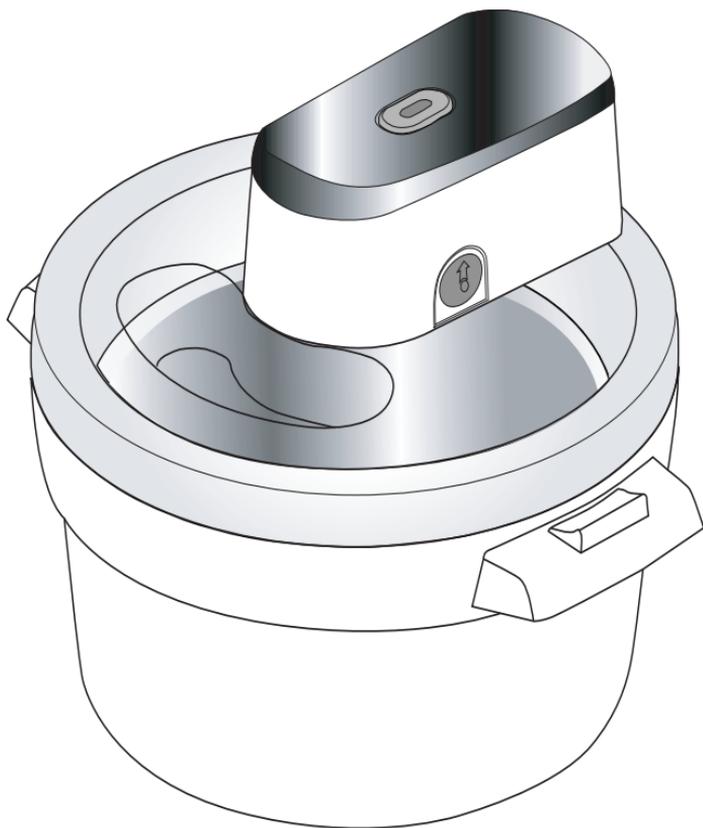
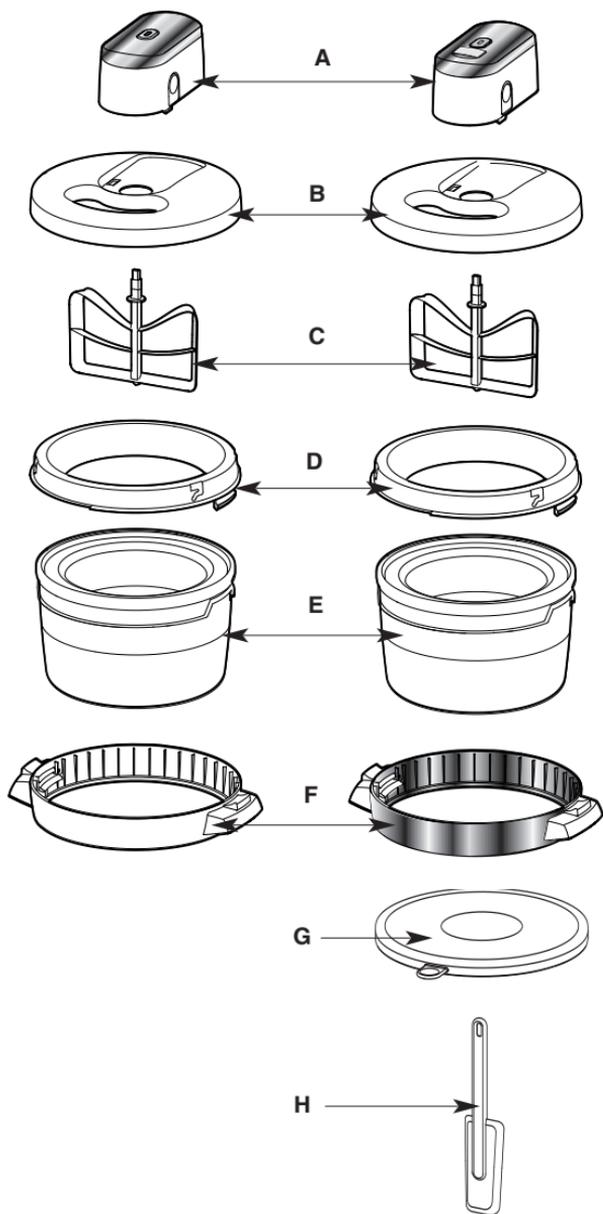


# KRUPS

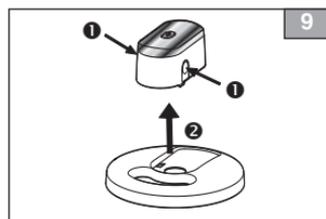
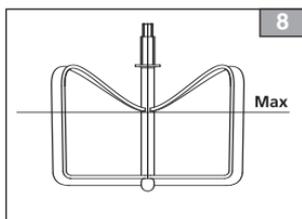
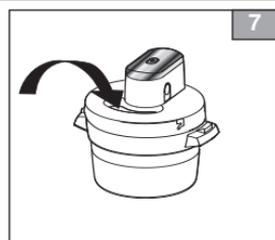
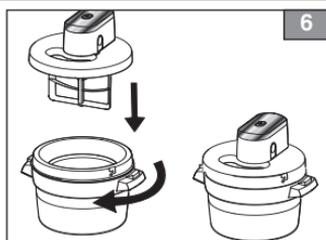
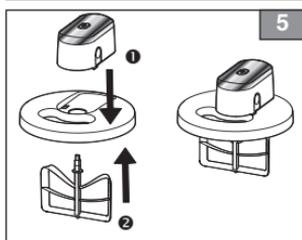
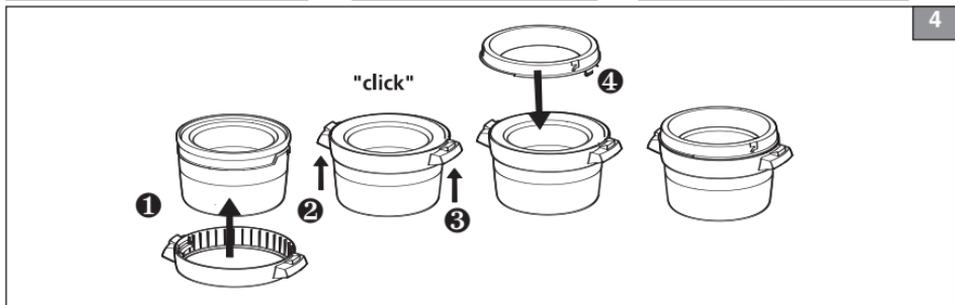
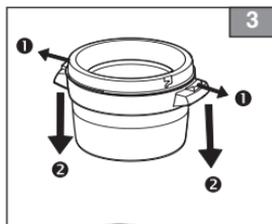
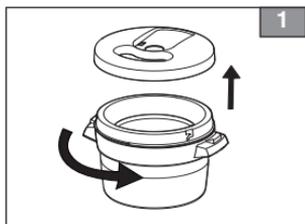


[www.krups.com](http://www.krups.com)



**GVS1**

**GVS2**



# Deutsch

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

## Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitungen vor der Verwendung des Geräts bitte aufmerksam durch.
- Die Spannung des Netzanschlusses muss der auf dem Typenschild am Gerät angegebenen Spannung entsprechen.
- Das Gerät nicht auf heiße Flächen (z.B. Herdplatten) stellen oder in unmittelbarer Nähe von offenem Feuer (Gasherd) benutzen.
- Den Motorblock niemals ins Wasser tauchen.
- Den Gefrierbehälter nicht auf über 40°C erwärmen. Gefrierbehälter niemals in Spülmaschine, Backofen oder Mikrowelle stellen. Nicht mit einer heißen Flüssigkeit füllen.
- Nicht in die Nähe von offenen Flammen (Gasherd) oder Wärmequellen stellen.
- 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.
- Nach jeder Verwendung und vor dem Reinigen stets den Netzstecker ziehen.
- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten, am Rand oder an der Ecke eines Tisches oder einer Arbeitsplatte liegen und nicht herunterhängen lassen.

- Ziehen Sie den Stecker nie am Kabel aus der Steckdose.
- **Dieses Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht verwendet werden. Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.**
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Wenn das Netzanschlusskabel des Geräts beschädigt ist, darf es aus Sicherheitsgründen ausschließlich von einer zugelassenen KRUPS Servicestelle repariert werden (s. Adressliste anbei).

## 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

- 1)** 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.
- 2)** Zum Abnehmen des oberen Rings einen der Hebel am Griff betätigen (**Abb. 2**). Mit der anderen Hand den oberen Ring abnehmen.

- 3) Zum Abnehmen des unteren Rings die BEIDEN Hebel am Griff betätigen und nach unten drücken (**Abb. 3**).
- 4) Alle Teile unter Beachtung der folgenden Anweisungen reinigen.

## Reinigung vor der ersten Verwendung

- 1) Vor der Verwendung des Geräts muss dieses gereinigt werden, um eventuell vorhandene Fabrikationsrückstände zu entfernen.
- 2) Den Motorblock niemals ins Wasser tauchen. Den Motorblock mit einem feuchten Tuch reinigen.
- 3) 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.
- 4) Die Teile NIEMALS mit Scheuermitteln oder Scheuerschwämmen reinigen. Sie könnten sie damit beschädigen.
- 5) Alle Teile vor der Verwendung sorgfältig trocknen.

## Zubereitung von Eiscreme, gefrorenem Joghurt und Sorbet

- 1) Die Ringe des Gefrierbehälters entfernen. Den leeren Gefrierbehälter mindestens 24 Stunden in einem Gefrierschrank bei einer Temperatur von  $-18^{\circ}\text{C}$  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.
- 2) 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).
- 3) 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**).
- 4) 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.
- 5) 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.
- 6) 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.
- 7) 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.

- 8) 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 Digitalanzeige kontrolliert den Gefriervorgang der Eiscreme, sie sendet einen Piepton und erlischt automatisch, sobald die Zubereitung fertig ist. Den Schalter Ein/Aus drücken, die Kontrollleuchte erlischt. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

- 9) 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).

- 10) 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.
- 11) Sie können die Eiscreme einige Minuten im Gefrierbehälter lassen, bevor Sie sie servieren oder in einen Gefrierschrank stellen, damit es härter wird. Zum Aufbewahren der Eiscreme einen anderen Behälter mit Deckel verwenden;

**bei Modell Art.-Nr. GVS2 können Sie den Aufbewahrungsdeckel direkt auf dem Gefrierbehälter aufsetzen, nachdem Sie zuvor die Ringe abgenommen haben.**

### Sicherheit

- Das Produkt ist mit einem Sicherheitselement versehen, das 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 Kühlschrankschrank laufen lassen!

### Reinigungsanweisungen

- 1) Das Gerät auseinandernehmen.
- 2) 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.
- 3) Der Behälter und die Ringe werden mit lauwarmem Wasser und etwas flüssigem Geschirrspülmittel gereinigt (kein heißes Wasser verwenden).
- 4) Der Motorblock ist nicht spülmaschinenfest. Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch.

- 5) Die Teile niemals mit Scheuerpulver oder einem Scheuerschwamm reinigen, da sie dadurch beschädigt werden könnten.
- 6) Den Behälter sorgfältig trocknen, bevor Sie ihn wieder in den Gefrierschrank stellen (ohne Ringe, Deckel und Motorblock).

## ENTSORGUNG DES GERÄTS



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

**i** 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

- 1) Eisspeisen mit einem hohen Anteil an Zucker, Fett oder Alkohol brauchen länger, um fest zu werden bzw. können auch gar nicht fest werden.
- 2) Den Alkohol erst hinzufügen, wenn das Gerät läuft und die Zubereitung bereits halb fest ist.
- 3) Wir empfehlen Ihnen, die Zutaten vorzubereiten, bevor Sie den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen (damit der Behälter am Anfang möglichst kalt ist).
- 4) Beim Start muss jede in den Gefrierbehälter gegossene Zubereitung flüssig sein. Für die Zubereitung der Eiscreme keine festen Zutaten oder bereits gefrorene Flüssigkeiten verwenden.
- 5) 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 (3,5% Fett), 100 g Zucker, 2 Eier, 450 g süße Sahne (30% Fett), 1 Teelöffel Vanilleextrakt.*

1. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen, Eier und Zucker in einer anderen Schüssel schaumig rühren.
2. Die heiße Milch langsam unter das Eier-Zucker-Gemisch geben.
3. 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.
4. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Sahne und den Vanilleextrakt unterrühren.
5. 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 (3,5% Fett), 100 g Zucker, 80 g Kakao, 1 Ei, 450 g süße Sahne (30 % Fett), 1 Teelöffel Vanilleextrakt.*

1. Milch, Ei und Zucker in einem kleinen Topf vermischen.
2. 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.
3. Kakao hinzufügen und rühren, bis Sie eine gleichmäßige Mischung erhalten.

4. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
5. Sahne und Vanille unterrühren.
6. In den Kühlschrank stellen (mindtens 12 Stunden).

## KOKOSEIS

*250 ml Vollmilch (3,5% Fett), 150 g Zucker, 2 Eier, 450 g süße Sahne (30 % Fett), 40 g Kokosraspeln, 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt.*

1. Milch, Ei und Zucker in einem kleinen Topf vermischen.
2. 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.
3. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen und Kokosraspeln, Sahne und Vanille unterrühren.
4. 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 (3,5% Fett), 100 g Zucker, 2 Eier, 450 g süße Sahne (30 % Fett).*

1. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen, Eier und Zucker in einer anderen Schüssel schlagen.
2. Die heiße Milch langsam unter das Eier-Zucker-Gemisch rühren.
3. 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.

4. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
5. Die Sahne unterrühren und in den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden).
6. 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.*

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

## JOGHURT-BEEREN-EIS

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

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

## EIS-SOUFFLE MIT ERDBEEREN

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

1. Die Erdbeeren waschen und mit einem Stand- oder Stabmixer pürieren.
2. Die Eigelb und zwei Esslöffel Erdbeermus in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Mischung krümelig wird.
3. Die Eiermischung und das restliche Erdbeermus in einer kalten cäbige Mischung erhalten.
4. Anschließend Zucker und Buttermilch unterrühren.

5. Die Zubereitung zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden).

## ORANGENSORBET

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

1. Wasser und Zucker in einem Topf vermischen und aufkochen.
2. Den Sirup auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
3. 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.*

1. Den Honig bei schwacher Hitze in einem kleinen Topf erwärmen und 4 Löffel Saft unterrühren.
2. Diese Zubereitung anschließend in einer anderen Schüssel mit dem restlichen Saft vermischen.
3. 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.*

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

### B. Man kann zu dieser Grundzubereitung folgendes hinzu fügen:

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