

KRUPS

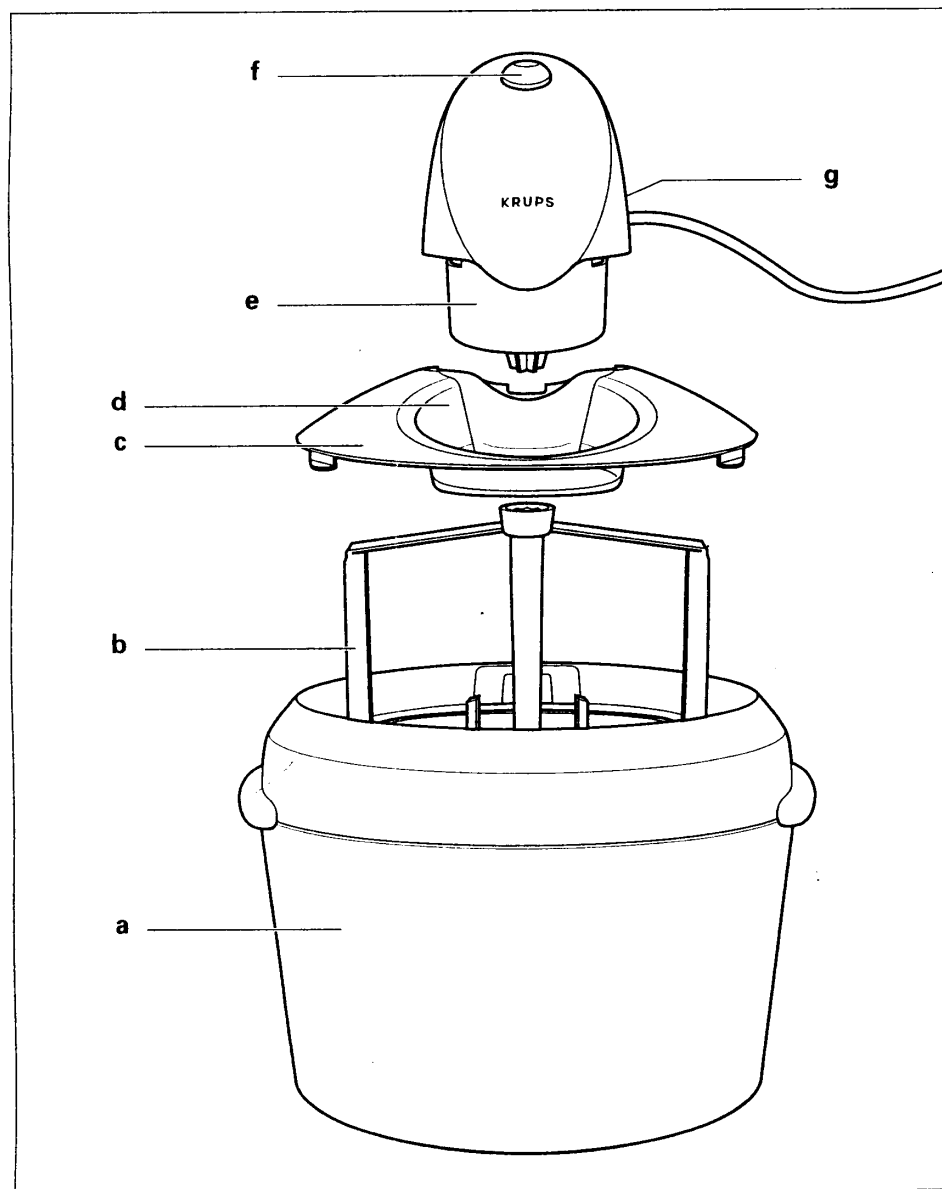
Gelatissima

Art. 358



- Ⓛ D Gebrauchsanweisung
- Ⓛ GB Instructions for use
- Ⓛ F Mode d'emploi
- Ⓛ NL Gebruiksaanwijzing
- Ⓛ I Istruzioni per l'uso
- Ⓛ E Instrucciones de uso
- Ⓛ P Instruções de utilização
- Ⓛ DK Betjeningsvejledning
- Ⓛ S Bruksanvisning
- Ⓛ N Bruksanvisning
- Ⓛ FIN Käyttöohje

Krups Gelatissima



- (D)**
a: Gefrierbehälter
b: Rührarm
c: Deckel
d: Einfüllöffnung
e: Motorblock
f: Ein/Aus-Schalter
g: Entriegelungstaste

- (GB)**
a: Freezing container
b: Stirring paddle
c: Lid
d: Filling opening
e: Motor unit
f: On/off switch
g: Release key

- (F)**
a: Compartiment réfrigérant
b: Agitateur
c: Couvercle
d: Orifice de remplissage
e: Bloc moteur
f: Interrupteur marche/arrêt
g: Bouton de déverrouillage

- (NL)**
a: Diepvriesbak
b: Roerspaan
c: Deksel
d: Vulopening
e: Motorblok
f: Aan/uit-schakelaar
g: Knop ontgrendeling

- (I)**
a: Contenitore per congelamento
b: Pala per mescolare
c: Coperchio
d: Apertura per inserire gli ingredienti
e: Motore
f: Interruttore On/Off
g: Tasto di apertura

- (E)**
a: Depósito congelador
b: Paleta mezcladora
c: Tapa
d: Abertura para el llenado
e: Unidad del motor
f: Interruptor On/Off
g: Llave de desconexión

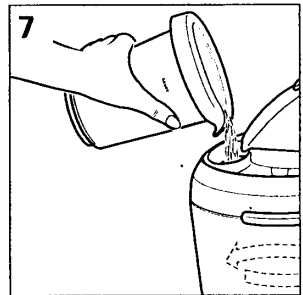
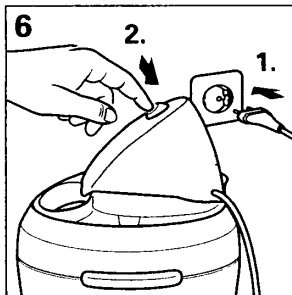
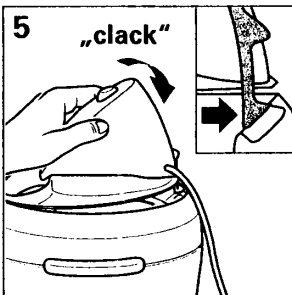
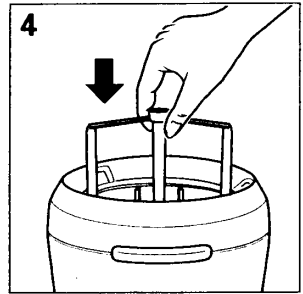
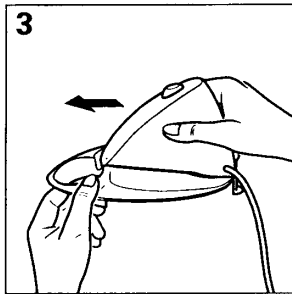
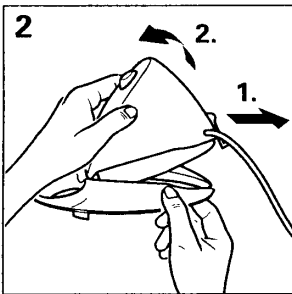
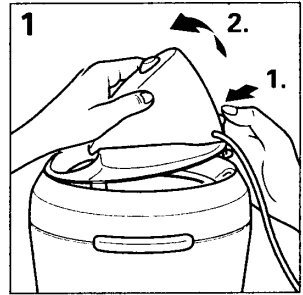
- (P)**
a: Taça sorveteira
b: Pá misturadora
c: Tampa
d: Abertura para introdução dos ingredientes
e: Corpo do motor
f: Interruptor On/Off
g: Tecla de abertura da tampa

- (DK)**
a: Skål (kølede)
b: Røreindsats
c: Låg
d: Åbning for tilsætning af ingredienser
e: Motorblok
f: Tænd/sluk-knap
g: Udløserknap

- (S)**
a: Frysbehållare
b: Omrörningskniv
c: Lock
d: Påfyllningshål
e: Motorenhet
f: På-/Av-knapp
g: Losstagningsknapp

- (N)**
a: Kjøleskål
b: Rørepinne
c: Lokk
d: Åpning for tilsetning av ingredienser
e: Motorblokk
f: Start/stopp knapp
g: Utløserknapp

- (FIN)**
a: Jäädityskulho
b: Sekoitusmela
c: Kansi
d: Aineiden lisäysaukko
e: Moottori
f: Virtakytkin
g: Irroituspainike



Consignes de sécurité



- **Veillez 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 pas laisser l'appareil à proximité des enfants et ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation à leur portée.**
- **Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau.**
- **Ne pas porter le compartiment réfrigérant à une température supérieure à 40 °C. Ne pas le mettre dans un lave-vaisselle, un four ou un four à 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 du couvercle.**
- **Ne jamais introduire les doigts ou un ustensile dans l'orifice de remplissage.**
- **Toujours débrancher la prise secteur de l'appareil après avoir utilisé ce dernier et avant de procéder à son nettoyage.**
- **Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation sur les bords et 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.**
- **Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il ne doit être réparé que par un Centre Service Agréé KRUPS exclusivement, pour éviter tout risque de blessures corporelles.**

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il convient de le démonter et de le nettoyer pour éliminer tout résidu éventuel de fabrication.

- Appuyer le bouton de déverrouillage situé à l'arrière du bloc moteur et soulever le couvercle équipé du moteur en l'inclinant (1).
- Pousser le moteur vers l'arrière afin de le dégager du couvercle (2).

Nettoyer le compartiment réfrigérant, le couvercle et l'agitateur à l'eau tiède.

Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau. L'essuyer simplement avec un chiffon humide.

Sécher avec précaution toutes les pièces.

Préparation de la glace

Laisser le compartiment réfrigérant vide refroidir pendant au moins 24 heures à -18 °C en s'assurant que celui-ci est parfaitement sec à l'intérieur comme à l'extérieur et que l'ouverture n'est pas obturée.

Préparer le mélange à glace (voir la partie recettes). S'il s'agit d'un mélange chaud, le refroidir au préalable dans le réfrigérateur.

En raison de l'augmentation de volume lors de la préparation, la quantité de mélange à glace ne doit pas dépasser 1 kg pour les sorbets ou 1 litre pour les crèmes glacées. Ne pas oublier ces recommandations si vous utilisez une recette personnelle.

Commencer par assembler le moteur et le couvercle. Tenir la préparation à portée de main avant de sortir le compartiment réfrigérant du congélateur.

- Pousser le bloc moteur sur le couvercle jusqu'à ce que celui-ci soit correctement engagé (3).

Retirer le compartiment réfrigérant du congélateur.

- Insérer l'agitateur dans le compartiment (4).

- Placer le couvercle sur le compartiment réfrigérant en plaçant les parties saillantes sur les côtés. Bloquer ensuite le couvercle sur l'arrière du compartiment. Un clic doit être entendu (5).

S'assurer que le moteur et l'agitateur sont correctement emboîtés.

- Brancher la prise secteur et mettre immédiatement l'appareil sous tension afin d'éviter le gel de l'agitateur dans le compartiment très froid (6).

- Verser la préparation pour glace dans l'appareil en fonctionnement par l'orifice de remplissage (7).

Ne jamais mettre l'appareil hors tension en cours d'utilisation car l'agitateur pourrait se bloquer dans le mélange en cours de refroidissement.

Lorsque la consistance désirée est obtenue, mettre l'appareil hors tension et débrancher la prise secteur. Selon la recette, la quantité de glace et la température initiale, cela peut demander 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, mettre l'appareil hors tension.

- Appuyer sur le bouton de déverrouillage situé à l'arrière du bloc moteur et soulever le couvercle (1).

Retirer l'agitateur de la préparation glacée.

Pour ne pas abîmer la surface interne du compartiment réfrigérant utiliser uniquement une spatule en bois ou en plastique pour retirer la glace.

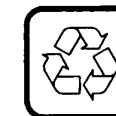
Il est possible de conserver la crème glacée dans le compartiment réfrigérant pendant plusieurs minutes avant de la servir ou de la placer dans le congélateur (soit pour la rendre plus compacte soit pour la servir plus tard). Dans ce cas, utiliser un autre récipient pourvu d'un couvercle.

Nettoyage

Le couvercle et l'agitateur peuvent être lavés dans le lave-vaisselle mais pas le compartiment réfrigérant qui sera nettoyé à l'eau de vaisselle tiède (pas d'eau chaude). Sécher soigneusement le compartiment réfrigérant avant de le replacer dans le congélateur.

Ne pas utiliser d'objets pointus ou de poudres récurantes. **Ne jamais immerger le moteur dans l'eau.** L'essuyer simplement avec un chiffon humide.

Ecologie



L'emballage ne comporte que des matériaux compatibles avec l'environnement et qui devront être éliminés selon les règles locales de recyclage.

L'appareil lui-même devra être détruit selon des méthodes qui seront fournies sur demande par les autorités locales compétentes.

Le compartiment réfrigérant est un produit à usage domestique courant et ne contient aucune substance toxique.

Remarques importantes

Les préparations pour glaces 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.

Ne pas utiliser d'ingrédients fermes, tels que de la crème fouettée ou des liquides déjà gelés, pour préparer les crèmes glacées. Au début, toute préparation doit être liquide.

Ajouter l'alcool lorsque l'appareil fonctionne et que la préparation est déjà à moitié solidifiée.

Préparer la veille et conserver au réfrigérateur les préparations nécessitant la cuisson suivie du refroidissement de certains ingrédients.

En cas de recette personnelle de la quantité maximale de 1 kg ou de 1 litre, ajuster en proportion tous les ingrédients pour que la préparation se solidifie.

Toujours effectuer la préparation en premier, puis sortir le compartiment réfrigérant du congélateur puisque celui-ci se réchauffe immédiatement.

Bien secouer le compartiment réfrigérant en le sortant du congélateur pour vérifier qu'il est suffisamment froid. Le liquide retenu entre les parois du compartiment doit être solidifié complètement.

Ne pas laisser l'appareil fonctionner plus longtemps que cela est nécessaire. Si le mélange ne s'est pas solidifié au bout de 45 minutes ou bien fond de nouveau, arrêter la préparation. Le compartiment réfrigérant n'était peut être pas assez froid ou bien le mélange inadapté (température, quantité ou les deux).

Même conservés dans un congélateur, les aliments ont une durée de conservation limitée. Les préparations glacées ne devront pas être conservées au-delà de quelques jours.

Recettes

Crème à la vanille

250 ml de lait entier (3,5% de matières grasses)

100 g de sucre

2 oeufs (calibre 60)

450 g de crème liquide (30% de matières grasses)

2 cuillères à café d'extrait de vanille

Faire chauffer le lait dans une petite casserole tout en fouettant les oeufs et le sucre dans un bol à part. Verser lentement le lait chaud sur les oeufs et le sucre mélangés, tout en remuant. Verser le tout dans la casserole et faire 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. Laisser refroidir à la température ambiante. Ajouter la crème et l'essence de vanille en mélangeant. Mettre au réfrigérateur.

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.

Chocolat

250 ml de lait entier (3,5% de matières grasses)

150 g de sucre

80 g de cacao

1 oeuf (calibre 60)

450 g de crème liquide (30% de matières grasses)

1 cuillère à café d'extrait de vanille

Mélanger le lait, l'oeuf et le sucre dans une petite casserole. Faire 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. Verser ensuite le cacao tout en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laisser refroidir à la température ambiante. Ajouter en remuant la crème et la vanille. Mettre au réfrigérateur.

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

Mélanger le lait, l'oeuf et le sucre dans une petite casserole. Faire 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. Laisser refroidir à la température ambiante et ajouter la noix de coco, la crème et la vanille tout en remuant. Mettre au réfrigérateur.

Rhum et raisins

120 g de raisins secs

100 ml de rhum

Verser le rhum sur les raisins secs et laisser reposer à couvert pendant une nuit

250 ml de lait entier (3,5% de matières grasses)

100 g de sucre

2 oeufs (calibre 60)

450 g de crème liquide (30% de matières grasses)

Faire chauffer le lait dans une petite casserole tout en fouettant les oeufs et le sucre dans un bol à part. Verser lentement le lait chaud sur les oeufs et le sucre mélangés, tout en remuant. Verser le tout dans la casserole et faire 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. Laisser refroidir à la température ambiante. Ajouter la crème en remuant et mettre au réfrigérateur. Ajouter 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 cuillères à soupe (50 g) de crème fraîche épaisse (42% de matières grasses)

170 g de sucre

250 ml de jus de citron

Bien mélanger le yogourt, la crème, et le sucre jusqu'à dissolution complète du sucre. Ajouter le jus de citron tout en remuant.

Glace au yogourt et aux fruits rouges

100 g de fraises

100 g de framboises

100 g de myrtilles

250 g de yogourt nature

110 g de sucre

Laver les fruits rouges et les réduire en purée à l'aide d'un mixer. Mélanger le sucre et le yogourt dans un bol jusqu'à dissolution du sucre. Mélanger la purée de fruits tout en remuant.

Soufflé glacé à la fraise

400 g de fraises

3 jaunes d'oeuf

60 g de sucre

200 g de babeure

Laver les fraises et les réduire en purée à l'aide d'un mixer. Faire chauffer à feu doux les jaunes d'oeuf et deux cuillères à soupe de purée de fraises dans une petite casserole jusqu'à ce que le mélange devienne friable. Battre le mélange d'oeufs et le reste de la purée dans un bol froid jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser ensuite le sucre et le lait battu tout en remuant.

Sorbet à l'orange

300 g de sucre

300 ml d'eau

400 ml de jus d'orange

Mélanger l'eau et le sucre dans une casserole et porter à ébullition. Laisser le sirop refroidir à la température ambiante. Verser le jus d'orange en remuant et placer la préparation dans le réfrigérateur pour qu'elle refroidisse.

Variantes:

On peut utiliser du jus de citron ou de pamplemousse ou des kiwis en purée (dans ce cas, ajouter 1 cuillère à soupe de jus de citron).

Sorbet au pamplemousse et au miel

175 g de miel

450 ml de jus de pamplemousse

Laisser tiédir le miel dans une petite casserole placée sur un radiateur et y verser 4 cuillerées de jus tout en remuant. Mélanger ensuite cette préparation avec le jus restant dans un bol à part.

Glace au lait

500 ml de lait

150 g de sucre

3 oeufs

200 g de crème fouettée

A l'aide d'un fouet, mélanger les oeufs et le sucre dans une casserole et verser le lait en remuant. Sans cesser de remuer, faire chauffer le mélange jusqu'à la limite de l'ébullition (sans bouillir). Laisser refroidir à la température ambiante et verser la crème en remuant. Mettre au réfrigérateur.

Autre saveur à essayer...

Ajouter par exemple:

- 1 cuillère de café de cannelle dans la préparation chaude
- 1 cuillère de café de café instantané
- quelques gouttes d'essence d'amande

Préparation de base

500 ml de lait

4 jaunes d'oeuf

1 cuillère de café (8 g) de farine de maïs

Porter le lait à ébullition dans une casserole. Battre les jaunes d'oeuf, le sucre et la farine dans un bol jusqu'à ce que le mélange soit pratiquement blanc. Verser le lait chaud sans cesser de remuer. Mettre dans la casserole et chauffer jusqu'à épaississement léger sans porter à ébullition. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.

On peut ajouter à cette préparation de base:

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