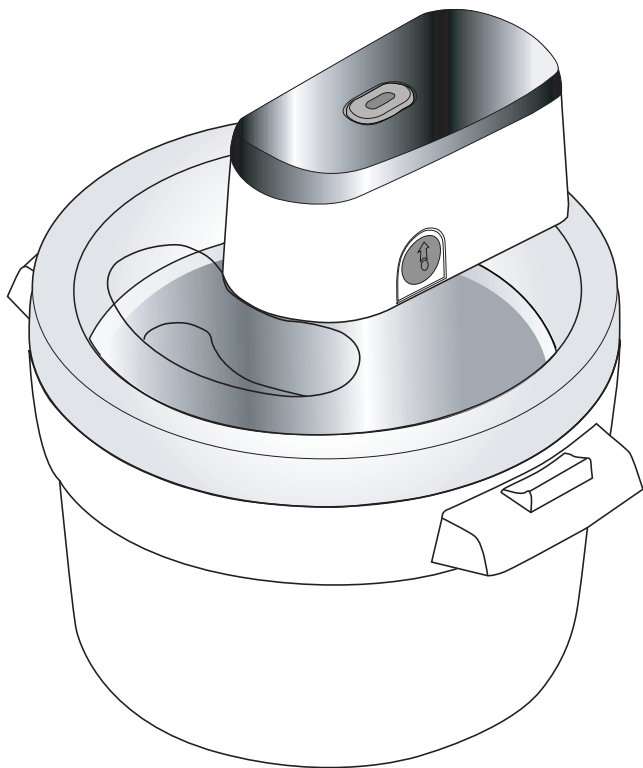
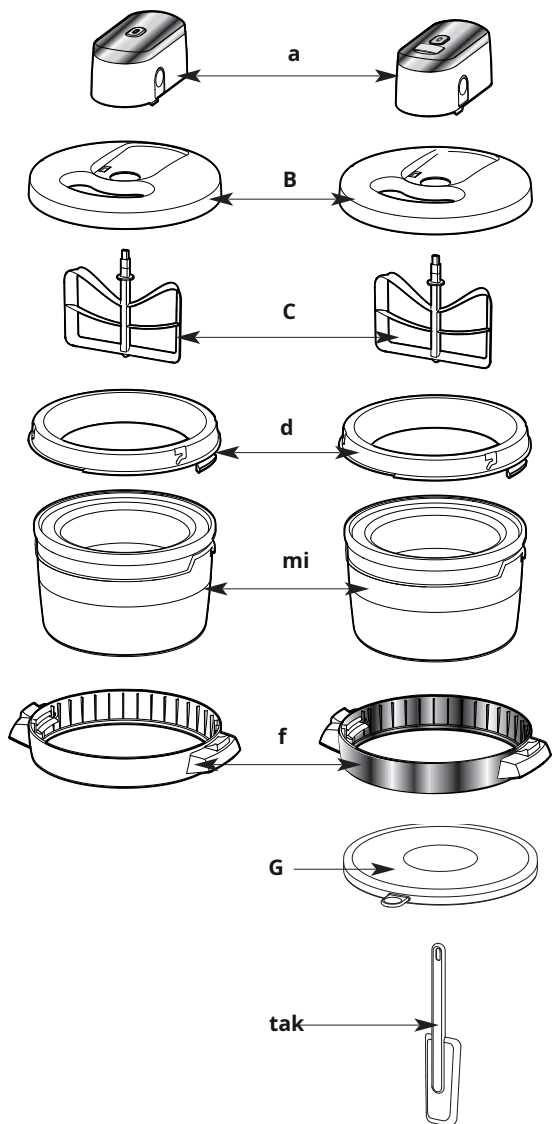


KRUPS

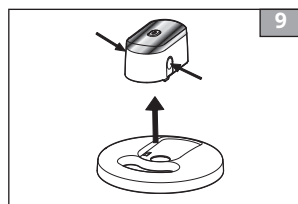
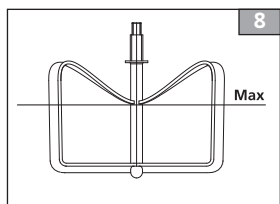
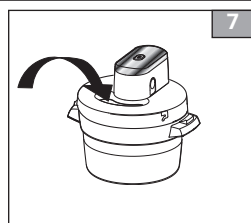
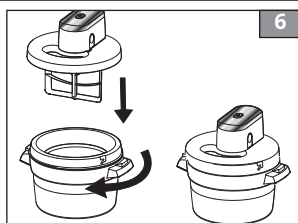
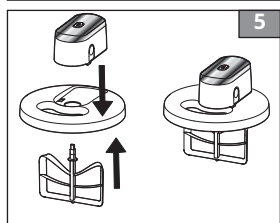
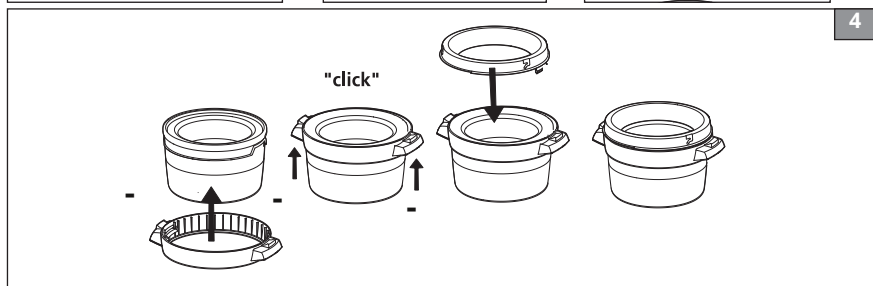
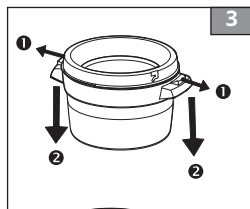
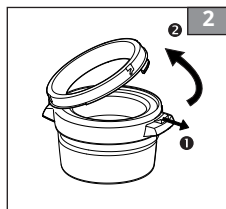
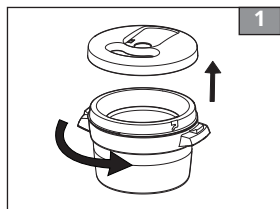


www.krups.com



GVS1

GVS2



Dziękujemy za zakup maszyny do lodów KRUPS do przygotowywania najsmaczniejszych przepisów na lody.

Zasady bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed użyciem urządzenia.
- Sprawdź, czy napięcie sieciowe wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieciowemu w Twoim domu.
- Nie umieszczaj ani nie używaj urządzenia na gorącej płycie, w pobliżu źródła ciepła lub płomienia.
- Nie zanurzaj bloku silnika w wodzie.
- Nie zwiększaj temperatury chłodziarki/ miski powyżej 40°C. Nie wkładaj do zmywarki, piekarnika ani kuchenki mikrofalowej. Nie napełniaj chłodziarki/ miski gorącym płynem.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia oraz przy każdym otwarciu pokrywy.
- Nigdy nie wkładaj palców ani żadnych przedmiotów do otworu wlewowego.
- Zawsze odłączaj urządzenie po użyciu i przed czyszczeniem.
- Nie pozwól, aby przewód spoczywał na krawędzi lub rogu stołu lub blatu.
- Nigdy nie ciągnij za przewód, aby wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub samo urządzenie jest uszkodzone.
- Urządzenie nie może być używane bez pomocy lub nadzoru przez dzieci lub osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe nie są wystarczające do obsługi urządzenia w sposób całkowicie bezpieczny. Urządzenie nie jest zabawką, trzymaj je poza zasięgiem dzieci.

- Jeśli przewód urządzenia jest uszkodzony, może być naprawiany wyłącznie przez serwis naprawczy KRUPS, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

Opis

aBlok silnika ze światłem włączania/wyłączania

BPokrywa

Cłopata śmigła

dgórny pierścień

michłodniejsza miska

fdolny pierścień

Gelastyczna pokrywa(dla modelu GVS2) tak

Szpachelka(dla modelu GVS2)

Instrukcja demontażu do czyszczenia i pierwszego użycia

- 1)Odkręć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie podnieś ją do góry(**Figa. 1**). Wyjmij blok silnika z miski chłodziarki i odłóż go na bok.
- 2)Zdejmij górny pierścień, przesuwając jeden z uchwytów na uchwycie(**Figa. 2**). Drugą ręką zdemontuj górny pierścień.
- 3)Zdejmij dolny pierścień, przesuwając OBA uchwyty rączki i naciskając w dół (**Figa. 3**)
- 4)Wyczyść wszystkie części, postępując zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Czyszczenie za to pierwsze użycie

- 1)Przed użyciem urządzenia zaleca się jego oczyszczenie w celu usunięcia wszelkich pozostałości powstałych podczas produkcji.
- 2)Nigdy nie zanurzaj bloku silnika w wodzie. Wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką.

3) Wyczyść miskę chłodnicy, pokrywę, podkładki i łopatkę śmigła letnią wodą. Elastyczną szpatułkę i pokrywkę, dla modelu ref.GVS2, można również czyścić letnią wodą.

4) NIGDY NIE CZYŚCIĆ CZĘŚCI środkami ściernymi lub innymi twardymi materiałami. To może je uszkodzić.

5) Przed użyciem dokładnie wysusz wszystkie części.

Przygotowanie lodów (jogurtowych) i sorbetów

1) Wyjmij pierścienie z miski chłodnicy. Pozostaw pustą miskę do ostygnięcia na co najmniej 24 godziny w zamrażarce w temperaturze -18°C, upewnając się, że miska jest całkowicie sucha wewnątrz i na zewnątrz. Misa musi być ustawiona pionowo (prawą stroną do góry), aby zapewnić prawidłowe rozprzodzenie cieczy uwięzionej między ściankami podczas krzepnięcia.

2) Przygotuj mieszankę lodów (patrz przepisy). Jeśli chodzi o ciepłą mieszankę, należy ją najpierw włożyć do lodówki (minimum 12 godzin).

3) Ponieważ mieszanka zwiększa swoją objętość podczas przygotowywania, ilość mieszanki nie powinna przekraczać 1 kg w przypadku sorbetów lub 1 litra w przypadku lodów (rys. 8).

4) Montaż poszczególnych części należy rozpocząć przy wyłączonym urządzeniu.

a) Zainstaluj dolny pierścień; powinieneś usłyszeć „kliknięcie”, a następnie umieścić górny pierścień na misce chłodnicy. Upewnij się, że są ciasne (Figa. 4).

b) Przymocuj blok silnika do pokrywy i umieść łopatkę śmigła w bloku silnika (Figa. 5). Upewnij się, że blok silnika jest dobrze zamocowany.

c) Umieść pokrywę (z blokiem silnika i śmigłem) na górze miski i dokręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara (Figa. 6). Upewnij się, że cztery zatrzaski są prawidłowo zatrzasknięte.

5) Włącz kostkarkę do lodu i uruchom ją natychmiast, aby zapobiec zamrożeniu łopatki śruby napędowej w zimnej misce. Zapala się lampka.

6) Zawsze wlewaj preparat do urządzenia przez otwór wlewowy (rys. 7). Jeśli chcesz dodać inne składniki, gdy masa twardnieje, wlej je ostrożnie przez otwór do napełniania w urządzeniu.

7) Po uzyskaniu pożądanej konsystencji wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania. W zależności od przepisu, ilości lodów i temperatury początkowej czas przygotowania wynosi od 20 do 40 minut.

8) Aby nie obciążać silnika, urządzenie zmienia kierunek obrotów, gdy masa staje się zbyt zwarta. Jeśli to się powtarza w sposób ciągły, przygotowanie lodów jest gotowe. Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk włączania/wyłączania. Światło gaśnie. Wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Model GVS2

- Model GVS2 jest wyposażony w cyfrowy wyświetlacz i jest wyposażony w szpatułkę i elastyczną pokrywę. Cyfrowy wyświetlacz monitoruje postęp tworzenia lodu; po zakończeniu gotowania emituje sygnał dźwiękowy i wyłącza się automatycznie. Naciśnij przycisk on/off, światło zgaśnie. Wyjmij wtyczkę z gniazdka.

9) Zdejmij pokrywę, podnosząc lekko blok silnika i obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij łopatkę śmigła. Wyjmij blok silnika, naciskając 2 szczeliny po bokach (Figa. 9).

10) Używanie metalowych przyborów może uszkodzić miskę chłodnicy. Użyj drewnianej lub plastikowej szpatułki, aby usunąć lód z miski. *Dla modelu nr ref. GVS2, użyj szpatułki dostarczonej z produktem.*

11) Lody przed podaniem można pozostawić w misce schładzającej na kilka minut lub włożyć do zamrażarki, aby stwardniały. Aby go przechowywać, użyj innego pojemnika z pokrywką; *dla modelu nr ref. GVS2 od razu zakładasz elastyczną pokrywkę na miskę chłodnicy, z której wcześniej wyjąłeś pierścienie.*

Bezpieczeństwo

- Produkt jest wyposażony w element zabezpieczający, który automatycznie zatrzymuje urządzenie w przypadku przegrzania silnika. Przegrzanie może wystąpić, jeśli deser jest bardzo gęsty lub jeśli urządzenie było używane przez zbyt długi czas lub jeśli dodane składniki (orzechy itp.) są zbyt duże. Włączanie urządzenia: naciśnij przycisk on/off; pozwól urządzeniu ostygnąć. Po kilku minutach możesz go ponownie włączyć.

- Nie pozostawiaj urządzenia włączonego dłużej niż to konieczne.

UWAGA: nie włączaj kostkarki do lodu, jeśli znajduje się ona w zamrażarce lub lodówce.

Instrukcja czyszczenia

- 1) Zdemontuj urządzenie.
- 2) W górnej komorze zmywarki można umieścić tylko pokrywę (bez bloku silnika) i ostrze z gwintem.

W modelu GVS2 łyżatkę i elastyczną pokrywkę można również myć w zmywarce.

3) Miskę i pierścienie należy czyścić letnią wodą (nie gorącą wodą).

4) Bloku silnika nie wolno wkładać do zmywarki. Wystarczy wyczyścić wilgotną szmatką.

5) Nigdy nie czyść części proszkami do szorowania: możesz je uszkodzić.

6) Dokładnie osusz miskę przed włożeniem jej do zamrażarki (bez pierścieni).



Bądź uprzejmy dla środowiska!

 Twoje urządzenie zawiera materiały, które można poddać recyklingowi.

 Oddaj go w stacji ochrony środowiska w Twojej gminie lub w naszym serwisie technicznym.

Praktyczne wskazówki

1) Preparaty lodowe o dużej zawartości cukru, tłuszczu lub alkoholu twardnieją dłużej lub wcale.

2) Alkohol należy dodawać tylko wtedy, gdy urządzenie pracuje i gdy preparat jest już półtwardy.

3) Zalecamy przygotowanie składników przed wyjęciem miski z zamrażarki (aby miska była zimno jest możliwe na początku).

4) Przed rozpoczęciem każdy preparat, który umieściłeś w misce schładzacza, musi być płynny. Nie używaj stałych składników, takich jak bita śmietana lub do przygotowania lodów płynny, które już zamieniły się w lód.

- 5) Przygotuj preparat dzień wcześniej i zachowaj preparaty musi być wstępnie ugotowany w lodówce (minimum 12 godzin).

Przepisy

LODY WANILIOWE

250 ml mleka pełnego (35% tłuszczu), 100 g cukru, 2 jajka, 450 g śmietanki (30% tłuszczu), 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

1. Podgrzej mleko w małym rondelku, jednocześnie ubijając jajka i cukier w osobnej misce.
2. Mieszając jajka i cukier powoli wlewaj ciepłe mleko.
3. Wlej mieszaninę na patelnię i podgrzej mieszaninę bez gotowania. Mieszaj, aż zacznie gęstnieć i nabierze konsystencji lekkiego kremu angielskiego.

4. Ostudzić w temperaturze pokojowej. Dodaj śmietankę i ekstrakt waniliowy, mieszając.
5. Wstawić do lodówki (minimum 12 godzin).

Warianty :

- Rozpuść 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej w ciepłej mieszance.
- Zastąp wanilię 2 łyżeczkami syropu miętowego.

LODY CZEKOLADOWE

250 ml mleka pełnego (35% tłuszczu), 100 g cukru, 80 g kakao, 1 jajko, 450 g śmietanki (30% tłuszczu), 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego.

1. W rondelku wymieszaj mleko, jajko i cukier.
2. Wlej mieszaninę na patelnię i podgrzej mieszaninę bez gotowania. Mieszaj, aż zacznie gęstnieć, a konsystencja nabierze lekkiego „kremu angielskiego”.

3. Dodaj kakao, mieszając, aż zostanie równomiernie rozprowadzona na mieszanina jest rozprowadzana.
4. Ostudzić w temperaturze pokojowej.
5. Dodaj śmietanę i wanilię, mieszając.

6. Wstawić do lodówki (minimum 12 godzin).

LODY KOKOSOWE

250 ml mleka pełnego (3,5% tłuszczu), 150 g cukru, 2 jajka, 450 g śmietanki (30% tłuszczu), 40 g kokosa, 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

1. W rondelku wymieszaj mleko, jajko i cukier.
2. Wlej mieszaninę na patelnię i podgrzej mieszaninę bez gotowania. Mieszaj, aż zacznie gęstnieć, a konsystencja nabierze lekkiego „kremu angielskiego”.
3. Ostudź w temperaturze pokojowej i mieszając dodaj kokos, śmietanę i wanilię.
4. Wstawić do lodówki (minimum 12 godzin)

LODY Z RUMEM/RODZYNKAMI

*120 g rodzynek, 100 ml rumu Rodzynki
połać rumem, przykryć i odstawić na
noc.*

*250 ml mleka pełnego (35% tłuszczu), 100 g
cukru, 2 jajka, 450 g śmietanki (30% tłuszczu)*

1. Podgrzej mleko w rondelku, jednocześnie ubijając jajka i cukier w osobnej misce.
2. Mieszając jajka i cukier powoli wlewaj ciepłe mleko.
3. Wlej mieszaninę na patelnię i podgrzej mieszaninę bez gotowania. Mieszaj, aż zacznie gęstnieć, a konsystencja nabierze lekkiego „kremu angielskiego”.
4. Ostudzić w temperaturze pokojowej.
5. Dodajemy śmietankę mieszając i wstawiamy preparat do lodówki (minimum 12 godzin).
6. Rodzynki nasączone rumem dodawaj podczas pracy urządzenia i gdy tylko preparat zacznie gęstnieć.

LÓD JOGURTOWO-CYTRYNOWY

*300 g jogurtu, 3 łyżki (50 g) crème frache
(42% tłuszczu), 170 g cukru, 250 ml soku
z cytryny.*

1. Dobrze wymieszaj jogurt, crème frache i cukier, aż cały cukier całkowicie się rozpuści.
2. Dodaj sok z cytryny, mieszając.

JOGURT Z CZERWONYMI OWOCAMI

*100g truskawek, 100g malin 100g jagód,
250g jogurtu, 110g cukru*

1. Owoce umyć i zmiksować mikserem.
2. Wymieszaj cukier i jogurt w misce, aż cukier się rozpuści.
3. Wymieszaj puree owocowe, mieszając.

SUFLET LODOWY TRUSKAWKOWY

*400 g truskawek, 3 żółtka, 60 g cukru,
200 g maślanek*

1. Truskawki umyć i zmiksować mikserem.
2. Podgrzej żółtka i dwie łyżki puree truskawkowego w rondlu na małym ogniu, aż masa stanie się krucha.
3. Ubij masę jajeczną i resztę puree w zimnej misce, aż stanie się równomierną mieszaną.
4. Następnie mieszając dodaj cukier i maślanek.
5. Preparat wstawić do lodówki do schłodzenia (minimum 12 godzin).

POMARAŃCZOWY SORBET

*200 g cukru, 300 ml wody, 400 ml soku
pomarańczowego*

1. W rondelku wymieszać wodę z cukrem i zagotować.
2. Pozostaw powstały syrop do ostygnięcia w temperaturze pokojowej.
3. Wlać sok pomarańczowy mieszając i wstawić preparat do lodówki do ostygnięcia (minimum 12 godzin).

Warianty :

Możesz również użyć soku z cytryny lub grejpfruta lub puree z kiwi (w tym drugim przypadku dodaj łyżkę soku z cytryny).

SORBET Z GREJPFRUTEM I MIODEM

175 g miodu, 450 ml soku grejfrutowego

1. W rondelku na małym ogniu zmiękczyć miód i mieszając dodać 4 łyżki soku.
2. Następnie wymieszać ten preparat z pozostałym sokiem w osobnej misce.
3. Preparat wstawić do lodówki do schłodzenia (minimum 12 godzin).

Przygotowanie „à la carte”

A. Przygotowanie podstawowe

*500 ml mleka, 4 żółtka, 1
łyżeczka (8 g) mąki
kukurydzianej 100 g cukru*

1. Zagotuj mleko na patelni.
2. W misce ubić żółtka, cukier i mąkę, aż masa stanie się prawie biała.
3. Zalej go ciepłym mlekiem, nie przerywając mieszania.
4. Przenieś miksturę na patelnię i podgrzej, aż lekko zgęstnieje, nie doprowadzając do wrzenia.
5. Ostudzić i wstawić do lodówki (minimum 12 godzin).

B. Do tego podstawowego preparatu można dodać:

- 3 tłuczone banany (ok 350 g)
- 100 g prażonych migdałów
- 100 g pokruszonego orzecha laskowego
- 120 g posypki lub płatków czekoladowych