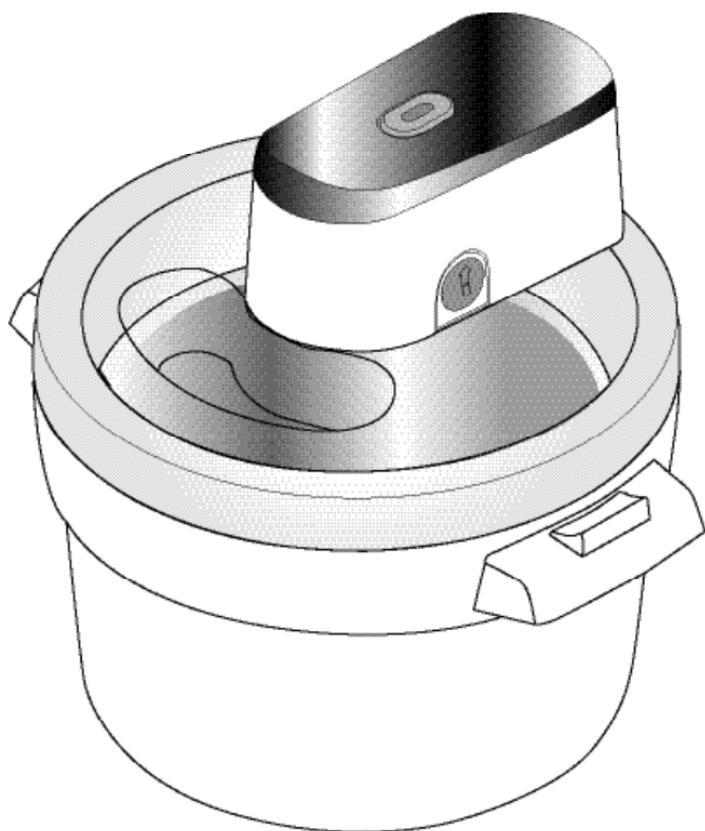
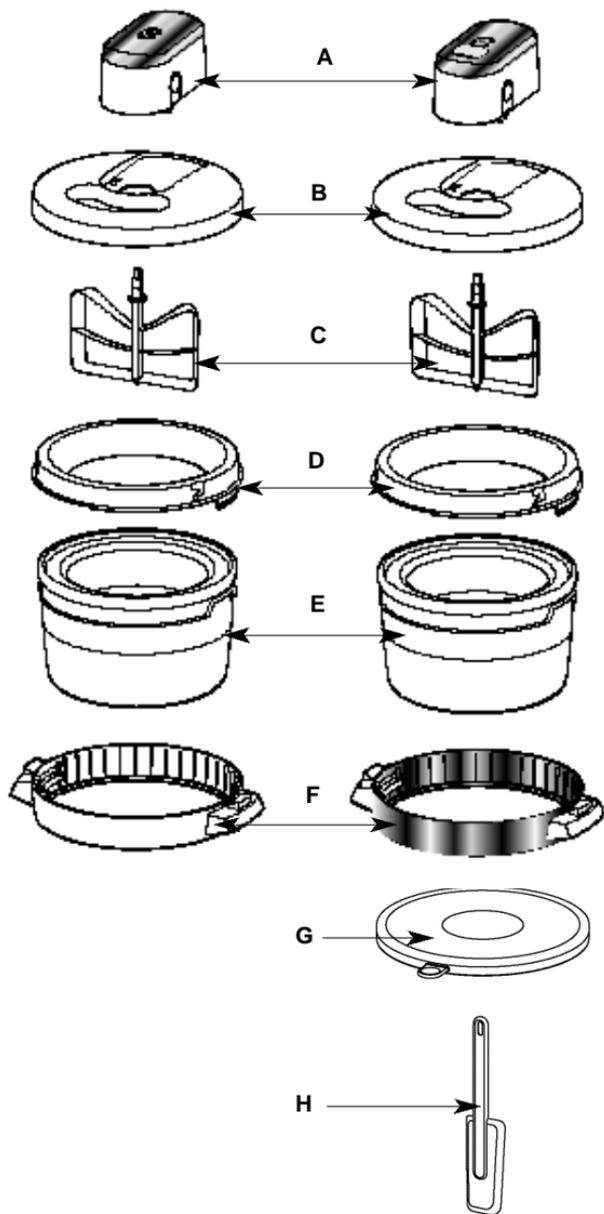


KRUPS

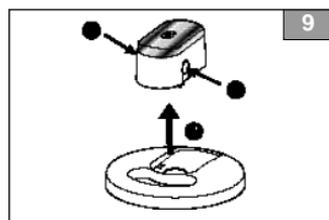
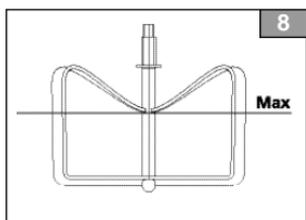
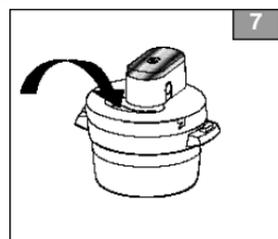
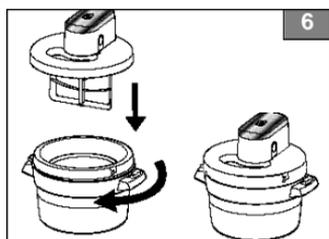
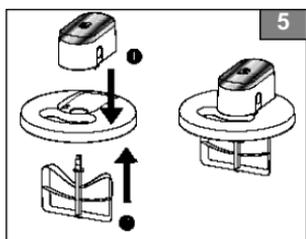
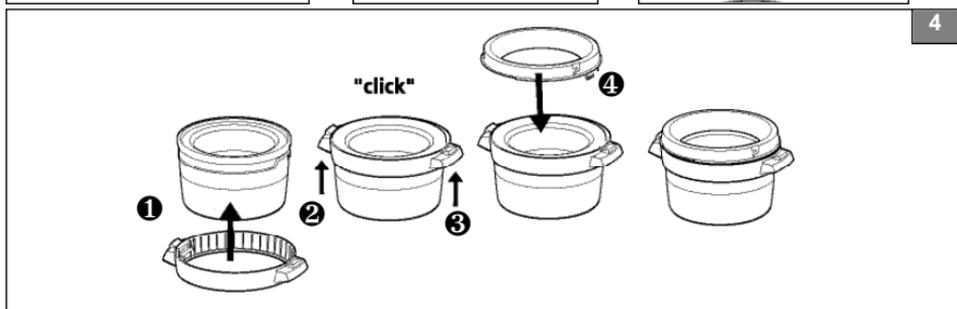
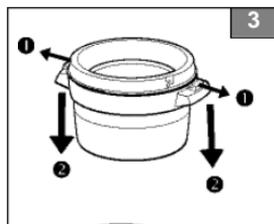
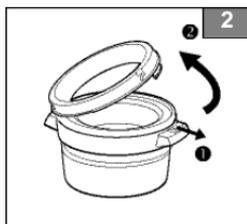
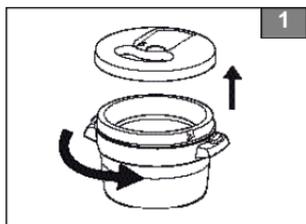


www.krups.com



GVS1

GVS2



Français

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

Consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
 - La tension indiquée sur la plaque d'identification doit correspondre à celle de l'alimentation secteur.
 - 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 jamais immerger le bloc moteur dans l'eau.
 - 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.
 - Toujours débrancher la prise secteur de l'appareil après utilisation, et avant de procéder à son nettoyage.
 - Ne pas laisser le cordon d'alimentation sur les bords ou les coins d'une table ou d'un plan de travail.
 - Ne jamais débrancher la prise secteur en tirant sur le cordon d'alimentation.
 - Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
 - **Cet appareil ne peut pas être utilisé sans assistance ni surveillance par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.**
- Cet appareil n'est pas un jouet, ne le laissez pas à la portée des enfants.**

- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il ne doit être réparé que par un Centre Service Agréé KRUPS exclusivement, afin d'éviter tout danger.

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

- 1) 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.
- 2) Démontez l'anneau supérieur en actionnant un des leviers sur la poignée (**Fig. 2**). Utilisez l'autre main pour démonter l'anneau supérieur.
- 3) Démontez l'anneau inférieur en actionnant les DEUX leviers de la poignée et en appuyant vers le bas (**Fig. 3**)
- 4) Nettoyez toutes les pièces en suivant les instructions ci-après.

Nettoyage avant la première utilisation :

- 1) Avant d'utiliser l'appareil, il convient de le nettoyer pour éliminer tout résidu éventuel de fabrication.
- 2) Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau. L'essuyer simplement avec un chiffon humide.

- 3) 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.
- 4) Ne NETTOYEZ JAMAIS les pièces avec des produits abrasifs ou durs. Vous pourriez les endommager.
- 5) Séchez avec précaution toutes les pièces avant utilisation.

Préparation de la glace, des yaourts glacés et des sorbets

- 1) 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.
 - 2) 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).
 - 3) 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**).
 - 4) 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.
- 5) Branchez la sorbetière et faites la fonctionner immédiatement pour éviter que la pale ne gèle dans le bol très froid. L'indicateur s'allume.
 - 6) 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.
 - 7) 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.
 - 8) 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 contrôle la progression de la préparation de la crème glacée; 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.

9) 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**).

10) 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.*

11) Vous pouvez maintenir la glace dans le bol réfrigérant pendant plusieurs minutes avant de la servir ou bien la placer dans le congélateur pour la rendre plus dure. Pour la conserver utilisez un autre récipient pourvu d'un couvercle ; *sur le modèle Réf. GVS2, placez directement le couvercle souple sur le bol réfrigérant en ayant préalablement retiré les anneaux.*

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.

Instructions de nettoyage

- 1) Démontez l'appareil.
- 2) 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.*
- 3) Le bol et les anneaux seront nettoyés à l'eau de vaisselle tiède (pas d'eau chaude).
- 4) Le bloc moteur ne peut pas passer au lave-vaisselle. Nettoyez-le simplement avec un chiffon humide.
- 5) Ne jamais nettoyer les pièces avec des poudres détergentes car vous pourriez les endommager.
- 6) 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 ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Conseils et suggestions

- 1) 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.
- 2) Ajouter de l'alcool uniquement lorsque l'appareil fonctionne et que la préparation est déjà à moitié solidifiée.

- 3) 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).
- 4) 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.
- 5) 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 matière grasse), 100 g de sucre, 2 oeufs (calibre 60), 450 g de crème liquide (30% de matière grasse)
1 cuillère à café d'extrait de vanille*

1. Faites chauffer le lait dans une petite casserole tout en fouettant les oeufs et le sucre dans un bol à part.
2. Versez lentement le lait chaud sur les oeufs et le sucre mélangés, tout en remuant.
3. 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.
4. Laissez refroidir à température ambiante. Ajoutez la crème et l'essence de vanille en mélangeant.
5. 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 matière grasse), 100 g de sucre 80 g de cacao, 1 oeuf (calibre 60), 450 g de crème liquide (30% de matière grasse)
1 cuillère à café d'extrait de vanille.*

1. Mélangez le lait, l'oeuf et le sucre dans une petite casserole.
2. 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.
3. Versez ensuite le cacao tout en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Laissez refroidir à température ambiante.
5. Ajoutez en remuant la crème et la vanille.
6. Mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures).

GLACE A LA NOIX DE COCO

*250 ml de lait entier (3.5% de matières grasses), 150 g de sucre, 2 oeufs (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*

1. Mélangez le lait, l'oeuf, le sucre dans une petite casserole.
2. 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.
3. Laissez refroidir à température ambiante et ajoutez la noix de coco, la crème et la vanille toute en remuant.
4. Mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures)

GLACE RHUM ET RAISINS

120 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 matière grasse), 100 g de sucre, 2 oeufs (calibre 60), 450 g de crème liquide (30% de matière grasse)

1. Faites chauffer le lait dans une petite casserole tout en fouettant les œufs et le sucre dans un bol à part.
2. Versez lentement le lait chaud sur les œufs et le sucre mélangés, tout en remuant.
3. 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.
4. Laissez refroidir à température ambiante.
5. Ajoutez la crème en remuant et mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures).
6. 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 yogurt nature, 3 cuillerées à soupe (50g) de crème fraîche épaisse (42% de matières grasses), 170 g de sucre, 250 ml de jus de citron.

1. Mélangez bien le yogurt, la crème, et le sucre jusqu'à dissolution complète du sucre.
2. 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 yogurt nature, 110 g de sucre*

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

SOUFFLE GLACE A LA FRAISE

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

1. Lavez les fraises et réduisez les en purée à l'aide d'un mixer.
2. 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.
3. Battez le mélange d'œufs et le reste de la purée dans un bol froid jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Versez ensuite le sucre et le babeurre tout en remuant.
5. 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

1. Mélangez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition.
2. Laissez le sirop refroidir à température ambiante.

3. 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

1. Laissez tiédir à feu doux le miel dans une petite casserole et versez-y 4 cuillerées de jus tout en remuant.
2. Mélangez ensuite cette préparation avec le jus restant dans un bol à part.
3. 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'oeuf,
1 cuillère à café (8 g) de farine de maïs
100 g de sucre*

1. Portez le lait à ébullition dans une casserole.
2. Battez les jaunes d'œufs, le sucre et la farine dans un bol jusqu'à ce que le mélange soit pratiquement blanc.
3. Versez le lait chaud sans cesser de remuer.
4. Mettez dans la casserole et chauffez jusqu'à épaississement léger sans porter à ébullition.
5. 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.