautta **(Kuva 7)**. Jos haluat lisätä aineita seoksen jähmettymisen aikana, kaada nekin varovasti aukosta.
- Kun seos on saavuttanut halutun paksuuden, katkaise laitteesta virta ja irrota virtajohto pistorasiasta. Valmistusaika vaihtelee 20 - 40 minuutin välillä riippuen reseptistä, jäätelön määrästä ja aloituslämpötilasta.
- Kun seos on liian paksua, alkaa laite muuttaa pyörimissuuntaa moottorin ylläpidon välttämiseksi. Kun pyörimissuunta jatkuvasti vaihtuu, on jäädytetty valmiste valmis. Katkaise laitteesta virta päällä/pois päältä katkaisimella. Merkkivalo sammuu. Irrota virtajohto pistorasiasta.

Tyyppi GVS2

Tyyppi GVS2 on varustettu digitaalisella näytöllä ja laitteen toimitukseen kuuluu lasta ja pehmeä kansi. Digitaalinen näyttö ilmoittaa, kun jäätelö on valmistusvaiheessa; näytöstä kuuluu pieni piippaus, ja se sammuu automaattisesti kun jäätelö on valmistunut. Paina päällä/pois päältä katkaisinta, merkkivalo sammuu. Irrota virtajohto pistorasiasta.

- Irrota kansi nostamalla moottoriosaa kevyesti ylöspäin ja kääntämällä sitä vastapäivään. Irrota vatkein. Irrota moottoriosaa painamalla sen sivuilla olevaa kahta painiketta **(Kuva 9)**.
- Metalliesineet voisivat vahingoittaa jäähdytysastiaa. Käytä jäätelöä astiasta poistaessasi pelkästään puista tai muovista lastaa. Käytä tyypissä GVS2 laitteen mukana tulevaa lastaa.

- Voit säilyttää jäätelön jäähdyttävässä kulhossa ennen sen tarjoilemista tai laittaa sen pakastimeen muutaman minuutin ajaksi, jotta se kovettuu. Käyttäessäsi **GVS2-mallia** aseta joustava kulho suoraan jäähdyttävän kulhon päälle, josta on irrotettu renkaat. **HUOMIO! Jäähdyttävä kulho ei sovi jäätelön pitkäaikaiseen säilyttämiseen pakastimessa (jäätelöstä tulee liian kovaa). Säilytä jäätelö toisessa ruoansäilytykseen sopivassa kannellisessa astiassa.**

TURVALLISUUS

- Laite on varustettu turvakatkaisimella, joka pysäyttää laitteen automaattisesti moottorin kuumetessa liikaa. Moottori voi ylikuumeta, jos seos on liian paksua ja laite on käynnissä liian kauan tai jos kovia aineita (pähkinöitä yms.) lisätään liian suurina paloina. Laite käynnistetään uudelleen päällä/pois päältä katkaisimella. Anna laitteen ensin jäähtyä. Muutaman minuutin kuluttua voit käynnistää sen uudelleen.
- Älä pidä laitetta käynnissä kauemmin kuin on tarpeen.



HUOM.:

Älä käynnistä jäätelökonetta pakastimessa tai jääkaapissa.

SÄILYTYS & TARJOILU

- Jäätelöt ja sorbetit maistuvat parhaimmilla kun ne syödään heti valmistumisen jälkeen. Pitkään säilytettyinä niiden rakenne ja raikas maku heikkenevät.
- On täysin normaalia, että itse tehty jäätelö tulee kovemmaksi pakastuksen aikana ja sen rakenne on erilainen verrattuna perinteiseen pehmeään, helposti lusikoitavaan jäätelöön. Helpottaaksesi jäätelön tarjoamista ota se pois pakastimesta noin 5–10 minuuttia ennen tarjoilua ja laita se jääkaappiin, jotta se pehmenee hieman. Muista, että sorbetti sulaa nopeammin kuin jäätelö.
- Älä koskaan pakasta uudelleen kokonaan tai osittain sulanutta jäätelöä.
- Raakaa tai vähän keitettyä kananmunaa sisältävää jäätelöä tai sorbettia ei saa antaa pienille lapsille, raskaana oleville naisille, vanhuksille tai sairauksista kärsiville henkilöille.

TOISEN JÄÄTELÖ- TAI SORBETTIANNOKSEN VALMISTAMINEN

- Pese kulho lämpimässä vedessä ja kuivaa se huolellisesti. Älä käytä liian kuumaa tai kiehuvaa vettä, sillä äkkinäinen lämpötilan vaihtelu saattaa vahingoittaa kulhoa. Laita kulho takaisin pakastimeen. Jo valmiiksi hieman jäähtynyttä kulhoa tarvitsee säilyttää pakastimessa vähemmän aikaa, noin 4–6 tunnin ajan.

PUHDISTUSOHJEET

- Pura laite osiin.
- Astianpesukoneessa (yläkorissa) voidaan pestä vain kansi (ilman moottoriosaa) ja vatkein.
Tyypin GVS2 lasta ja pehmeä kansi voidaan myös pestä astianpesukoneessa.
- Pese jäähdytysastia ja vanteet astianpesuaineella haaleassa vedessä (ei kuumassa vedessä).
- Moottoriosaa ei saa pestä astianpesukoneessa. Puhdista se vain kostealla rievulla.
- Älä koskaan käytä osien puhdistukseen puhdistusjauhetta, se voisi vahingoittaa niitä.
- Kuivaa jäähdytysastia huolellisesti ennenkuin laitat sen taas pakastimeen (ilman vanteita).

SÄILYTÄ HUOLELLISESTI NÄMÄ OHJEET SUOJELE YMPÄRISTÖÄ

Huolehtikaamme ympäristöstä!



- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

- ➔ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

NEUVOJA

- Paljon sokeria, rasvaa tai alkoholia sisältävät jäätelöseokset tarvitsevat jähmettymiseen enemmän aikaa, ja voi käydä myös niin, että jokin seos ei jähmety ollenkaan.
- Lisää alkoholi vasta kun laite on käynnissä ja seos on jo osittain jähmettynyt.
- On suositeltavaa valmistella lisättävät aineet jo ennen jäähdytysastian ottamista pakastimesta (jotta astia olisi heti alussa mahdollisimman kylmä).
- Kaikkien käynnistysvaiheessa jäähdytysastiaan lisättävien aineiden on oltava juoksevia. Älä käytä jäätelön valmistukseen kiinteitä aineita kuten jäädytettyä kuohukermaa tai jäädytettyjä nesteitä.
- Valmistele keittämistä vaativat aineet edellisenä päivänä ja jätä ne jääkaappiin (vähintään 12 tunniksi).

RESEPTIT

VANILJAJÄÄTELÖ

250 ml täysrasvaista maitoa (35% rasvaa), 100 g sokeria, 2 munaa (koko 60), 450 g kuohukermaa (30% rasvaa), 1 tl vaniljauutetta.

- Lämmitä maito pienessä kattilassa. Vatkaa samalla kupissa munat ja sokeri.
- Kaada lämmin maito vähitellen munasokeriseokseen samalla sekoittaen.
- Kaada seos kattilaan ja lämmitä sitä kunnes se alkaa jähmettyä ja muuttua ohueksi kermamunakastikkeeksi. Sekoita koko ajan. Seos ei saa kiehua.
- Anna seoksen jäähtyä huonelämpötilaan. Lisää kuohukerma ja vaniljauute koko ajan sekoittaen.
- Laita seos jääkaappiin (vähintään 12 tunniksi).

Vaihtoehtoja :

- Liuota kuumaan seokseen 2 tl instant kahvia.
- Käytä vaniljan sijasta 2 tl mentolisiirappia.

SUKLAAJÄÄTELÖ

250 ml täysrasvaista maitoa (35% rasvaa), 100 g sokeria, 80 g kaakaota, 1 muna (koko 60), 450 g kuohukermaa (30% rasvaa), 1 tl vaniljauutetta.

- Sekoita maito, muna ja sokeri pienessä kattilassa.
- Lämmitä seosta pienellä lämmöllä ja sekoita kunnes se alkaa jäähmettyä ja muuttua ohueksi kermamunakastikkeeksi. Seos ei saa kiehua.
- Lisää seokseen kaakao ja sekoita seos tasaiseksi.
- Anna seoksen jäähtyä huonelämpötilaan.
- Lisää kuohukerma ja vaniljauute koko ajan sekoittaen.
- Laita seos jääkaappiin (vähintään 12 tunniksi).

KOOKOSJÄÄTELÖ

250 ml täysrasvaista maitoa (35% rasvaa), 150 g sokeria, 2 munaa (koko 60), 450 g kuohukermaa (30% rasvaa), 40 g kuivattua kookosta, 1/2 tl vaniljauutetta.

- Sekoita maito, munat ja sokeri pienessä kattilassa.
- Lämmitä seosta pienellä lämmöllä ja sekoita kunnes se alkaa jäähmettyä ja muuttua ohueksi kermamunakastikkeeksi. Seos ei saa kiehua.
- Anna seoksen jäähtyä huonelämpötilaan ja lisää kookos, kuohukerma ja vaniljauute. Sekoita koko ajan.
- Laita seos jääkaappiin (vähintään 12 tunniksi).

ROMMIRUSINAJÄÄTELÖ

120 rusinaa, 100 ml rommia. Kaada rommi rusinoiden päälle ja jätä peitettynä imeytymään yön yli. 250 ml täysrasvaista maitoa (35% rasvaa), 100 g sokeria, 2 munaa (koko 60), 450 g kuohukermaa (30% rasvaa)

- Lämmitä maito pienessä kattilassa. Vatkaa samalla kupissa munat ja sokeri.
- Kaada lämmin maito vähitellen munasokeriseokseen samalla sekoittaen.
- Kaada seos kattilaan ja lämmitä sitä pienellä lämmöllä ja sekoita kunnes seos alkaa jäähmettyä ja muuttua ohueksi kermamunakastikkeeksi. Seos ei saa kiehua.
- Anna seoksen jäähtyä huonelämpötilaan.
- Lisää kuohukerma, sekoita ja laita seos jääkaappiin (vähintään 12 tunniksi).
- Kun seos alkaa jäähmettyä, lisää laitteen ollessa käynnissä rommissa liotetut rusinat.

SITRUUNAJOGURTTIJÄÄTELÖ

300 g maustamatonta jogurttia, 3 rkl (50g) rasvaista kuohukermaa (42% rasvaa), 170 g sokeria, 250 ml sitruunamehua.

- Sekoita hyvin jogurtti, kerma ja sokeri niin, että sokeri liukenee kokonaan.
- Lisää sitruunamehu samalla sekoittaen.

MARJAJOGURTTIJÄÄTELÖ

100 g mansikoita, 100 g vadelmia, 100 g mustikoita, 250 g maustamatonta jogurttia, 110 g sokeria.

- Pese marjat ja soseuta ne sekoittimella.
- Sekoita kupissa sokeri ja jogurtti niin, että sokeri liukenee kokonaan.
- Lisää marjasose samalla sekoittaen.

MANSIKKAJÄÄTELÖVANUKAS

400 g mansikoita, 3 keltuaista, 60 g sokeria, 200 g kirnupiimää.

- Pese mansikat ja soseuta ne sekoittimella.
- Lisää keltuasiin kaksi lusikallista mansikkasosetta ja lämmitä seosta pienessä kattilassa pienellä lämmöllä kunnes seos alkaa muuttua hauraaksi.
- Vatkaa kylmässä astiassa munaseos lopun soseen kanssa tasaiseksi.
- Lisää sokeri ja kirnupiimä ja sekoita.
- Laita valmiste jääkaappiin (vähintään 12 tunniksi).

APPELSIINISORBETTI

200 g sokeria, 300 ml vettä, 400 ml appelsiinimehua.

- Sekoita kattilassa vesi ja sokeri ja lämmitä seos kiehumispisteeseen.
- Anna seoksen jäähtyä huonelämpötilaan.
- Lisää appelsiinimehu, sekoita ja laita seos jääkaappiin (vähintään 12 tunniksi).

Vaihtoehtoja :

- Voit käyttää myös sitruunan tai greipin mehua tai kiwisosetta (tässä tapauksessa lisää yksi ruokalusikallinen sitruunamehua).

HUNAJALLA MAUSTETTU GREIPPISORBETTI

175 g hunajaa, 450 ml greippimehua.

- Lämmitä hunaja pienessä kattilassa pienellä lämmöllä, lisää 4 lusikallista mehua ja sekoita.
- Sekoita sitten tämä seos kupissa lopun mehun kanssa.
- Laita seos jääkaappiin (vähintään 12 tunniksi).

VALMISTEET VALINTASI MUKAAN

A. Perusseos

500 ml maitoa, 4 keltuaista, 1 tl (8 g) maissijauhoa 100 g sokeria.

- Lämmitä maito kattilassa kiehumispisteeseen.
- Vatkaa kupissa keltuaiset, sokeri ja jauhot, kunnes seos on lähes valkoinen.
- Lisää lämmin maito koko ajan sekoittaen.
- Kaada seos kattilaan ja lämmitä sitä kunnes se alkaa vähän jähmettyä. Seos ei saa kiehua.
- Anna seoksen jäähtyä ja laita se jääkaappiin (vähintään 12 tunniksi).

B. Tähän perusseokseen voit lisätä:

- 3 soseeksi survottua banaania (noin 350 g)
- 100 g paahdettuja manteleita
- 100 g murskattuja hasselpähkinöitä
- 120 g suklaalastuja tai -paloja.

Tak fordi De har valgt en ismaskine fra KRUPS, der er beregnet til tilberedning af lækre isblandinger.

SIKKERHEDSFORSKRIFTER

- **Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før ismaskinen tages i brug første gang: Fabrikanten afviser ethvert ansvar for skader opstået ved forkert brug.**
- **Af hensyn til brugerens sikkerhed er dette apparat i overensstemmelse med gældende standarder og forskrifter (Direktiver om Lavspænding, Elektromagnetisk kompatibilitet, Materialer i kontakt med fødevarer, Miljøbeskyttelse...)**
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blotet for erfaring eller kendskab, med mindre de under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Før ismaskinen tilsluttes, kontroller at el-nettets spænding svarer til apparatets og at el-stikket har jordforbindelse eller HFI-relæ.
- **Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.**
- Apparatet må ikke anbringes på en varm overflade, som f.eks. en varmeplade, og apparatet må ikke anvendes eller stilles i nærheden af åben ild.
- Fryseskålen må aldrig bringes op på en temperatur over 40°C. Den må ikke kommes i opvaskemaskinen, i ovnen eller i en mikrobølgeovn og må ikke fyldes med varm væske.
- Afbryd strømforsyningen i tilfælde af uregelmæssigheder under drift og altid, før låget åbnes.
- Kom aldrig fingrene eller et redskab ned i påfyldningsåbningen.
- Maskinen er kun beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning.
- Afbryd strømmen til ismaskinen og tag stikket ud, hvis den ikke bruges og når den skal rengøres.
- Brug ikke ismaskinen, hvis den ikke fungerer korrekt eller hvis den er beskadiget. Kontakt i så fald et autoriseret serviceværksted.
- Reparationer og service ud over kundens almindelige vedligeholdelse og rengøring af apparatet skal foretages af et autoriseret serviceværksted.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Ledningen må kun udskiftes af et autoriseret serviceværksted for at undgå enhver fare.

- Maskinen, ledningen eller stikket må ikke dyppes ned i vand eller enhver anden væske.
- Lad ikke ledningen hænge ned indenfor børns rækkevidde.
- Ledningen må aldrig komme i nærheden af eller i kontakt med apparatets varme dele eller en varmekilde og sørg for at den ikke hænger ned over en skarp kant.
- For at der ikke skal ske uheld og skader under brugen af ismaskinen må man kun bruge fabrikantens tilbehørsdele og reservedele, som passer til modellen.
- Tag ikke stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Alle apparater er underkastet en streng kvalitetskontrol. Hvis maskinen ser ud til at have været brugt, skyldes det, at der afprøves tilfældigt udvalgte apparater.
- Maskinen er udelukkende beregnet til anvendelse i hjemmet.
Garantien dækker ikke anvendelse af maskinen:
 - i et køkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser
 - på gårde
 - af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser
 - i omgivelser af typen Bed & Breakfast.

OPBEVAR DISSE INSTRUKTIONER OMHYGGELIGT

BESKRIVELSE

- A** Motordel med tænd/sluk-knap
- B** Låg
- C** Omrøringsblad
- D** Øvre ring
- E** Fryseskål
- F** Nedre ring
- G** Smidigt låg (**på model GVS2**)
- H** Spatel (**på model GVS2**)

INSTRUKTIONER TIL DEMONTERING VED RENGØRING OG INDEN FØRSTE ANVENDELSE

- Drej låget i retning mod uret for at låse det op og fjern herefter låget (**Fig. 1**). Fjern motordelen, der er placeret i fryseskålen, og stil den til side.
- Afmonter den øvre ring ved hjælp af en af løftearmene på håndtaget (**Fig. 2**). Brug den anden hånd til at afmontere den øvre ring.
- Afmonter den nedre ring ved hjælp af BEGGE løftearme på håndtaget og ved at trykke ned mod bunden (**Fig. 3**)
- Rengør alle dele ved at følge anvisningerne.

Rengøring inden første anvendelse

- Inden apparatet anvendes, skal det rengøres for at fjerne eventuelle produktionsrester.
- Motordelen må aldrig dyppes i vand. Motordelen skal blot tørres over med en fugtig klud.
- Rengør fryseskålen, låget, ringene og omrøringsbladet med lunken vand. Spatel og det smidige låg på **model Ref.GVS2** kan ligeledes rengøres med lunken vand.
- RENGØR ALDRIG delene med stærke rengøringsmidler eller rengøringsmidler med slibemiddel i. Delene kan blive beskadiget.
- Tør omhyggeligt alle delene af inden brug.

TILBEREDNING AF IS, YOGHURT-IS OG SORBET-IS

- Fjern ringene fra fryseskålen. Lad fryseskålen køle ned i mindst 24 timer i en dybfryser ved -18°C . Sørg samtidigt for at skålen er fuldstændig tør både indvendigt og udvendigt. Skålen skal anbringes på en vandret flade i fryseren for at få en god fordeling af væsken, der befinder sig mellem skillevæggene, i det øjeblik den stivner.
- Tilbered isblandingen (se opskriftsafsnittet). Hvis der er tale om en varm tilberedning, skal den først afkøle i køleskabet (minimum 12 timer).
- På grund af mængdeforøgelsen under tilberedningen, må blandingens mængde ikke overskride 1 kg for sorbet-is og 1 liter for flødeis (**fig. 8**).

- Begynd med at samle elementerne uden at tilslutte apparatet til strømforsyningen.
 - a) Monter den nedre ring. Der skal høres et "klik", og De skal derefter tilkoble den øvre ring på fryseskålen. Sørg for at ringene sidder godt fast (**Fig. 4**).
 - b) Anbring motordelen på låget og indsæt omrøringsbladet i motordelen (**Fig. 5**). Sørg for at motordelen sidder godt fast.
 - c) Kom låget (med motordelen og omrøringsbladet) oven på skålen og drej i retning af uret for at fastlåse det (**Fig. 6**). Sørg for at de 4 løftearme er godt tilkoblet.
- Tilslut ismaskinen og start den med det samme for at undgå, at omrøringsbladet fryser til i den meget kolde skål. Tænd/sluk-knappen lyser.
- Hæld altid tilberedningen i apparatet gennem påfyldningsåbningen (**Fig. 7**). Hvis De ønsker at tilsætte andre ingredienser under isblandings stivnen, skal de tilsættes forsigtigt gennem påfyldningsåbningen.
- Når den ønskede konsistens er opnået, standses apparatet og strømforsyningen til apparatet afbrydes. Afhængigt af opskrift, ismængde og begyndelsestemperatur, er tilberedningstiden mellem 20 og 40 minutter.
- For ikke at belaste motoren, ændrer apparatet rotationsretning, når massen bliver for kompakt. Hvis dette gentager sig uden afbrydelser, er is-tilberedningen færdig. Stop apparatet ved et trykke på tænd/sluk-knappen. Lampen slukker. Afbryd strømforsyningen til apparatet.

Model GVS2

Model GVS2 er udstyret med et digital display og leveres sammen med en spatel og et smidigt låg. *Digital-skærmen styrer, hvorledes tilberedningen af isen skrider frem. Den udsender et lille bip og slukker automatisk, når tilberedningen er færdig.* Tryk på tænd-sluk-knappen. Lampen slukker. Afbryd strømforsyningen til apparatet.

- Fjern låget ved at løfte motordelen forsigtigt og dreje i retning mod uret. Fjern omrøringsbladet. Afmonter motordelen ved at trykke på de to punkter på siderne (**Fig. 9**).
- Anvendelse af metal-redskaber kan ødelægge fryseskålen. Anvend udelukkende en træ- eller plastik-spatel til at fjerne isen. For **model Ref. GVS2** : Anvend den spatel, der leveres sammen med produktet.

- De kan lade isen være i fryseskålen i flere minutter inden servering eller anbringe den i fryseren for at gøre isen hårdere. *For **model ref. GVS2:** Anbring direkte det smidige låg på fryseskålen. Ringene skal være fjernet på forhånd. **VIGTIGT! Fryseskålen må ikke anvendes til at opbevare isen i fryseren i længere tid (isen bliver for hård). Anvend en anden beholder med låg til, hvis isen skal opbevares.***

SIKKERHED

- Produktet er udstyret med et sikkerhedselement, der automatisk stopper apparatet i tilfælde af overophedning af motoren. Denne overophedning kan forekomme, hvis desserten er meget tyk, hvis apparatet har været i brug i overdreven lang tid eller, hvis de ingredienser, der er blevet tilført (nødder mm) er i for store stykker. For at starte apparatet igen : Tryk på tænd-sluk-knappen. Lad apparatet afkøle. Efter et par minutter kan De starte apparatet påny.
- Lad ikke apparatet køre i længere tid end nødvendigt.



VIGTIGT :

Ismaskinen må ikke anvendes inde i en fryser eller i køleskabet.

OPBEVARING OG SERVERING

- Is og sorbet smager bedst frisklavet, og vil miste smag og konsistens, hvis det opbevares for længe.
- Det er normalt for hjemmelavet is at blive hårdere i konsistensen ved opbevaring, hvorved den mister sin frisklavede, bløde konsistens. Når du skal servere is, der har været opbevaret i fryseren, er det derfor en god ide at tage isen ud af fryseren 5-10 minutter før servering og stille den i køleskabet, således at den kan bløde lidt op. Husk at sorbet tør hurtigere end flødeis.
- Optøet eller delvist optøet is må aldrig genfryses.
- Is eller sorbet, der indeholder rå eller delvist tilberedte æg bør ikke gives til små børn, ældre eller syge personer.

FREMSTILLING AF EN EKSTRA PORTION IS ELLER SORBET

- Vask skålen i varmt vand og tør den grundigt. Anvend ikke meget varmt eller kogende vand, da temperaturforskellen kan ødelægge skålen. Sæt skålen tilbage i fryseren. Eftersom skålen er delvist frossen, kræver den kortere frysetid, ca. 4-6 timer.

RENGØRINGSANVISNINGER

- Afmonter apparatet.
- Kun låget (uden motordelen) og omrøringsbladet kan kommes i opvaskemaskinen i den øverste kurv.
For model GVS2 : Spatel og det smidige låg kan ligeledes kommes i opvaskemaskinen.
- Skålen og ringene skal rengøres med lunken vand med opvaskemiddel (ikke varmt vand).
- Motordelen kan ikke kommes i opvaskemaskinen. Den skal blot rengøres med en fugtig klud.
- Delene må aldrig rengøres med stærke rengøringsmidler eller rengøringsmidler med slibemiddel i, da de kan blive beskadiget.
- Tør skålen omhyggeligt af, inden den kommes i fryseren (uden ringene).

MILJØBESKYTTELSE

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!



- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.



- ➔ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

ANBEFALINGER OG FORSLAG

- Is-tilberedninger, der indeholder store portioner sukker, fedtstoffer eller alkohol kræver længere tid for at stivne eller kan ikke blive helt faste.
- Tilsæt udelukkende alkohol, når apparatet er i brug, og tilberedningen allerede er halvt stivnet.
- Vi anbefaler Dem at forberede ingredienserne, inden De tager skålen ud af fryseren (for at skålen er så kold som muligt fra starten af).
- Ved start af apparatet skal alle tilberedninger, der er kommet i fryseskålen, være flydende. Anvend ikke faste ingredienser, såsom flødeskum eller allerede frossen væske, ved tilberedning af is.
- De blandinger, der kræver forudgående tilberedning, kan tilberedes dagen i forvejen og opbevares i køleskabet (minimum 12 timer).

OPSKRIFTER

VANILLE-IS

250 ml sødmælk (fedtprocent 35%), 100 g sukker, 2 æg (str. 60), 450 g fløde (fedtprocent 30%) 1 tsk vanille.

- Varm mælken op i en lille kasserolle samtidigt med, at æg og sukker røres ud i en skål for sig.
- Hæld langsomt den varme mælk over æg og sukker-blandingen alt imens der røres.
- Hæld det hele i kasserollen og varm blandingen op, uden at den kommer til at koge samtidigt med, at der røres, indtil tilberedningen begynder at blive fast og får en cremet konsistens.
- Lad blandingen afkøle ved stuetemperatur. Tilsæt fløde og vanille under omrøring.
- Stil blandingen i køleskabet (minimum 12 timer).

Varianter :

- Opløs 2 tsk pulverkaffe i den varme tilberedning.
- Erstat vanillen med 2 tsk myntesirop.

CHOCOLADE-IS

250 ml sødmælk (fedtprocent 35%), 100 g sukker, 80 g kakao, 1 æg (str. 60), 450 g fløde (fedtprocent 30%), 1 tsk vanille.

- Rør mælk, æg og sukker sammen i en lille kasserolle.
- Varm blandingen op ved svag varme, uden at den kommer til at koge, alt imens der røres, indtil tilberedningen begynder at blive fast og får en cremet konsistens.
- Tilsæt herefter kakao under omrøring, indtil blandingen er homogen.
- Lad blandingen afkøle ved stuetemperatur.
- Tilsæt fløde og vanille under omrøring.
- Stil blandingen i køleskabet (minimum 12 timer).

KOKOS-IS

250 ml sødmælk (fedtprocent 35%), 150 g sukker, 2 æg, (stk 60), 450 g fløde (fedtprocent 30%), 40 g tørret kokosnød, 1/2 tsk vanille.

- Rør mælk, æg og sukker sammen i en lille kasserolle.
- Varm blandingen op ved svag varme, uden at den kommer til at koge, alt imens der røres, indtil tilberedningen begynder at blive fast og får en cremet konsistens.
- Lad blandingen afkøle ved stuetemperatur og tilsæt kokosnød, fløde og vanille under omrøring.
- Stil blandingen i køleskabet (minimum 12 timer).

IS MED ROM OG ROSINER

120 rosiner, 100 ml rom. Hæld rom over rosinerne og lad dem hvile under til-dækning en nats tid. 250 ml sødmælk (fedtprocent 35%), 100 g sukker, 2 æg (str. 60), 450 g fløde (fedtprocent 30%).

- Varm mælken op i en lille kasserolle samtidigt med, at æg og sukker røres ud i en skål for sig.
- Hæld langsomt den varme mælk over æg og sukker-blanding, alt imens der røres.
- Hæld det hele i kasserollen og varm blandingen op, uden at den kommer til at koge, samtidigt med at der røres, indtil tilberedningen begynder at blive fast og får en cremet konsistens.
- Lad blandingen afkøle ved stuetemperatur.
- Tilsæt fløde under omrøring og stil blandingen i køleskabet (minimum 12 timer).
- Tilsæt rosinerne, der har trukket i rom, når apparatet er startet og så snart, tilberedningen begynder at få konsistens.

YOGHURT-IS MED CITRON

300 g yoghurt naturel, 3 spsk (50 g) fed creme-fraîche (fedtprocent 42%), 170 g sukker, 250 ml citronsaft.

- Rør yoghurt, creme-fraîche og sukker godt sammen, indtil sukkeret er helt opløst.
- Tilsæt citronsaft under omrøring.

YOGHURT-IS MED RØDE BÆR

100 g jordbær, 100 g hindbær, 100 g blåbær, 250 g yoghurt naturel, 110 g sukker.

- Skyl de røde bær og mix dem til puré med en mixer.
- Rør sukker og yoghurt sammen indtil sukkeret er helt opløst.
- Bland frugtpuréen i under omrøring.

JORDBÆR-IS

400 g jordbær, 3 æggeblommer, 60 g sukker, 200 g kærnemælk.

- Skyl jordbærrene og mix dem til puré med en mixer.
- Varm æggeblommer og 2 spsk jordbærpuré op ved svag varme i en lille kasserolle, indtil der fås en let løs blanding.
- Rør æggeblandingen og resten af puréen sammen i en kold skål, indtil blandingen er homogen.
- Tilsæt herefter sukker og kærnemælk under omrøring.
- Anbring tilberedningen i køleskabet til afkøling (minimum 12 timer).

APPELSIN-SORBET

200 g sukker, 300 ml vand, 400 ml appelsinsaft.

- Rør vand og sukker sammen i en kasserolle og bring det i kog.
- Lad siruppen afkøle ved stuetemperatur.
- Tilsæt appelsinsaften under omrøring og stil tilberedningen til afkøling i køleskabet (minimum 12 timer).

Varianter :

- Man kan anvende citronsaft eller grapefrugtsaft eller kiwi-puré (i tilfælde heraf tilsættes 1 spsk citronsaft).

SORBET MED GRAPEFRUGT OG HONNING

175 g honning, 450 ml grapefrugtsaft.

- Varm honningen ganske let i en lille kasserolle ved svag varme og tilsæt 4 skefulde saft under omrøring.
- Rør herefter denne blanding sammen med den resterende frugtsaft i en skål for sig.
- Stil tilberedningen i køleskabet til afkøling (minimum 12 timer).

ANDRE TILBEREDNINGER

A. Grund-blanding

500 ml mælk, 4 æggeblommer, 1 tsk (8 g) majsme, 100 g sukker.

- Kom mælken i kog i en kasserolle.
- Pisk æggeblomme, sukker og majsme sammen i en skål, indtil blandingen er næsten hvid.
- Tilsæt den varme mælk under stadig omrøring.
- Hæld blandingen i kasserollen og varm den op, indtil blandingen bliver næsten fast, uden at den kommer til at koge.
- Lad blandingen afkøle og stil den i køleskabet (minimum 12 timer).

B. Følgende kan tilsættes grund-blandingens :

- 3 bananer mixet til puré (ca. 350 g)
- 100 g ristede mandler
- 100 g hakkede nødder
- 120 g chokolade-stykker.

Tack för att du har valt KRUPS glassmaskin för att tillreda delikata glassrätter.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- **Läs bruksanvisningen noggrant före den första användningen: tillverkaren fråntar sig allt ansvar vid användning som inte stämmer överens med bruksanvisningen.**
- **För din säkerhet uppfyller apparaten gällande bestämmelser och standarder (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö...).**
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning. Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Innan anslutning av apparaten, kontrollera att din elektriska installation överensstämmer med apparatens nätspänning och att apparaten ansluts till ett jordat uttag.
- **Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.**
- Ställ inte maskinen på en het yta, t.ex. en kokplatta, och använd inte i närheten av en öppen låga.
- Värm inte kylskålen till en temperatur över 40°C. Diska den inte i diskmaskin, använd den inte i ugn eller mikrovågsugn och fyll den inte med varm vätska.
- Dra alltid ut kontakten vid funktionsfel och innan du öppnar locket.
- Stoppa inte in fingrarna eller ett redskap i påfyllnadsröret.
- Denna produkt är endast avsedd för hemmabruk inomhus.
- Koppla ur apparaten så snart du inte använder den och vid rengöring.
- Använd inte apparaten om den fungerar onormalt eller om den uppvisar skador. I så fall, kontakta en godkänd serviceverkstad.
- Alla åtgärder och reparationer, med undantag av rengöring och sedvanligt underhåll, skall utföras av en godkänd serviceverkstad.
- Om sladden eller stickkontakten har skadats, använd inte apparaten. För att undvika all fara är det nödvändigt att de byts ut av en godkänd serviceverkstad.
- Doppa inte ner apparaten, sladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- Låt inte sladden hänga ner så att barn kan nå den.

- Sladden skall aldrig vara i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, nära en värmekälla eller hänga över vassa kanter.
- För din säkerhet, använd endast tillverkarens tillbehör och reservdelar avsedda för din apparat.
- Koppla inte ur apparaten genom att dra i själva sladden.
- Alla apparater genomgår en sträng kvalitetskontroll. Användningstester tillämpas i praktiken med slumpmässigt utvalda apparater, vilket förklarar eventuella spår av användning.
- Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk.
Garantin gäller inte när apparaten används:
 - i pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
 - på lantbruk,
 - för gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
 - i miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.

SPARA DESSA FÖRESKRIFTER

BESKRIVNING

- A** Motorblock med indikator På /Av
- B** Lock
- C** Omrörare
- D** Övre ring
- E** Kylskål
- F** Nedre ring
- G** Mjukt lock (**på modell GVS2**)
- H** Spatel (**på modell GVS2**)

ANVISNINGAR FÖR DEMONTERING FÖR RENGÖRING OCH FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Vrid locket motsols för att låsa upp och lyft sedan bort det **(bild 1)**. Ta bort motorblocket som sitter på kylskålen och ställ det åt sidan.
- Lossa den övre ringen med hjälp av en av spakarna på handtaget **(bild 2)**. Använd den andra handen för att demontera den övre ringen.
- Demontera den nedre ringen med hjälp av de TVÅ spakarna på handtaget genom att trycka nedåt **(bild 3)**.
- Rengör alla delar enligt nedanstående anvisningar.

Rengöring före första användning

- Innan du använder maskinen bör du rengöra den för att ta bort eventuella rester från tillverkningen.
- Doppa inte ned motorblocket i vatten. Torka bara av det med en fuktad trasa.
- Rengör kylskålen, locket, ringarna och omröraren med ljumt vatten. Spateln och det mjuka locket, på **modell GVS2**, kan också rengöras i ljummet vatten.
- RENGÖR ALDRIG delarna med slipmedel eller hårda produkter. Du kan skada dem.
- Torka försiktigt av delarna före användning.

TILLREDNING AV GLASS, YOGHURTGLASS OCH SORBET

- Ta bort ringarna från kylskålen. Låt den tomma skålen kylas i frysen vid en temperatur av -18°C i minst 24 timmar. Se till att skålen är fullständigt torr på utsidan och insidan. Skålen ska stå upprätt så att vätskan fördelas jämnt mellan väggarna när den stelnar.
- Tillred glassblandningen (se receptavdelningen). Om blandningen är varm bör den först kylas ned i kylskåp (i minst 12 timmar).
- På grund av volymökningen vid tillredningen får inte blandningen överskrida 1 kg för sorbet eller 1 liter för glasskrämer **(bild 8)**.

- Börja med att sätta ihop delarna med maskinen urkopplad.
 - a) Montera den nedre ringen. Du ska höra ett "klick" och sätt därefter den övre ringen på kylskålen. Se till att ringarna är låsta (**bild 4**).
 - b) Fäst motorblocket på locket och sätt in omröraren i motorblocket (**bild 5**). Se till att motorblocket sitter fast ordentligt.
 - c) Sätt locket (med motorblocket och omröraren) över skålen och vrid medsols för att låsa (**bild 6**). Se till att de fyra låsen är inkopplade.
- Koppla glassmaskinen till elnätet och starta den omedelbart för att förhindra att omröraren stannar av kölden i den kylda skålen. Indikatorn tänds.
- Håll alltid blandningen i maskinen genom påfyllnadsröret (**bild 7**). Om du vill tillsätta andra ingredienser medan blandningen stelnar, håll dem försiktigt genom påfyllnadsröret.
- När du har uppnått önskad konsistens, stoppa maskinen och dra ut sladden. Beroende på recept, glassmängd och ursprungstemperatur pågår tillredningen i 20-40 minuter.
- För att inte anstränga motorn byter maskinen roteringsriktning när massan blir för kompakt. Om detta upprepas utan uppehåll är glassen färdig. Stanna maskinen genom att trycka på strömbrytaren På/Av. Indikatorn släcks. Dra ur sladden.

Modell GVS2

Modell GVS2 har ett digitalt fönster och levereras med en spatel och ett mjukt lock. Digitalskärmen anger att glassberedning pågår. När glassen är klar avges ett litet pip och skärmen släcks. Tryck på strömbrytaren På/Av så släcks kontrollampan. - Dra ut sladden.

- Ta bort locket genom att lätt lyfta på motorblocket och vrida locket motsols. Ta bort omröraren. Demontera motorblocket genom att trycka på de 2 markeringarna på sidorna (**bild 9**).
- Användning av metallredskap kan skada kylskålen. Använd endast en trä- eller plastspatel för att ta bort glassen. På **modell GVS2** använd den spatel som levereras med produkten.
- Förvara glassen i den kylande skålen före servering eller ställ den i frysen några minuter så att den blir lite hårdare. **Med modell GVS2 kan man placera det mjuka locket direkt på den kylande skålen om man först har dragit tillbaka ringarna. OBS! Den kylande skålen är inte lämpad för långtidsförvaring av glass i frysen (glassen blir för hård). Använd istället en annan skål med lock.**

SÄKERHET

- Produkten är försedd med en säkerhetsanordning som automatiskt stoppar maskinen vid överhettning av motorn. Överhettning kan ske om blandningen är mycket tjock och om maskinen har körts under alltför lång tid eller om de tillsatta ingredienserna (valnötter...) består av stora bitar. För att starta maskinen på nytt: tryck på strömbrytaren På/Av. Låt maskinen kallna. Du kan sätta i gång maskinen igen efter några minuter.
- Låt inte maskinen gå längre än nödvändigt.



VARNING:

Kör inte glassmaskinen i frysen eller kylskåpet.

FÖRVARING OCH SERVERING

- Glass och sorbet smakar bäst när de är nygjorda, de tappar i smak och konsistens om de förvaras för länge.
- Det är helt normalt för hemgjord glass att bli hård vid förvaring och konsistensen skiljer sig från köpglass som går att ta med sked direkt. Det blir enklare att servera fryst glass om man tar ut den ur frysen och ställer den i kylan ca 5–10 minuter före servering, då hinner den mjukna. Tänk på att sorbet smälter snabbare än glass.
- Smält eller halvsmält glass ska inte frysas om.
- Glass eller sorbet som innehåller råa eller delvis tillagade ägg bör inte ges till småbarn, gravida, äldre eller allmänt svaga personer.

GÖRA EN ANDRA OMGÅNG GLASS ELLER SORBET

- Diska skålen i varmt vatten och torka den noggrant. Använd inte allt för hett eller kokande vatten, den plötsliga temperaturförändringen kan skada skålen. Ställ tillbaka den i kylan. Då kommer skålen att vara delvis kyld och den behöver därför inte stå lika länge, ca 4–6 timmar.

RENGÖRINGSANVISNINGAR

- Demontera maskinen.
- Endast locket (utan motorblocket) och omröraren kan diskas i diskmaskinens övre del.
På modell GVS2 får också spateln och det mjuka locket diskas i diskmaskin.
- Skålen och ringarna ska rengöras i ljummet diskvatten (inte i varmt vatten).
- Motorblocket får inte diskas i diskmaskin. Torka bara av det med en fuktad trasa.
- Rengör aldrig delarna med skurpulver. De kan skadas.
- Torka noga av skålen innan den ställs tillbaka i frysen (utan ringarna).

SKYDDA MILJÖN!



Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

- ➞ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

RÅD OCH FÖRSLAG

- Glassberedningar som innehåller stora mängder socker, fett eller alkohol kräver längre tid för att stelna eller kan inte stelna.
- Tillsätt alkohol bara när maskinen är i gång och beredningen redan har stelnat till hälften.
- Vi rekommenderar att ingredienserna tillreds innan du tar ut skålen från frysen (så att skålen är så kall som möjligt från början).
- Vid start ska blandningar som hålls i kylskålen vara flytande. Använd inte fasta ingredienser, t.ex. vispgrädde eller redan frysta vätskor, för glasstillredning.
- När det gäller beredningar som kräver kokning, förbered dem dagen innan och bevara i kylskåp (minst 12 timmar).

RECEPT

VANILJGLASS

2,5 dl helfett mjölk (35 % fett), 100 g socker, 2 ägg, (kaliber 60), 450 g flytande grädde (30 % fett) , 1 tesked vaniljextrakt.

- Värm mjölken i en liten kastrull medan du vispar ägg och socker i en skål vid sidan om.
- Häll långsamt mjölken över ägg- och sockerblandningen medan du rör om.
- Häll alltsammans i kastrullen och värm upp blandningen utan att koka medan du rör om tills den börjar tjockna och får samma konsistens som en lätt vaniljkräm.
- Låt kallna i rumstemperatur. Tillsätt grädde och vaniljextrakt under omrörning.
- Sätt i kylskåp (i minst 12 timmar).

Alternativ :

- Lös upp 2 teskedar pulverkaffe i den varma beredningen.
- Byt ut vaniljen mot 2 teskedar mintsaft.

CHOKLADGLASS

2,5 dl helfet mjölk (35 % fett) 100 g socker, 80 g kakao, 1 ägg (kaliber 60), 450 g flytande grädde (30 % fett), 1 tesked vaniljextrakt.

- Blanda mjölk, ägg och socker i en liten kastrull.
- Värm blandningen på låg värme utan att koka under omrörning tills den börjar tjockna och får samma konsistens som en lätt vaniljkräm.
- Tillsätt därefter kakao under omrörning tills blandningen är jämn.
- Låt kallna i rumstemperatur.
- Tillsätt grädde och vanilj under omrörning.
- Sätt i kylskåp (i minst 12 timmar).

KOKOSGLASS

2,5 dl helfet mjölk (35% fett), 150 g socker, 2 ägg, (kaliber 60), 450 g flytande grädde (30 % fett), 40 g torkad kokosnöt, 1/2 tesked vaniljextrakt.

- Blanda mjölk, ägg och socker i en liten kastrull.
- Värm blandningen på låg värme utan att koka under omrörning tills den börjar tjockna och får samma konsistens som en lätt vaniljkräm.
- Låt kallna i rumstemperatur och tillsätt kokos, grädde och vanilj under omrörning.
- Sätt i kylskåp (i minst 12 timmar).

GLASS MED ROM OCH RUSSIN

120 g russin, 1 dl rom. Häll rommen över russinen och låt vila övertäckt en hel natt. 2,5 dl helfet mjölk (35 % fett) 100 g socker, 2 ägg (kaliber 60), 450 g flytande grädde (30 % fett).

- Värm mjölken i en liten kastrull medan du vispar ägg och socker i en skål vid sidan om.
- Häll långsamt mjölken över ägg- och sockerblandningen under omrörning.
- Häll alltsammans i kastrullen och värm upp blandningen utan att koka medan du rör om tills den börjar tjockna och får samma konsistens som en lätt vaniljkräm.
- Låt kallna i rumstemperatur.
- Tillsätt grädde under omrörning och sätt in i kylskåp (i minst 12 timmar).
- Tillsätt russinen som dragit i rommen när maskinen är i gång och när beredningen börjar få fastare konsistens.

YOGHURT- OCH CITRONGLASS

300 g yoghurt natur, 3 matskedar (50 g) tjock crème fraîche (42 % fett), 170 g socker, 2,5 dl pressad citronsaft.

- Blanda yoghurt, grädde och socker tills sockret har lösts upp.
- Tillsätt pressad citronsaft under omrörning.

GLASS AV YOGHURT OCH RÖDA BÄR

100 g jordgubbar, 100 g hallon, 100 g blåbär, 250 g naturell yoghurt, 110 g socker.

- Skölj de röda bären och mosa dem i mixer.
- Blanda socker och yoghurt i en skål tills sockret har lösts upp.
- Blanda ner bärmoset under omrörning.

GLASSUFFLÉ MED JORDGUBBAR

400 g jordgubbar, 3 äggulor, 60 g socker, 200 g kärnmjölk.

- Skölj jordgubbarna och mosa dem i en mixer.
- Värm äggulorna och två matskedar jordgubbsmos i en liten kastrull på låg värme tills blandningen blir korning.
- Vispa äggblandningen och resten av moset i en kall skål till en jämn konsistens.
- Tillsätt socker och kärnmjölk under omrörning.
- Sätt beredningen i kylskåp för att kallna (i minst 12 timmar).

APELSINSORBET

200 g socker, 3 dl vatten, 4 dl pressad apelsin.

- Blanda vatten och socker i en kastrull och låt koka upp.
- Låt sockerblandningen kallna i rumstemperatur.
- Tillsätt pressad apelsinsaft under omrörning och ställ beredningen i kylskåp för att kallna (i minst 12 timmar).

Alternativ :

- Du kan använda pressad saft av citron eller grapefrukt eller mosad kiwi (i så fall, tillsätt en matsked pressad citronsaft).

SORBET MED GRAPEFRUKT OCH HONUNG

175 g honung, 4,5 dl grapefruktsaft.

- Ljuma upp honung i en liten kastrull på låg värme och tillsätt 4 matskedar grapefruktsaft under omrörning.
- Blanda därefter denna beredning med resten av saften i en skål vid sidan om.
- Sätt beredningen i kylskåp för att kallna (i minst 12 timmar).

BEREDNING À LA CARTE

A. Grundrecept

5 dl mjölk, 4 äggulor, 1 tesked (8 g) majsmjöl, 100 g socker.

- Koka upp mjölken i en kastrull.
- Vispa äggulor, socker och mjöl i en skål tills blandningen nästan vitnat.
- Tillsätt den varma mjölken under ständig omrörning.
- Häll i kastrullen och värm tills blandningen tjocknar lätt utan att koka upp.
- Låt kallna och sätt in i kylskåp (i minst 12 timmar).

B. Till detta grundrecept kan tillsättas

- 3 mosade bananer (ungefär 350 g)
- 100 g rostad mandel
- 100 g krossade hasselnötter
- 120 g choklad i bitar.

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε να αγοράσετε μια παγωτομηχανή από την σειρά KRUPS η οποία έχει κατασκευαστεί για να σας βοηθά να φτιάχνετε εξαιρετικά παγωτά και γρανίτες.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- **Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά την συσκευή σας: ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρηση των οδηγιών.**
- **Για την ασφάλειά σας, η παρούσα συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τα εφαρμοστέα πρότυπα και κανονισμούς (Οδηγίες για Χαμηλή Τάση, Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα, υλικά σε επαφή με τρόφιμα, περιβάλλον...)**
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Απαγορεύεται η χρήση της από παιδιά.
- Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση ρεύματος της εγκατάστασής σας αντιστοιχεί στην τάση της συσκευής, και ότι η ηλεκτρική πρίζα διαθέτει γείωση.
- **Οποιοδήποτε λάθος στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.**
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε ζεστή επιφάνεια (ζεστό μάτι κουζίνας, για παράδειγμα) ή κοντά σε ανοιχτή πηγή θερμότητας.
- Μην ζεστάνετε το μπωλ «παγώματος» σε θερμοκρασία πάνω από 40 0 Κελσίου. Μην το βάζετε στο πλυντήριο πιάτων, στο φούρνο ή σε φούρνο μικροκυμάτων και μην το γεμίζετε με ζεστό υγρό.
- Εάν κατά τη λειτουργία παρουσιαστεί οποιαδήποτε ανωμαλία, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Το ίδιο πρέπει να κάνετε κάθε φορά που θέλετε να ανοίξετε το καπάκι.
- Μην βάζετε τα δάχτυλά σας ή κάποιο εργαλείο στο στόμιο προσθήκης υλικών.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα μετά το τέλος της χρήσης και όταν θέλετε να την καθαρίσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή σας αν δεν λειτουργεί κανονικά ή αν έχει πάθει ζημιά. Σε τέτοια περίπτωση, επικοινωνήστε με ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις μας.
- Εκτός από τον καθαρισμό και την συνηθισμένη συντήρηση που γίνονται από τον χρήστη, κάθε άλλη εργασία επισκευής θα πρέπει να ανατίθεται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

- Αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φως πάθει ζημιά, μην χρησιμοποιείτε άλλο την συσκευή. Προς αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου η αλλαγή του καλωδίου πρέπει να γίνει σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φως στο νερό ή σε οιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται σε μέρος που να το φτάνουν παιδιά.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τις καυτές επιφάνειες της συσκευής σας, ούτε να βρίσκεται κοντά σε πηγή θερμότητας ή να έρχεται σε επαφή με κοφτερές γωνίες.
- Για λόγους ασφαλείας χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ και ανταλλακτικά του κατασκευαστή σχεδιασμένα ειδικά για τη συσκευή σας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο για να βγάλετε το φως από την πρίζα.
- Όλες οι συσκευές υποβάλλονται σε αυστηρό έλεγχο ποιότητας. Σε ορισμένες συσκευές που έχουν επιλεγεί τυχαία, έχουν γίνει πρακτικές δοκιμές χρήσης, και αυτό ακριβώς εξηγεί τα τυχόν ίχνη χρήσης που παρατηρείτε.
- Η συσκευή σας προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει τη χρήση της συσκευής στις εξής περιπτώσεις:
 - Σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά περιβάλλοντα,
 - Σε αγροκτήματα,
 - Για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
 - Σε μικρά μοτέλ ή πανδοχεία.

ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΕΠΙΜΕΛΩΣ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Περιγραφή

- A** Μοτέρ με ένδειξη έναρξης/παύσης λειτουργίας
- B** Καπάκι
- C** Αναδευτήρας
- D** Ανω δαχτύλιος
- E** Μπωλ παγώματος
- F** Κάτω δαχτύλιος
- G** Καπάκι από μαλακό υλικό (στο μοντέλο GVS2)
- H** Σπάτουλα (στο μοντέλο GVS2)

Οδηγίες αποσυναρμολόγησης της συσκευής για το καθάρισμα και πριν την πρώτη χρήση

- Στρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα, μέχρι να ξεκλειδωθεί και στην συνέχεια σηκώστε το για να βγει (Σχήμα 1). Βγάλτε το μοτέρ το οποίο βρίσκεται κάτω από το μπωλ και βάλτε το στην άκρη.
- Αποσυναρμολογήστε τον άνω δαχτύλιο χρησιμοποιώντας τον έναν από τους μοχλούς που βρίσκονται στην χειρολαβή (Σχήμα 2). Βγάλτε τον άνω δαχτύλιο με το άλλο χέρι.
- Αποσυναρμολογήστε τον κάτω δαχτύλιο χρησιμοποιώντας και τους ΔΥΟ μοχλούς της χειρολαβής, πιέζοντας προς τα κάτω (Σχήμα 3).
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη της συσκευής, σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες.

Καθαρισμός πριν την πρώτη χρήση

- Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας, καθαρίστε την έτσι ώστε να εξουδετερώσετε οποιαδήποτε υπολείμματα έχουν μείνει από το εργοστάσιο.
- Ποτέ μην βυθίζετε το μοτέρ της συσκευής σε νερό.. Καθαρίστε την μόνο με ένα υγρό πανί.
- Καθαρίζετε το μπωλ παγώματος, το καπάκι, τους δαχτύλιους και τον αναδευτήρα με ζεστό νερό. Για το μοντέλο GVS2 , μπορείτε επίσης να καθαρίζετε την σπάτουλα και το καπάκι από μαλακό υλικό με ζεστό νερό.
- ΠΟΤΕ ΜΗ ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ τα εξαρτήματα της συσκευής με ισχυρά ή σκληρά απορρυπαντικά. Υπάρχει μεγάλος κίνδυνος να τα καταστρέψετε.
- Πριν την χρήση στεγνώστε όλα τα μέρη προσεκτικά.

Προετοιμασία παγωτού, παγωμένων γιαιουρτιών και γρανίτας

- Βγάλτε τους δαχτύλιους από το μπωλ παγώματος. Βεβαιωθείτε ότι το μπωλ είναι καλά στεγνωμένο εσωτερικά και εξωτερικά προτού το τοποθετήσετε στον καταψύκτη σε θερμοκρασία -18°C για να κρυώσει για τουλάχιστον 24 ώρες. Ελέγξτε ότι το μπωλ είναι τοποθετημένο σε κάθετη επιφάνεια, για να εξασφαλίσετε ότι το υγρό που περιέχεται μεταξύ των τοιχωμάτων είναι σωστά κατανεμημένο.
- Ετοιμάστε το μείγμα για την παρασκευή παγωτού (βλέπε την παράγραφο με τις συνταγές). Σε περίπτωση που το μείγμα είναι ζεστό, πρέπει πρώτα να το προ-ψύξετε στο ψυγείο για τουλάχιστον 12 ώρες.

- Επειδή ο όγκος του μείγματος αυξάνεται κατά την προετοιμασία, η ποσότητα του μείγματος δεν πρέπει να ξεπερνάει το 1 κιλό για γρανίτα και το 1 λίτρο για τα παγωτά. **(Σχήμα 8).**
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη και ξεκινήστε την συναρμολόγηση των εξαρτημάτων.
 - α) Συναρμολογήστε τον κάτω δαχτύλιο (θα πρέπει να ακούσετε έναν ήχο σαν «κλικ» καθώς κλειδώνει στην θέση του). Στην συνέχεια, προσαρμόστε τον άνω δαχτύλιο πάνω στο μπωλ παγώματος. Ελέγξτε ότι έχουν τοποθετηθεί και ασφαλιστεί σωστά. Σχήμα 4).
 - β) Στερεώστε το μοτέρ στο καπάκι και βάλτε τον αναδευτήρα στο μοτέρ. **(Σχήμα 5).** Ελέγξτε ότι το μοτέρ έχει στερεωθεί καλά.
 - γ) Βάλτε το καπάκι (με το μοτέρ και τον αναδευτήρα) πάνω στο μπωλ παγώματος και στρέψτε το προς την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού για να κλειδώσει **(Σχήμα 6).** Βεβαιωθείτε ότι και οι 4 κλειδαριές έχουν ενεργοποιηθεί σωστά.
- Συνδέστε την παγωτομηχανή και θέστε την αμέσως σε λειτουργία για να αποφύγετε την το πάγωμα του αναδευτήρα μέσα στο εξαιρετικά παγωμένο μπωλ. Η φωτεινή ένδειξη θα ανάψει.
- Πάντα να ρίχνετε το μείγμα του παγωτού στο μπωλ από το στόμιο προσθήκης υλικών. **(Σχήμα 7).** Εάν θελήσετε κατά το πάγωμα του μείγματος να προσθέσετε και άλλα συστατικά, ρίξτε τα προσεχτικά από το στόμιο.
- Μόλις το μείγμα αποκτήσει την επιθυμητή υφή, κλείστε τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα. Ανάλογα με τη συνταγή, την ποσότητα και την αρχική θερμοκρασία, ο απαιτούμενος χρόνος προετοιμασίας, μπορεί να κυμαίνεται από 20 – 40 λεπτά. .
- Προκειμένου να μην καταπονείται το μοτέρ, η συσκευή αλλάζει τη διεύθυνση της ανάμιξης όταν το μείγμα είναι σκληρό. Αν παρατηρήσετε αυτό να συμβαίνει συνεχώς, σημαίνει ότι το παγωτό είναι έτοιμο. Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης λειτουργίας για να σταματήσετε την λειτουργία της συσκευής. Η φωτεινή ένδειξη θα σβήσει.

Μοντέλο GVS2

Το μοντέλο GVS2 είναι εξοπλισμένο με ψηφιακή οθόνη και διατίθεται με σπάτουλα και καπάκι από μαλακό υλικό. Η ψηφιακή οθόνη δείχνει ότι το παγωτό τελεί υπό παρασκευή· εκπέμπει ένα σύντομο ηχητικό σήμα και σβήνει αυτόματα μόλις ετοιμαστεί το προϊόν. Πατήστε τον διακόπτη έναρξης/παύσης λειτουργίας. Η φωτεινή ένδειξη θα σβήσει. Αποσυνδέστε την συσκευή.

- Αφαιρέστε το καπάκι σηκώνοντας ελαφρώς το μοτέρ και γυρίζοντας αντίθετα από τους δείκτες του ρολογιού. Βγάλτε τον αναδευτήρα. Αποσυναρμολογήστε το μοτέρ πιέζοντας πάνω στις 2 ενδείξεις που υπάρχουν στα πλαϊνά μέρη της συσκευής. **(Σχήμα 9).**
- Η χρήση μεταλλικών εργαλείων μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο μπωλ παγώματος. Για να βγάλετε το παγωτό χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα. Εάν έχετε το **μοντέλο GVS2** χρησιμοποιείτε την σπάτουλα που διατίθεται με το προϊόν.
- Μπορείτε να διατηρήσετε το παγωτό μέσα στο μπολ ψύξης πριν να το σερβίρετε ή, επίσης, να το τοποθετήσετε στην κατάψυξη για μερικά λεπτά, για να σταθεροποιηθεί κι άλλο. Στο **μοντέλο GVS2** τοποθετήστε απευθείας το μαλακό σκέπασμα επάνω στο μπολ ψύξης, αφού πρώτα αφαιρέσετε τους δακτυλίους. **ΠΡΟΣΟΧΗ ! Το μπολ ψύξης δεν ενδείκνυται για τη μακροπρόθεσμη φύλαξη του παγωτού στην κατάψυξη (θα σκληρύνει πολύ). Για να διατηρήσετε το παγωτό, χρησιμοποιήστε ένα άλλο δοχείο κατάλληλο για τρόφιμα με καπάκι.**

Ασφάλεια

- Αυτό το προϊόν είναι εξοπλισμένο με ένα σύστημα ασφαλείας το οποίο διακόπτει την λειτουργία της συσκευής σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Υπερθέρμανση μπορεί να προκληθεί εάν το γλυκό που προετοιμάζετε είναι πολύ σκληρό και εάν η συσκευή λειτουργεί για μεγάλο χρονικό διάστημα ή σε περίπτωση που τα υλικά τα οποία προσθέτε δεν είναι καλά κομμένα. Για να ξαναθέσετε την συσκευή σε λειτουργία, πιέστε το κουμπί έναρξης/παύσης λειτουργίας και αφήστε την να κρυώσει. Μετά από λίγα λεπτά μπορείτε να την ξαναθέσετε σε λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή για περισσότερη ώρα από όση χρειάζεται.



ΠΡΟΣΟΧΗ :

Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή όσο αυτή είναι μέσα στο ψυγείο ή στον καταψύκτη.

ΦΥΛΑΞΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- Τα παγωτά και τα σορμπέ έχουν καλύτερη γεύση όταν είναι φρέσκα, ενώ αν τα φυλάξετε για πολύ καιρό θα χάσουν την υφή και τη φρέσκια γεύση τους.
- Είναι φυσιολογικό το σπιτικό παγωτό να σκληρύνει με τη φύλαξη και η υφή του να αλλάξει σε σχέση με την αρχική μαλακή και εύπλαστη μορφή του. Για να γίνει ευκολότερο το σερβίρισμα του παγωτού, βγάλτε το από την κατάψυξη περίπου 5-10 λεπτά νωρίτερα και βάλτε το στη συντήρηση, για να μαλακώσει λίγο. Μην ξεχνάτε ότι τα σορμπέ ξεπαγώνουν πιο γρήγορα από το παγωτό.
- Το ξεπαγωμένο ή το μερικώς ξεπαγωμένο παγωτό δεν πρέπει ποτέ να καταψύχεται ξανά.
- Το παγωτό ή το σορμπέ που περιέχει ωμά ή μερικώς μαγειρεμένα αυγά δεν πρέπει να προσφέρονται σε μικρά παιδιά, εγκύους γυναίκες, ηλικιωμένους ή ανθρώπους που γενικά δεν είναι υγιείς.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΕΥΤΕΡΗΣ ΣΗΣ ΠΑΓΩΤ ΥΉ Σ ΡΜΠΕ

- Πλύνετε το δοχείο με ζεστό νερό και στεγνώστε το καλά. Μην χρησιμοποιήσετε υπερβολικά καυτό ή βραστό νερό, καθώς η ξαφνική μεταβολή της θερμοκρασίας είναι δυνατό να επιφέρουν ζημία στο δοχείο. Βάλτε το ξανά στην κατάψυξη. Το δοχείο θα είναι εν μέρει παγωμένο, έτσι θα χρειαστεί λιγότερος χρόνος στην κατάψυξη, περίπου 4-6 ώρες.

Οδηγίες για καθάρισμα

- Αποσυνδέστε τη συσκευή.
- Μόνο το καπάκι (χωρίς το μοτέρ) και η σπάτουλα μπορούν να πλυθούν στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.
- Στο μοντέλο GVS2 μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων και η σπάτουλα με το καπάκι από μαλακό υλικό.
- Το μπωλ και οι δαχτύλιοι μπορούν να πλυθούν με χλιαρό νερό (μην χρησιμοποιείτε καυτό νερό).
- Το μοτέρ δεν επιτρέπεται να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε το με ένα νωπό πανάκι.
- Ποτέ μην πλένετε τα αξεσουάρ με απορρυπαντικό, καθώς αυτό θα μπορούσε να τα φθείρει.
- Στεγνώστε το μπωλ προσεκτικά πριν το βάλετε στην κατάψυξη (χωρίς του δαχτύλιους).

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



- ❶ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
 ➡ Προσκομίστε την παλιά συσκευή σας σε ένα κέντρο διαλογής ή επικοινωνήστε με την Ανακύκλωση Συσκευών Α.Ε στο 210-5319780, που θα αναλάβει την επεξεργασία της.

Χρήσιμες Συμβουλές

- Μείγματα παγωτού με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη, λιπαρές ουσίες ή αλκοόλ, χρειάζονται περισσότερη ώρα για να «δέσουν» ή δεν γίνονται πολύ «σφιχτά».
- Προσθέτετε αλκοόλ μόνο όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία και όταν το μείγμα έχει μισοπαγώσει.
- Σας συστήνουμε, πρώτα να προετοιμάζετε το μείγμα και μετά να βγάξετε το μπωλ παγώματος από την κατάψυξη, έτσι ώστε το μπωλ να είναι όσο πιο παγωμένο γίνεται κατά την εκκίνηση.
- Κατά την εκκίνηση, οποιοδήποτε υλικό ρίξετε μέσα στο μπωλ παγώματος πρέπει να είναι υγρό. Μην χρησιμοποιείτε πολύ σκληρά υλικά, όπως σαντιγύ ή ήδη παγωμένα υγρά που χρησιμοποιούνται στην Παρασκευή παγωτού.
- Συνταγές που απαιτούν υλικά που θα πρέπει πρώτα να έχουν ζεσταθεί και μετά ξανακρυώσει, καλό θα είναι να έχουν προετοιμαστεί μία ημέρα πριν και να έχουν φυλαχθεί στο ψυγείο.

Συνταγές

ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ

250 ml γάλα πλήρες (35% λιπαρά), 100 g ζάχαρη, 2 μέτρια αυγά, 450 g κρέμα γάλακτος (30% λιπαρά), 1 κουταλάκι εσάνς βανίλιας

- Ζεσταίνετε το γάλα σε ένα κατσαρολάκι και παράλληλα χτυπάτε τα αυγά και την ζάχαρη σε ένα μπωλ.
- Αδειάζετε σιγά – σιγά το γάλα στο μείγμα των αυγών με την ζάχαρη ανακατεύοντας συνέχεια.
- Ζεσταίνετε ελαφρώς το μείγμα προσέχοντας να μην βράσει ενώ ανακατεύετε μέχρι το μείγμα να αποκτήσει παχύρευστη υφή.
- Αφήστε το μείγμα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου, αναμείξτε την κρέμα γάλακτος με την βανίλια και προσθέστε την στο υπόλοιπο μείγμα.

- Το βάζετε στο ψυγείο για τουλάχιστον 12 ώρες.

Παραλλαγή :

- Μπορείτε επίσης να διαλύσετε δύο κουταλάκια του γλυκού στιγμιαίο καφέ στο ζεστό μείγμα.
- Μπορείτε να αντικαταστήσετε τη βανίλια με δύο κουταλάκια του γλυκού σιρόπι μέντα.

ΠΑΓΩΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

250 ml γάλα πλήρες (35% λιπαρά), 100 g ζάχαρη, 80 g κακάο, 1 μέτριο αυγό, 450 g κρέμα γάλακτος (30% λιπαρά), 1 κουταλάκι εσάνς βανίλιας

- Ανακατεύετε το γάλα, το αυγά και την ζάχαρη σε ένα μικρό κατσαρολάκι.
- Ζεσταίνετε ελαφρώς το μείγμα προσέχοντας να μην βράσει ενώ ανακατεύετε μέχρι το μείγμα να αποκτήσει παχύρευστη υφή.
- Προσθέστε το κακάο ανακατεύοντας συνέχεια μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Αφήστε το μείγμα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
- Αναμείξτε την κρέμα γάλακτος με την βανίλια και προσθέστε την στο υπόλοιπο μείγμα.
- Τοποθετήστε το στο ψυγείο για τουλάχιστον 12 ώρες.

ΠΑΓΩΤΟ ΙΝΔΟΚΑΡΥΔΟ

250 ml γάλα πλήρες (35% λιπαρά), 150 g ζάχαρη, 2 μέτρια αυγά, 450 g κρέμα γάλακτος (30% λιπαρά), 40 g ινδοκάρυδο, 1/2 κουταλάκι εσάνς βανίλιας.

- Ανακατεύετε το γάλα, το αυγά και την ζάχαρη σε ένα μικρό κατσαρολάκι
- Ζεσταίνετε ελαφρώς το μείγμα προσέχοντας να μην βράσει ενώ ανακατεύετε μέχρι το μείγμα να αποκτήσει παχύρευστη υφή
- Αφήστε το μείγμα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου και ρίχνετε ανακατεύοντας το ινδοκάρυδο, την κρέμα γάλακτος και την βανίλια.
- Τοποθετήστε το στο ψυγείο για τουλάχιστον 12 ώρες

ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΡΟΥΜΙ ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΕΣ

120 σταφίδες, 100 ml ρούμι. Καλύψτε τις σταφίδες με το ρούμι και αφήστε τις καλυμμένες όλο το βράδυ. 250 ml πλήρες γάλα (35% λιπαρά), 100 g ζάχαρη, 2 μέτρια αυγά, 450 κρέμα γάλακτος (30% λιπαρά).

- Ζεσταίνετε το γάλα σε ένα κατσαρολάκι και παράλληλα χτυπάτε τα αυγά και την ζάχαρη σε ένα μπωλ.
- Αδειάζετε σιγά – σιγά το ζεστό γάλα στο μείγμα των αυγών με την ζάχαρη ανακατεύοντας συνέχεια.

- Αδειάζετε μετά το μείγμα αυτό στο κατσαρολάκι και το ζεσταίνετε προσέχοντας να μην βράσει, ενώ ανακατεύετε μέχρι το μείγμα να αποκτήσει παχύρευστη υφή
- Αφήστε το να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
- Προσθέστε την κρέμα γάλακτος και τοποθετήστε το μείγμα στο ψυγείο για τουλάχιστον 12 ώρες.
- Μόλις αρχίσει να παγώνει το μείγμα, προσθέστε τις σταφίδες με το ρούμι, καθώς η συσκευή σας είναι σε λειτουργία.

ΠΑΓΩΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ-ΛΕΜΟΝΙ

300 g άσπρο γιαούρτι, 3 κουταλιές της σούπας (50g) κρέμα γάλακτος (42% λιπαρά), 170 g ζάχαρη, 250 ml χυμό λεμονιού.

- Αναμείξτε το γιαούρτι, την κρέμα γάλακτος και την ζάχαρη έως ότου διαλυθεί η ζάχαρη καλά.
- Προσθέστε το χυμό λεμονιού και ανακατέψτε καλά.

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΑΠΟ ΚΟΚΚΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

100g φράουλες, 100 g βατόμουρα, 100 g μύρτιλα, 250g άσπρο γιαούρτι, 110 g ζάχαρη.

- Πλένουμε τα φρούτα και τα πολτοποιούμε στο μπλέντερ.
- Ανακατέψτε σε ένα μπωλ την ζάχαρη με το γιαούρτι έως ότου η ζάχαρη διαλυθεί καλά.
- Ρίξτε και ανακατέψτε των πουρέ από τα φρούτα.

ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΣΟΥΦΛΕ ΦΡΑΟΥΛΑΣ

400 g φράουλες, 3 κρόκοι αυγών, 60g ζάχαρη, 200 g γάλα εβαπορέ.

- Καθαρίστε τις φράουλες και πολτοποιήστε τις στο μπλέντερ.
- Ζεστάνετε σε μια κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά, τους κρόκους και 2 κουταλιές από τον πολτό από τις φράουλες.
- Χτυπήστε τον υπόλοιπο πολτό από τις φράουλες και το μείγμα των αυγών σε ένα ήδη παγωμένο μπωλ, έως ότου το μείγμα αποκτήσει την επιθυμητή υφή.
- Στην συνέχεια προσθέστε και ανακατέψτε το γάλα και την ζάχαρη
- Τοποθετήστε το στο ψυγείο για να κρυώσει τουλάχιστον για 12 ώρες.

ΓΡΑΝΙΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

200 g ζάχαρη, 300ml νερό, 400 ml χυμό λεμονιού.

- Βάλτε σε μία κατσαρόλα το νερό και τη ζάχαρη και αφήστε τα να πάρουν μία βράση.
- Αφήστε το σιρόπι να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
- Προσθέστε τον χυμό πορτοκάλι και βάλτε το μείγμα στο ψυγείο να παγώσει για τουλάχιστον 12 ώρες.

Παραλλαγή :

- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε χυμό λεμονιού ή γκρέιπφρουτ ή πολτοποιημένα ακτινίδια (σε αυτήν την περίπτωση προσθέστε μία κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού).

ΓΡΑΝΙΤΑ ΓΚΡΕΙΠΦΡΟΥΤ ΜΕ ΜΕΛΙ

175 g μέλι, 450 ml χυμό γκρείπφρουτ.

- Ζεσταίνετε το μέλι σε ένα μικρό κατσαρολάκι και ρίξτε ανακατεύοντας 4 κουταλιές χυμό.
- Στην συνέχεια αναμειξτε αυτό το μείγμα με τον εναπομείνοντα χυμό σε ένα άλλο μπωλ.
- Βάζουμε το μείγμα στο ψυγείο να παγώσει για τουλάχιστον 12 ώρες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΊΑ ΤΟΥ ΧΑΡΤΗ

A. Βασικό μείγμα

500 ml γάλα, 4 κρόκους αυγών, 1 κουταλάκι (8 g) κορν φλάουερ, 100 g ζάχαρη.

- Βράστε το γάλα σε ένα κατσαρολάκι.
- Χτυπήσει τους κρόκους με την ζάχαρη και το κορν φλάουερ έως ότου «ασπρίσει»
- Προσθέστε το γάλα ανακατεύοντας συνέχεια.
- Βάλτε το μείγμα στην κατσαρόλα και ζεστάνετέ το μέχρι να αποκτήσει παχύρρευστη υφή, χωρίς όμως να το αφήσετε να βράσει.
- Αφήστε το να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου και μετά τοποθετήστε το στο ψυγείο.

B. Μπορείτε να προσθέσετε στο μείγμα :

- 3 πολτοποιημένες μπανάνες (περίπου 350 g)
- 100 g καβουρδισμένα αμύγδαλα
- 100 g ψιλοκομμένα φουντούκια
- 120 g τριμμένη σοκολάτα.

شربات الجريب فروت و العسل

- ١٧٥ جرام عسل، ٤٥٠ مللتر عصير الجريب فروت.
- يُسخّن العسل بعناية في كسرولة صغيرة ويُحرّك بـ ٤ ملاعق كبيرة من العصير.
- يخلط هذا المزيج مع ما تبقى من عصير الجريب فروت في وعاء منفصل
- يوضع التحضير في الثلاجة ليبرد لمدة ١٢ ساعة على الأقل.

ألاكارت بريبراسيون

A - التحضير الأساسي

- ٥٠٠ مللتر حليب، ٤ صفارات بيض، ملعقة واحدة بن، ٨ جرامات دقيق الذرة (نشاء)، ١٠٠ جرام سكر.
- يُغلى الحليب أولاً في كسرولة.
- يُخفق البيض، السكر ودقيق الذرة في وعاء الى أن يتحول لون المزيج الى الأبيض تقريباً.
- يسكب الحليب الساخن بالتدريج المستمر مع التحريك .
- يوضع المزيج في كسرولة ويُسخّن دون بلوغ درجة الغليان الى أن يُكثّف قليلاً.
- اترك المزيج ليبرد، ثم ضعه في الثلاجة ليبرد لمدة ١٢ ساعة على الأقل.

B - يمكنك إضافة المواد التالية للتحضير الأساسي :

- ٣ موزات مهروسة (حوالي ٣٥٠ جرام).
- ١٠٠ جرام من اللوز المحمص.
- ١٠٠ جرام من البندق المفروم.
- ١٢٠ جرام من الشعيرية أو الشوكولاته.

أيس كريم باللبن والليمون

- ٣٠٠ جرام لبن طيبعي، ٣ ملاعق (٥٠ جرام) من دوبل كريما (٤٢٪ دسم)، ١٧٠ جرام سكر، ٢٥٠ مللتر عصير الليمون.
- يُمزج اللبن بالكامل، الكريما والسكر الى أن يُذاب السكر بشكل تام.
- يُضاف عصير الليمون أثناء التحريك.

أيس كريم باللبن والفواكه الحمراء

- ١٠٠ جرام فراولة، ١٠٠ جرام توت، ١٠٠ جرام توت بري، ٢٥٠ جرام لبن طيبعي، ١١٠ جرام سكر.
- تُغسل الفواكه الحمراء، ويُستعمل الخلاط لتحويلها الى عصير.
- يُمزج السكر واللبن في وعاء الى أن يُذاب السكر تماماً.
- حرك واخلط المزيج جيداً.

أيس كريم الفراولة والسوفليه

- ٤٠٠ جرام فراولة، ٢ صفارات بيض، ٦٠ جرام سكر، ٢٠٠ جرام زبدة اللبن (مخيض).
- تُغسل الفراولة، ويُستعمل الخلاط لتحويلها الى عصير.
- يُسخّن صفار البيض بعناية مع ملعقتين من عصير الفراولة في كسرولة صغيرة الى أن يتفتت المزيج.
- يُخفق مزيج البيض بما تبقى من العصير في وعاء بارد الى أن يصبح متجانساً.
- ثم يُحرك في مخيض اللبن.
- يوضع في الثلاجة ليبرد لمدة ١٢ ساعة على الأقل.

شربات البرتقال

- ٣٠٠ جرام سكر، ٣٠٠ مللتر ماء، ٤٠٠ مللتر عصير البرتقال.
 - يُخلط الماء والسكر في كسرولة ويُترك للغليان.
 - اترك الشراب الى أن يبرد ويصبح بنفس حرارة الغرفة.
 - يُحرك في عصير البرتقال ويوضع التحضير في الثلاجة لتبريد لمدة لا تقل عن ١٢ ساعة.
- خيارات أخرى:**
- يمكن استعمال عصير الجريب فروت أو الكيوي المسحوق (للأخيرة، يُضاف ايضاً ملعقة كبيرة من عصير الليمون).

آيس كريم بالفانيليا

- ٤٥٠ مللتر كريم الحليب (٣٥/دسم)، ١٠٠ جرام سكر، بيضتان (٢) حجم متوسط، ٤٥٠ جرام كريم سائلة (٣٠/دسم)، ملعقة واحدة من عطر الفانيليا.
- يسخن الحليب في وعاء صغير، بينما يخفق البيض و السكر في وعاء منفصل.
- يسكب الحليب على مزيج البيض و السكر ببطء مع التحريك.
- يسكب كل المزيج في الكسرولة ويسخن دون درجة الغليان، ولكن مع التحريك المستمر إلى أن يبدأ بالتكاثف ليصبح بكثافة الكسترد.
- يترك المزيج لكي يبرد في درجة حرارة الغرفة، ثم تُضاف اليه الكريما وعطر الفانيليا ويمزج.
- يوضع في الثلاجة لمدة لا تقل عن ١٢ ساعة.

خيارات أخرى:

- تذاب ملعقتان من القهوة الفورية في التحضير الساخن.
- تُستبدل الفانيليا بملعقتين من شراب النعناع.

آيس كريم الشوكولاته

- ٢٥٠ مللتر من كريم الحليب (٣٥/دسم)، ١٠٠ جرام سكر، ٨٠ جرام بودرة كاكاو، بيضة متوسطة الحجم، ٤٥٠ جرام كريم سائلة (٣٠/دسم)، ملعقة واحدة من عطر الفانيليا.
- يمزج الحليب، البيض، السكر في كسرولة صغيرة.
- يسخن المزيج دون بلوغ درجة الغليان مع التحريك إلى أن يبدأ بالتكاثف ليصبح بكثافة الكسترد.
- تُرش بودرة الكاكاو مع التحريك المستمر إلى أن يصبح المزيج متجانساً.
- يترك المزيج ليبرد في درجة حرارة الغرفة.
- تُضاف الكريما والفانيليا مع التحريك.
- يوضع المزيج في الثلاجة لمدة لا تقل عن ١٢ ساعة.

آيس كريم جوز الهند.

- ١٥٠ مللتر من كريم الحليب (٣٥/دسم)، ١٠٠ جرام سكر، بيضتان متوسطتان، ٤٥٠ جرام كريم سائلة (٣٠/دسم)، ٤٠ جرام من جوز الهند المجفف، ملعقة ونصف من عطر الفانيليا.
- يمزج الحليب، البيض، السكر في كسرولة صغيرة.
- يسخن المزيج دون بلوغ درجة الغليان مع التحريك إلى أن يبدأ بالتكاثف ليصبح بكثافة الكسترد.
- يترك المزيج لكي يبرد في درجة حرارة الغرفة، ثم يُضاف اليه جوز الهند المجفف، الكريما وعطر الفانيليا ويمزج.
- يوضع المزيج في الثلاجة لمدة لا تقل عن ١٢ ساعة.

إرشادات التنظيف

- فك المنتج.
- الغطاء فقط (دون وحدة المحرك)، وذراع التحريك يمكن غسلهما في الرف العلوي من جلاية الصحن.
- أما بالنسبة للموديل GVS2، فإن السباتولا والغطاء المرن يمكن غسلهما أيضاً في جلاية الصحن.
- الوعاء والحلقات يمكن تنظيفهم بالماء الدافئ (لا تستعمل الماء الساخن).
- لا تغسل وحدة المحرك في جلاية الصحن. امسحها فقط بواسطة قطعة قماش رطبة.
- لا تُنظف أجزاء المنتج بالمساحيق الكاشطة، لأن ذلك سيؤدي إلى إتلافها.
- جفف الوعاء بعناية قبل وضعه في الفريزر (من دون الحلقات).

حماية البيئة أولاً

- يحتوي جهازك على العديد من المواد القيمة التي يمكن إعادة تصنيعها.
- عند تلف الجهاز قم بتسليمه لأقرب منطقة تجمع أو مركز خدمة معتمد للتعامل معه بطريقة آمنة.



نصائح وإقتراحات

- تحتوي تحضيرات الآيس كريم على نسبة عالية من السكر، والمواد الدهنية أو نكهات تتطلب مزيداً من الوقت لتصل إلى حالة التجمد، وربما لا تصل إلى حد الصلابة.
- تُضاف النكهة فقط أثناء تشغيل صانعة الآيس كريم، بينما يكون التحضير في منتصف دورة التجميد.
- ننصح بتحضير المكونات قبل إخراج الوعاء من الفريزر، ليبقى الوعاء محتفظاً بالبرودة لأكثر وقت ممكن عند بدء التشغيل.
- عند بدء التشغيل، فإن أي تحضيرات تُسكب في وعاء التثليج يجب أن تكون في حالة سائلة. لا تستعمل مكونات جامدة مثل الكريما المخفوقة أو سوائل مسبقة التثليج لتحضير الآيس كريم.
- تُحضر التحضيرات التي يجب البدء بها قبل يوم واحد، وتوضع في الثلاجة لمدة ١٢ ساعة على الأقل.

مميزات السلامة

- زُوِدَ هذا المنتج بجهاز للسلامة يوقف تشغيل المنتج أوتوماتيكياً إذا وصل إلى درجة التسخين المفرط. قد تحدث سخونة المفرطة إذا كان التحضير كثيفاً جداً، أو أن صانعة الآيس كريم قد تم تشغيلها لمدة طويلة، أو إذا كانت المكونات المضافة (البندق مثلاً، الخ) لم يتم تقطيعه تقطيعاً ناعماً. لإعادة تشغيل صانعة الآيس كريم ثانية، اضغط على زر "تشغيل/توقف" (ON/OFF) واركها لكي تبرد تماماً. بعد بضع دقائق يمكنك إعادة تشغيلها ثانية.
- لا تُشغَل صانعة الآيس كريم زيادة عن اللزوم/

تنبيه :



لا تُشغَل صانعة الآيس كريم داخل الثلاجة أو الفريزر.

التخزين والتقديم

- أفضل مذاق للآيس كريم والمشروبات المثلجة عندما تكون طازجة، وسوف تفقد من نكهتها ومذاقها الطازج إذا بقيت مخزنة لفترة طويلة.
- من الطبيعي أن يتصلب الآيس كريم المصنوع في المنزل عند التخزين، ويختلف مذاقه عن الآيس كريم الطازج العادي الطري، المتماسك الذي يمكن تناوله بالملعقة. لكي تتمكن من تقديم الآيس كريم المسبق التخزين، اخرج من الفريزر ٥-١٠ دقائق قبل تقديمه، وضعه في الثلاجة العادية لكي يكتسب المرونة قليلاً. تذكر بأن المشروبات المثلجة تذاب بسرعة أكثر من الآيس كريم.
- الآيس كريم المذاب كلياً أو جزئياً، يجب أن لا يعود تتليجه مرة أخرى.
- الآيس كريم أو المشروبات المثلجة التي تحتوي في تركيبها على البيض النيء أو المطهون يجب أن لا تُعطى للأطفال، النساء الحوامل، المسنين أو الأشخاص الذين يشعرون بالتوعك الصحي.

لتحضير دفعة ثانية من الآيس كريم أو المشروبات المثلجة.

- اغسل الوعاء بالماء الدافئ، ثم جففه بعناية. لا تستعمل الماء الساخن أو الماء المغلي لأن التغيير المفاجيء بالحرارة يتلف الوعاء. ارجعه إلى الفريزر. وسوف يتجمد جزئياً، لذلك فهو يحتاج إلى وقت أقل للتليج، حوالي ٤-٦ ساعات.

- أوصل التيار الكهربائي بصناعة الآيس كريم، وشغلها بسرعة حتى تتجنب تثليج ذراع التحريك في الوعاء المفرط البرودة. سيضاء المؤشر الضوئي.
- اسكب مكونات الآيس كريم دائماً من خلال فوهة التعبئة (شكل 7). فإذا اردت خلط مواد إضافية للمزيج الذي تريده أن يُتَلَج، اسكب الإضافات من خلال الفتحة ببطء.
- عندما تحصل على التكوين المرغوب، اوقف المنتج عن التشغيل وافصله عن التيار الكهربائي. سوف يستغرق التحضير ما بين ٢٠ و ٤٠ دقيقة حسب الوصفة، كمية الآيس كريم ودرجة الحرارة الأساسية.
- حتى لا يُصاب المحرك بالإجهاد، سوف يقوم المنتج بتغيير إتجاه حركة المزج، عندما تشتد كثافة المزيج. فإذا تواترت عملية تغيير الإتجاه بسرعة، ذلك يعني أن تحضير الآيس كريم قد أصبح جاهزاً. اضغط على زر "تشغيل/توقف" (ON/OFF) لإيقاف المنتج عن التشغيل. سوف يطفأ المؤشر الضوئي.

موديل GVS2

- جُهِز موديل GVS2 بشاشة عرض رقمية، ويُرفق معه سباتولا و غطاء مرن. الشاشة الرقمية تطلعك على التقدم بالنسبة لتحضير الآيس كريم. وعندما يصبح الآيس كريم جاهزاً، يتوقف المنتج أوتوماتيكياً، وتصدر عنه إشارة صوتية تنبيهية بهذا الصدد. اضغط على زر "تشغيل/توقف" (ON/OFF). سوف يطفأ المؤشر الضوئي. افصل المنتج عن التيار.
- افتح الغطاء، ارفع وحدة المحرك قليلاً وابرمها بعكس اتجاه عقارب الساعة. افصل ذراع التحريك. حرر وحدة المحرك بالضغط على العلامتين على الجانبين (شكل 9).
- استعمال الأدوات المعدنية قد يُتلف وعاء التثليج. استعمل فقط سباتولا خشبية أو بلاستيكية لرفع الآيس كريم. إذا كان لديك موديل (مراجع: GVS2)، استعمل السباتولا المرفقة مع المنتج.
- يُعرض على الشاشة الرقمية ما يُشير الى أن الآيس كريم قيد التحضير؛ تنطلق إشارة صوتية وتتوقف الآلة أوتوماتيكياً عندما يجهز الآيس كريم.
- يمكن الإحتفاظ بالآيس كريم في وعاء مُبرّد قبل تقديمه أو وضعه في الفريزر لبضع دقائق لكي يكتسب قليلاً من التماسك. في الموديل GVS2، افصل الحلقات وضع الغطاء المرن على وعاء التثليج.
- تنبيه: وعاء التثليج غير مناسب للإحتفاظ بالآيس كريم لمدة طويلة في الفريزر لأنه بذلك يتحول الى مادة صلبة جداً. للإحتفاظ بالآيس كريم (تخزينه) استخدم وعاء آخر ذو غطاء.

- افصل الحلقة السفلية بالضغط أو الدفع على الرافعتين في المقابل، اضغط الى الأسفل (شكل 3).
- تنظف جميع الأجزاء حسب التعليمات التالية :

التنظيف قبل الإستعمال للمرة الأولى

- قبل أن تستعمل صانعة الآيس كريم، يجب تنظيفها من آثار التصنيع.
- لا تغمر وحدة المحرك بالماء أبداً. نظفها فقط بقطعة قماش رطبة.
- يُنظف وعاء التبريد، الغطاء، الحلقات وذراع التحريك بالماء الدافئ. أما بالنسبة للموديل: مرجع GVS2، يمكنك تنظيف السباتولا والغطاء المرن بالماء الدافئ أيضاً.
- لا تُنظف أجزاء المنتج بالإسفنجات الكاشطة أو مواد التنظيف الحارقة، لأن ذلك سيتلف هذه الأجزاء.
- تجفف جميع الأجزاء بعناية قبل الإستعمال.

تحضير الآيس كريم، اللبن المثلج والمشروبات المثلجة

- افصل الحلقات عن وعاء التبريد. تأكد بأن الوعاء جاف تماماً من الداخل والخارج قبل أن تترك الوعاء الفارغ للتبريد لمدة لا تقل عن ٢٤ ساعة في الفريزر تحت درجة حرارة ١٨ درجة مئوية. تأكد من أن الوعاء مقلوباً رأساً على عقب لضمان توزيع متساو للسائل بين الجدران عند التثليج.
- حضر مزيج الآيس كريم (انظر فصل الوصفات). يبرد أولاً في الثلاجة لمدة ١٢ ساعة على الأقل، إذا كان من تحضيرات السوائل الساخنة.
- بما أن مزيج الآيس كريم يزيد حجمه أثناء التحضير، فلا تزد كمية المزيج عن ١ كجم للمشروبات المثلجة، ولتر واحد للآيس كريم (شكل 8).
- تأكد أن المنتج غير موصول بالتيار الكهربائي، وابدأ تركيب الأجزاء.
- a) ركب الحلقة السفلية (يجب أن تسمع صوت التركيب "كليك" عندما تأخذ مكانها الصحيح). ثم ركب الحلقة العلوية على وعاء التثليج. تأكد بأنها مؤمنة بشكل صحيح (شكل 4).
- b) اضمن وحدة المحرك على الغطاء، وادخل ذراع التحريك في وحدة المحرك (شكل 5). تأكد بأن وحدة المحرك مركبة بكل صحيح.
- c) ضع الغطاء (مع وحدة المحرك وذراع التحريك) على الوعاء، وابرص باتجاه عقارب الساعة لإقفاله (شكل 6). تأكد بأن الأقفال الـ 4 مركبة بشكل صحيح.

- لا تترك السلك الكهربائي في متناول الأطفال.
- يجب أن لا يكون السلك الكهربائي التابع للمنتج قريباً من الأسطح الحارة أو الأجزاء الساخنة من المنتج، أو بالقرب من مصادر حرارية.
- من أجل سلامتك، استعمل الملحقات وقطع الغيار الأصلية والمُصممة فقط للمنتج الذي لديك.
- لا تفصل المنتج عن التيار بجذب السلك الكهربائي.
- تخضع كل المنتجات إلى مراقبة صارمة للجودة. وهذا يتضمن اختيار بعضها عشوائياً للتجريب، وهذا يفسر وجود آثار الاستعمال على منتجك.
- صُمم هذا المنتج للإستعمال في المنازل فقط، ولم يصمم هذا المنتج للإستعمال في الأماكن والأحوال المدرجة أدناه، وتسقط الضمانة عن المنتج في حال استعماله في الأماكن التالية:
- المطابخ المخصصة للموظفين، المحلات التجارية، المكاتب وأماكن العمل المشابهة.
- المزارع
- في الفنادق بواسطة النزلاء أو في الفنادق الشعبية والأماكن المشابهة.
- في صالات الإستقبال وتقديم الفطور.

يُرجى الإحتفاظ بهذه الإرشادات

وصف أجزاء المنتج

- | | |
|---|--|
| A | وحدة المُحرِّك مع مؤشر "تشغيل/توقف" (ON/OFF) |
| B | غطاء |
| C | ذراع التحريك. |
| D | الحلقة العلوية |
| E | وعاء التبريد |
| F | الحلقة السفلية |
| G | غطاء مرن (في الموديل GVS2). |
| H | سباتولا (في الموديل GVS2). |

إرشادات التفكيك قبل التنظيف وقبل الإستعمال للمرة الأولى

- ادر الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة لفتحه، ثم ارفعه (شكل ١). افصل وحدة المحرك الموجودة تحت الوعاء وضعها جانباً.
- حرر الحلقة العلوية بالدفع أو بالضغط على احدى الرافعات الموجودة على المقبض (شكل 2). افصل الحلقة العلوية بيدك الثانية.

شكراً لإختيارك صانعة الآيس كريم من تشكيلة منتجات **KRUPS**. فهي تُساعدك علي صنع الآيس كريم والمثلجات.

إرشادات من أجل السلامة

- يرجى قراءة إرشادات الإستعمال بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى : لن تكون الشركة المصنعة مسؤولة عن سوء استعمال المنتج أو عدم التقيد بالتعليمات المرفقة للإستعمال.
- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للأنظمة والقوانين السارية المفعول (قانون التيار الكهربائي المنخفض، قانون التوافقية الكهرومغناطيسية، القوانين الخاصة بالمواد التي لها اتصال مباشر بالطعام، قوانين البيئة، .. الخ).
- لم يعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التامة والدراية في استعمال هذا المنتج، من أجل سلامتهم. يجب مراقبة الأطفال والتأكد من أنهم لا يلعبون بالمنتج.
- قبل توصيل المنتج بالتيار الكهربائي، يرجى التأكد بأنه متوافق مع نظام الشبكة الكهربائية عندك، وبأن القابس الكهربائي عندك مؤرض.
- أي خطأ في التوصيل بالتيار الكهربائي سوف يلغي الضمانة.
- لا تضع المنتج على سطح ساخن (لوحة تسخين على سبيل المثال)، ولا تتركه بالقرب من مصادر اللهب.
- لا تُسخن وعاء التبريد لأكثر من ٤٠ درجة مئوية. ولا تضعه في جلاية الصحون، أو فرن الميكروويف، ولا تملأه بالسوائل الساخنة.
- يرجى فصل المنتج عن التيار إذا ظهر عليه أي خلل أثناء التشغيل، كما يرجى فصله عن التيار في كل مرة يفتح فيها الغطاء.
- لا تضع أصابعك أو أية أشياء أخرى مثل الملاعق في فتحة التعبئة.
- صُمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط، إن أي استعمال تجاري، أو أي استعمال لا يتقيد بالإرشادات المرفقة، لن تكون الشركة المصنعة مسؤولة عنه. وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.
- يرجى فصل المنتج عن التيار الكهربائي عند الإنهاء من استعماله وعند تنظيفه.
- لا تستعمل المنتج إن لم يعد يعمل بكفاءة، أو في حال تعرضه للتلف. في هذه الحالة يرجى عرض المنتج على مركز خدمة معتمد.
- يقتصر تدخلك بالمنتج على التنظيف والصيانة الإعتيادية، أما الخدمات الأخرى فلا يقوم بها إلا مركز خدمة معتمد.
- لا تستعمل المنتج إذا كان السلك الكهربائي التابع له تالفاً يجب استبدال السلك الكهربائي بواسطة مركز خدمة معتمد تجنباً لأي خطر.
- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي، أو القابس بالماء أو في أي سائل آخر.