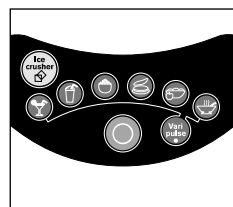
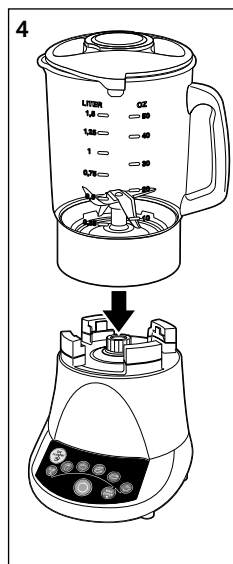
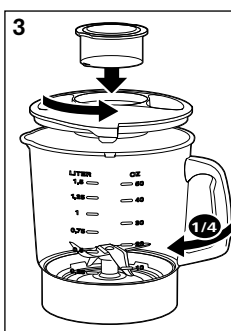
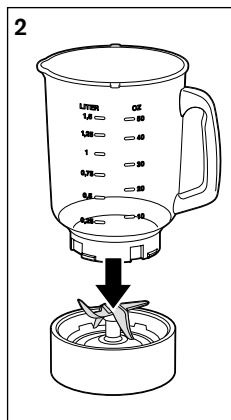
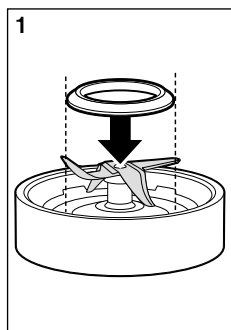
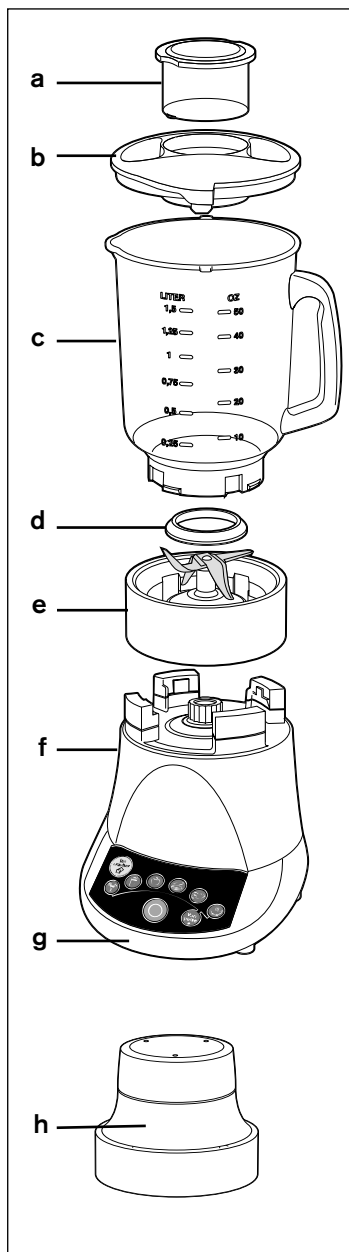


KRUPS



www.krups.com

Français	p	1
Nederlands	p	9
English	p	17
Deutsch	p	25
Español	p	33
Italiano	p	41
Português	p	49
Svenska	p	57
Dansk	p	65
Norsk	p	73
Suomi	p	81
Русский	p	88



Français

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme KRUPS destiné à faciliter vos préparations culinaires.

Description

a : Bouchon doseur
b : Couvercle avec orifice central de remplissage
c : Bol verre
d : Joint silicone
e : Embase plastique avec lames en Inox

f : Corps de l'appareil
g : Rangement du cordon

Accessoire broyeur (selon modèles)
h : Bol

Les accessoires contenus dans le modèle que vous venez d'acheter sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage.

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes de sécurité de base suivantes doivent toujours être respectées :

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en fonctionnement : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait KRUPS de toute responsabilité.**
- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, particulièrement en présence de jeunes enfants ou de personnes handicapées.**
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de l'installation électrique. **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage culinaire, à usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez toujours votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser, lorsque vous le nettoyez ou en cas de coupure d'électricité.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol mixer pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Manipulez les lames avec précaution, elles peuvent vous blesser.
- **N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un Centre Service agréé KRUPS (voir liste dans le livret service KRUPS).**
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre agréé (voir liste dans le livret service KRUPS).
- **Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.**
- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées spécifiques adaptés à votre appareil.
- Utilisez votre appareil sur une surface plane, propre et sèche.
- Ne faites jamais fonctionner le bol mixer sans ingrédients ou avec des produits secs uniquement, et n'y versez pas de liquides bouillants.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 3 minutes en marche continue. Attendez quelques minutes avant de le remettre en marche après 3 minutes de fonctionnement ininterrompu.
- Ne passez pas les accessoires dans un four à micro-ondes, et ne les stérilisez pas.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, les écharpes, les cravates, etc. ... au dessus des accessoires en fonctionnement.
- Utilisez toujours votre bol mixer avec son couvercle.

Précautions d'utilisation

- Lors du mélange d'ingrédients solides, coupez des morceaux de 2 centimètres de longueur maximum.
- Versez toujours les ingrédients liquides en premier dans le bol en verre avant d'ajouter les ingrédients solides, sans dépasser le niveau maximal indiqué :
 - 1.5 l pour les mélanges épais
 - 1.25 l pour les préparations liquides
- Pour ajouter des ingrédients lorsque le mélange est commencé, retirez le bouchon doseur du couvercle et faites passer les ingrédients par l'orifice de remplissage du couvercle.
- Si les ingrédients sont restés collés aux parois du bol lors du mélange, arrêtez l'appareil et débranchez-le.
- Retirez l'ensemble bol mélangeur du corps de l'appareil.
- A l'aide d'une spatule, faites tomber la préparation sur la lame.
- Ne mettez **JAMAIS** les mains ou les doigts dans le bol en verre ou à proximité de la lame.

Avant utilisation

- Avant d'utiliser votre mélangeur KRUPS pour la première fois, nettoyez le couvercle, le bol, le bouchon doseur et l'accessoire broyeur (selon modèle) avec de l'eau savonneuse pour enlever les éventuelles poussières dues à l'emballage.
- Rincez-les et séchez-les soigneusement.
- **N'immergez jamais le corps de l'appareil et ne le passez jamais sous l'eau.**

Instruction d'utilisation

Assemblage du bol en verre:

- **Mettez le joint silicone dans l'embase plastique, sur le fond.** Placez le bol en verre sur son embase et vissez d'un quart de tour **(1, 2, 3)**.
- Posez le bol en verre assemblé sur le corps de l'appareil **(4)**, deux positions sont possibles : poignée à droite ou à gauche.
- L'embase s'adapte parfaitement au corps de l'appareil, il n'est pas nécessaire de forcer ou de tourner pour la positionner convenablement.
- **Assurez-vous que le bol en verre est bien vissé dans son embase.**

- **NB: Afin d'assurer une sécurité maximum, l'embase seule ne peut faire fonctionner l'appareil. Il est nécessaire d'assembler au préalable le bol verre.**

Mise en service :

- Mettez tous les ingrédients dans le bol en verre. Pour un mélange plus homogène, introduisez d'abord les ingrédients liquides et faites fonctionner le mélangeur KRUPS un court instant avant d'introduire les ingrédients solides.
- Placez le couvercle sur le bol et verrouillez-le.
- Le couvercle doit toujours être en place lorsque l'appareil est en fonctionnement. Branchez l'appareil. Mettez en marche en appuyant sur la touche correspondant à la fonction désirée. Il est possible de changer de fonction en cours d'utilisation, sans arrêter l'appareil, par une simple pression sur la touche de la nouvelle fonction souhaitée. Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, retirez le bouchon doseur du couvercle et insérez les ingrédients par l'orifice de remplissage.

Touche « Vari-pulse »



- Pour utiliser la fonction « Vari Pulse», pressez la touche « Vari Pulse». Le voyant lumineux clignote. Pressez la touche « recette » de votre choix: tant que la pression sur la touche est maintenue, le mélangeur fonctionne. Relâchez et l'appareil s'arrête. Par pressions successives, on obtient un fonctionnement instantané qui permet de contrôler la finesse de la préparation. Pour annuler la fonction « vari-pulse », appuyez de nouveau sur la touche «Vari Pulse», le voyant s'éteint, la fonction « Vari Pulse» est désactivée.

Touche «AUTO-ICE»



- Pour piler de la glace, mettez les glaçons dans le bol et remettez en place le couvercle. **IL N'EST PAS NECESSAIRE D'AJOUTER DE L'EAU.**
- Utilisez la fonction glace pilée en appuyant sur la touche «AUTO ICE».
- Lorsque le mélange est terminé, arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche "OFF» (arrêt) Débranchez l'appareil. Retirez le bol en verre que lorsque l'appareil est arrêté et que les lames ne tournent plus.

Accessoire broyeur (selon modèles)

- L'accessoire broyeur vous permet de hacher en quelques secondes : coriandre, poivre, piment de Cayenne, abricots secs, etc.
- L'accessoire broyeur permet de traiter 60 g d'abricots secs en 10 secondes au maximum, en vitesse 
- Ne l'utilisez pas pour des préparations liquides.
- Si le modèle que vous venez d'acheter ne comprend pas l'accessoire broyeur, il est possible de vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre agréé KRUPS.

Accessoire broyeur réf 4974267

Conseils pratiques

REGLAGE	PREPARATIONS	COMMENTAIRES
	GLACE PILEE	Pour de la glace finement pilée, travaillez avec 6 à 10 gros glaçons maximum (niveau 1/3 l)
	GARAM MASALA	Mettez les ingrédients dans le bol en verre du mélangeur et travaillez jusqu'à l'obtention du résultat souhaité. Il est possible de passer à  en fin de préparation pour affiner.
	POTAGES	Mettez les ingrédients, crus ou cuits, dans le bol, sans dépasser le niveau de 1.5 l. Travaillez pendant 1 minute environ.
	COCKTAILS DE FRUITS FRAIS	Epluchez les fruits, enlevez les noyaux et les gros pépins. Coupez les fruits en gros morceaux. Mettez les ingrédients (fruits, jus et autres) dans le bol et travaillez jusqu'à ce que le mélange soit homogène (1 minute env.).
	SAUCES ET COULIS DE TOMATE	Mettez les ingrédients dans le bol en commençant par les liquides. Pour limiter les éclaboussures, prévoyez une quantité minimum qui couvre les couteaux
	PUREES DE LEGUMES CUIITS	Mettez les légumes et un peu de jus de cuisson. Travaillez jusqu'à ce que la consistance désirée soit obtenue. Si la préparation est compacte, utilisez la fonction « Vari Pulse » pour faciliter le travail. N'hésitez pas à arrêter l'appareil en cours de préparation pour rabattre les ingrédients vers le couteau. Il n'est pas recommandé d'utiliser le mélangeur pour faire de la purée de pommes de terre.
	FARCES DE LEGUMES	Mettez tous les ingrédients dans le bol en commençant par les liquides. Si le mélange est épais, utilisez la fonction « Vari Pulse » pour faciliter le travail en début de préparation. N'hésitez pas à arrêter l'appareil en cours de préparation pour rabattre les ingrédients vers le couteau.

REGLAGE	PREPARATIONS	COMMENTAIRES
	PARMESAN ET FROMAGES DURS	Coupez les fromages en gros cubes et travaillez jusqu'à obtenir la finesse désirée. Vous pouvez démarrer le travail en utilisant la fonction « Vari Pulse».
	PAINS ET TERRINES DE POISSON	Mettez tous les ingrédients dans le bol en commençant par les liquides. Si le mélange est épais, utilisez la fonction « Vari Pulse» pour faciliter le travail en début de préparation. N'hésitez pas à arrêter l'appareil en cours de préparation pour rabattre les ingrédients vers le couteau.
	COMPOTES DE FRUITS CUIITS COULIS DE FRUITS CRUS	Mettez tous les ingrédients dans le bol. Pour limiter les éclaboussures, prévoyez une quantité minimum, qui couvre les couteaux.
	PATES A CREPES, GAUFRES, BEIGNETS, CLAFOUTIS.	Mettez tous les ingrédients dans le bol en terminant par la farine qui peut être ajoutée en une seule fois ou, progressivement en cours de mélange, par l'orifice de remplissage du couvercle. Ne dépassez pas 1.5 l de préparation.
	PATES A TARTINER ET SAUCES DE SALADE A BASE DE FROMAGE BLANC OU DE YAOURT	Commencez par hâcher grossièrement les produits durs et les herbes, en utilisant la fonction  puis ajoutez le fromage ou le yaourt et travaillez jusqu'à obtention d'une préparation homogène. N'hésitez pas à arrêter l'appareil en cours de préparation pour rabattre les ingrédients vers le couteau, si nécessaire.
	MILK-SHAKES AVEC FRUITS (Framboise, banane, mangue...)	Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur et travaillez jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Les meilleurs résultats sont obtenus avec 1/2 l de lait froid. La préparation augmentant de volume lors du mélange, utilisez au maximum 1 litre de lait.

REGLAGE	PREPARATIONS	COMMENTAIRES
	OIGNONS, ECHALOTTES,	Coupez-les en 4 et travaillez jusqu'à obtenir la finesse souhaitée. N'hésitez pas à arrêter l'appareil en cours de préparation pour rabattre les ingrédients vers le couteau, si nécessaire. Quantité maxi réalisable : 300 g.
	NOIX, NOISETTES AMANDES	Mettez les fruits dans le bol du mélangeur et travaillez jusqu'à obtenir le hachage désiré. Pour une meilleure maîtrise du résultat, il est préférable de travailler par petites quantités : 50 à 100 g maximum.
	CRACKERS, BISCUITS, PAIN SEC, BISCOTTES	Coupez les ingrédients en gros morceaux. Mettez-les dans le bol du mélangeur et travaillez jusqu'à l'obtention du résultat souhaité. Pour un bon résultat, il est préférable de travailler par petites quantités : 40 à 50 g.
	GUACAMOLE	Mettez tous les ingrédients dans le bol en commençant par les plus liquides et travaillez jusqu'à ce que tout soit haché. Vous pouvez passer quelques secondes en fonction  en fin de préparation pour homogénéiser.
	MILK-SHAKES AU CAFE, AU CHOCOLAT, A LA VANILLE...	Mettez tous les ingrédients dans le bol et travaillez jusqu'à obtention d'un mélange homogène et mousseux. Les meilleurs résultats sont obtenus, avec 1/2 l de lait La préparation augmentant de volume lors du mélange, utilisez au maximum 1 litre de lait.
	MAYONNAISE	Mettez dans le bol l'oeuf, la moutarde, le vinaigre ou le jus de citron et le sel. Ajoutez le volume d'un bouchon doseur d'huile (75 ml). Travaillez jusqu'à ce que la mayonnaise ait pris. Ajoutez le reste de l'huile (200 ml) par petites quantités. Pour éviter les éclaboussures, arrêtez l'appareil à chaque fois que vous rajouter de l'huile.
	JUS DE FRUITS SURGELES	Mettez le bloc de jus de fruit surgelé et le volume d'eau recommandé dans le bol du mélangeur. Travaillez quelques secondes. Ne mélangez pas trop longtemps afin d'éviter la formation de mousse.
	PREPARATIONS INSTANTANNEES POUR REGIMES, DESSERTS... LAIT EN POUDRE...	Mettez tous les ingrédients dans le bol et travaillez 10 à 15 s maximum pour homogénéiser la préparation. Pour limiter la formation de mousse, il est également possible d'utiliser la fonction "Vari Pulse".

REGLAGE	PREPARATIONS	COMMENTAIRES
	VINAIGRETTES	Commencez par hacher les produits durs et les herbes s'il y en a en fonction  puis ajoutez le reste des ingrédients et travaillez pendant 15 à 20 s. Afin d'éviter les projections, le liquide à mélanger doit recouvrir le couteau (environ 250 ml).

Nettoyage

Assurez-vous que le mélangeur KRUPS est toujours débranché avant nettoyage. Lavez soigneusement le bol en verre et ses différents éléments (voir schéma) dans de l'eau chaude savonneuse et rincez abondamment.

N'utilisez pas de tampons à récurer susceptible de rayer le matériau.

Rincez et séchez soigneusement chaque élément.

Le bol verre, l'embase plastique avec lames en Inox et le corps de l'accessoire peuvent être lavés dans le lave-vaisselle : mettez les différents éléments désassemblés dans le lave vaisselle.

Attention :

Manipulez les lames avec beaucoup de précautions.

Elles sont tranchantes et peuvent être à l'origine de blessures.

Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.

N'immergez jamais le corps de l'appareil et ne le passez pas sous l'eau.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
Le produit ne fonctionne pas.	La prise n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise de même voltage.
	Le bol ou l'accessoire n'est pas correctement posé sur le corps de l'appareil	Vérifiez le bon positionnement du bol ou de l'accessoire
Vibrations excessives	Le produit n'est pas posé sur une surface plane	Placez le produit sur une surface plane
	Le bol ou l'accessoire n'est pas correctement posé sur le bloc moteur	Vérifiez le bon positionnement du bol ou de l'accessoire
Fuite du couvercle	Volume d'ingrédients trop important	Ne dépassez pas le niveau maximum du bol (1,5l pour les préparations épaisses et 1,25 l pour les préparations très liquides)
	Le couvercle n'est pas bien positionné	Verrouillez correctement le couvercle sur le bol mixer

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
Fuite par le bas du bol	Joint silicone manquant ou mal assemblé	Vérifiez la présence et le bon positionnement du joint
	Joint déformé ou détérioré	Remplacez le joint. Il est disponible dans un centre agréé KRUPS
Le couteau ne tourne pas facilement	Morceaux d'aliments trop grands ou trop durs	Réduisez la taille ou la quantité d'aliments. Ajoutez du liquide

Votre appareil ne fonctionne toujours pas?

Débranchez-le et Adressez-vous à un centre service agréé KRUPS (voire liste des centres dans le livret « KRUPS SERVICES »).

Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil

L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

Produit électrique ou électronique en fin de vie



Participons à la protection de l'environnement !

-  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.

Nederlands

Wij danken voor de aanschaf van een apparaat voor uw bereidingen uit het KRUPS assortiment

Beschrijving

a :	Doseerdop	f :	Romp van het apparaat
b :	Deksel met centrale vulopening	g :	Snoeropbergmogelijkheid
c :	Glazen mengbeker		
d :	Silicone afdichting	Blender-accessoire (afhankelijk van model)	
e :	Kunststof basis met mesjes van roestvrijstaal	h :	Kom

De accessoires behorend bij het model dat u heeft aangeschaft worden weergegeven op het etiket boven op de verpakking.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen de volgende basisveiligheidsvoorschriften altijd in acht genomen te worden:

- **Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat in gebruik neemt : als het apparaat niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van KRUPS.**
- **Het gebruik van het apparaat dient met name bij kinderen of personen die zich niet bewust zijn van de gevaren van dit apparaat uitsluitend onder toezicht plaats te vinden.**
- Controleer of de netspanning, aangegeven op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis. **Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.**
- Uw apparaat is alleen bedoeld voor culinaire bereidingen en huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact zodra u het apparaat niet meer gebruikt, als u het schoonmaakt of bij een stroomstoring.
- Stop nooit uw vingers of enig ander voorwerp in de kom van de mixer terwijl het apparaat in werking is.
- Wees voorzichtig met de mesjes, u kunt zich eraan verwonden.
- **Gebruik uw apparaat niet als het niet goed functioneert, als het beschadigd is of wanneer het snoer of de stekker beschadigd is. Deze onderdelen moeten vervangen worden door een erkend reparateur of eigen servicedienst van KRUPS (zie bijgevoegde lijst serviceboekje), om elk gevaar te voorkomen.**
- Alle werkzaamheden anders dan schoonmaak en gebruikelijk onderhoud dienen verricht te worden door een erkende reparateur (zie bijgevoegde lijst serviceboekje KRUPS)
- **Stop het apparaat, het snoer of de stekker nooit in water of enige andere vloeistof.**
- Laat het snoer niet binnen handbereik van kinderen, in de nabijheid of in contact met hete onderdelen van uw apparaat, met een warmtebron of scherpe hoeken.

- Gebruik voor uw veiligheid **alleen accessoires en reserve-onderdelen die specifiek geschikt zijn voor uw apparaat.**
- Gebruik uw apparaat op een vlakke, schone en droge ondergrond.
- Zet de mengbeker nooit in werking zonder ingrediënten erin of met alleen droge producten. Schenk er ook geen kokende vloeistoffen in.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 3 minuten onafgebroken achter elkaar. Wacht een paar minuten voordat u het weer aanzet als het 3 minuten onafgebroken in werking is geweest.
- Geen accessoires in de magnetron zetten. Steriliseer ze ook niet.
- Laat geen lang haar, sjaals, stropdassen e.d. hangen boven de in werking zijnde accessoires.
- Gebruik uw mengbeker altijd met het deksel.

Voorzorgsmaatregelen bij gebruik

Bij het mengen van vaste ingrediënten eerst stukken van maximaal 2 centimeter snijden. Schenk altijd eerst de vloeibare ingrediënten in de glazen kom voordat u de vaste ingrediënten toevoegt, zonder het maximaal aangegeven niveau te overschrijden :

- 1.5 l voor dikke mengsels
- 1.25 l voor vloeibare bereidingen.

Om ingrediënten toe te voegen terwijl u al met het mengsel bent begonnen verwijdt u de doseerdop van het deksel en stopt u de ingrediënten via de vulopening van het deksel in de mengbeker.

Als de ingrediënten aan de wand van de mengbeker zijn blijven zitten, moet u het apparaat uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.

Verwijder het geheel, mengbeker en blender, van de romp van het apparaat.

Laat de bereiding met behulp van een spatel op het mes vallen. Stop **NOOIT** uw handen of vingers in de glazen kom of in de nabijheid van het mes.

Vóór het eerste gebruik

Maak voordat u uw KRUPS blender voor de eerste keer gebruikt het deksel, de mengbeker, de doseerdop en het blender-accessoire (afhankelijk van model) schoon in een sopje om eventueel stof van de verpakking te verwijderen.

Spoel ze af en droog ze zorgvuldig af.

Dompel de romp van het apparaat nooit onder in water, en houd het ook nooit onder de kraan.

Gebruiksaanwijzing

Montage van de glazen mengbeker:

- Doe de silicone afdichting in de kunststof basis tegen de bodem. Plaats de glazen mengbeker op de basis en schroef deze een kwartslag **(1, 2, 3)**.
- Zet de gemonteerde glazen mengbeker op de romp van het apparaat **(4)**. Er zijn twee standen mogelijk : het handvat rechts of links.
- De basis past precies op de romp van het apparaat, het is niet nodig te forceren of te draaien voor een juiste plaatsing.
- **Zorg ervoor dat de glazen mengbeker goed in de basis geschroefd is.**

NB: Om een maximale veiligheid te waarborgen kan de basis alleen het apparaat niet in werking zetten. Het is hiervoor noodzakelijk vooraf de glazen mengbeker te monteren.

In gebruik name

- Stop alle ingrediënten in de glazen mengbeker. Om een homogener mengsel te krijgen schenkt u eerst de vloeibare ingrediënten in de mengbeker en zet u de KRUPS blender korte tijd in werking voordat u de vaste ingrediënten erbij doet.
- Plaats het deksel op de mengbeker en vergrendel het.
- Het deksel moet altijd op z'n plaats zijn als het apparaat in werking is. Zet het apparaat aan. Zet het in werking door op de toets van de gewenste functie te drukken. Het is mogelijk de functie te wijzigen tijdens het gebruik zonder het apparaat af te zetten door gewoon te drukken op de toets van de nieuwe functie die u wenst. Om ingrediënten tijdens het mixen toe te voegen verwijdert u de doseerdop van het deksel en doet u de ingrediënten er via de vulopening bij.

« Vari-pulse » toets



- Om de « Vari Pulse» functie te gebruiken, drukt u op de « Vari Pulse» toets. Het lampje gaat dan knipperen. Druk op de toets « recept » van uw keuze: zolang u de toets ingedrukt blijft houden is de blender in werking. Het apparaat stopt als u de toets loslaat. Door achtereenvolgend een paar keer te drukken ontstaat een onmiddellijke werking waarmee de fijnheid van de bereiding gecontroleerd kan worden. Om de « Vari-Pulse » functie te annuleren, drukt u weer op de «Vari Pulse» toets. Het lampje gaat uit en de « Vari Pulse» functie is gedeactiveerd.

AUTO-ICE toets



- Om ijs te crushen doet u de ijsblokjes in de mengbeker en plaatst u het deksel weer terug. **HET IS NIET NOODZAKELIJK WATER TOE TE VOEGEN.** Gebruik de 'ice-crush-functie door op de «AUTO ICE» toets te drukken.
- Als het mengsel klaar is zet u het apparaat uit door op de «OFF» toets te drukken (stoppen). Trek de stekker eruit. Verwijder de glazen mengbeker pas wanneer het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en de mesjes niet meer draaien.

Blender-accessoire (afhankelijk van model)

Met het blender-accessoire kunt u in een paar seconden koriander, peper, Cayennepeper, gedroogde abrikozen, enz. hakken. Met het blender-accessoire kunt u 60 g gedroogde abrikozen in maximaal 10 seconden malen, op snelheid . Gebruik het niet voor vloeibare bereidingen.

Als het model dat u heeft aangeschaft niet voorzien is van het blender-accessoire, is het mogelijk deze bij uw gebruikelijke winkel of een erkend KRUPS servicepunt te verkrijgen.

Blender-accessoire ref.nr. **4974267**

Praktische tips

INSTELLING	BEREIDINGEN	COMMENTAAR
	GECRUSHT IJS	Om gecrusht ijs te krijgen gebruikt u maximaal 6 à 10 grote ijsblokken (niveau 1/3 l)
	GARAM MASALA	Doe de ingrediënten in de glazen mengbeker. Mixen tot u het gewenste resultaat heeft bereikt Het is mogelijk om over te gaan op  aan het eind van de bereiding voor verfijning.
	SOEPEN	Doe de ingrediënten, rauw of gekookt, in de mengbeker, zonder het niveau van 1,5 L te overschrijden. Ongeveer 1 min. mixen.
	COCKTAILS MET VERS FRUIT	Schil de vruchten, verwijder de pitten. Snij het fruit in grote stukken. Doe de ingrediënten (fruit, sap en overige) in de mengbeker en mix tot er een homogeen mengsel ontstaat (1 min. ongeveer).
	SAUZEN EN TOMATENPUREE	Doe de ingrediënten in de mengbeker beginnend met de vloeistoffen. Om opspatten te vermijden kunt u een minimale hoeveelheid gebruiken die de mesjes net bedekt.
	PUREE VAN GEKOOKTE GROENTE	Doe de groente en een beetje kooknat in de mengbeker. Mixen tot het gewenste mengsel is verkregen. Als de bereiding compact is kunt u de « Vari Pulse» functie gebruiken om het mixen te vergemakkelijken. Aarzel niet het apparaat tijdens de bereiding uit te zetten om de ingrediënten naar het mes terug te duwen. Het wordt afgeraden de blender te gebruiken om aardappelpuree te maken.
	GROENTEN-VULSEL	Doe alle ingrediënten in de mengbeker beginnend met de vloeistoffen. Als het mengsel dik is kunt u de « Vari Pulse» functie gebruiken om het mixen te vergemakkelijken aan het begin van de bereiding. Aarzel niet het apparaat tijdens de bereiding uit te zetten om de ingrediënten naar het mes terug te duwen.

INSTELLING	BEREIDINGEN	COMMENTAAR
	HARDE KAZEN (BIJV . PARME-ZAANSE)	Snij de kaas in grote blokjes. Mixen tot de gewenste korrelfijnheid is verkregen. U kunt met mixen beginnen door gebruik te maken van de « Vari Pulse» functie.
	BROOD EN VISTERRINES	Doe alle ingrediënten in de mengbeker beginnend met de vloeistoffen. Als het mengsel dik is kunt u de « Vari Pulse» functie gebruiken om het mixen te vergemakkelijken aan het begin van de bereiding. Aarzel niet het apparaat tijdens de bereiding uit te zetten om de ingrediënten naar het mes terug te duwen.
	(GEKOOKTE) VRUCHTENMOES EN FRUITSAUZEN (RAUW FRUIT)	Doe alle ingrediënten in de mengbeker. Om opspatten te vermijden kunt u een minimale hoeveelheid gebruiken die de mesjes net bedekt.
	BESLAG VOOR PANNENKOEKEN, WAFELS, BEIGNETS, CLAFOUTIS.	Doe alle ingrediënten in de mengbeker, eindigend met de bloem die er in één keer bij kan of geleidelijk tijdens het mixen, via de vulopening van het deksel. Let erop de 1,5 L niet te overschrijden.
	SMEERPASTA'S EN SLASAUZEN OP BASIS VAN KWARK OF YOGHURT	Begin met grof hakken van de harde producten en de kruiden, gebruik makend van de functie  voeg dan de kwark of de yoghurt er-bij. Mixen tot u een homogeen mengsel hebt verkregen. Aarzel niet het apparaat tijdens de bereiding uit te zetten om de ingrediënten zo nodig naar het mes terug te duwen.
	MILKSHAKES MET VRUCHTEN (framboos, banaan, mango...)	Doe alle ingrediënten in de mengbeker. Mixen tot u een homogeen mengsel hebt verkregen. De beste resultaten worden verkregen met 0,5 L koude melk. Tijdens het mengen neemt het volume van de bereiding toe. Gebruik daarom niet meer dan 1 liter melk.

INSTELLING	BEREIDINGEN	COMMENTAAR
	UIEN, SJALOTTEN,	Snij ze in vieren. Mixen tot u de gewenste fijnheid hebt verkregen. Aarzel niet het apparaat tijdens de bereiding uit te zetten om de ingrediënten zo nodig naar het mes terug te duwen. Max. hoeveelheid : 300 g.
	WALNOTEN, HAZELNOTEN, AMANDELEN	Doe de ingrediënten in de mengbeker. Mixen tot u het gewenste haksel hebt verkregen. Voor een beter resultaat kunt u het beste met kleine hoeveelheden tegelijk te werk gaan: 50 tot 100 g maximaal.
	CRACKERS, KOEKJES, DROOG BROOD, BISCOTTES	Snij de ingrediënten in grote stukken. Doe ze in de mengbeker. Mixen tot het gewenste resultaat is bereikt. Voor een goed resultaat kunt u het beste met kleine hoeveelheden tegelijk te werk gaan: 40 à 50 g.
	GUACAMOLE	Doe alle ingrediënten in de mengbeker, beginnend met de meest vloeibare. Mixen tot alles gehakt is. U kunt een paar seconden overgaan op functie  aan het eind van de bereiding voor een homogeen  mengsel.
	MILKSHAKES MET KOFFIE, CHOCOLA, VANILLE...	Doe alle ingrediënten in de mengbeker. Mixen tot u een homogeen en luchtig mengsel krijgt. U krijgt de beste resultaten met 0,5 L melk. Tijdens het mengen neemt het volume van de bereiding toe. Gebruik daarom niet meer dan 1 liter melk
	MAYONAISE	Doe het ei, de mosterd, de azijn of de citroen en het zout in de mengbeker. Voeg het volume van een doseerdop olie toe (75 ml). Mixen tot de mayonaise heeft 'gepakt'. Voeg de rest van de olie (200 ml) met kleine hoeveelheden toe. Om opspatten te vermijden het apparaat uitzetten telkens als u olie toevoegt.
	BEVROREN VRUCHTEN- SAPPEN	Doe het blok bevroren vruchtensap met de aangeraden hoeveelheid water in de mengbeker. Enkele seconden mixen. Niet te lang mengen om het ontstaan van schuim te vermijden.
	INSTANT-BEREI- DINGEN VOOR DIEET, DES- SERTS... POEDERMELK...	Doe alle ingrediënten in de mengbeker. 10 à 15 sec maximaal mixen om een homogene bereiding te krijgen. Om het ontstaan van schuim te beperken kan er ook met de «Vari Pulse» functie gewerkt worden.
	DRESSINGS	Begin met het hakken van de harde producten en kruiden als die er zijn in de  functie. Voeg er dan de overige ingrediënten toe en ongeveer 15 à 20 sec mixen. Om opspatten te vermijden moet het mes bedekt zijn met de te mengen vloeistof (ongeveer 250 ml).

Schoonmaken

Zorg ervoor dat de stekker van de KRUPS blender altijd uit het stopcontact is voordat u deze schoonmaakt.

Was de glazen mengbeker en de verschillende onderdelen (zie schema) zorgvuldig met een sopje en spoel ze goed af.

Gebruik geen schuursponsje die het materiaal zou kunnen beschadigen.

Elk onderdeel zorgvuldig afspoelen en afdrogen.

De glazen mengbeker, de kunststof basis met roestvrijstalen mesjes, en de romp van het accessoire kunnen in de vaatwasmachine geplaatst worden : stop de verschillende onderdelen los van elkaar in de vaatwasmachine.

Opgelet :

Hanteer de mesjes heel voorzichtig.

Ze zijn vlijmscherp geslepen, en kunnen verwondingen veroorzaken.

Reinig de romp van het apparaat met een vochtige doek.

Dompel de romp van het apparaat nooit onder in water, en houd deze ook nooit onder de kraan.

Wat te doen als het apparaat niet werkt ?

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact	Sluit het apparaat aan op een stop-contact met hetzelfde voltage
	De kom of het accessoire is niet goed geplaatst op de romp van het apparaat.	Controleer of de mengbeker of het accessoire goed geplaatst is.
Extreem veel trillingen	Het product staat niet op een vlakke ondergrond.	Zet het product op een vlakke ondergrond.
	De kom of het accessoire is niet goed geplaatst op het motorblok.	Verifieer of de kom of het accessoire goed geplaatst is.
Lekkage van het deksel	Volume van de ingrediënten te groot.	Overschrijd het maximale niveau van de kom niet (1,5 L) voor dikke bereidingen en 1,25 l voor erg vloeibare bereidingen).
	Het deksel is niet goed geplaatst.	Vergrendel het deksel goed op de mengbeker.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Lekkage aan onderkant van de kom	Silicone afdichting ontbreekt of is niet goed geplaatst	Controleer of de afdichting aanwezig is of goed geplaatst is
	Afdichting is vervormd of beschadigd	Vervang de afdichting. Deze is verkrijgbaar bij een erkend servicepunt van KRUPS
Het mes draait niet makkelijk	Gebruikte stukken voedsel te groot of te hard	Maak de stukken kleiner. Voeg vloeistof toe

Uw apparaat werkt nog steeds niet ?

Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een door KRUPS erkend servicepunt (zie lijst in het serviceboekje « KRUPS SERVICES »).

Verwijdering van verpakkingsmateriaal en van het apparaat

De verpakking bevat uitsluitend materialen die geen gevaar opleveren voor het milieu; het kan overeenkomstig de geldende recycling-bepalingen verwijderd worden.

Voor de verwijdering van het apparaat dient u te informeren bij de aangewezen dienst van uw gemeente.

Doe allemaal mee aan de bescherming van ons milieu !



Samen het milieu beschermen !



Uw toestel bevat meerdere recycleerbare materialen



Breng deze naar een containerpark of naar een erkend service center, bevoegd voor de recyclage.

English

Thank you for choosing an appliance from the KRUPS range to help make for success in food preparation.

Description

a:	Measuring cup	f:	Body of appliance
b:	Lid with central filling hole	g:	Power cord storage
c:	Glass jug		
d:	Silicone seal		Crusher accessory (according to models)
e:	Plastic base with stainless steel blades	h:	Jug

The accessories contained in the model you have just bought are shown on the label located on the top of the packaging.

Important safety instructions

When using electrical appliances, always observe the following basic safety instructions:

- **Carefully read the instructions leaflet before first using your appliance: KRUPS may not be held responsible for any incorrect use of the appliance**
- **Do not leave the appliance running without supervision, especially where there are young children or severely disabled people.**
- Check that your appliance's power supply rating corresponds to your mains electrical power supply. **Any error in connection will cancel the terms of your warranty.**
- Your appliance is intended only for culinary purposes inside the home.
- Disconnect your appliance as soon as you have finished using it, when you clean it or if there is a power failure.
- Never put your fingers or any other object in the blender jug while the appliance is running.
- Handle the blades with great care. They can cause injury.
- **Do not use your appliance if it does not run correctly, if it has been damaged or if the power supply cord or plug has been damaged. For safety reasons, have them replaced by a KRUPS authorised service centre (see list in the KRUPS service handbook)**
- **Any maintenance other than normal cleaning by the customer must be performed by a certified service centre (see list in the KRUPS service handbook)**
- **Do not put the appliance, the power supply cord or the plug in water or any other liquid.**
- Do not let the power supply cord hang in reach of children, close to or in contact with any hot parts of the appliance, close to a source of heat or a sharp edge.
- Do not let the power supply cord hang in reach of children, close to or in contact with the hot parts of the appliance, close to a source of heat or a sharp edge.
- In the interests of safety, only use KRUPS accessories and spare parts designed for your appliance.
- Use your appliance on a flat, clean, dry surface.
- Never run the blender jug without ingredients or with dry products only and never pour boiling liquids into it.

- Do not use for more than 3 minutes in continuous operation. Wait for a few minutes before starting your appliance again after 3 minutes of uninterrupted operation.
- Do not put accessories in a microwave oven and do not sterilise them
- Do not let long hair, scarves, ties, etc. hang over accessories when in operation
- Always use the mixer jug with its lid fitted.

Safety precautions

When blending solid ingredients, first cut them into pieces 2 centimetres long maximum. Always pour liquid ingredients into the glass jug first before adding solid ingredients without exceeding the maximum level indicated:

- 1.5 l for thick mixes
- 1.25 l for liquid preparations

To add ingredients once mixing has started, remove the measuring cap from the lid and introduce them through the filling hole in the lid.

If ingredients remain stuck to the sides of the jug during mixing, stop the appliance and disconnect it.

Remove the mixer jug assembly from the body of the appliance.

Use a spatula to bring the preparation down onto the knife. **NEVER** put hands or fingers into the glass jug or close to the blade.

Before use

Before using your KRUPS blender for the first time, clean the lid, the jug, the measuring cap and crusher accessory (according to model) with warm soapy water to remove any dust left by the packaging.

Rinse and dry them thoroughly.

Never immerse the body of the appliance and never put it under running water.

Instructions for use

Assembling the glass jug:

- Fit the silicone seal to the bottom of the plastic base. Place the glass jug on its base and screw in a quarter turn (1, 2, 3). **In case of leak, check that the gasket is not up side down.**
- Place the assembled glass jug on the body of the appliance (4). Two positions are available, either handle to the right or handle to the left.
- The base fits the body of the appliance perfectly. You do not need to force or turn it to position it correctly.

Make certain that the glass jug is correctly screwed into its base.

Note: To ensure maximum safety, the base alone cannot run the appliance. For operation, the glass jug must first be assembled.

Bringing into service

- Put all the ingredients into the glass jug. For a more even mix, first introduce the liquid ingredients and run the KRUPS blender briefly before introducing solid ingredients.
- Place the lid on the jug and lock it ...
- Always be sure to fit the lid before running the blender. Connect the appliance. Press the button corresponding to the desired function to start the appliance. You can change the function while in use without having to stop the appliance just by pressing the button for the new function you desire. To add ingredients during blending, remove the measuring cap on the lid and introduce the ingredients through the filling hole.

"Vari-pulse" button



- Press the "Vari-Pulse" button to use that function. The light will flash. Press the "recipe" button of your choice: the blender will continue to run as long as you keep the button pressed down. Release the button and the appliance will stop. You can apply and release pressure to the button successively to obtain an immediate response and ensure fine control over your preparation. To cancel the "Vari-Pulse" function, again press the "Vari-Pulse" button. The light will go off and the "Vari-Pulse" function will be deactivated.

AUTO-ICE button



- To crush ice, put the ice cubes into the jug and fit the lid again. **YOU DO NOT NEED TO ADD WATER.** Press the "AUTO ICE" button to use the crushed ice function.
- Stop the appliance when the mix is completed by pressing the "OFF" (stop) button. Disconnect the appliance. Only remove the glass jug once the appliance has come to a stop and the blades have stopped rotating.

Crusher accessory (according to models)

You can use the crusher accessory to chop coriander, pepper, Cayenne pepper, dried apricots, etc. in just a few seconds.

You can use the crusher accessory to process 60g of dried apricots in 10 seconds maximum at speed 

Do not use this setting for liquid preparations.

If the model you have just bought does not include the crusher accessory, you can purchase it from a KRUPS authorised service centre.

Crusher accessory Ref. **4974267**

Practical hints

SETTING	PREPARATIONS	COMMENTS
	CRUSHED ICE	For finely crushed ice, work with 6 to 10 large ice cubes maximum (level 1/3 l)
	GARAM MASALA	Put the ingredients into the glass jug of the blender and run until you obtain the desired result. You can switch to  at the end of the preparation to refine it.
	SOUPS	Put the (raw or cooked) ingredients into the jug without filling over the 1.5 l line. Run for about 1 minute.
	FRESH FRUIT COCKTAILS	Peel the fruit, remove cores, stones and large pips. Cut the fruit into large pieces. Put the ingredients (fruit, juice and others) into the jug and run until the mix is even (about 1 minute).
	TOMATO SAUCES AND COULIS	Put the ingredients into the jug, starting with liquids. To avoid splashing, put enough ingredients in to cover the blades
	COOKED VEGETABLE PUREES	Put the vegetables and a little of the cooking stock into the jug. Run until you obtain the desired consistency. If the preparation remains too compact, use the "Vari-Pulse" function to ease work. Do not hesitate to stop the appliance during preparation to push down the ingredients onto the blade We do not recommend trying to make mashed potatoes using the appliance.
	VEGETABLE STUFFING	Put all the ingredients into the jug starting with the liquids. If the mix is thick, use the "Vari-Pulse" function to ease work at the start of the preparation. Do not hesitate to stop the appliance during preparation to push down the ingredients onto the blade.

SETTING	PREPARATIONS	COMMENTS
	PARMESAN AND HARD CHEESES	Cut the cheese into large cubes and run until you obtain the desired fineness. You can start work using the “Vari-Pulse” function.
	FISHCAKE AND FISH TERRINES	Put all the ingredients into the jug starting with the liquids. If the mix is thick, use the “Vari-Pulse” function to ease work at the start of the preparation. Do not hesitate to stop the appliance during preparation to push down the ingredients onto the blade
	COOKED FRUIT COMPOTES AND RAW FRUIT COULIS	Put all the ingredients into the jug. To avoid splashing, put enough ingredients in to cover the blades
	PANCAKE, WAFFLE, DOUGH-NUT AND CLAFOUTIS MIXES.	Put all the ingredients into the jug through the filling hole in the lid, adding the flour last either in one go or gradually during mixing. Do not exceed 1.5l of preparation.
	SPREADS AND SALAD DRESSINGS BASED ON COTTAGE CHEESE OR YOGHURT	Start by roughly chopping the hard ingredients and herbs, using the  function, then add the cheese or yoghurt and run until you obtain a smooth preparation. Do not hesitate to stop the appliance during preparation to push down the ingredients onto the blade if necessary.
	MILK-SHAKES WITH FRUIT (raspberry, banana, mango, etc.)	Put all the ingredients into the blender jug and run until you obtain a smooth preparation. Best results are obtained with 1/2l of cold milk. As the preparation will increase in volume during mixing, use at most 1 litre of milk.

SETTING	PREPARATIONS	COMMENTS
	ONIONS AND ' SHALLOTS	Cut the onions or shallots into 4 and run until you obtain the desired level of fineness. Do not hesitate to stop the appliance during preparation to push down the ingredients onto the blade if necessary. Max. quantity you can make: 300g
	WALNUTS, HAZELNUTS AND ALMONDS	Put the fruits into the blender jug and run until you obtain the desired chop. For best results, it is preferable to work with small quantities: 50 to 100g maximum
	CRACKERS, BISCUITS, DRIED BREAD AND RUSKS	Cut the ingredients into large pieces. Put them into the blender jug and run until you obtain the desired result. For best results, it is preferable to work with small quantities: 40 to 50g.
	GUACAMOLE	Put all the ingredients into the jug starting with the liquids and run until everything is chopped. You can switch to the  function for a few seconds at the end of preparation to make the mix more even.
	COFFEE, CHOCOLATE, VANILLA, ETC. MILK-SHAKES	Put all the ingredients into the jug and run until you obtain an even, frothy mix. Best results are obtained with 1/2 l of cold milk. As the preparation will increase in volume during mixing, use at most 1 litre of milk.
	MAYONNAISE egg, mustard, vinegar or lemon juice, salt, oil	Put the egg, mustard, vinegar or lemon juice and salt into the jug. Add the volume of a measuring cap of oil (75 ml). Run until the mayonnaise thickens. Add the rest of the oil (200 ml) in small quantities. To avoid splashing, stop the appliance whenever you add more oil.
	JUICE MADE FROM FROZEN FRUIT	Put the block of frozen fruit juice and recommended volume of water into the blender jug. Run for a few seconds. To avoid froth foaming, do not mix for too long.
	INSTANT PREPARATIONS FOR DIETS, POWDERED MILK SWEETS, ETC.	Put all the ingredients into the jug and run for 10 to 15s maximum to smooth the preparation. You can also use the "Vari-Pulse" function to limit the formation of froth.
	VINAIGRETTES	Start by roughly chopping the hard ingredients and herbs, using the  function, then add the rest of the ingredients and run for 15 to 20s. To avoid splashing, the liquid to be mixed should cover the knife blade (about 250ml).

Cleaning

Always make certain the KRUPS blender is disconnected before cleaning.

Thoroughly wash the glass jug and its various components (see diagram) in hot soapy water and rinse with plenty of water.

Do not use scouring pads that are likely to scratch the material.

Rinse and dry each component thoroughly.

You can wash the glass jug, plastic base with stainless steel blades and the body of the accessory in the dishwasher. First disassemble the parts to load them into the dishwasher separately.

Caution:

Handle blades with great care as they are extremely sharp and can cause injury.

Clean the body of the appliance with a damp cloth.

Never immerse the body of the appliance in water and do not put it under running water.

What to do if your appliance does not work?

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Appliance does not work	The plug is not connected	Connect the appliance to a socket with the same voltage
	The jug or accessory is not fitted correctly on the body of the appliance	Check for correct positioning of the jug, or accessory
Excessive vibration	The product is not placed on a flat surface	Place the product on a flat surface
	The jug or accessory is not correctly fitted to the motor unit	Check for correct positioning of the jug or accessory Jug over full with ingredients
Leak from lid	Too great a volume of ingredients	Do not go over the maximum level of the jug (1.5 l) for thick preparations and 1.25 l for extremely liquid preparations)
	The lid is not correctly positioned	Lock the lid onto the blender jug correctly
Leak from bottom of jug	Silicone seal missing or incorrectly assembled	Check for presence and correct operation of seal
	Seal deformed or damaged	Replace seal. Available from KRUPS authorised service centre
Blade does not turn easily	Pieces of food too big or too hard	Reduce size of pieces of food or quantity. Add liquid

What if your appliance still does not work?

Unplug it and contact a KRUPS authorised service centre (see list of centres in the KRUPS SERVICES handbook).

HELPLINE:

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 602 1454 - UK

(01) 4751947 - Ireland

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

Elimination of packaging materials and the appliance

The packing is made solely of materials that are harmless for the environment and that can be thrown away in compliance with the applicable recycling provisions.

To discard the appliance, obtain information from the appropriate department of your local authority.

Electrical or electronic product at end of service life



Environment protection first !

-  Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
-  Leave it at a local civic waste collection point.

Deutsch

Wir freuen uns, dass Sie ein Gerät der Marke KRUPS gewählt haben, das Ihnen die Speisenzubereitung erleichtern wird.

Beschreibung

a:	Dosierverschluss	f:	Gehäuse des Geräts
b:	Deckel mit Öffnung zum Einfüllen	g:	Kabelaufwicklung
c:	Glas-Mixaufsatz		
d:	Silikondichtung		Mühle (je nach Modell)
e:	Kunststoffsockel mit Edelstahlmesser	h:	Zerkleinerungsbecher

Die Zubehörteile, die zu dem Modell gehören, das Sie gekauft haben, sind auf dem Etikett an der Oberseite der Verpackung abgebildet.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen stets die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise beachtet werden:

- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch Ihres Geräts sorgfältig durch: Eine unsachgemäße Verwendung entbindet KRUPS von jeglicher Haftung.**
- **Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen.**
- Dieses Gerät darf von Kindern oder Personen mit einer Behinderung, die eine sichere Verwendung unmöglich macht, nur unter Aufsicht verwendet werden.
- Dieses Gerät ist kein Kinderspielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation mit der Versorgungsspannung Ihres Geräts übereinstimmt. **Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.**
- Ihr Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Nahrungsmitteln, für den privaten Gebrauch und für den Einsatz in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Ziehen Sie nach jeder Benutzung, vor jeder Reinigung des Geräts und bei einem Stromausfall den Netzstecker.
- Halten Sie bei eingeschaltetem Gerät niemals Ihre Finger oder einen Gegenstand in den Mixaufsatz.
- Handhaben Sie die Messer mit besonderer Vorsicht. Sie könnten sich sonst verletzen.
- **Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, wenn es beschädigt wurde oder wenn Netzkabel oder Stecker beschädigt sind. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile unbedingt von einer KRUPS Servicestelle austauschen (siehe Adressenliste anbei).**
- Sofern es sich nicht um die im Haushalt übliche Reinigung und Pflege handelt, müssen Eingriffe durch eine KRUPS Servicestelle erfolgen (siehe Adressenliste anbei)
- **Das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.**

- Lassen Sie das Netzkabel niemals in die Reichweite von Kindern, in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Geräteteilen, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit **sollten Sie nur die für Ihr Gerät geeigneten Zubehör- und Ersatzteile verwenden.**
- Verwenden Sie Ihr Gerät auf einer geraden, sauberen und trockenen Fläche.
- Lassen Sie den Mixer niemals ohne Zutaten oder nur mit trockenen Produkten laufen und gießen Sie niemals kochende Flüssigkeiten in den Mixaufsatz.
- Lassen Sie den Mixer nicht länger als 3 Minuten ununterbrochen laufen. Warten Sie nach 3 Minuten ununterbrochenem Betrieb einige Minuten, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
- Sie dürfen die Zubehöerteile weder in einen Mikrowellenherd stellen noch sterilisieren.
- Achten Sie darauf, dass während des Betriebs niemals langes Haar, Schals, Krawatten usw. über den Zubehöerteilen hängen.
- Verwenden Sie den Mixaufsatz stets mit korrekt eingesetztem Deckel.

Anwendungshinweise

Wenn Sie feste Zutaten mixen möchten, schneiden Sie diese in höchstens 2 Zentimeter lange Stücke.

Füllen Sie immer zuerst die flüssigen Zutaten in den Glas-Mixaufsatz, bevor Sie die festen Zutaten hinzufügen. Dabei dürfen die angegebenen Höchstmengen nicht überschritten werden:

- 1,5 l für dickflüssige Zubereitungen
- 1,25 l für flüssige Zubereitungen

Damit Sie während des Mixens Zutaten hinzufügen können, nehmen Sie den Dosierbecher im Deckel heraus und fügen Sie die Zutaten durch die Öffnung im Deckel hinzu.

Wenn beim Mixen die Zutaten an den Seiten des Mixaufsatzes kleben bleiben, halten Sie das Gerät an und ziehen Sie den Netzstecker.

Nehmen Sie den gesamten Mixaufsatz vom Gerät ab.

Schieben Sie die Zubereitung mit einem flachen Rührlöffel zum Messer. Fassen Sie **NIEMALS** mit den Händen oder den Fingern in den Glasaufsatz oder in die Nähe des Messers.

Vor dem Gebrauch

Bevor Sie Ihren KRUPS Mixer zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie den Deckel, den Mixaufsatz und den Dosierverschluss mit Geschirrspülmittel und Wasser, um eventuelle Verpackungsreste zu entfernen.

Sorgfältig ausspülen und trocknen.

Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts nicht in Wasser und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.

Bedienungsanleitung

Zusammensetzen des Glas-Mixaufsatzes:

- Legen Sie die Silikondichtung in den Kunststoffsockel. Setzen Sie den Glasaufsatz auf den Sockel und schrauben Sie ihn mit einer Vierteldrehung fest (1, 2, 3).
 - Stellen Sie den gesamten Glas-Mixaufsatz auf das Gehäuse des Geräts (4). Das ist in 2 Positionen möglich: Griff rechts oder Griff links.
- Der Sockel passt perfekt auf das Gehäuse des Geräts. Er muss nicht gedrückt oder gedreht werden, um korrekt zu sitzen.

Vergewissern Sie sich, dass der Glasaufsatz korrekt in seinen Sockel eingeschraubt ist. Hinweis: Um eine maximale Sicherheit zu gewährleisten, kann das Gerät nicht mit dem Sockel alleine betrieben werden. Es ist erforderlich, zuerst den Glas-Mixaufsatz zusammenzusetzen.

Inbetriebnahme

- Geben Sie alle Zutaten in den Glasaufsatz. Damit Sie eine gleichmäßigere Mischung erhalten, füllen Sie zuerst die flüssigen Zutaten ein, mixen Sie diese kurz mit dem KRUPS Mixer durch und geben dann die festen Zutaten hinzu.

- Setzen Sie den Deckel auf den Mixaufsatz und verriegeln Sie ihn...

Der Deckel muss immer aufgesetzt werden, wenn das Gerät läuft. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die gewünschte Funktionstaste drücken. Es ist möglich, die Funktion während des Betriebs zu wechseln, ohne das Gerät anzuhalten. Drücken Sie dazu einfach auf die Taste der neuen gewünschten Funktion. Wenn Sie während des Mixens Zutaten hinzufügen möchten, entfernen Sie den Dosierbecher im Deckel und füllen die Zutaten durch die Öffnung im Deckel ein.

Taste "Vari Pulse"



- Um die Funktion "Vari Pulse" zu verwenden, drücken Sie die Taste **"Vari Pulse"**. Die Kontrollleuchte blinkt. Drücken Sie die "Rezept"-Taste Ihrer Wahl: Solange die Taste gedrückt bleibt, läuft der Mixer. Lassen Sie die Taste los und das Gerät bleibt automatisch stehen. Durch mehrmaliges, aufeinanderfolgendes Drücken erhält man einen Impulsbetrieb, mit dem man die Feinheit der Zubereitung kontrollieren kann. Um die Funktion "Vari Pulse" wieder zu verlassen, drücken Sie erneut auf die Taste "Vari Pulse". Die Kontrollleuchte erlischt und die Funktion "Vari Pulse" ist deaktiviert.

AUTO ICE-Taste



- Wenn Sie Eis crushen möchten, füllen Sie die Eiswürfel in den Mixaufsatz und setzen Sie den Deckel auf. **ES IST NICHT NOTWENDIG, WASSER HINZUZUFÜGEN.** Verwenden Sie die Eiscrushing-Funktion, indem Sie die Taste "AUTO ICE" drücken.

- Wenn das Eis zerkleinert ist, schalten Sie das Gerät mit der Taste "OFF" aus und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Glasaufsatz ab, wenn das Gerät stillsteht und sich die Messer nicht mehr drehen.

Mühle (je nach Modell)

Mit der Mühle können Sie in wenigen Sekunden Koriander, Pfeffer, Cayennepfeffer, getrocknete Aprikosen, usw. hacken.

Mit der Mühle können Sie 60 g getrocknete Aprikosen in maximal 10 Sekunden verarbeiten. Wählen Sie dazu die Stufe 

Verwenden Sie die Mühle nicht für flüssige Zubereitungen.

Wenn das gekaufte Modell keine Mühle beinhaltet, können Sie diese bei Ihrem Händler oder einem KRUPS-Servicecenter beziehen.

Artikelnummer der Mühle: 4974267

Praktische Hinweise

EINSTELLUNG	ZUBEREITUNGEN	KOMMENTARE
	CRUSHED EIS	Für fein zerkleinertes Eis 6 bis 10 große Eiswürfel crushen.
	GARAM MASALA	Geben Sie die Zutaten in den Glasaufsatz des Mixers und mixen Sie solange, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten. Zum Feinzerkleinern können Sie am Ende der Zubereitung auf  schalten.
	SUPPEN	Geben Sie alle Zutaten gekocht oder roh in den Mixaufsatz, jedoch nicht mehr als 1,5 l. Ungefähr 1 Min. lang mixen.
	COCKTAILS AUS FRISCHEN FRÜCHTEN	Früchte abschälen, Steine und große Kerne entfernen. Die Früchte in große Stücke schneiden. Alle Zutaten (Früchte, Saft und sonstiges) in den Mixaufsatz geben und mixen, bis die Mischung gleichmäßig ist (ungefähr 1 Minute).
	SAUCEN UND TOMATENPÜREE	Zuerst die Flüssigkeiten und dann die anderen Zutaten in den Mixaufsatz geben. Um Spritzer zu vermeiden, sollten mindestens die Messer bedeckt sein.
	PÜREES AUS GEKOCHTEM GEMÜSE	Gemüse und etwas Kochflüssigkeit in den Mixaufsatz geben. Solange mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Wenn die Zubereitung kompakt ist, die Funktion "Vari Pulse" verwenden, um die Arbeit zu erleichtern. Zögern Sie nicht, den Mixer während der Zubereitung anzuhalten, um die Zutaten wieder zu den Messern zu schieben. Es wird nicht empfohlen, den Mixer für die Zubereitung von Kartoffelpüree zu verwenden.
	GEMÜSEFÜLLUNGEN	Zuerst die Flüssigkeiten und dann die anderen Zutaten in den Mixaufsatz geben. Bei dicken Mischungen die Funktion "Vari Pulse" verwenden, um die Arbeit zu Beginn zu erleichtern. Zögern Sie nicht, den Mixer während der Zubereitung anzuhalten, um die Zutaten wieder zu den Messern zu schieben.

EINSTELLUNG	ZUBEREITUNGEN	KOMMENTARE
	PARMESAN UND ANDERE HARTKÄSESORTEN	Käse in große Würfel schneiden und mixen, bis die gewünschte Feinheit erreicht ist. Sie können die Arbeit mit der Funktion "Vari Pulse" beginnen.
	BROTE UND FISCHPASTETEN	Zuerst die Flüssigkeiten und dann die anderen Zutaten in den Mixaufsatz geben. Bei dicken Mischungen die Funktion "Vari Pulse" verwenden, um die Arbeit zu Beginn zu erleichtern. Zögern Sie nicht, den Mixer während der Zubereitung anzuhalten, um die Zutaten wieder zu den Messern zu schieben.
	KOMPOTT AUS GEKOCHTEM OBST PÜREE AUS ROHEM OBST	Alle Zutaten in den Mixaufsatz geben. Um Spritzer zu vermeiden, sollten mindestens die Messer bedeckt sein.
	TEIG FÜR PFANNKUCHEN, WAFFELN, BEIGNETS, CLAFOUTIS.	Alle Zutaten und zuletzt das Mehl in den Mixaufsatz geben. Das Mehl kann auf einmal oder nach und nach während der Zubereitung durch die Öffnung im Deckel zugegeben werden. Die Höchstmenge von 1,5 l nicht überschreiten.
	BROTAUFSTRICHE UND SALATSAUCEN MIT QUARK ODER JOGHURT.	Zuerst die harten Zutaten und die Kräuter mit der Funktion  grob hacken, dann Quark oder Joghurt hinzufügen und mixen, bis Sie eine gleichmäßige Masse erhalten. Zögern Sie nicht, bei Bedarf den Mixer während der Zubereitung anzuhalten, um die Zutaten wieder zu den Messern zu schieben.
	MILCH-SHAKES MIT FRÜCHTEN (Himbeeren, Bananen, Mango...)	Alle Zutaten in den Mixaufsatz geben und mixen, bis die Mischung gleichmäßig ist. Die besten Ergebnisse erhält man mit 1/2 Liter kalter Milch. Da das Volumen der Zubereitung beim Mixen zunimmt, nicht mehr als 1 Liter Milch verwenden.

EINSTELLUNG	ZUBEREITUNGEN	KOMMENTARE
	ZWIEBELN, SCHALOTTEN	Vierteln und mixen, bis die gewünschte Feinheit erreicht ist. Zögern Sie nicht, bei Bedarf den Mixer während der Zubereitung anzuhalten, um die Zutaten wieder zu den Messern zu schieben. Höchstmenge: 300 g
	WALNÜSSE, HASELNÜSSE, MANDELN	Die Nüsse oder Mandeln in den Mixaufsatz geben und zerkleinern, bis die gewünschte Feinheit erreicht ist. Für ein ideales Ergebnis wird empfohlen, mit kleinen Mengen zu arbeiten: 50 bis maximal 100 g.
	KRÄCKER, BISCUITS, TROCKENES BROT, ZWIEBACK.	Die Zutaten in große Stücke schneiden. Die Zutaten in den Mixaufsatz geben und solange mixen, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten. Für ein ideales Ergebnis wird empfohlen, mit kleinen Mengen zu arbeiten: 40 bis maximal 50g.
	GUACAMOLE	Zuerst die Flüssigkeiten und dann die anderen Zutaten in den Mixaufsatz geben und gut durchmischen. Für eine gleichmäßige Zubereitung können Sie abschließend einige Sekunden auf die Funktion  umschalten.
	MILCH-SHAKES MIT KAFFEE, SCHOKOLADE, VANILLE...	Alle Zutaten in den Mixaufsatz geben und mixen, bis Sie eine gleichmäßige, schaumige Mischung erhalten. Die besten Ergebnisse erhält man mit 1./2 Liter Milch. Da das Volumen der Zubereitung beim Mixen zunimmt, nicht mehr als 1 Liter Milch verwenden.
	MAYONNAISE	Ei, Senf, Essig oder Zitronensaft und Salz in den Mixaufsatz geben. Fügen Sie einen Dosiersverschluss (75 ml) voll Öl hinzu. Solange mixen, bis die Mayonnaise fest wird. Das restliche Öl (200 ml) in kleinen Mengen hinzufügen. Um Spritzer zu vermeiden, halten Sie das Gerät jedesmal an, wenn Sie Öl hinzufügen.
	TIEFGEKÜHLTE FRUCHTSÄFTE	Den tiefgekühlten Fruchtsaftblock und die empfohlene Menge Wasser in den Mixaufsatz geben. Einige Sekunden mixen. Nicht zu lange mixen, damit sich kein Schaum bildet.
	INSTANT- DIÄTDRINKS, DESSERTS... MILCHPULVER...	Alle Zutaten in den Mixaufsatz geben und maximal 10 bis 15 Sekunden mixen, bis die Mischung gleichmäßig ist. Damit sich kein Schaum bildet, kann man auch den Momentschalter "Vari Pulse" verwenden.

EINSTELLUNG	ZUBEREITUNGEN	KOMMENTARE
	SALATSAUCEN MIT ESSIG UND ÖL	Zunächst eventuell die harten Zutaten und Kräuter mit der Funktion  grob hacken, dann die restlichen Zutaten hinzufügen und 15 bis 20 Sekunden. Um Spritzer zu vermeiden, muss die Flüssigkeit das Messer bedecken (ca. 250 ml).

Reinigung

Vergewissern Sie sich vor der Reinigung stets, dass der Netzstecker des KRUPS Mixers gezogen ist.

Den Glasaufsatz und den Kunststoffsockel mit dem Edelstahlmesser sorgfältig mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen und abtrocknen.

Keinen Scheuerschwamm verwenden, um Kratzer zu vermeiden.

Der Glasaufsatz und der Kunststoffsockel mit dem Edelstahlmesser können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden: Stellen Sie die Teile einzeln in den Geschirrspüler.

Achtung:

Handhaben Sie die Messer mit besonderer Vorsicht.

Sie sind sehr scharf und können zu Verletzungen führen.

Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.

Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts nicht in Wasser und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.

Was tun, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert?

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit der richtigen Voltzahl an.
	Der Mixaufsatz wurde nicht korrekt auf das Gehäuse aufgesetzt.	Die richtige Positionierung des Aufsatzes überprüfen.
Extrem starke Vibrationen	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
	Der Mixaufsatz wurde nicht korrekt auf den Motorblock aufgesetzt.	Die richtige Positionierung des Aufsatzes überprüfen.
Der Deckel leckt	Eine zu große Menge an Zutaten.	Die auf dem Becher angegebene Höchstmenge nicht überschreiten (1,5l) für dickflüssige Zubereitungen und 1,25 l für sehr flüssige Zubereitungen).

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Der Deckel leckt	Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt.	Verriegeln Sie den Deckel korrekt auf dem Mixaufsatz.
Leck an der Unterseite des Mixaufsatzes	Silikondichtung fehlt oder wurde nicht korrekt eingesetzt	Prüfen, ob die Dichtung vorhanden und korrekt eingesetzt ist Prüfen, ob die Dichtung vorhanden und korrekt eingesetzt ist
	Dichtung verformt oder beschädigt	Dichtung auswechseln. Ersatzdichtung im Krups-Kundendienstcenter erhältlich.
Das Messer dreht sich schwerfällig	Zu große oder harte Stücke.	Die Zutaten in kleinere Stücke schneiden. Flüssigkeit hinzufügen

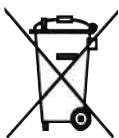
Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?

In diesem Fall wenden Sie sich an eine KRUPS Servicestelle (siehe Adressenliste anbei).

Entsorgung der Verpackung und des Geräts

Die Verpackung enthält ausschließlich umweltfreundliche Materialien, die gemäß den gültigen Recyclingbestimmungen entsorgt werden können.

Schützen Sie die Umwelt!



Schützen Sie die Umwelt!

- ❗ Ihr Gerät enthält wertvolle, wiederverwertbare Rohstoffe.
- ➡ Bitte geben Sie Ihr Gerät zum Entsorgen nicht in den Hausmüll, sondern bringen Sie es zu einer speziellen Entsorgungsstelle für Elektrokleingeräte (Wertstoffhof).

Español

Le agradecemos la confianza que deposita en los aparatos KRUPS.
Lea atentamente este modo de empleo y consérvelo para consultarlo ulteriormente.

Descripción

a	Tapón dosificador	f	Cuerpo del aparato
b	Tapa con orificio central de llenado	g	Recoge cable
c	Jarra de vidrio		
d	Junta de silicona	Accesorio picador (según modelos)	
e	Base de plástico con cuchillas de acero inoxidable	h:	Jarra

Los accesorios contenidos en el modelo que acaba de comprar están representados en la etiqueta situada encima del embalaje.

Consignas importantes de seguridad

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben respetarse las siguientes consignas básicas de seguridad:

- **Lea atentamente el modo de empleo antes de poner el aparato en funcionamiento: una utilización no conforme al modo de empleo liberaría a KRUPS de toda responsabilidad**
- **No deje el aparato sin vigilancia, particularmente en presencia de niños pequeños o de personas discapacitadas.**
- Verifique que la tensión de alimentación de su aparato corresponde efectivamente a la de la instalación eléctrica. **Todo error de conexión anula la garantía.**
- Su aparato únicamente está destinado a un uso culinario, a un uso doméstico y en el interior de la casa.
- Siempre desconecte su aparato cuando deje de utilizarlo, cuando lo limpie o en caso de corte de electricidad.
- No introduzca nunca sus dedos ni cualquier otro objeto en la jarra de la batidora durante el funcionamiento del aparato.
- Manipule las cuchillas con precaución, ya que están muy afiladas y puede dañarse.
- No utilice su aparato si no funciona correctamente, si se ha dañado o si el cable de alimentación o la toma están dañados. Para evitar todo peligro, cámbielos en un Centro Servicio aprobado KRUPS (ver lista en el cuaderno de servicio KRUPS o contacte con el Servicio Consumidor a través del teléfono 902312300)
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento usual por el cliente debe ser efectuada por un centro aprobado (ver lista en el cuaderno de servicio KRUPS o contacte con el Servicio Consumidor a través del teléfono 902312300)
- **No ponga el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en el agua o cualquier otro líquido.**
- No deje el cable de alimentación al alcance de los niños, cerca o en contacto con las partes calientes de su aparato, de una fuente de calor o sobre un ángulo agudo.
- Para su seguridad, utilice solamente accesorios y piezas de recambio específicas adaptadas a su aparato
- Utilice su aparato sobre una superficie plana, limpia y seca.

- Nunca haga funcionar la jarra de la batidora sin ingredientes o únicamente con ingredientes secos y no vierta líquidos hirvientes en el mismo.
- No utilice el aparato más de 3 minutos en marcha continua. Espere algunos minutos antes de volverlo a poner en marcha de 3 minutos de funcionamiento ininterrumpido
- No coloque los accesorios en un horno de microondas y no los esterilice
- No deje colgar cabellos largos, bufandas, corbatas, etc... encima de los accesorios en funcionamiento
- Utilice siempre la jarra de la batidora con su tapa

Precauciones de utilización

Al mezclar ingredientes sólidos, primelo córtelos en trozos de una longitud máxima de 2 centímetros.

Siempre vierta los ingredientes líquidos en primer en la jarra de vidrio antes de añadir los ingredientes sólidos, sin exceder el nivel máximo indicado:

- 1,5 l para las mezclas espesas,
- 1,25 l para las preparaciones líquidas.

Para añadir los ingredientes cuando ha comenzado la mezcla, retire el tapón dosificador de la tapa y haga pasar los ingredientes por el orificio de llenado de la tapa.

Si los ingredientes quedan pegados a las paredes de la jarra al mezclar, pare el aparato y desconéctelo.

Retire el conjunto jarra de la batidora del cuerpo del aparato.

Con una espátula, haga que la preparación caiga sobre la cuchilla. **NUNCA** ponga las manos o los dedos dentro de la jarra de vidrio o cerca de la cuchilla.

Antes de la utilización

Antes de utilizar su batidora KRUPS por primera vez, limpie la tapa, la jarra, el tapón dosificador y el accesorio picador (según modelo) con agua jabonosa.

Aclárelos y séquelos cuidadosamente.

NUNCA sumerja el cuerpo del aparato y nunca lo pase bajo el agua.

Instrucciones de utilización

Montaje de la jarra de vidrio:

- Ponga la junta de silicona en la base de plástico, en el fondo. Ponga la jarra de vidrio sobre su base y enrosque un cuarto de vuelta (1, 2, 3).
- Ponga la jarra de vidrio en el cuerpo del aparato (4), hay 2 posiciones posibles : asa a la derecha o a la izquierda.
- La base se adapta perfectamente al cuerpo del aparato, no es necesario forzar o girar para colocarla correctamente.

Asegúrese que la jarra de vidrio está bien enroscada en su base.

Nota: Para garantizar una seguridad máxima, la base sola no puede hacer funcionar el aparato. Es necesario montar previamente la jarra de vidrio.

Puesta en servicio

- Ponga todos los ingredientes en la jarra de vidrio. Para una mezcla más homogénea, introduzca primero los ingredientes líquidos y haga funcionar la batidora KRUPS un breve momento antes de introducir los ingredientes sólidos.

- Ponga la jarra en el bol y bloquéela...
- La tapa siempre debe estar instalada cuando el aparato está en funcionamiento. Conecte el aparato. Ponga en marcha apoyando la tecla correspondiente a la función deseada. Es posible cambiar de función durante la utilización, sin parar el aparato, simplemente pulsando la tecla de la nueva función deseada. Para añadir ingredientes durante la mezcla, retire el tapón dosificador de la tapa e inserte los ingredientes por el orificio de llenado.

Tecla "Vari-pulse"



- Para utilizar la función "Vari Pulse", pulse la tecla "Vari Pulse". El indicador luminoso parpadea. Pulse la tecla "receta" de su elección: mientras se mantenga la presión sobre la tecla, la batidora funciona. Suéltela y el aparato se para. Por presiones sucesivas, se obtiene un funcionamiento instantáneo que permite controlar la finura de la preparación. Para anular la función "vari-pulse", pulse nuevamente la tecla "Vari Pulse", el indicador luminoso se apaga, se desactiva la función "Vari Pulse".

Tecla AUTO-ICE



- Para picar hielo, ponga los cubitos de hielo en la jarra y reinstale la tapa. NO ES NECESARIO AÑADIR AGUA. Utilice la función "AUTO-ICE" para picar hielo.
- Cuando se ha terminado la mezcla, pare el aparato pulsando la tecla "OFF" (parada). Desconecte el aparato. Retire la jarra de vidrio solamente cuando el aparato esté parado y las cuchillas ya no giren.

Accesorio picador (según modelos)

El accesorio picador le permite picar en algunos segundos: cilantro, pimienta, pimienta de Cayena, orejones secos, etc.

El accesorio picador permite picar 60 g de orejones secos en 10 segundos como máximo, a velocidad .

No lo utilice para preparaciones líquidas.

Si el modelo que acaba de comprar no tiene el accesorio picador, es posible comprarlo en su establecimiento habitual o con un centro Servicio Técnico KRUPS.

Accesorio picador ref **4974267**

Consejos prácticos

AJUSTE	PREPARACIONES	COMENTARIOS
	HIELO PICADO	Para hielo finamente picado, trabaje con 6 a 10 cubitos grandes de hielo como máximo (nivel 1/3 l)
	GARAM MASALA	Ponga los ingredientes en la jarra de vidrio de la batidora y trabaje hasta obtener el resultado deseado. Es posible pasar a  al final de la preparación para afinarla.
	SOPAS	Ponga los ingredientes, crudos o cocidos, en la jarra, sin exceder el nivel de 1.5l. Trabaje aproximadamente 1 min.
	CÓCTELES DE FRUTAS FRESCAS	Pele las frutas, retire los huesos y las semillas grandes. Corte las frutas en grandes trozos. Ponga los ingredientes (frutas, zumo y otros) en la jarra y trabaje hasta obtener una mezcla homogénea (aproximadamente 1 min.).
	SOLSAS Y COULIS DE TOMATE	Ponga los ingredientes en la jarra comenzando por los líquidos. Para limitar las salpicaduras, coloque suficiente cantidad de ingredientes para cubrir las cuchillas
	PURÉS DE VERDURAS COCIDAS	Ponga las verduras y un poco de jugo de cocción. Trabaje hasta obtener la consistencia deseada. Si la preparación es compacta, utilice la función "Vari Pulse" para facilitar el trabajo. No dude en parar al aparato durante la preparación para bajar los ingredientes hacia la cuchilla. No se recomienda utilizar la batidora para hacer puré de patatas.
	RELLENOS DE VERDURAS	Ponga todos los ingredientes en la jarra, comenzando por los líquidos. Si la mezcla es espesa, utilice la función "Vari Pulse" para facilitar el trabajo al comienzo de la preparación. No dude en parar el aparato durante la preparación para bajar los ingredientes hacia la cuchilla.

AJUSTE	PREPARACIONES	COMENTARIOS
	PARMESANO Y QUESOS DUROS	Corte los quesos en grandes dados y trabaje hasta obtener la finura deseada. Puede comenzar el trabajo utilizando la función "Vari Pulse".
	PASTELES Y TERRINAS DE PESCADO	Ponga todos los ingredientes en la jarra comenzando por los líquidos. Si la mezcla es espesa, utilice función "Vari Pulse" para facilitar el trabajo al comienzo de la preparación. No dude en parar el aparato durante la preparación para bajar los ingredientes hacia la cuchilla.
	COMPOTAS DE FRUTAS COCIDAS COULIS DE FRUTAS CRUDAS	Ponga todos los ingredientes en la jarra. Para limitar las salpicaduras, coloque suficiente cantidad de ingredientes para cubrir las cuchillas.
	MASAS PARA CREPES, GOFRAS, BUÑUELOS, PASTELES DE CEREZAS.	Ponga todos los ingredientes en la jarra terminando por la harina que puede añadirse de una sola vez o progresivamente durante la mezcla, por el orificio de llenado de la tapa. No exceda 1.5 l de preparación
	PASTAS PARA UNTAR Y SALSAS DE ENSALADA A BASE DE QUESO BLANCO O DE YOGUR	Comience por picar los ingredientes duros y las hierbas, utilizando la función  y añada el queso o el yogur y trabaje hasta obtener una preparación homogénea. No dude en parar el aparato durante la preparación para bajar los ingredientes hacia la cuchilla, si es necesario.
	BATIDOS CON FRUTAS (Frambuesa, plátano, mango...)	Ponga todos los ingredientes en la jarra de la batidora y trabaje hasta obtener una preparación homogénea. Los mejores resultados se obtienen con 1/2 l de leche fría. Como la preparación aumenta de volumen durante la mezcla, utilice como máximo 1 litro de leche.

AJUSTE	PREPARACIONES	COMENTARIOS
	CEBOLLAS, CHALOTES,	Córtelas en 4 trozos y trabaje hasta obtener el resultado deseado. No dude en parar el aparato durante la preparación para bajar los ingredientes hacia la cuchilla, si es necesario. Cantidad máxima realizable: 300 g
	NUEZ, AVELLANAS, ALMENDRAS	Ponga los frutos secos en la jarra de la batidora y trabaje hasta obtener el resultado deseado. Para un mejor resultado, es preferible trabajar con pequeñas cantidades: de 50 a 100 g como máximo
	GALLETAS, BIZCOCHOS, PAN SECO, PAN TOSTADO	Corte los ingredientes en grandes trozos. Póngalos en la jarra de la batidora y trabaje hasta obtener el resultado deseado. Para un buen resultado, es preferible trabajar con pequeñas cantidades: de 40 a 50 g.
	GUACAMOLE	Ponga todos los ingredientes en la jarra comenzando por los más líquidos y trabaje hasta que todo esté picado. Puede trabajar algunos segundos en función  al final de la preparación para homogenizar
	BATIDOS DE CAFÉ, CHOCOLATE O VAINILLA...	Ponga todos los ingredientes en la jarra y trabaje hasta obtener una mezcla homogénea y espumosa. Los mejores resultados se obtienen con 1/2 l de leche ya que la preparación aumenta de volumen durante la mezcla, utilice como máximo 1 litro de leche.
	MAYONESA	Ponga en la jarra el huevo, la mostaza, el vinagre o el zumo de limón y la sal. Añada el volumen de un tapón dosificador de aceite (75 ml). Trabaje hasta que la mayonesa tome cuerpo. Añada el resto del aceite (200 ml) en pequeñas cantidades. Para evitar las salpicaduras, pare el aparato cada vez que añada aceite.
	ZUMO DE FRUTAS CONGELADAS	Ponga el bloque de zumo de fruta congelado y el volumen de agua recomendado en la jarra de la batidora. Trabaje algunos segundos. No mezcle demasiado tiempo para evitar la formación de espuma.
	PREPARACIONES INSTANTÁNEAS PARA REGÍMENES, POSTRES... LECHE EN POLVO...	Ponga todos los ingredientes en la jarra y trabaje de 10 a 15 seg como máximo para homogenizar la preparación. Para limitar la formación de espuma, también es posible utilizar la función "Vari Pulse".

AJUSTE	PREPARACIONES	COMENTARIOS
	VINAGRETAS	Comience por picar los ingredientes duros y las hierbas, con la función  y añada el resto de los ingredientes y trabaje durante 15 a 20 seg. Para evitar las salpicaduras, el líquido a mezclar debe cubrir la cuchilla (aproximadamente 250 ml).

Limpieza

Compruebe que la batidora KRUPS siempre está desconectada antes de limpiarla. Lave cuidadosamente la jarra de vidrio y sus diferentes elementos (ver esquema) con agua caliente jabonosa y aclare abundantemente. No utilice estropajos que pueden rayar el material. Aclare y seque cuidadosamente cada componente. La jarra de vidrio, la base de plástico con las cuchillas de acero inoxidable y el cuerpo del accesorio pueden lavarse en el lavavajillas: coloque los diferentes componentes desmontados en el lavavajillas.

Atención:

Manipule las cuchillas con mucho precaución.

Son cortantes y pueden causar heridas.

Limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo. No sumerja nunca el cuerpo del aparato y no lo pase bajo el agua.

Si su aparato no funciona, ¿qué hacer?

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no funciona	La toma no está conectada	Conecte el aparato a una toma del mismo voltaje
	La jarra o el accesorio no está correctamente colocado en el cuerpo del aparato	Verifique la buena colocación de la jarra o del accesorio
Vibraciones excesivas	El aparato no está colocado sobre una superficie plana	Coloque el aparato sobre una superficie plana
	La jarra o el accesorio no está correctamente colocado sobre el bloque motor	Verifique la buena colocación de la jarra o del accesorio
Fugas a través de la tapa	Volumen de ingredientes demasiado grande	No exceda el nivel máximo del bol (1,5 l) para las preparaciones espesas y 1,25 l para las preparaciones muy líquidas.
	La tapa no está bien colocada	Bloque correctamente la tapa en la jarra de la batidora

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Fuga por la base de la jarra	Junta silicona faltante o mal ensamblada	Verifique la presencia y el buen posicionamiento de la junta.
	Junta deformada o deteriorada	Reemplace la junta. La misma se encuentra disponible en un centro aprobado Krups.
La cuchilla no gira con facilidad	Pedazos de alimentos demasiado grandes o demasiado duros	Reduzca el tamaño o la cantidad de alimentos. Añada líquido.

¿Su aparato aún no funciona?

Desconéctelo y envíelo a un centro servicio aprobado KRUPS (ver la lista de los centros en el cuaderno "KRUPS SERVICIOS") o contacte con el Servicio Consumidor a través del teléfono 902312300

Eliminación de los materiales de embalaje y del aparato

El embalaje comprende exclusivamente materiales sin peligro para el medio ambiente, que pueden desecharse de conformidad con las disposiciones de reciclaje vigentes. Para desechar el aparato, informarse con el servicio apropiado de su municipio.

Aparato eléctrico o electrónico al final de vida



¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

- ❶ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➡ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada

Vi ringraziamo per aver scelto un apparecchio della gamma KRUPS, appositamente ideato per la preparazione degli alimenti.

Descrizione

- | | | | |
|---|---|---|--|
| a | Tappo dosatore | f | Corpo dell'apparecchio |
| b | Coperchio con orifizio centrale di riempimento | g | Avvolgicavo |
| c | Bicchieri graduato di vetro | | |
| d | Guarnizione di gomma | | Accessorio tritatutto (secondo i modelli) |
| e | Base di plastica con lame in acciaio inossidabile | h | Recipiente |

Gli accessori previsti con il modello acquistato sono indicati sull'imballo in alto.

Istruzioni di sicurezza importanti

- **Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio: KRUPS declina qualsiasi responsabilità in caso di utilizzo non conforme alle presenti istruzioni.**
- **Non lasciare l'apparecchio incustodito, in particolare in presenza di bambini o disabili.**
- Verificare che il voltaggio dell'impianto elettrico utilizzato corrisponda al voltaggio indicato sulla targhetta segnaletica.
- **Qualsiasi errore di collegamento annulla la garanzia.**
- Questo apparecchio è stato esclusivamente progettato per un uso domestico.
- Scollegare sempre l'apparecchio dal momento in cui non viene più utilizzato, durante la pulizia o in caso d'interruzione di corrente.
- Non inserire mai le dita o qualsiasi altro oggetto nel bicchiere graduato durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Manipolare le lame con precauzione poiché sono molto affilate.
- **Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente, se risulta danneggiato o se il cavo di alimentazione e la spina presentano segni di usura. Per evitare qualsiasi pericolo, occorre farli obbligatoriamente sostituire da un Centro Assistenza autorizzato KRUPS (vedi elenco nell'opuscolo Service KRUPS)**
- Qualsiasi intervento, al di là della pulizia e della manutenzione abituale a cura dell'utilizzatore, deve essere effettuato da un Centro Assistenza autorizzato (vedi elenco nell'opuscolo Service KRUPS)
- **Non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.**
- Tenere il cavo al di fuori della portata dei bambini, lontano da fonti di calore o da spigoli taglienti.
- Per garantire la massima sicurezza, **utilizzare solo accessori e pezzi di ricambio specifici, adatti all'apparecchio acquistato.**

- Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana, pulita ed asciutta.
- Non far mai funzionare il frullatore senza ingredienti o solo con prodotti asciutti; non versare liquidi bollenti nel bicchiere graduato
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 3 minuti di seguito. Attendere alcuni minuti prima di rimetterlo in funzione, dopo 3 minuti di utilizzo ininterrotto.
- Non utilizzare gli accessori nel forno a microonde, non sterilizzarli.
- Non lasciar pendere capelli lunghi, sciarpe, cravatte, ecc. al di sopra degli accessori in funzione.
- Utilizzare sempre il bicchiere graduato con l'apposito coperchio

Precauzioni d'uso

In caso di utilizzo di ingredienti solidi, tagliarli a dadini di 2 cm di lunghezza al massimo prima di miscelarli.

Versare sempre prima gli ingredienti liquidi nel bicchiere graduato di vetro, poi aggiungere gli ingredienti solidi, senza superare il livello massimo indicato:

- 1,5 l per i preparati densi
- 1,25 l per i preparati liquidi

Per aggiungere ingredienti durante la preparazione, togliere il tappo dosatore dal coperchio e inserire gli ingredienti attraverso l'apposito orifizio di riempimento del coperchio.

Se gli ingredienti aderiscono alle pareti del bicchiere graduato durante la miscelazione, fermare l'apparecchio e scollegarlo.

Togliere il bicchiere graduato dal corpo dell'apparecchio.

Con una spatola, ridistribuire il preparato sulle lame. **NON INFILARE MAI** le mani o le dita nel bicchiere graduato o vicino alla lama.

Al primo utilizzo

Al primo utilizzo del mixer KRUPS pulire il coperchio, il bicchiere graduato, il tappo dosatore e l'accessorio tritatutto (secondo i modelli) con acqua e detersivo per eliminare l'eventuale polvere dell'imballo.

Sciacquarli ed asciugarli accuratamente.

Non immergere mai il corpo dell'apparecchio nell'acqua, non lavarlo sotto il rubinetto.

Istruzioni per l'uso

Assemblaggio del bicchiere graduato di vetro

- Mettere la guarnizione di gomma sul fondo della base di plastica. Posizionare il bicchiere graduato sulla base ed avvitare di un quarto di giro **(1, 2, 3)**.
- Appoggiare il bicchiere graduato assemblato sul corpo dell'apparecchio **(4)**; sono possibili due posizioni: maniglia a destra o a sinistra.
- La base si adatta perfettamente al corpo dell'apparecchio; non è quindi necessario forzare o ruotarla per posizionarla correttamente.
- **Accertarsi che il bicchiere graduato sia correttamente avvitato nella relativa base.**
NB: Per garantire la massima sicurezza, la base da sola non può far funzionare l'apparecchio. È necessario assemblarla preliminarmente al bicchiere graduato di vetro.
- **Messa in funzione**
 Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato di vetro. Per ottenere un preparato più omogeneo, miscelare prima gli ingredienti liquidi, facendo funzionare il mixer KRUPS per un breve lasso di tempo prima di inserire gli ingredienti solidi.

- Posizionare il coperchio sul bicchiere graduato e bloccarlo.
- L'apparecchio deve sempre funzionare con il coperchio. Collegare l'apparecchio. Metterlo in funzione premendo il tasto corrispondente alla funzione desiderata. Durante la miscelazione, è possibile cambiare funzione senza fermare l'apparecchio, premendo semplicemente il tasto della nuova funzione desiderata. Per aggiungere ingredienti durante la miscelazione, togliere il tappo dosatore dal coperchio e inserire gli ingredienti attraverso l'apposito orifizio di riempimento.

Tasto « Vari-pulse »



- Per utilizzare la funzione « Vari Pulse», premere il tasto « Vari Pulse». La spia luminosa lampeggia. Premere il tasto « Ricetta » desiderato: mantenendo il tasto premuto, il mixer continua a funzionare. Rilasciando il tasto, l'apparecchio si ferma. Premendo successivamente il tasto, si ottiene un funzionamento istantaneo che permette di controllare la finezza di preparazione. Per annullare la funzione « Vari-pulse », premere di nuovo il tasto «Vari Pulse»; la spia si spegne e la funzione « Vari Pulse» è disattivata.

Tasto AUTO-ICE



- Per tritare il ghiaccio, mettere i cubetti nel bicchiere graduato e riposizionare il coperchio. **NON È NECESSARIO AGGIUNGERE ACQUA.** Utilizzare la funzione ghiaccio tritato premendo il tasto «AUTO ICE».
- Una volta terminata la preparazione del ghiaccio tritato, fermare l'apparecchio premendo il tasto «OFF». Scollegare l'apparecchio. Togliere il bicchiere graduato solo quando l'apparecchio è fermo e le lame non girano più.

Accessorio tritatutto (secondo i modelli)

Questo accessorio permette di tritare in pochi secondi: coriandolo, pepe, peperoncino, albicocche secche, ecc.

L'accessorio tritatutto permette di tritare 60gr di albicocche secche in 10 secondi al massimo sulla velocità .

Non utilizzare questo accessorio per preparati liquidi.

Se il modello acquistato non include l'accessorio tritatutto, è possibile rivolgersi presso il proprio rivenditore abituale o presso un Centro autorizzato KRUPS.

Accessorio tritatutto art. 4974267

Consigli pratici

REGOLA- ZIONE	PREPARAZIONE	COMMENTI
	GHIACCIO TRITATO	Per tritare finemente il ghiaccio, utilizzate 6-10 grossi cubetti al massimo (livello 1/3 l).
	GARAM MASALA	Mettete gli ingredienti nel bicchiere graduato del mixer e lavorateli fino all'ottenimento del risultato desiderato. È possibile passare sulla velocità  alla fine della preparazione per dare un tocco finale.
	MINESTRE	Mettete gli ingredienti crudi o cotti nel bicchiere graduato senza superare il livello 1.5 l. Lavorateli per 1 min. circa.
	COCKTAIL DI FRUTTA FRESCA	Mondate la frutta, eliminate i semi e i nocciolini. Tagliate la frutta a dadini. Mettete gli ingredienti (frutta, succo, ecc.) nel bicchiere graduato e lavorateli fino all'ottenimento di un preparato omogeneo (1 min. cca).
	SALSE E SALSA DI POMODORO	Mettete gli ingredienti nel bicchiere graduato iniziando con quelli liquidi. Per limitare gli spruzzi, prevedete una quantità minima per coprire le lame.
	PUREE DI VERDURE COTTE	Mettete le verdure e un po' di brodo nel bicchiere graduato. Lavoratele fino all'ottenimento della consistenza desiderata. Se il preparato è compatto, utilizzate la funzione « Vari Pulse » per facilitare il lavoro. Non esitate a fermare l'apparecchio durante la preparazione per ridistribuire gli ingredienti verso le lame. Si sconsiglia di utilizzare il mixer per la preparazione della purea di patate.
	FARCIE DI VERDURE	Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato iniziando da quelli liquidi. Se il preparato è denso, utilizzate la funzione « Vari Pulse » all'inizio per facilitare il lavoro. Non esitate a fermare l'apparecchio durante la preparazione per ridistribuire gli ingredienti verso le lame.

REGOLA- ZIONE	PREPARAZIONE	COMMENTI
	PARMIGIANO E FORMAGGI DURI	Tagliate i formaggi a dadini e lavorateli fino all'ottenimento della finezza desiderata. È possibile iniziare con la funzione « Vari Pulse».
	PANE E TERRINE DI PESCE	Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato iniziando da quelli liquidi. Se il preparato è denso, utilizzate la funzione « Vari Pulse» all'inizio per facilitare il lavoro. Non esitate a fermare l'apparecchio durante la preparazione per ridistribuire gli ingredienti verso le lame.
	COMPOSTE DI FRUTTA COTTA E SCIROPPI DI FRUTTA CRUDA	Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato. Per limitare gli spruzzi, prevedete una quantità minima per coprire le lame.
	PASTA PER CREPE, CIALDE, FRITTELLE, TORTE	Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato terminando con la farina che può essere aggiunta in una sola volta o progressivamente durante la preparazione, attraverso l'apposito orifizio del coperchio. Non superate il livello 1.5 l.
	PATÉ E SALSE PER INSALATE A BASE DI FORMAGGIO FRESCO O YOGURT	Iniziate tritando grossolanamente gli ingredienti duri e le erbe, utilizzando la funzione  poi aggiungete il formaggio o lo yogurt lavorando fino all'ottenimento di un preparato omogeneo. Non esitate a fermare l'apparecchio durante la preparazione per ridistribuire gli ingredienti verso le lame.
	MILK-SHAKES DI FRUTTA (Lamponi, banana, mango, ecc.)	Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato e lavorateli fino all'ottenimento di un preparato omogeneo. I risultati migliori si ottengono con 1/2 l di latte freddo. Poiché il preparato aumenta di volume durante la miscelazione, utilizzate 1 litro di latte al massimo.

REGOLA- ZIONE	PREPARAZIONE	COMMENTI
	CIPOLLE, SCALOGNI,	Tagliateli in 4 e lavorateli fino all'ottenimento della finezza desiderata. Non esitate a fermare l'apparecchio durante la preparazione per ridistribuire gli ingredienti verso le lame. Quantità massima realizzabile: 300 gr.
	NOCI, NOCCIOLE E MANDORLE	Mettete la frutta nel bicchiere graduato e lavoratela fino all'ottenimento della finezza desiderata. Per un risultato migliore, è preferibile lavorare piccole quantità: 50 – 100 gr. al massimo.
	CRACKER, BISCOTTI, PANE RAFFERMO, FETTE BISCOTTATE	Tagliate gli ingredienti a pezzetti. Metteteli nel bicchiere graduato e lavorateli fino all'ottenimento della consistenza desiderata. Per un risultato migliore, è preferibile lavorare per piccole quantità: 40 – 50 gr.
	GUACAMOLE	Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato iniziando da quelli liquidi e lavorateli fino a tritarli completamente. È possibile passare per qualche secondo sulla funzione  alla fine della preparazione per rendere il composto omogeneo.
	MILK-SHAKE AL CAFFÈ, AL CIOCCOLATO, ALLA VANIGLIA...	Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato e lavorateli fino all'ottenimento di un preparato omogeneo e cremoso. I risultati migliori si ottengono con 1/2 l di latte freddo. Poiché il preparato aumenta di volume durante la miscelazione, utilizzate 1 litro di latte al massimo.
	MAIONESE	Mettete nel bicchiere graduato l'uovo, la senape, l'aceto o il succo di limone e il sale. Con il tappo dosatore, aggiungete l'olio (75 ml). Lavorate finché la maionese si raddensa. Aggiungete il resto dell'olio (200 ml) per piccole quantità. Per evitare spruzzi, fermate l'apparecchio ogni volta che dovete aggiungere olio.
	SUCCHI DI FRUTTA SURGELATI	Mettete il blocco di succo di frutta surgelato e il volume d'acqua consigliato nel bicchiere graduato. Lavorate per alcuni secondi. Non miscelate troppo a lungo per evitare che si formi troppa schiuma.
	PREPARATI ISTANTANEI DIETETICI, DESSERT LATTE IN POLVERE	Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato e lavorateli per 10-15 s. al massimo per rendere omogeneo il preparato. Per limitare la formazione di schiuma, è possibile utilizzare anche la funzione "Vari Pulse".

REGOLA- ZIONE	PREPARAZIONE	COMMENTI
	VINAIGRETTE	Iniziate tritando gli ingredienti duri e le erbe con la funzione  , poi aggiungete gli altri ingredienti e lavorateli per 15 - 20s. Per evitare spruzzi, il liquido deve coprire le lame (250ml circa).

Pulizia

Accertarsi che il mixer KRUPS sia sempre scollegato prima della pulizia.

Lavare accuratamente il bicchiere graduato ed i suoi elementi (vedi schema) con acqua calda e detersivo; sciacquare abbondantemente.

Non utilizzare pagliette che possono rigare il bicchiere.

Sciacquare e asciugare accuratamente ogni elemento.

Il bicchiere graduato, la base di plastica con le lame in acciaio inossidabile e il corpo dell'accessorio sono lavabili in lavastoviglie.

Attenzione:

Manipolare le lame con molta precauzione, poiché sono particolarmente affilate e possono causare ferite.

Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido.

Non immergere mai il corpo dell'apparecchio nell'acqua e non lavarlo sotto il rubinetto.

Che fare se l'apparecchio non funziona?

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita nella presa	Collegare l'apparecchio ad una presa dello stesso voltaggio.
	Il bicchiere graduato o l'accessorio non sono correttamente posizionati sull'apparecchio	Verificare il corretto posizionamento del bicchiere graduato o dell'accessorio
Vibrazioni eccessive	L'apparecchio non è appoggiato su una superficie piana	Posizionare l'apparecchio su una superficie piana
	Il bicchiere graduato o l'accessorio non sono correttamente posizionati sul blocco motore	Verificare il corretto posizionamento del bicchiere graduato o dell'accessorio
Perdita dal coperchio	Volume eccessivo di ingredienti	Non superare il livello massimo indicato sul bicchiere graduato (1,5 l) per i preparati densi e 1,25 l per i preparati molto liquidi)

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Perdita dal coperchio	Il coperchio è posizionato male	Posizionare correttamente il coperchio sul bicchiere graduato
Perdita dal fondo del bicchiere graduato	La guarnizione di silicone non è stata inserita o è stata assemblata male	Verificare la presenza ed il corretto posizionamento della guarnizione
	Guarnizione deformata o deteriorata	Sostituire la guarnizione. Rivolgersi ad un centro autorizzato KRUPS
La lama non gira facilmente	Pezzi di alimenti troppo grossi o troppo duri	Ridurre le dimensioni o la quantità di ingredienti. Aggiungere liquido.

Se l'apparecchio continua a non funzionare...

Scollegarlo e rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato KRUPS (vedi elenco nell'opuscolo « KRUPS SERVICES »).

Smaltimento degli imballi e dell'apparecchio

L'imballo comprende esclusivamente materiali innocui per l'ambiente, che possono essere smaltiti conformemente alle disposizioni di riciclaggio in vigore.
Per lo smaltimento dell'apparecchio, rivolgersi presso il servizio comunale preposto.

Prodotti elettrici o elettronici da smaltire



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

-  Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
-  Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Português

Acabou de escolher um aparelho da gama KRUPS, destinado a facilitar as suas preparações culinárias, o facto que desde já agradecemos.

Descrição

a: Tampa doseadora	f: unidade do motor
b: Tampa com orifício central de enchimento	g: enrolador de cabo
c: Copo de vidro	
d: Junta de silicone	Acessório picador (consoante os modelos)
e: Base de plástico com lâminas em Inox	h: Copo

Os acessórios que acompanham o modelo que acabou de adquirir encontram-se indicados na etiqueta situada na parte superior da embalagem.

Conselhos de segurança importantes

- Aquando da utilização de aparelhos eléctricos, as instruções de segurança de base seguintes devem ser sempre respeitadas:
- **Leia atentamente as instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta a KRUPS de qualquer responsabilidade**
- **Nunca deixe o aparelho funcionar sem vigilância, especialmente na presença de crianças ou de pessoas deficientes.**
- Verifique se a voltagem da rede eléctrica é compatível com aquela indicada na placa sinalética do aparelho. Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- O seu aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.
- Retire a ficha da tomada após cada utilização, antes de proceder a qualquer limpeza ou em caso de corte de corrente eléctrica.
- Nunca introduzir os dedos ou qualquer outro objecto no copo da liquificadora enquanto o aparelho estiver a funcionar.
- Manipule com cuidado as lâminas, elas estão muito afiadas e podem feri-lo.
- **Não utilize o aparelho se o mesmo não estiver a funcionar correctamente, ou se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados. Por forma a evitar qualquer perigo, faça-os substituir, obrigatoriamente, por um Serviço de Assistência Técnica KRUPS (ver a lista no folheto anexo).**
- Qualquer outra intervenção para além da limpeza e da manutenção habitual pelo cliente deverá ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado KRUPS (ver lista no folheto anexo).
- **Não coloque o aparelho, o cabo eléctrico ou a tomada dentro de água ou de qualquer outro líquido.**
- Não deixe o cabo eléctrico pendurado ao alcance das crianças, perto ou em contacto com as partes quentes do aparelho, perto de uma fonte de calor ou de uma aresta afiada.
- Para sua segurança, **utilize apenas acessórios e peças de origem KRUPS adaptadas ao seu aparelho.**

- Utilize o aparelho sobre um plano de trabalho sem inclinações, limpo e seco.
- Nunca coloque o copo liquidificador a funcionar sem ingredientes ou apenas com frutos secos, e nunca deite líquidos a ferver no copo.
- Nunca utilize o aparelho durante mais de 3 minutos sem interrupção. Deixe arrefecer o aparelho antes de voltar a colocá-lo em funcionamento após 3 minutos de utilização ininterrupta.
- Não coloque os acessórios no microondas, e não os esterilize.
- Não trabalhe com o cabelo comprido solto, com uma echarpe, gravata, etc. pendurados por cima dos acessórios em funcionamento.
- Utilize sempre o copo liquidificador com a tampa

Precauções de utilização

Quando misturar ingredientes sólidos, corte-os em pedaços de 2 centímetros de comprimento no máximo.

Deite os ingredientes no copo liquidificador, começando por verter os alimentos líquidos, sem ultrapassar o nível máximo indicado:

- 1.5 l para as misturas espessas
- 1.25 l para as preparações líquidas

Para acrescentar ingredientes durante a preparação, retire a tampa doseadora e introduza os ingredientes pelo orifício de enchimento da tampa.

Se os ingredientes ficarem colados às paredes do copo durante a preparação, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.

Retire o conjunto copo liquidificador da unidade do motor.

Com ajuda de uma espátula, faça descer os ingredientes em direcção à lâmina. **NUNCA** coloque as mãos ou os dedos na taça de vidro nem na proximidade da lâmina.

Antes de utilizar

Antes de utilizar a sua liquidificadora KRUPS pela primeira vez, lave a tampa, a taça, a tampa doseadora e o acessório picador (consoante o modelo) com água quente e detergente para a loiça, por forma a remover eventuais poeiras provenientes da embalagem.

Passe por água e seque-os cuidadosamente.

Nunca mergulhe a unidade do motor em água e nunca deite água por cima da mesma.

Utilização

Montagem do copo de vidro:

- Coloque a junta de silicone sobre a base de plástico, no fundo. Coloque o copo de vidro sobre a base e rode-o um quarto de volta **(1, 2, 3)**.
 - Coloque o copo de vidro sobre a unidade do motor **(4)**, duas posições são possíveis: pega virada para a direita ou para a esquerda..
 - A base adapta-se perfeitamente à unidade do motor, não é necessário forçar ou rodar para posicioná-la correctamente..
 - Assegure-se de que o copo de vidro ficou correctamente colocado sobre a base.
- NB:** Por forma a garantir a máxima segurança, o aparelho não funciona sem o copo de vidro estar correctamente colocado sobre a base.

Utilização:

- Verta os ingredientes no copo de vidro. Para uma mistura mais homogénea, introduza primeiro os ingredientes líquidos e coloque a liquidificadora KRUPS em funcionamento durante um curto espaço de tempo antes de introduzir os ingredientes sólidos.
- Coloque a tampa sobre o copo e bloqueie-a..

A tampa deve estar sempre no devido lugar quando o aparelho estiver a funcionar. Ligue o aparelho. Coloque o aparelho em funcionamento premindo na tecla que corresponde à função desejada. É possível mudar de função enquanto o aparelho estiver a funcionar, sem o desligar, mediante uma simples pressão sobre a tecla da nova função desejada. Para acrescentar ingredientes durante a preparação, retire a tampa doseadora e acrescente os ingredientes pelo orifício da tampa.

Tecla «Vari-pulse»



- Para utilizar a função «Vari-Pulse» prima na tecla «Vari-Pulse», o indicador luminoso pisca. Prima a tecla «receita» da sua escolha: enquanto for mantida a pressão sobre a tecla, a liquificadora funciona. Liberte a tecla e o aparelho pára. Prima por impulsos, obtém um funcionamento instantâneo que permite controlar a textura da preparação. Para anular a função «Vari-Pulse», prima novamente a tecla «Vari-Pulse» o indicador apaga-se, a função «Vari-Pulse» é desactivada.

Tecla AUTO-ICE / GELO PICADO



- Para picar gelo, coloque os pedaços de gelo no copo e coloque a tampa no devido lugar. **NÃO É NECESSÁRIO ACRESCENTAR ÁGUA.** Utilize a função gelo picado premindo na tecla «AUTO ICE».
- Quando tiver terminado a preparação, desligue o aparelho premindo na tecla «OFF» . Retire a ficha da tomada. Retire o copo de vidro apenas quando o aparelho estiver parado e as lâminas imobilizadas.

Acessório picador (consoante os modelos)

O acessório picador permite-lhe picar em alguns segundos: coentros, pimenta, pimenta de Caiena, damascos secos, etc.

O acessório picador permite-lhe picar 60 g de damascos secos em cerca de 10 segundos, na velocidade 

Não utilize esta tecla para preparações líquidas.

Se o modelo que acabou de comprar não inclui o acessório picador, é possível adquiri-lo junto do seu revendedor habitual ou de um Serviço de Assistência Técnica autorizado KRUPS.

Acessório picador ref. 4974267

Conselhos práticos

	PREPARAÇÕES	COMENTÁRIOS
	GELO PICADO	Para gelo finamente picado, trabalhe com 6 a 10 grandes pedaços de gelo no máximo (nível 1/3 l)
	GARAMM MASALA	Coloque os ingredientes no copo de vidro da liquidificadora e trabalhe até obtenção do resultado desejado. É possível passar para  no fim da preparação para afinar.
	SOPAS	Coloque os ingredientes, crus ou cozidos, no copo, sem ultrapassar o nível de 1,5 l. Trabalhe durante cerca de 1 min.
	COKTAILS DE FRUTOS FRESCOS	Descasque os frutos, retire-lhes os caroços e as pevides grandes. Corte os frutos em grandes pedaços. Coloque todos os ingredientes (frutos, sumo e outros) no copo e trabalhe até que a mistura fique homogênea (cerca de 1 min)
	MOLHOS E SUMOS DE TOMATE	Coloque todos os ingredientes no copo começando pelos líquidos. Para limitar os salpicos preveja uma quantidade mínima que cubra as lâminas.
	PURÉS DE LEGUMES COZIDOS	Coloque os legumes e um pouco de suco de cozedura. Trabalhe até obter a consistência desejada. Se a preparação for compacta, utilize a função «Vari-Pulse» para facilitar o trabalho. Não hesite em parar o aparelho durante a preparação para fazer descer os ingredientes em direcção às lâminas. É desaconselhada a utilização do aparelho para fazer puré de batata.
	RECHEIO DE LEGUMES	Coloque todos os ingredientes no copo começando pelos líquidos. Se a preparação for espessa, utilize a função «Vari-Pulse» para facilitar o trabalho no início da preparação. Não hesite em parar o aparelho durante a preparação para fazer descer os ingredientes em direcção às lâminas.

	PREPARAÇÕES	COMENTÁRIOS
	PARMESÃO E QUEIJOS RIJOS	Corte os queijos em grandes cubos e trabalhe até obter a fineza desejada. Inicie o trabalho com o funcionamento instantâneo «Vari-Pulse».
	PÃES E TERRINAS DE PEIXE	Coloque todos os ingredientes no copo, começando pelos líquidos. Se a mistura for espessa, utilize a função «Vari-Pulse» para facilitar o trabalho no início da preparação. Não hesite em parar o aparelho durante a preparação para fazer descer os ingredientes em direcção às lâminas.
	COMPOTAS DE FRUTOS COZIDOS, MOLHOS DE FRUTOS CRUS	Coloque todos os ingredientes no copo. Para limitar os salpicos, preveja uma quantidade mínima que cubra as lâminas
	MASSAS PARA CREPES, "WAFFLES", FILHÓS, PUDINS.	Coloque todos os ingredientes na taça terminando na farinha que pode ser acrescentada de uma só vez ou progressivamente durante a preparação, pelo orifício de enchimento da tampa. Não ultrapasse 1.5l de preparação
	MASSAS PARA BARRAR E MOLHOS DE SALADA À BASE DE QUEIJO BRANCO OU DE IOGURTE	Comece por picar grosseiramente os alimentos rijos e as ervas, utilizando a função  em seguida acrescente o queijo ou o iogurte e trabalhe até obtenção de uma preparação homogénea. Não hesite em parar o aparelho durante a preparação para fazer descer os ingredientes em direcção às lâminas se for necessário.
	BATIDOS COM FRUTOS (Framboesa, banana, manga...)	Coloque todos os ingredientes no copo da liquidificadora e trabalhe até obtenção de uma preparação homogénea. Os melhores resultados são obtidos com 1/2l de leite frio. Como a preparação aumenta de volume, utilize no máximo 1 litro de leite.
	CEBOLAS, CHALOTAS,	Corte-as em 4 e trabalhe até obter a fineza desejada. Se for necessário, não hesite em parar o aparelho durante a preparação para fazer descer os ingredientes em direcção às lâminas. Quantidade máxima : 300 g

	PREPARAÇÕES	COMENTÁRIOS
	NOZES, AVELÃS AMÊNDOAS	Coloque os frutos no copo da liquidificadora e trabalhe até obter a grossura desejada. Para um melhor controlo do resultado, é preferível trabalhar com pequenas quantidades: 50 a 100g no máximo
	BOLACHAS, BISCOITOS, PÃO SECO, TOSTAS	Corte os ingredientes em pedaços grandes. Coloque-os no copo liquidificador e trabalhe até obtenção do resultado desejado. Para um bom resultado, é preferível trabalhar com pequenas quantidades: 40 a 50g.
	MOLHO DE ABACATE	Coloque todos os ingredientes no copo, começando pelos mais líquidos e trabalhe até tudo ficar picado. Pode passar durante alguns segundos para a função  no final da preparação para homogeneizar
	BATIDOS DE CAFÉ CHOCOLATE, BAUNILHA...	Coloque todos os ingredientes no copo e trabalhe até obtenção de uma mistura homogénea e espumosa. Os melhores resultados são obtidos, com 1/2l de leite. Como a preparação aumenta de volume, utilize, utilize no máximo 1 litro de leite
	MAIONESE	Coloque no copo o ovo, a mostarda, o vinagre ou o sumo de limão e o sal. Acrescente o volume de uma tampa doseadora de óleo (75 ml).Trabalhe até que a maionese fique "ligada". Acrescente o resto do óleo (200 ml) em pequenas quantidades. Para evitar salpicos, pare o aparelho sempre que acrescentar óleo.
	SUMO DE FRUTOS ULTRACONGELA- DOS	Coloque o sumo de frutos congelados e o volume de água recomendado no copo da liquidificadora. Trabalhe durante alguns segundos. Não misture durante demasiado tempo por forma a evitar a formação de espuma.
	PREPARAÇÕES INSTANTÂNEAS PARA DIETAS, SOBREMESAS, LEITE EM PÓ...	Coloque todos os ingredientes no copo e trabalhe durante 10 a 15 s no máximo para homogeneizar a preparação. Para limitar a formação de espuma, é igualmente possível utilizar a função "Vari-Pulse".
	MOLHO VINAGRETE	Comece por picar os produtos rijos e as ervas, caso existam, com a função  em seguida acrescente o resto dos ingredientes e trabalhe durante 15 a 20 s. Por forma a evitar salpicos, o líquido a misturar deve cobrir as lâminas (aproximadamente 250ml).

Limpeza

Assegure-se sempre que a liquidificadora KRUPS está desligada antes de proceder à limpeza . Lave cuidadosamente o copo de vidro e os seus diferentes elementos (ver esquema) em água quente com detergente para a loiça e passe abundantemente por água.

Nunca utilize esfregões para a loiça susceptíveis de riscar o material.

Enxagúe e seque cuidadosamente cada elemento.

O copo de vidro, a base de plástico com lâminas em Inox e o corpo do acessório podem ser lavados na máquina de lavar-loiça: coloque os diferentes elementos desmontados na máquina de lavar-loiça.

Atenção:

Manipule as lâminas com muito cuidado.

Elas estão afiadas e podem causar ferimentos.

Limpe a unidade do motor com um pano húmido .

Nunca coloque dentro ou debaixo de água a unidade do motor.

Se o seu aparelho não funcionar, o que fazer?

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O aparelho não funciona	A tomada não está ligada	Ligue o aparelho a uma tomada com voltagem adaptada.
	A taça ou acessório não estão colocados correctamente na unidade do motor	Verifique se a taça ou o acessório estão correctamente colocados
Vibrações excessivas	O produto não está colocado em cima de uma superfície plana	Coloque o produto sobre uma superfície plana
	O copo ou o acessório estão mal colocados sobre a unidade do motor	Verifique o funcionamento correcto do copo ou do acessório
Fugas da tampa	Volume de ingredientes em excesso	Não ultrapassar o nível máximo do copo (1,5l) para as preparações espessas e 1,25 l para as preparações muito líquidas)
	A tampa não está bem colocada	Bloqueie correctamente a tampa sobre o copo da liquidificadora
Fuga pela parte inferior da taça	Falta a junta de silicone ou a mesma está incorrectamente montada	Verifique a presença da junta e o correcto posicionamento da mesma
	Junta deformada ou deteriorada	Substitua a junta. Ela encontra-se disponível no Serviço de Assistência Técnica autorizado KRUPS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A lâmina não gira facilmente	Pedaços de alimentos demasiado grandes ou demasiado rijos	Reduza o tamanho ou a quantidade de alimentos. Acrescente líquido

O seu aparelho continua sem funcionar?

Desligue-o e dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizada KRUPS (ver a lista no folheto anexo).

Eliminação dos materiais da embalagem e do aparelho

A embalagem é composta exclusivamente por materiais que não são nocivos para o meio ambiente, e que podem ser descartados em conformidade com as disposições de reciclagem em vigor.

Para deitar fora o aparelho, informe-se junto do serviço adequado na Câmara Municipal da sua autarquia ou dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica Krups.,

Produto eléctrico ou electrónico em fim de vida



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

i O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

→ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento

Vi tackar för att du har valt en KRUPS-apparat för att underlätta din matlagning.

Beskrivning

a: Doseringslock
b: Lock med central påfyllningsöppning
c: Glasskål
d: Silikonpackning
e: Plastsockel med knivblad i rostfritt stål

f: Motorblock
g: Sladdförvaring

Kvarntillbehör (beroende på modell)
h: Skål

Inkluderade tillbehör till den inköpta modellen anges på etiketten som sitter på förpackningen.

Viktiga säkerhetsföreskrifter

Vid användning av elektriska apparater måste alltid följande säkerhetsföreskrifter följas:

- **Läs noga igenom bruksanvisningen innan apparaten tas i bruk: - Felaktigt användande av apparaten fritar KRUPS från allt ansvar.**
- **Låt inte apparaten vara i gång utan uppsikt, framför allt om mindre barn eller handikappade personer finns i närheten.**
- Kontrollera att apparatens mätarspänning överensstämmer med spänningen i elnätet. **Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.**
- Apparaten är endast avsedd för matlagning i hemmet.
- Koppla alltid ur apparaten efter användning, innan rengöring eller vid elavbrott.
- Stoppa inte ner fingrarna eller andra föremål i mixerskålen när apparaten är i gång.
- Hantera knivbladen försiktigt. De kan skada dig.
- **Använd inte apparaten om den inte fungerar korrekt, om den har skadats eller om sladden eller stickkontakten har skadats. För att undvika all fara, låt en auktoriserad KRUPS-verkstad (se förteckning i serviceboken) byta dessa delar.**
- Alla ingrepp utöver normal rengöring och underhåll av konsumenten skall genomföras av en auktoriserad serviceverkstad (se förteckning i KRUPS servicebok).
- Apparaten, sladden eller stickkontakten får inte doppas i vatten eller annan vätska.
- Låt inte sladden hänga inom räckhåll för barn. Den får inte ligga i närheten av de heta delarna på apparaten, nära en värmekälla eller över vassa kanter.
- För din säkerhet, använd endast tillbehör och reservdelar som är särskilt anpassade för din apparat.
- Använd apparaten på en plan, ren och torr yta.
- Sätt aldrig igång mixerskålen utan ingredienser eller enbart med torra produkter och håll aldrig i kokande vätska.
- Använd inte apparaten mer än 3 minuter i taget. Vänta några minuter innan du sätter i gång den igen efter 3 minuters oavbruten gång.
- Tillbehören får inte användas i mikrovågsugn eller desinficeras.
- Låt inte långt hår, sjalen, slipsen etc. hänga ned över tillbehören vid körning.
- Använd alltid mixerskålen med locket påsatt.

Försiktighetsåtgärder vid användning

När fasta ingredienser skall blandas skär dem i bitar på högst 2 cm långa.

Håll alltid flytande ingredienser först i glasskålen innan de fasta ingredienserna tillsätts.

Se till att angiven maximinivå inte överskrids:

- 1,5 liter för tjocka blandningar
- 1,25 liter för flytande beredningar

Om du vill tillsätta ingredienser när blandningen har börjat, ta bort doseringslocket och tillsätt ingredienserna genom påfyllningshålet i locket.

Om ingredienserna fastnar på skålens väggar vid blandningen, stanna apparaten och koppla ifrån den.

Ta bort blandningsskålen från motorblocket. Med hjälp av en spatel skrapa ner beredningen mot knivbladet. Stoppa **aldrig** ned händerna eller fingrarna i glasskålen eller i närheten av knivbladet.

Före första användning

Innan du använder KRUPS mixer för första gången, rengör locket, skålen, doseringslocket och kvarmtillbehöret (beroende på modell) med vatten och lite diskmedel för att ta bort eventuellt damm från förpackningen.

Skölj noga och torka av.

Doppa aldrig ned motorblocket i vatten och skölj det inte under rinnande vatten.

Bruksanvisning

lhoppsättning av glasskålen

- Sätt fast silikonpackningen i botten på plastsockeln. Sätt glasskålen på sockeln och skruva ett kvarts varv (**1, 2, 3**).
- Placera den monterade glasskålen på motorblocket (4), två lägen är möjliga: handtaget åt vänster eller åt höger.
- Sockeln passar perfekt på motorblocket, du behöver inte trycka fast den med våld eller vrida den för att den skall komma i rätt läge.

Se till att glasskålen är rätt påskruvad på sockeln.

OBS! För maximal säkerhet kan inte sockeln ensam driva apparaten. Glasskålen måste monteras på först.

lgångsättning

- Lägg alla ingredienser i glasskålen. För att få en jämn blandning, tillsätt först de flytande ingredienserna och kör Krups mixern ett kort ögonblick innan du tillsätter de fasta ingredienserna.
- Sätt på locket på skålen och lås det.
- Locket ska alltid sitta på plats innan apparaten sätts i gång. Anslut apparaten. Sätt i gång apparaten genom att trycka på den knapp som svarar mot önskad funktion. Du kan byta funktion under användningen utan att stanna apparaten genom en lätt tryckning på knappen för den nya önskade funktionen. Om du vill tillsätta ingredienser under blandningens gång, ta bort doseringslocket och tillsätt ingredienserna genom påfyllningshålet.

"Vari-pulse"-knapp



- Tryck på "Vari Pulse"-knappen för att använda den funktionen. Kontrolllampan blinkar. Tryck på valfri receptknapp: mixern kommer att fortsätta gå så länge knappen hålls nedtryckt. Släpp knappen så stannar apparaten. Genom ett successivt tryckande på denna knapp svarar apparaten omedelbart och beredningens finhetsgrad kan sålunda kontrolleras. För att inaktivera "Vari-Pulse" funktionen, tryck på "Vari-Pulse"-knappen igen. Indikationslampan släcks och "Vari-Pulse" är inaktiverat.

AUTO-ICE-knappen



- För att krossa is, lägg isbitarna i skålen och sätt på locket. **VATTEN BEHÖVER INTE TILLSÄTTAS.** Använd funktionen krossad is genom att trycka på "AUTO-ICE".
- När blandningen är klar, stoppa apparaten genom att trycka på OFF-knappen (stopp). Koppla ifrån apparaten. Ta bort glasskålen när apparaten har stannat och knivbladen inte längre roterar.

Kvarntillbehör (beroende på modell)

Med hjälp av kvarntillbehöret kan du på några sekunder hacka koriander, peppar, cayennepeppar, torkade aprikoser, etc.

Med hjälp av kvarntillbehöret hackar du 60 g torkade aprikoser på högst 10 sekunder, i hastighet

Denna funktion får inte användas för flytande beredningar.

Om den modell som du har köpt inte har kvarntillbehöret kan du köpa det hos din vanliga återförsäljare eller från en auktoriserad KRUPS serviceverkstad.

Kvarntillbehör art.nr. **4974267**

Praktiska råd

INSTÄLLNING	BEREDNING	KOMMENTAR
	KROSSAD IS	För att få finkrossad is, kör med högst 6-10 stora isbitar (nivå 1/3 liter)
	GARAM MASALA	Lägg ingredienserna i mixerns glasskål och kör tills du har fått önskat resultat Du kan köra på  i slutet av beredningen för finare blandning.
	SOPPOR	Lägg samtliga råa eller kokta ingredienser i skålen utan att överskrida 1,5 l. Kör i ca 1 minut.
	COCKTAIL PÅ FÄRSK FRUKT	Skala frukterna och ta bort kärnorna. Skär frukten i stora bitar. Lägg ingredienserna (frukt, juice etc.) i skålen och kör tills du får en jämn blandning (ca 1 minut).
	TOMATSÅS OCH TOMATPURÉ	Tillsätt alla ingredienser i skålen, de flytande ingredienserna först. För att undvika stänk tillsätt tillräckligt med ingredienser för att täcka knivarna.
	PURÉ AV KOKTA GRÖNSAKER	Tillsätt grönsaker och lite kokspad i skålen. Kör tills du har fått önskad konsistens. Om beredningen blir för kompakt, använd "Vari-Pulse" funktionen för att underlätta arbetet. Tveka inte att stanna apparaten under beredningen för att fösa ned ingredienserna mot kniven. Vi rekommenderar inte att använda mixerna till att göra potatismos.
	GRÖNSAKSFYLLNING	Tillsätt alla ingredienser i skålen, de flytande ingredienserna först. Om blandningen är tjock, använd "Vari-Pulse" funktionen för att underlätta arbetet i början av beredningen. Tveka inte att stanna apparaten under beredningen för att fösa ned ingredienserna mot kniven.
	PARMESAN OCH HÅRDA OSTAR	Skär ostarna i stora kuber och kör tills du får önskad konsistens. Du kan gärna använda "Vari-Pulse" funktionen i början.

INSTÄLLNING	BEREDNING	KOMMENTAR
	FISKBULLAR OCH FISKPATÉ	Tillsätt alla ingredienser i skålen, de flytande ingredienserna först. Om blandningen är tjock, använd "Vari- Pulse" funktionen för att underlätta arbetet i början av beredningen. Tveka inte att stanna apparaten under beredningen för att fösa ned ingredienserna mot kniven.
	KOMPOTT AV KOKT FRUKT, PURÉ AV RÅ FRUKT	Tillsätt alla ingredienser i skålen. För att undvika stänk, tillsätt tillräckligt med ingredienser för att täcka knivarna.
	SMET TILL PANNKAKOR, VÄFFLOR, MUNKAR OCH UGNSPANNKAKA	Tillsätt alla ingredienser i skålen genom påfyllningshålet i locket. Ta mjölet sist, antingen allt på en gång eller lite i taget. Överskrid inte 1,5 liter för beredningen.
	BREDBARA SMÖRGÅSPÅLÄG G OCH SALLADSSÅSER BASERADE PÅ KESO ELLER YOGHURT	Börja med att grovhacka de hårda ingredienserna och örterna med hjälp av funktionen  , tillsätt därefter ost eller yoghurt och kör tills du får en jämn blandning. Tveka inte att stanna apparaten under beredningen för att fösa ned ingredienserna mot kniven.
	MILKSHAKE MED FRUKT (hallon, banan, mango...)	Lägg alla ingredienserna i mixerskålen och kör tills du får en jämn blandning. Du får bästa resultat med en 1/2 liter kall mjölk. Eftersom blandningens volym ökar under beredningen, använd högst 1 liter mjölk.
	LÖK OCH SCHALOTTENLÖK	Skär lökarna i 4 delar och kör tills du får önskad konsistens. Tveka inte att stanna apparaten under beredningen för att fösa ned ingredienserna mot kniven. Maximal mängd: 300 g.
	VALNÖTTER HASSELNÖTTER OCH MANDEL	Lägg dem i mixerskålen och kör tills du får önskad hackningsgrad. För bästa resultat bör du använda små mängder: högst 50-100 g
	KNÄCKEBRÖD, KEX, TORKAT BRÖD, SKORPOR	Skär ingredienserna i stora bitar. Lägg dem i mixerskålen och kör tills du får önskat resultat. För bästa resultat bör du använda små mängder: 40-50 g.

INSTÄLLNING	BEREDNING	KOMMENTAR
	GUACAMOLE	Tillsätt alla ingredienser i skålen, de flytande ingredienserna först, och kör tills alltsammans är hackat. Du kan avslutningsvis köra i  i några sekunder för att få en jämn blandning.
	MILKSHAKE MED KAFFE, CHOKLAD, VANILJ ETC.	Tillsätt alla ingredienserna i skålen och kör tills du får en jämn skummande blandning. Bästa resultat får du med 1/4 liter kall mjölk. Eftersom beredningens volym ökar vid blandningen, använd högst 1 liter mjölk.
	MAJONNÄS	Tillsätt ägg, senap, vinäger eller pressad citron och salt i skålen. Tillsätt ett doseringslock olja (75 ml). Kör tills majonnäsen tjocknar. Tillsätt resten av oljan (200 ml) i små mängder. För att undvika stänk, stanna apparaten när du tillsätter olja.
	JUICE GJORD PÅ DJUPFRYST FRUKT	Lägg det frysta fruktjuiceblocket och rekommenderad mängd vatten i mixerskålen. Kör i några sekunder. Blanda inte för länge för att undvika skumbildning.
	SNABBEREDNINGAR FÖR DIETER, PULVERDESSERTER ETC.	Tillsätt alla ingredienserna i skålen och kör i högst 10-15 sekunder för att få en jämn beredning. För att undvika skumbildning kan du också använda "Vari-Pulse" funktionen.
	VINÄGRETT	Börja med att hacka de hårda ingredienserna och örterna på läge  , tillsätt därefter resten av ingredienserna och kör i 15-20 sekunder. För att undvika stänk bör den vätska som skall blandas täcka kniven (ca 250 ml).

Rengöring

Se till att KRUPS-mixern alltid är fränkopplad före rengöring.

Diska noga glasskålen och dess olika delar (se plan) i hett vatten med lite diskmedel och skölj i rikligt med vatten.

Använd inte stålull som kan repa materialet.

Skölj och torka varje del noga.

Glasskålen, plastsockeln med knivblad i rostfritt stål och tillbehören kan diskas i diskmaskin: Ta först isär delarna och lägg dem sedan i diskmaskinen.

Varning:

Hantera knivbladen försiktigt. De är extremt vassa och kan ge upphov till skador.

Rengör motorblocket med en fuktad trasa.

Doppa aldrig ned motorblocket i vatten och skölj det inte under rinnande vatten.

Vad ska jag göra om apparaten inte fungerar?

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Apparaten fungerar inte	Kontakten är inte inkopplad.	Anslut apparaten till en kontakt med samma spänning.
	Skålen eller tillbehöret sitter inte riktigt rätt på motorblocket	Kontrollera att skålen eller tillbehöret sitter rätt.
För kraftiga vibrationer	Apparaten står inte på en plan yta.	Ställ apparaten på en plan yta.
	Skålen eller tillbehöret sitter inte riktigt rätt på motorblocket	Kontrollera att skålen eller tillbehöret sitter rätt.
Läcka från locket	För stor mängd ingredienser	Överskrid aldrig skålens högsta nivå (1,5 liter för tjocka beredningar och 1,25 liter för mycket tunna beredningar)
	Locket sitter inte riktigt rätt	Lås locket korrekt på blandarskålen
Läcka från skålens botten	Silikonpackningen saknas eller sitter fel	Kontrollera att packningen sitter korrekt på plats
	Silikonpackningen är deformerad eller i dåligt	Byt ut packningen. Du finner den i ett godkänt KRUPS servicecenter.
	För stora eller för hårda bitar av livsmedel	Minska storlek och mängd livsmedel. Tillsätt vätska.

Fungerar apparaten fortfarande inte?

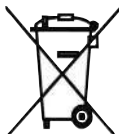
Koppla ifrån apparaten och ta kontakt med en auktoriserad KRUPS serviceverkstad (se förteckning över verkstäder i handboken "KRUPS SERVICE")

Eliminering av förpackningsmaterial och apparaten

Förpackningen innehåller endast material som är ofarliga för miljön och som kan kastas i enlighet med gällande återvinningsbestämmelser.

För kassering av apparaten, kontakta lämplig myndighet i din kommun.

Göra sig av med elektrisk eller elektronisk produkt



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.

Tak fordi De har valgt et apparat af mærket KRUPS, der er beregnet til at gøre Deres madlavning lettere.

Beskrivelse

a :	Doseringsprop	f :	Motordel
b :	Låg med centralt påfyldningshul	g :	Opbevaringsrum til ledning
c :	Glasskål		
d :	Samlering i silikone	Tilbehørs-kværn (afhængigt af model)	
e :	Plastik-sokkel med knivsblade i rustfrit stål	h :	Skål

De tilbehørsdele, der følger med den model, De lige har købt, er angivet på etiketten foran på emballagen.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Ved anvendelse af elektriske apparater skal følgende grundlæggende sikkerhedsanvisninger altid følges:

- **Læs brugsanvisningen grundigt, inden apparatet tages i brug. Såfremt brugsanvisningen ikke følges, fritages KRUPS for ethvert ansvar.**
- **Hold altid opsyn med apparatet under brug, i særdeles når der er børn eller handicappede personer tilstede.**
- Kontroller at strømforsyningsspændingen på Deres apparat svarer til spændingen på de elektriske installationer. **Garantien bortfalder ved forkert strømtilslutning.**
- Apparatet skal udelukkende anvendes til madlavning, til husholdningsbrug og inden døre.
- Afbryd altid strømmen til apparatet og tag stikket ud, så snart De er færdig med at anvende det, ved rengøring og i tilfælde af strømafbrydelser.
- Stik aldrig fingrene eller enhver anden genstand ned i blenderskålen, mens apparatet er i brug.
- Knivsbladene skal håndteres med forsigtighed. De kan komme til at skære Dem.
- **Apparatet må ikke anvendes, hvis det ikke fungerer korrekt, hvis det er blevet beskadiget, eller hvis strømforsyningsledningen eller stikket er beskadiget. Beskadigede dele skal af sikkerhedsmæssige grunde erstattes hos en autoriseret KRUPS-forhandler (se listen i KRUPS-servicehåndbogen).**
- Reparationer og service, der ikke vedrører almindelig rengøring og vedligeholdelse, skal foretages af en autoriseret forhandler (se listen i KRUPS-servicehåndbogen).
- **Hverken apparat, strømforsyningsledning eller stik må kommes i vand eller anden væske.**
- Lad ikke strømforsyningsledningen ligge inden for børns rækkevidde, i nærheden af eller i kontakt med apparatets varme dele, i nærheden af en anden varmekilde eller således, at den hænger ned over skarpe hjørner.
- For Deres egen sikkerheds skyld **skal De altid kun anvende tilbehør og enkeltdele, der er specielt beregnet til apparatet.**

- Apparatet skal anvendes på en plan overflade, der er ren og tør.
- Start aldrig apparatet med en tom blenderskål eller udelukkende med tørre ingredienser i skålen. Hæld aldrig kogende væske i blenderskålen.
- Apparatet må ikke anvendes i mere end 3 minutter ad gangen uden stop. Vent et par minutter, inden apparatet startes igen efter 3 minutters uafbrudt brug.
- Tilbehørsdelene må ikke kommes i mikroovnen og må heller ikke desinficeres.
- Langt hår, tørklæder, slips mm. må ikke hænge ned over tilbehørsdelene under brug.
- Låget skal altid være anbragt på blenderskålen under brug.

Forholdsregler ved brug

Ved blendning af faste ingredienser skal ingredienserne skæres ud i stykker på højst 2 cm. Hæld altid flydende ingredienser i glasskålen først, inden faste ingredienser tilsættes tilsættes og uden at overskride det angivne maksimumniveau :

- 1,5 l for faste blandinger
- 1,25 l for flydende tilberedninger.

De kan tilsætte ingredienser efter, at blendningen er gået i gang, ved at fjerne doseringsproppen fra låget og tilsætte ingredienserne gennem påfyldningshullet i låget. Stop apparatet og afbryd strømmen, hvis der sidder ingredienser fast langs skålens sider under blendningen.

Fjern blenderskålen fra motordelen.

Skub madstykkerne ned på knivsbladene med en spatel. Stik **ALDRIG** hånden eller fingrene ned i glasskålen eller ned i nærheden af knivsbladene.

Inden brug

Inden De anvender Deres KRUPS-blender første gang, skal De rengøre låget, skålen, doseringsproppen og tilbehørs-kværnen (afhængigt af model) med vand med opvaskemiddel i for at fjerne eventuelt støv fra emballagen.

Skyl delene grundigt og tør dem godt af.

Motordelen må aldrig dyppes i vand eller kommes under rindende vand.

Anvisninger til brug af blenderen

Samling af glasskålen:

- Anbring silikone-samlingsringen nede i bunden af plastik-soklen. Placer glasskålen på soklen og drej den en kvart omgang rundt (1, 2, 3).
- Anbring den samlede glasskål på motordelen (4). Der er to mulige positioner: Enten med håndtaget til højre eller med håndtaget til venstre.
- Soklen passer perfekt på motordelen. Det er ikke nødvendigt at bruge krafter eller dreje soklen for at anbringe den rigtigt.
- **De skal sikre Dem, at glasskålen er låst rigtigt fast på soklen.**

NB: For at sikre maksimum sikkerhed kan apparatet ikke køre med soklen alene.

Glasskålen skal være samlet på forhånd.

Ibrugtagning

- Kom alle ingredienserne i glasskålen. Tilsæt først de flydende ingredienser og lad KRUPS-blenderen køre et lille øjeblik, inden de faste ingredienser tilsættes, for at opnå en mere homogen blanding.
- Kom låget på skålen og lås det fast.
- Låget skal altid være på, mens blenderen er i brug. Tilslut apparatet. Start apparatet ved at trykke på den knap, der svarer til den ønskede funktion. Det er muligt at skifte funktion undervejs uden at stoppe apparatet, ved et enkelt tryk på knappen for den nye funktion, der ønskes i stedet. Ingredienser kan tilsættes, mens der blendes, ved at fjerne doseringsproppen fra låget og tilføje ingredienserne gennem påfyldningshullet.

« Vari Pulse » knappen



- Tryk på « Vari Pulse » knappen for at anvende « Vari Pulse » funktionen. Kontrollampen blinker. Tryk på den ønskede knap til opskriften. Så længe knappen holdes nede, virker blenderen. Slippes knappen, stopper blenderen. Ved gentagne tryk opnår man at bruge blenderen i korte ryk. Det er herved muligt at kontrollere, hvor fin blandingen bliver. For at afbryde « Vari Pulse » funktionen, trykkes der på «Vari Pulse» knappen på ny. Lampen slukker og « Vari Pulse » funktionen deaktiveres.

AUTO-ICE knappen



- Knusning af is : Kom isterninger i skålen og sæt låget tilbage på plads. **DET ER IKKE NØDVENDIGT AT TILSÆTTE VAND.** Brug funktionen til at knuse is med ved at trykke på «AUTO ICE» knappen.
- Når blandingen er færdig, stoppes apparatet ved at trykke på "OFF» knappen (stop). Afbryd apparatet og tag stikket ud. Fjern først glasskålen, når apparatet er stoppet, og knivsbladene ikke længere roterer rundt.

Tilbehørs-kværnen (afhængigt af model)

Med tilbehørs-kværnen kan De på et par sekunder hakke: Koriander, peber, Cayennepeber, tørrede abrikoser osv.

Med tilbehørs-kværnen kan De hakke 60 g tørrede abrikoser på højst 10 sekunder på hastigheden



Tilbehørs-kværnen må ikke anvendes til flydende tilberedninger.

Hvis der ikke følger en tilbehørs-kværn med til den model, De lige har købt, er det muligt at anskaffe den hos Deres almindelige forhandler eller hos en autoriseret KRUPS-forhandler.

Tilbehørs-kværn, referencenummer: **4974267**.

Praktiske råd

INDSTILLING	TILBEREDNING	KOMMENTAR
	KNUST IS	Til finthakket is: Arbejd med højest 6 til 10 store isterninger (niveau 1/3 l).
	GARAM MASALA	Kom ingredienserne i glas-blenderskålen og brug blenderen, indtil det ønskede resultat opnås. Det er muligt at skifte over til  i slutningen af tilberedningen for at findele tilberedningen yderligere.
	SUPPER	Kom de rå eller kogte ingredienser i skålen, uden at overskride de 1.5 l. Brug blenderen i omkring 1 minut.
	FRISKE FRUGT-COCKTAILS	Skræl frugterne og fjern sten og store kerner. Skær frugterne i store stykker. Kom ingredienserne (frugt, juice og andet) i skålen og brug blenderen, indtil blandingen er homogen (ca. 1 minut).
	SAUCER OG TOMAT-COULIS	Kom ingredienserne i skålen – de flydende ingredienser først. Sørg for, at tilberedningen som minimum dækker knivsbladene for at undgå, at det sprøjter.
	PURÉ AF KOGTE GRØNTSAGER	Kom grøntsagerne og lidt kogevand i skålen. Brug blenderen indtil den ønskede konsistens er opnået. Hvis tilberedningen er kompakt, kan « Vari Pulse» funktionen anvendes for at lette blendningen. Stop gerne apparatet undervejs under tilberedningen for at skrabe ingredienserne ind mod knivsbladene. Det anbefales ikke at bruge blenderen til at lave kartoffelmos med.
	GRØNTSAGS-FARS	Kom alle ingredienserne i skålen – de flydende ingredienser først. Hvis blandingen er tyk, kan « Vari Pulse» funktionen anvendes for at lette blendningen i starten af tilberedningen. Stands gerne apparatet undervejs under tilberedningen for at skrabe ingredienserne ind mod knivsbladene.

INDSTILLING	TILBEREDNING	KOMMENTAR
	PARMESAN-OST OG HÅRDE OSTE	Skær osten ud i store terninger og brug blenderen indtil den ønskede findeling er opnået. De kan starte blandingen ved at bruge « Vari Pulse» funktionen.
	FISKETERRINER	Kom alle ingredienserne i skålen – de flydende ingredienser først. Hvis blandingen er tyk, kan « Vari Pulse» funktionen anvendes for at lette blandingen i starten af tilberedningen. Stands gerne apparatet undervejs under tilberedningen for at skrabe ingredienserne ind mod knivsbladene.
	FRUGTKOMPOT AF KOGT FRUGT FRUGTCOULIS AF RÅ FRUGT	Kom alle ingredienserne i skålen. Sørg for, at tilberedningen som minimum dækker knivsbladene for at undgå, at det sprøjter.
	DEJ TIL PANDEKAGER, VAFLER, ÆBLESKIVER OG FRUGTKAGE	Kom alle ingredienserne i skålen – med melet til sidst, hvor man kan tilsætte det hele på en gang eller lidt efter lidt, alt imens der blendes, ved at tilsætte det gennem påfyldningshullet i låget. Tilberedningen må ikke overskride 1.5l.
	SMØREPÅLÆG OG SALATDRESSING PÅ BASIS AF KVARK (« FROMAGE BLANC ») ELLER YOGHURT	Begynd med at grofthakke de hårde ingredienser og krydderurterne ved at anvende funktionen  Tilsæt derefter osten eller yoghurten og anvend blenderen, indtil tilberedningen er blevet homogen. Stands gerne apparatet undervejs under tilberedningen for at skrabe ingredienserne ned mod knivsbladene, hvis det er nødvendigt.
	MILK-SHAKES MED FRUGT (hindbær, banan, mango...)	Kom alle ingredienserne i blenderskålen og brug blenderen, indtil tilberedningen er blevet homogen. Det bedste resultat fås med 1/2l kold mælk. Da tilberedningen vokser i volumen ved blandingen, skal der højst anvendes 1l mælk.
	LØG, SKALOTTELØG	Skær løgene i 4 dele og anvend blenderen, indtil den ønskede findeling er opnået. Stands gerne apparatet undervejs under tilberedningen for at skrabe ingredienser ned mod knivsbladene, hvis det er nødvendigt. Maksimum mængde til blanding: 300g.

INDSTILLING	TILBEREDNING	KOMMENTAR
	NØDDER, HASSELNØD- DER, MANDLER	Kom nødderne i blenderskålen og brug blenderen, indtil den ønskede hakning er opnået. For at kontrollere resultatet bedre er det at foretrække, at man blander i mindre portioner ad gangen - højst 50 til 100g.
	KIKS, TVEBAK- KER, TØRT BRØD	Skær ingredienserne i store stykker. Kom dem i blenderskålen og brug blenderen, indtil det ønskede resultat er opnået. For at få et godt resultat er det at foretrække, at man blander i mindre portioner ad gangen – 40 til 50g.
	GUACAMOLE	Kom alle ingredienserne i skålen – de mest flydende først. Brug blenderen, indtil det hele er hakket. De kan skifte til funktionen  til sidst for at gøre tilberedningen ensartet.
	MILK-SHAKES MED KAFFE, CHOKOLADE, VANILJE...	Kom alle ingredienserne i skålen og brug blenderen, indtil der er opnået en homogen og skummende blanding. Det bedste resultat fås med 1/2l mælk. Da tilberedningen vokser i volumen ved blendningen, skal der højst anvendes 1l mælk.
	MAYONNAISE	Kom æg, sennep, salt og eddike eller citronsaft i skålen. Tilsæt en propfuld olie fra doseringsproppen (75 ml). Brug blenderen, indtil mayonnaisen tager form. Tilsæt resten af olien (200 ml) lidt ad gangen. Stands apparatet, hver gang De tilsætter olie for at undgå, at det sprøjter.
	FROSSEN FRUGTJUICE	Kom den frosne blok frugtjuice og den anbefalede mængde vand i blenderskålen. Brug blenderen i et par sekunder. Blend ikke for længe for at undgå, at der dannes skum.
	PULVER- BLANDINGER TIL SLANKEKURE, DESSERTER, MÆLKEPULVER...	Kom alle ingredienserne i skålen og brug blenderen i højst 10 til 15 sekunder for at gøre tilberedningen ensartet. For at undgå, at der dannes skum, er det også muligt at bruge "Vari Pulse» funktionen.
	MARINADE	Begynd med at hakke de hårde ingredienser og eventuelle krydderurter på  funktionen, og tilsæt derefter resten af ingredienserne og brug blenderen i 15 til 20 sekunder. For at undgå at det sprøjter, skal blandinger, der skal blendes, dække knivsbladene (ca. 250ml).

Rengøring

De skal sikre Dem, at KRUPS-blenderen altid er afbrudt og stikket taget ud inden rengøring. Vask skålen og dens forskellige dele (se skema) forsigtigt i varmt vand med opvaskemiddel i og skyl det grundigt bagefter.

Der må ikke bruges rengøringssvampe, der kan ridse materialet.

Skyl og tør hver del grundigt af.

Glasskålen, plastik-soklen med knivsbladene i rustfrit stål samt tilbehørs-delen kan vaskes i opvaskemaskinen. De forskellige dele skilles ad og kommes i opvaskemaskinen.

Advarsel:

Knivsbladene skal håndteres med stor forsigtighed.

De er skarpe, og De kan komme til at skære Dem herpå.

Rengør motordelen med en fugtig klud.

Motordelen må **aldrig dypes i vand** eller kommes under rindende vand.

Hvis apparatet ikke virker, hvad gør man så?

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Apparatet virker ikke	Stikket er ikke tilsluttet	Tilslut apparatet til et stik med samme spænding
	Skål eller tilbehørsdel er ikke anbragt korrekt	Sørg for at skål eller tilbehørsdel sidder korrekt
Overdrevne vibrationer	Apparatet er ikke anbragt på en plan overflade	Anbring apparatet på en plan overflade
	Skål eller tilbehørsdel er ikke anbragt korrekt på motordelen	Sørg for at skål eller tilbehørsdel sidder korrekt
Låget er utæt	For stor mængde ingredienser	Overskrid ikke skålens maksimumsniveau(1,5l for faste tilberedninger og 1,25l for meget flydende tilberedninger)
	Låget er ikke anbragt korrekt	Lås låget korrekt fast på blenderskålen
Skålen er utæt forneden	Silikone-samlingsringen mangler eller er samlet forkert	Sørg for at samlingsringen er der og sidder korrekt
	Samlingsringen er deform eller beskadiget	Udskift samlingsringen. Den kan fås hos en autoriseret KRUPS-forhandler

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Knivsbladene har vanskeligt ved at dreje rundt	Madstykkerne er for store eller for hårde	Skær ingredienserne ud i mindre stykker eller kom en mindre mængde ingredienser

Virker apparatet stadig ikke?

Afbryd apparatet og tag stikket ud. Henvend Dem til en autoriseret KRUPS-forhandler (se listen over forhandlere i « KRUPS-servicehåndbogen »).

Bortskaffelse af emballage og apparat

Emballagen består udelukkende af materialer, der er ufarlige for miljøet. Den kan derfor smides ud i henhold til gældende genbrugsordninger.

Ved kassering af apparatet, skal De forhøre Dem hos den pågældende affaldsordning i Deres kommune.

Udtjente elektriske eller elektroniske produkter



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.

Norsk

Takk for at du valgte et produkt fra KRUPS. Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den for senere behov.

Beskrivelse

- a : Målepropp
b : Lokk med påfyllingsåpning i midten
c : Glassbeger
d : Silikonpakning
e : Plastsokkel med kniver i rustfritt stål

- f : Apparatets hoveddel
g : Sted for å rydde på plass ledningen

Knusetilbehør (på enkelte modeller)
h : Beger

Det tilbehøret som er inkludert i den modellen du har kjøpt er angitt på etiketten øverst på emballasjen.

Viktige sikkerhetsforskrifter

- Ved bruk av et elektrisk apparat, må alltid følgende elementære sikkerhetsforskrifter overholdes:
- **Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar i bruk apparatet for første gang: All bruk som ikke er i overensstemmelse med disse anvisningene vil frita KRUPS fra all garantiansvar.**
- **Apparatet skal ikke brukes uten tilsyn, spesielt når det er små barn eller funksjonshemmede personer tilstede.**
- Kontroller at spenningen angitt på apparatets merkeplate stemmer overens med nettspenningen. **Enhver koblingsfeil vil oppheve garantien.**
- Apparatet ditt er kun beregnet på tilberedning av mat til husholdningsbruk, innendørs.
- Frakoble alltid apparatet når du ikke bruker det, når du rengjør det eller ved strømbryt.
- **Ikke ha fingrene eller andre gjenstander oppi miksebegeret når apparatet er i gang.**
- **Håndter knivene med forsiktighet, de kan skade deg.**
- **Ikke bruk apparatet hvis det ikke fungerer skikkelig, hvis det er skadet eller hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Av sikkerhetsgrunner er det absolutt nødvendig at du får skiftet dem ut av et godkjent KRUPS servicesenter (se liste i KRUPS serviceheftet)**
- **Alle inngrep, unntatt vanlig rengjøring og vedlikehold som utføres av kunden, skal utføres av et godkjent servicesenter (se liste i KRUPS serviceheftet).**
- **Ikke legg apparatet, strømledningen eller støpselet i vann eller annen væske.**
- Ikke oppbevar strømledningen tilgjengelig for barn, eller i nærheten eller i kontakt med de varme delene av apparatet, en varmekilde eller skarpe kanter.
- For din egen sikkerhet, **må du bare bruke spesifikt tilbehør og reservedeler som er tilpasset apparatet.**
- Bruk apparatet på en flat, ren og tørr overflate.
- Aldri sett miksebegeret i gang når det er tomt eller bare med tørre ingredienser, og ikke hell kokende væsker i det.

- Ikke bruk apparatet i over 3 minutters sammenhengende drift. Vent i noen minutter før du setter apparatet i gang igjen etter 3 minutters sammenhengende drift.
- Ikke bruk tilbehøret i mikrobølgeovn og ikke steriliser det.
- Ikke la langt hår, skjerf, slips, osv. henge over tilbehør i drift.
- Alltid bruk miksebegeret med lokk.

Forholdsregler ved bruk

Når du blander harde ingredienser, kutt de opp i maks. 2 cm lange biter.

Hell alltid flytende ingredienser først i glassbegeret før du tilsetter de harde ingrediensene,, uten å overgå angitt maksimumsnivå:

- 1,5 l for tykke tilberedninger
- 1,25 l for flytende tilberedninger

For å tilsette ingrediens mens blandingen pågår fjerner du måleproppen fra lokket og tilsetter ingrediensene gjennom lokkets påfyllingsåpning.

Hvis ingrediensene henger seg opp på kantene på begeret under blandingen, stanser du og frakobler apparatet.

Fjern mikseebegerenheten fra apparatets hoveddel.

Bruk en slikkepott slik at tilberedningen faller ned på kniven. **ALDRI** sett hendene eller fingrene ned i glassbegeret eller i nærheten av kniven.

Før bruk

Før du tar i bruk KRUPS-mikseren for første gang, må du rengjøre lokket, begeret, måleproppen og knusetilbehøret (på enkelte modeller) med vann og oppvaskmiddel, slik at du fjerner eventuelt støv fra emballasjen.

Skyll av og tørk dem nøye.

Apparatets hoveddel skal ikke dyppes ned i vann eller has under rennende vann.

Forholdsregler ved bruk

Sammenmontering av glassbegeret:

- Sett silikonpakningen på plastsokkelen, nederst. Sett glassbegeret på sokkelen og dreii det en kvart omgang (1, 2, 3).
- Sett det sammenmonterte glassbegeret på apparatets hoveddel (4). Du har to mulige stillinger: håndtaket til høyre eller venstre.
- Sokkelen er nøyaktig tilpasset apparatets hoveddel, og det er ikke nødvendig å bruke kraft eller dreie for å plassere den på egnet vis.
- Kontroller at glassbegeret er skikkelig fastskrudd i sokkelen.

NB: Av sikkerhetsgrunner kan ikke sokkelen alene sette apparatet i gang. Glassbegeret må sammenmonteres først.

Igangsetting

- Ha alle ingrediensene i glassbegeret. For å oppnå en jevnere blanding tilsetter du først de flytende ingrediensene og setter KRUPS-mikseren i gang et øyeblikk før du tilsetter de harde ingrediensene.
- Sett lokket på begeret og lås det fast.
Lokket skal alltid være på når apparatet er i drift. Koble til apparatet. Sett apparatet i gang ved å trykke på den tasten som samsvarer med ønsket funksjon. Det er mulig å endre funksjon under bruk, uten å stanse apparatet, ved å trykke på tasten for den ønskede nye funksjonen. For å tilsette ingredienser mens blandingen pågår fjerner du måleproppen fra lokket og tilsetter ingrediensene gjennom lokkets påfyllingsåpning.

Tasten « Vari-pulse »



- Hvis du vil bruke funksjonen « Vari Pulse», trykker du på tasten « Vari Pulse». Varsellampen blinker. Trykk på ønsket « oppskriftstast »: Når du holder tasten nede, holdes mikseren i gang. Slipp tasten og apparatet stanser. Ved å trykke flere ganger etter hverandre, oppnår du en umiddelbar drift som lar deg styre tilberedningens finmalingsgrad. Hvis du vil annullere funksjonen « vari-pulse », trykker du på tasten «Vari Pulse» igjen, og varsellampen slukkes og funksjonen « Vari Pulse» er deaktivert.

Tasten AUTO-ICE



- Hvis du vil knuse isbiter, har du de i begeret og setter på lokket. DU BEHØVER IKKE Å TILSETTE VANN. Bruk funksjonen for å knuse isbiter ved å trykke på tasten «AUTO ICE».
- Når blandingen er ferdig, stanser du apparatet ved å trykke på tasten "OFF» (av) Frakoble apparatet. Glassbeget skal kun fjernes når apparatet er stanset og knivene ikke dreier lenger.

Knusetilbehør (på enkelte modeller)

Med knusetilbehøret kan du hakke følgende ingredienser på et par sekunder: koriander, pepper, kajennepepper, tørkede aprikoser, osv.

Med knusetilbehøret kan du knuse 60 g tørkede aprikoser på maksimum 10 sekunder, på hastigheten

Ikke bruk denne for flytende tilberedninger.

Hvis den modellen du har kjøpt ikke omfatter knusetilbehøret, kan du kjøpe det hos din forhandler eller på et godkjent KRUPS servicesenter.

Knusetilbehørets referanse er 4974267.

Praktiske råd

INNSTILLING	TILBEREDNINGER	BEMERKNINGER
	KNUSTE ISBITER	Hvis du vil oppnå finknust is, bruker du maksimum 6-10 store isbiter (nivået 1/3 l)
	GARAM MASALA	Ha ingrediensene i mikserens glassbeger og bland til du oppnår ønsket resultat. Det er mulig å gå over til  ved slutten av tilberedningen for å oppnå et enda mer finknust resultat.
	SUPPER	Ha de rå eller kokte ingrediensene i begeret, uten å overgå nivået 1.5 l. Bland i ca. 1 min.
	COCKTAIL AV FERSK FRUKT	Skrell frukten, fjern fruktkjernene. Kutt frukten i store biter. Ha ingrediensene (frukt, juice og annet) i begeret og la apparatet gå til blandingen blir jevn (ca. 1 min).
	TOMATSAUS	Ha ingrediensene i begeret, begynn med de flytende ingrediensene. For å begrense sprut må du ha en minimumsmengde i som dekker til knivene.
	MOS AV KOKTE GRØNNSAKER	Tilsett grønnsakene og litt kokekraft. Bland til du har oppnådd ønsket konsistens. Hvis tilberedningen er kompakt, bruker du funksjonen « Vari Pulse» for å forenkle arbeidet. Ikke nøl med å stanse apparatet under tilberedningen for å løsne ingrediensene på kantene slik at de kommer i kontakt med kniven. Det anbefales ikke å bruke mikseren til å lage potetmos.
	GRØNNSAKS-FARSER	Ha ingrediensene i begeret, begynn med de flytende ingrediensene. Hvis tilberedningen er tykk, bruker du funksjonen « Vari Pulse» for å forenkle arbeidet i begynnelsen av tilberedningen. Ikke nøl med å stanse apparatet under tilberedningen for å løsne ingrediensene på kantene slik at de kommer i kontakt med kniven.

INNSTILLING	TILBEREDNINGER	BEMERKNINGER
	PARMESANOST OG HARDE OSTER	Kutt osten i store terninger og bland til du oppnår ønsket finmalingsgrad. Du kan begynne arbeidet med å bruke funksjonen «Vari Pulse».
	FISKEPUDDING OG POSTEI	Ha alle ingrediensene i begeret, begynn med de flytende ingrediensene. Hvis tilberedningen er tykk, bruker du funksjonen «Vari Pulse» for å forenkle arbeidet i begynnelsen av tilberedningen. Ikke nøl med å stanse apparatet under tilberedningen for å løse ingrediensene på kantene slik at de kommer i kontakt med kniven.
	KOMPOTT AV FERSK FRUKT SAUS AV FERSK FRUKT	Ha alle ingrediensene i begeret. For å begrense sprut må du ha en minimumsmengde i som dekker til knivene.
	PANNEKAKE- RØRE, VAFLER, FRITYRS- TEKTE BOLLER, FRUKTKAKE.	Ha alle ingrediensene i begeret. Tilsett hvetemel til slutt, enten alt på en gang eller litt etter litt under blandingen, gjennom påfyllingsåpningen i lokket. Ikke overgå 1.5 l tilberedning.
	SMØREPÅLEGG OG SALATDRES- SING MED SKJØ- ROST ELLER JOGHURT	Begynn med å hakke de harde ingrediensene og krydderurtene ved å bruke funksjonen  tilsett så osten eller joghurten og la apparatet gå til du oppnår en jevn blanding. Ikke nøl med å stanse apparatet under tilberedningen for å løse ingrediensene på kantene slik at de kommer i kontakt med kniven.
	MILKSHAKE MED FRUKT (Bringebær, banan, mango, osv.)	Ha alle ingrediensene i begeret og bland til du oppnår en jevn tilberedning. Du oppnår best resultat med 1/2 l kald melk. Ettersom tilberedningen øker i volum under blandingen, må du bruke maksimum 1 l melk.

INNSTILLING	TILBEREDNINGER	BEMERKNINGER
	LØK, SJALOTTLØK	Kutt løken i 4 båter og bland til du oppnår ønsket finmalingsgrad. Ikke nøl med å stanse apparatet under tilberedningen for eventuelt å løsne ingrediensene på kantene slik at de kommer i kontakt med kniven. Maksimumsmengde: 300 g.
	VALNØTTER, HASSELNØTTER, MANDLER	Ha nøttene i begeret og bland til du oppnår ønsket finmalingsgrad. For å oppnå best mulig resultat anbefales det at du blander små mengder av gangen: Maksimum 50-100 g.
	CRACKERS, KJEKS, TØRT BRØD, KAVRINGER	Kutt ingrediensene i store biter. Ha de i begeret og bland til du oppnår ønsket resultat. For å oppnå best mulig resultat anbefales det at du blander små mengder av gangen: 40-50 g.
	GUACAMOLE	Ha alle ingrediensene i begeret, begynn med de mest flytende ingrediensene og bland til alt er blitt hakket. Du kan blande i noen sekunder på funksjonen  mot slutten av tilberedningen for å gjøre blandingen enda jevnere.
	MILKSHAKE MED KAFFE, SJOKOLADE, VANILJE, osv.	Ha alle ingrediensene i begeret og bland til du oppnår en jevn og skummende tilberedning. Du oppnår best mulig resultat med 1/2 l melk. Ettersom tilberedningen øker i volum under blandingen, må du bruke maksimum 1 l melk.
	MAJONES	Ha egg, sennep, vineddik eller sitronsaft og salt i begeret. Tilsett en målepropp olje (75 ml). Bland til majonesen stivner. Tilsett resten av oljen (200 ml) i små mengder av gangen. For å unngå sprut må du stanse apparatet hver gang du tilsetter olje.
	DYPPFRYST FRUKTJUICE	Ha blokken med dyppfryst fruktjuice og den anbefalte vannmengden i miksebeget. Bland i noen sekunder. Ikke bland for lenge, da unngår du at det dannes skum.
	HURTIGE TILBEREDNINGER FOR DIETTER, DESSERTER, osv. PULVERMELK, osv.	Ha alle ingrediensene i begeret og bland i 10-15 sek. slik at tilberedningen blir jevn. Du kan også bruke funksjonen "Vari Pulse" for å begrense skumdannelsen.

INNSTILLING	TILBEREDNINGER	BEMERKNINGER
	VINAIGRETTE-SAUS	Begynn med å hakke de harde ingrediensene og eventuelt krydderurtene på funksjonen og  tilsett resten av ingrediensene og bland i 15-20 sek. For å unngå sprut må den væsken som skal blandes dekke over kniven (ca. 250 ml).

Rengjøring

Sjekk at KRUPS-mikseren alltid er frakoblet før rengjøring.

Vask glassbegeret og dets diverse bestanddeler (se skjema) omhyggelig i varmt vann og oppvaskmiddel og skyll godt av.

Ikke bruk skuresvamber, som vil kunne lage riper i materialet.

Skyll av og tørk det nøye.

Glassbegeret, plastsokkelen med knivene i rustfritt stål og tilbehørets hoveddel (e + h) kan vaskes i oppvaskmaskin: Ha de forskjellige framonterte delene i oppvaskmaskinen.

NB:

Knivene må håndteres med stor forsiktighet.

De er skarpe og kan forårsake skader.

Rengjør apparatets hoveddel med en fuktig klut.

Apparatets hoveddel **skal aldri dyppes ned i vann eller has under rennende vann.**

Hva gjør du hvis apparatet ikke fungerer ?

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Apparatet fungerer ikke	Støpselet er ikke satt i vegg-kontakten	Koble apparatet til en kontakt med samme spenning
	Begeret eller tilbehøret er ikke satt korrekt på apparatets hoveddel	Sjekk at begeret eller tilbehøret er korrekt plassert
Store vibrasjoner	Apparatet står ikke på en flat overflate	Sett apparatet på en flat overflate
	Begeret eller tilbehøret er ikke satt korrekt på motorenheten	Sjekk at begeret eller tilbehøret er korrekt plassert
Lekkasje fra lokket	Mengden av ingredienser er for stor	Ikke overgå maksimumsnivået angitt på begeret (1,5l) for tykke tilberedninger og 1,25 l for svært tynne tilberedninger)..
	Lokket er satt feil på	Lås lokket skikkelig på blandebeget

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Lekkasje fra nedsiden av begeret	Silikonpakningen mangler eller er feil satt på	Kontroller at pakningen er satt på og at den er riktig plassert
	Pakningen er skadet eller formen på den er ødelagt	Skift ut pakningen. Du kan kjøpe den i et godkjent KRUPS-senter.
Kniven dreier ikke uhindret rundt	Matbitene er for store eller for harde	Reduser matens størrelse eller mengde. Tilsett væske

Fungerer apparatet fremdeles ikke?

Frakoble apparatet og ta kontakt med et godkjent KRUPS servicesenter (se liste over sentrene i heftet « KRUPS SERVICER »).

Kassering av emballasjematerialer og apparatet

Emballasjen består av miljøvennlige materialer, som kan kastes i samsvar med gjeldende gjenbruksbestemmelser.

Kassering av apparatet kan gjøres gratis hos forhandlere av elektriske produkter

Elektrisk eller elektronisk apparat som skal kasseres



La oss bidra til miljøvern!

- ❶ Apparatet ditt inneholder mange materialer som kan gjenbrukes.
- ➡ Lever det til en forhandler av samme type produkter, et oppsamlingssted eller eventuelt til et godkjent servicesenter slik at det blir behandlet forsvarlig.

Kiitämme luottamuksestasi KRUPS tuotteita kohtaan.

Lue tämä ohje huolellisesti ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.

Laitteen kuvaus

- | | | | |
|---|--|---|-------------------------------------|
| a | Annostelutulppa | f | Laitteen runko |
| b | Täyttöaukolla varustettu kansi | g | Virtajohdon kotelo |
| c | Lasiastia | | |
| d | Silikonitiiviste | | Murskain (mallista riippuen) |
| e | Ruostumattoman terän sisältävä muovikotelo | h | Astia |

Ostamaanne malliin kuuluva lisälaitte on pakkauksen yläreunassa näkyvässä kuvassa.

Tärkeitä turvaohjeita

- Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava seuraavia perusturvaohjeita:
- Tutustu huolellisesti tähän käyttöohjeeseen ennen laitteen ensimmäistä käyttöä: **KRUPS ei ole vastuussa laitteen ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.**
- **Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa varsinkaan lasten tai muiden holhousta vaativien henkilöiden läsnäollessa.**
- Varmista, että laitteen jännite vastaa verkkovirran jännitettä. **Takuu ei kata virheellisestä sähköliitännästä aiheutuvia vahinkoja.**
- Laite on tarkoitettu pelkästään sisätiloissa tapahtuvaan kotiruokien valmistukseen.
- Irrota laite verkkovirrasta käytön jälkeen, ennen sen puhdistusta ja sähkökatkon yhteydessä.
- Älä laita sormia tai muita esineitä sekoitusastiaan laitteen ollessa käynnissä.
- Käsittele teräiä varovasti, ne ovat hyvin teräviä.
- **Älä käytä laitetta, jos se ei toimi kunnolla tai jos laite, sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Vaaran välttämiseksi vie laite korjattavaksi valtuutettuun KRUPS huoltoon (kts. KRUPS huoltoesitteen luettelo).**
- Lukuunottamatta yleisiä puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä, jotka käyttäjä voi suorittaa itse, saa laitteeseen puuttua vain valtuutettu huolto (kts. KRUPS huoltoesitteen luettelo).
- **Älä laita laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.**
- Älä jätä virtajohtoa lasten ulottuville, kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa, lämpölähteiden lähelle tai teräville reunoille.
- Turvallisuuden varmistamiseksi **käytä vain laitteeseen sopivia alkuperäisiä varusteita ja varaosia.**
- Käytä laitetta tasaisella, puhtaalla ja kuivalla alustalla.
- Älä käynnistä sekoitinta, jos sen astia on tyhjä tai jos siinä on vain kuivia aineksia, äläkä kaada astiaan kiehuva nestettä.
- Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti kauemmin kuin 3 minuuttia. Odota muutama minuutti ennen laitteen uutta käynnistystä.
- Älä laita laitetta tai sen varusteita mikroaaltouuniin äläkä steriloi niitä.
- Älä anna pitkien hiusten, huivin, kravatin yms. riippua käynnissä olevan laitteen yläpuolella.
- Käytä sekoitusastiaa aina kannella suljettuna.

Huomautuksia

Sekoittaessa kiinteitä aineksia leikkaa ne ensin korkeintaan 2 cm suuriksi paloiksi. Kaada lasiastiaan aina ensin juoksevat ainekset ja lisää vasta sitten kiinteät aineksetmutta älä ylitä maksimitason merkkiä, joka on:

- 1,5 l paksuilla seoksilla,
- 1,25 l juoksevilla ruokalajeilla.

Aineksien lisäämiseksi sekoituksen aloittamisen jälkeen irrota kannen annostelutulppa ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.

Jos ainekset sekoitettaessa tarttuvat astian seinämiin, pysäytä laite ja irrota se verkkovirrasta. Irrota sekoitusastia laitteen rungosta.

Kaavi lastalla ainekset terälle. **ÄLÄ KOSKAAN** laita käsiä tai sormia lasiastiaan tai terän lähelle.

Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä

Ennen KRUPS tehosekoittimen ensimmäistä käyttöä pese kansi, astia, annostelutulppa ja murskain (mallista riippuen) pesuainevedellä mahdollisten pakkauksesta jääneiden epäpuhtauksien poistamiseksi.

Huuhteleta ja kuivaa nämä osat huolellisesti.

Älä upota laitteen runkoa veteen äläkä laita sitä juoksevan veden alle.

Ohjeita käyttöä varten

Lasiastian kokoaminen:

- Aseta silikonitiiviste teräkotelon pohjalle. Laita lasiastia kotelon päälle ja käännä sitä neljänneskierroksen verran (1, 2, 3).
- Aseta kokoonpantu lasiastia laitteen rungon päälle (4), on mahdollista käyttää kahta asentoa: kahva oikealla tai vasemmalla.
- Teräkotelo sopii helposti laitteen runkoon, sitä ei tarvitse painaa tai kääntää oikean asennon löytämiseksi.
- **Varmista, että lasiastia on kierretty kunnolla kiinni teräkoteloon.**

Huom.: Turvallisuussyistä ei laitetta voi käynnistää vain teräkotelon ollessa asennettu.

Käynnistystä varten on ensin koottava lasiastia.

Käyttöönotto

- Laita kaikki ainekset lasiastiaan. Tasalaatuisemman seoksen aikaansaamiseksi kaada ensin astiaan juoksevat ainekset ja käynnistä KRUPS sekoitin lyhyeksi ajaksi ennen kiinteiden aineiden lisäämistä.
- Aseta kansi astian päälle ja lukitse se...
- Laitteen käytössä on kannen oltava aina paikallaan. Liitä laite verkkovirtaan. Käynnistä se painamalla halutun toiminnon painiketta. Laitteen käytössä voidaan toimintoa muuttaa laitetta pysäyttämättä yksinkertaisesti painamalla uuden halutun toiminnon painiketta. Halutessasi lisätä aineksia sekoituksen aikana irrota kannen annostelutulppa ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.

Painike „Vari-pulse“



- Halutessasi käyttää toimintoa „Vari Pulse“ paina painiketta „Vari Pulse“. Merkkivalo alkaa vilkkua. Paina painiketta „recept“ tarpeen mukaan: laite käy niin kauan kuin painiketta painetaan. Vapautettaessa painike laite pysähtyy. Painamalla painiketta keskeytyksin voidaan laite käynnistää ja pysäyttää nopeasti, mikä mahdollistaa seoksen sopivuuden tarkistuksen. Toiminnon „Vari-pulse“ purkamiseksi paina uudestaan painiketta „Vari Pulse“, merkkivalo sammuu ja toiminto „Vari Pulse“ deaktivoituu.



- Halutessasi rouhia jääkuutiota laita jääkuutiot astiaan ja peitä astia kannella. VETTÄ EI TARVITSE LISÄTÄ. Aktivoi jääkuutioiden rouhintatoiminto painamalla painiketta „AUTO ICE“.
- Käytön jälkeen katkaise laitteesta virta painamalla painiketta „OFF“ (seis). Irrota laite verkkovirrasta. Irrota lasiastia kun laite on pysähtynyt eikä terä enää pyöri.

Murskain (mallista riippuen)

Murskaimella voi muutamassa sekunnissa hienontaa: korianteria, pippuria, cayennepippuria (pieniä chilipaprikoita), kuivattuja aprikooseja jne.

Murskaimella voidaan käsitellä 60 g kuivattuja aprikooseja 10 sekunnissa nopeudella 

Älä käytä sitä juoksevien ruokalajien valmistukseen.

Ellei ostamassasi mallissa ole murskainta, voi sen ostaa laitteen myyjältä tai valtuutetusta KRUPS huollosta.

Murskaimen til. nro 4974267

Käytännöllisiä neuvoja

ASETUS	VALMISTE	OHJEITA
	JÄÄROUHE	Hienon jäärouheen valmistamiseksi käytä korkeintaan 6 - 10 suurta jääkuutiota (merkkiin 1/3 l saakka)
	GARAM MASALA	Laita ainekset laitteen lasiastiaan ja sekoita, kunnes tulos on haluttu. Valmistuksen loppuvaiheessa voit siirtyä toiminnolle  hienomman lopputuloksen aikaansaamiseksi.
	KEITOT	Laita raat tai keitetyt ainekset astiaan, älä ylitä merkkiä 1,5 l. Sekoita aineksia noin 1 min.
	JUOMA-SEKOITUKSET TUOREISTA HEDELMISTÄ	Kuori hedelmät ja poista niistä siemenet ja kivet. Paloittele hedelmät suuriksi paloiksi. Laita ainekset (hedelmät, mehu ja muut) astiaan ja sekoita, kunnes seos on tasalaatuista (noin 1 min.).
	KASTIKKEET JA TOMAATTISOSE	Laita ainekset astiaan, aloita juoksevista aineksista. Liiallisen räiskymisen välttämiseksi pitäisi ainesten vähintään peittää terä.

ASETUS	VALMISTE	OHJEITA
	SOSEET KEITETYISTÄ VIHANNEKSISTA	Laita astiaan vihannekset ja vähän niitä keitettäessä syntynyttä lientä. Sekoita, kunnes koostumus on haluttu. Jos valmistettava sose on paksua, käytä työtä helpottavaa toimintoa „Vari Pulse“. Voit pysäyttää laitteen valmistuksen aikana ja kaapia ainekset terälle. Emme suosittele sekoittimen käyttämistä peruna-soseen valmistukseen.
	VIHANNES-TÄYTTEET	Laita kaikki ainekset astiaan, aloita juoksevista aineksista. Jos seos on paksua, käytä toimintoa „Vari Pulse“ työn helpottamiseksi valmistuksen alkuvaiheessa. Voit pysäyttää laitteen valmistuksen aikana ja kaapia ainekset terälle.
	PARMANJUUSTO JA KOVAT JUUSTOT	Paloittele juusto suuriksi kuutioiksi ja käsittele niitä sekoittimella, kunnes tulos on haluttu. Voit aloittaa käsittelyn toiminnolla „Vari Pulse“.
	LEIVONNAIS- TAIKINAT JA KALAPASTEIJAT	Laita kaikki ainekset astiaan, aloita juoksevista aineksista. Jos seos on paksua, käytä toimintoa „Vari Pulse“ työn helpottamiseksi valmistuksen alkuvaiheessa. Voit pysäyttää laitteen valmistuksen aikana ja kaapia ainekset terälle.
	HILLOKKEET KEITETYISTÄ HEDELMISTÄ, SOSEET TUOREISTA HEDELMISTÄ	Laita ainekset astiaan. Liiallisen räiskymisen välttämiseksi pitäisi aineiden vähintään peittää terä.
	OHUKAISTAIKINA, VOHVELITAIKINA, MUNKKI- JA HEDELMÄKAKKU- TAIKINAT	Laita kaikki ainekset astiaan, lisää viimeisenä jauhot, jotka voidaan lisätä yhdellä kertaa tai vähitellen sekoituksen aikana kannen täyttöaukon kautta. Älä ylitä merkkiä 1,5 l.
	RAHKA- TAI JOGURTTI- POHJAISET TAHNAT JA SALAATTI- KASTIKKEET	Hienonna ensinovat ainekset ja mausteet käyttäen toimintoa  . Lisää sitten rahka tai jogurtti ja sekoita, kunnes seos on tasalaatuista. Voit tarvittaessa pysäyttää laitteen valmistuksen aikana ja kaapia ainekset terälle.

ASETUS	VALMISTE	OHJEITA
	MAITOUJOMA-SEKOITUKSET HEDELMISTÄ (vadelma, banaani, mango...)	Laita kaikki ainekset sekoittimen astiaan ja sekoita, kunnes seos on tasalaatuista. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi käytä 1/2 l kylmää maitoa. Maitojumasekoituksen tilavuus kasvaa sekoitettaessa, käytä siksi korkeintaan 1 litra maitoa.
	SIPULI, ALOTTENSIPULI	Leikkaa sipuli neljänneksiin ja hienonna niitä sekoittimella, kunnes tulos on sopivan hienoa. Voit tarvittaessa pysäyttää laitteen valmistuksen aikana ja kaapia ainekset terälle. Suurin käsiteltävä määrä: 300 g
	SAKSAN-PÄHKINÄT, HASSEL-PÄHKINÄT, MANTELIT	Laita pähkinät tai mantelit sekoittimen astiaan ja hienonna niitä, kunnes tulos on sopivan hienoa. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi suosittelemme aineiden hienontamista pienissä erissä: korkeintaan 50 - 100 g.
	KEKSIT, KUIVA LEIPÄ, KORPUT	Leikkaa ainekset suuriksi paloiksi. Laita ne sekoittimen astiaan ja hienonna niitä, kunnes tulos on haluttu. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi suosittelemme aineiden hienontamista pienissä erissä: 40 - 50 g.
	GUACAMOLE	Laita kaikki ainekset astiaan, aloita eniten juoksevasta ja sekoita niitä, kunnes kaikki on hienontunut. Valmistuksen loppuvaiheessa voit käyttää muutaman sekunnin toimintoa  paremman tasalaatuisuuden saavuttamiseksi.
	KAHVI-, SUKLAA-, VANILJA- JA MUUT MAITOUJOMA-SEKOITUKSET	Laita kaikki ainekset astiaan ja sekoita niitä, kunnes seos on tasalaatuista ja vaahtoavaa. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi käytä 1/2 l kylmää maitoa. Maitojumasekoituksen tilavuus kasvaa sekoitettaessa, käytä siksi korkeintaan 1 litra maitoa.
		

ASETUS	VALMISTE	OHJEITA
	MAJONEESI	Laita astiaan munat, sinappi, etikka tai sitruunamehu ja suola. Lisää annostelutulppallinen öljyä (75 ml). Sekoita, kunnes seos alkaa muuttua majoneesiksi. Lisää loput öljystä (200 ml) vähän kerrallaan. Räiskymisen välttämiseksi pysäytä laite aina öljyä lisätessäsi.
	JÄÄMEHUT	Laita pakastettu hedelmämehu ja suositeltu määrä vettä sekoittimen astiaan. Sekoita muutama sekunti. Älä sekoita liian kauan vaahtoutumisen välttämiseksi.
	DIEETTI- JA JÄLKIRUOKIEN, MAITOUHE-TUOTTEIDEN JNE. NOPEA VALMISTUS	Laita kaikki ainekset astiaan ja sekoita korkeintaan 10 - 15 sekuntia, jotta seoksesta tulisi tasalaatuista. Vaahtoutumisen rajoittamiseksi voit myös käyttää toimintoa „Vari Pulse“.
	ETIKKALIEMET	Jos käytät kovia aineksia ja mausteita, hienonna ne ensin toiminnolla  Lisää sitten loput ainekset ja sekoita 15 - 20 s. Räiskymisen välttämiseksi pitäisi sekoitettavan nesteen peittää terä (noin 250 ml).

Laitteen puhdistus

Varmista aina ennen puhdistusta, että KRUPS sekoitin on irrotettu verkkovirrasta. Pese lasiastia ja sen osat (kts. kuva) huolellisesti kuumalla pesuainevedellä ja huuhtelee ne sitten huolellisesti.

Älä käytä patasutia, joka voisi naarmuttaa materiaalia.

Huuhtelee ja kuivaa kaikki osat huolellisesti.

Lasiastia, ruostumattoman terän sisältävä muovikotelo ja lisävarusteen runko voidaan pestä astianpesukoneessa: laita osat astianpesukoneeseen erilleen jaettuna.

Huomautus:

Käsittele terää hyvin varovasti.

Terä on terävä ja voi aiheuttaa loukkaantumisen.

Puhdista laitteen runko kostealla liinalla.

Älä upota laitteen runkoa veteen äläkä laita sitä juoksevan veden alle.

Mitä tehdä, jos laite ei toimi?

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Laite ei toimi.	Pistoke ei ole verkkovirran pistorasiassa.	Liitä laite vastaavan jännitteen verkkovirtaan.
	Astiaa tai lisävarustetta ei ole asennettu oikein laitteen runkoon.	Tarkista astian tai lisävarusteen asennus.
Liiallinen pärinä	Laite ei ole tasaisella alustalla.	Aseta laite tasaiselle alustalle.
	Astiaa tai lisävarustetta ei ole asennettu oikein moottoriyksikköön.	Tarkista astian tai lisävarusteen asennus.
Ainekset valuvat ulos kannen kautta	Aineksia on liian paljon.	Älä ylitä astian maksimitason merkkiä (1,5 l paksuilla ruokalajeilla ja 1,25 l hyvin ohuilla ruokalajeilla).
	Kansi ei ole kunnolla paikallaan.	Asenna kansi oikein sekoittimen astiaan.
Ainekset valuvat ulos astian alaosa	Puuttuva tai huonosti asennettu silikonitiiviste.	Tarkista tiiviste ja sen kunnollinen asennus.
	Deformoitunut tai viallinen tiiviste.	Vaihda tiiviste. Uuden tiivisteen voi ostaa valtuutetusta KRUPS huollosta.
Terä ei pyöri helposti	Ainekset ovat liian suurina paloina tai liian kovia.	Pienennä aineiden kokoa tai määrää. Lisää nestettä.

Laite ei vielääkään toimi?

Irrota laite verkkovirrasta ja käännä valtuutetun KRUPS huollon puoleen (kts. luettelo esitteessä „KRUPS HUOLTOPISTEET“).

Pakkausmateriaalin ja laitteen hävittäminen

Pakkausmateriaali ei aiheuta vaaraa ympäristölle ja se voidaan hävittää materiaalien kierrätystä koskevien voimassaolevien määräysten mukaisesti.

Laitteen hävitystavasta antaa tietoja kunnan ympäristöasioita hoitava toimisto.

Ota huomioon ympäristön suojele!

Huolehtikaamme ympäristöstä!



- ① i Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➡ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Русский

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme KRUPS destiné à faciliter vos préparations culinaires.

Описание

a :	пробка-дозатор	f :	корпус прибора
b :	крышка с центральным отверстием заполнения	g :	укладка шнура
c :	стеклянная чаша	Насадка-измельчитель (в зависимости от модели)	
d :	силиконовая прокладка		
e :	пластмассовое основание с ножом из нержавеющей стали	h :	чаша

Принадлежности, входящие в комплект приобретенной вами модели, показаны на этикетке с верхней стороны упаковки.

Важные правила техники безопасности

При использовании электробытовых приборов необходимо всегда соблюдать следующие основные правила техники безопасности:

- * **Внимательно прочтите руководство по эксплуатации, прежде чем использовать прибор: компания KRUPS не несет никакой ответственности в случае нарушения инструкций по эксплуатации.**
- * **Не оставляйте прибор без присмотра, особенно в присутствии маленьких детей или инвалидов.**
- * Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на табличке с паспортными данными прибора. В случае неправильного включения в сеть гарантия аннулируется.
- * Ваш прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях.
- * Отключайте его от сети после использования, для очистки или **в случае прерывания электропитания.**
- * Ни в коем случае не помещайте пальцы или какие-либо предметы в чашу смесителя во время работы прибора.
- * Соблюдайте осторожность при обращении с ножами, вы можете пораниться.
- * **Не используйте прибор, если он не работает надлежащим образом, сломан, или если возникли неисправности в шнуре электропитания или вилке. Во избежание опасности, обязательно замените поврежденный провод в сервисном центре KRUPS (см. список в сервисной книжке KRUPS).**
- * Любые работы, помимо очистки и выполняемого пользователем текущего обслуживания, должны осуществляться в сервисном центре KRUPS (см. список в сервисной книжке KRUPS).
- * **Не погружайте прибор, провод питания и его вилку в воду или любую другую жидкость.**
- * Провод питания должен находиться вне доступа детей, не должен приближаться или соприкасаться с нагретыми частями прибора, находиться вблизи источника тепла или острых углов.

- * Для вашей безопасности **используйте только принадлежности и запасные части, предназначенные для вашего прибора.**
- * Используйте ваш прибор на ровной, чистой и сухой поверхности.
- * Ни в коем случае не включайте миксер, если в его чаше нет продуктов, или если все эти продукты сухие, а также не наливайте в чашу кипящую жидкость.
- * Не включайте прибор больше чем на 3 минуты в непрерывном режиме. После 3 минут работы в непрерывном режиме, подождите несколько минут, прежде чем снова включать прибор.
- * Не ставьте принадлежности в микроволновую печь и не стерилизуйте их.
- * Убирайте длинные волосы, шарфы, галстуки и т.п. при работе над используемыми принадлежностями.
- * Всегда закрывайте смесительную чашу крышкой.

Меры предосторожности

При смешивании твердых продуктов, нарежьте их на куски длиной максимум 2 сантиметра.

Всегда наливайте в стеклянную чашу в первую очередь жидкие ингредиенты, а затем добавляйте твердые продукты, не превышая максимально допустимый уровень.

- 1,5 л для густых смесей (1,5 л)
- 1,25 для жидких смесей.

Для добавления ингредиентов во время смешивания, снимите пробку-дозатор крышки и поместите их через отверстие заполнения в крышке.

Если во время смешивания продукты прилипли к стенкам чаши, остановите прибор и отключите его от сети.

Снимите устройство смесительной чаши с корпуса прибора.

С помощью лопатки, отделите продукты от стенок, чтобы они упали на лезвие. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ** помещайте руки или пальцы в стеклянную чашу и не приближайте их к лезвию.

Перед использованием

Перед первым использованием вашего смесителя KRUPS, вымойте крышку, чашу, пробку-дозатор и измельчитель (в зависимости от модели) водой с мылом, чтобы удалить пыль от упаковок.

Ополосните и тщательно высушите их.

Не погружайте корпус прибора в воду и не ставьте его под кран.

Инструкция по эксплуатации

Установка стеклянной чаши:

- * Поместите силиконовую прокладку на дно пластмассового основания. Поставьте стеклянную чашу на основание и заверните на четверть оборота (1, 2, 3).
- * Поместите стеклянную чашу в сборе на корпус прибора (4); возможны два положения: ручка справа или слева.

Основание плотно прилегает к корпусу прибора; не следует прилагать силу или поворачивать его для установки на место.

Убедитесь, что стеклянная чаша плотно завернута в основание.

ВНИМАНИЕ: Для вашей безопасности, не включайте прибор, если на основании не установлена стеклянная чаша.

Включение

* Поместите все ингредиенты в стеклянную чашу. Для получения более однородной смеси сначала поместите в чашу жидкие продукты и включите смеситель KRUPS на короткое время, и затем добавьте твердые продукты.

* Установите на чашу крышку и зафиксируйте ее...

Во время работы прибора крышка должна быть всегда закрыта. Включите прибор в сеть. Запустите его, нажав на кнопку соответствующей функции. Вы можете изменить функцию во время использования, не останавливая прибор, просто нажав на кнопку требуемой новой функции. Для добавления ингредиентов во время смешивания снимите пробку-дозатор крышки и добавляйте их через отверстие заполнения.

Кнопка «Vari-pulse»



* Для использования импульсного режима, нажмите кнопку «Vari Pulse». Замигает световой индикатор. Нажмите нужную вам кнопку «рецепт»: пока кнопка остается нажатой, смеситель продолжает работать. Отпустите кнопку, и прибор остановится. Мгновенное включение смесителя при каждом последовательном нажатии кнопки позволяет контролировать однородность смеси. Для отмены функции импульсного режима, снова нажмите на кнопку «Vari Pulse». Индикатор гаснет, и функция «Vari Pulse» деактивируется.

Кнопка AUTO-ICE



* Для измельчения льда, положите кубики льда в чашу и закройте крышкой. **НЕТ НЕОБХОДИМОСТИ ДОБАВЛЯТЬ ВОДУ.** Функция измельчения льда включается нажатием на кнопку «AUTO ICE».

* По окончании приготовления смеси, остановите прибор нажатием на кнопку «OFF» (стоп). Выключите прибор из сети. Снимайте стеклянную чашу, только если прибор выключен, и лезвия перестали вращаться.

Насадка-измельчитель (в зависимости от модели)

Эта насадка позволяет измельчить за несколько секунд: кориандр, черный перец, красный стручковый перец, курагу и т.п.

Измельчитель может нарубить 60 г кураги максимум за 10 секунд, на скорости



Не используйте его для приготовления жидких продуктов.

Если в комплект приобретенной вами модели не входит измельчитель, то вы можете купить его в магазине или в сервисном центре KRUPS.

Насадка-измельчитель № 4974267

Практические советы

УСТАНОВКА	РЕЦЕПТЫ	ПРИМЕЧАНИЯ
	ТОЛЧЕНый ЛЕД	Для тонкого дробления льда поместите 6 – 10 крупных кубиков льда (уровень 1/3 л).
	ГАРАМ МАСАЛА	Поместите ингредиенты в стеклянную чашу смесителя и включите прибор до получения требуемого результата. Вы можете переключить на  в конце приготовления для однородного измельчения смеси.
	СУПЫ	Положите в чашу все ингредиенты (сырые или вареные), не превышая уровень 1,5 л. Смешивайте в течение около 1 минуты.
	КОКТЕЙЛИ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	Очистите фрукты, выньте косточки и крупные семечки. Нарезьте фрукты на крупные куски. Поместите ингредиенты (фрукты, соки и т.п.) в чашу и смешивайте до получения однородной смеси (около 1 минуты).
	СОУСЫ И ТОМАТНАЯ ПОДЛИВКА	Поместите все ингредиенты, начиная с жидких, в чашу. Покройте продуктами лезвия ножа для уменьшения брызг.
	ОВОЩНОЕ ПЮРЕ	Поместите в чашу вареные овощи и немного отвара. Смешивайте до получения нужной консистенции. Если смесь плотная, для облегчения работы используйте импульсный режим «Vari Pulse». Вы можете останавливать прибор в ходе приготовления, чтобы подтолкнуть ингредиенты к лезвиям ножа. Не рекомендуется использовать смеситель для приготовления картофельного пюре.

УСТАНОВКА	РЕЦЕПТЫ	ПРИМЕЧАНИЯ
	ОВОЩНОЙ ФАРШ	Поместите все ингредиенты, начиная с жидких, в чашу. Если смесь густая, для облегчения работы в начале приготовления используйте импульсный режим «Vari Pulse». Вы можете останавливать прибор в ходе приготовления, чтобы подтолкнуть ингредиенты к лезвиям ножа.
	ПАРМЕЗАН И ТВЕРДЫЕ СЫРЫ	Нарежьте сыр крупными кубиками и измельчите до получения требуемой тонкости. Вы можете начинать приготовление в импульсном режиме «Vari Pulse».
	РЫБНЫЙ ПАШТЕТ	Поместите все ингредиенты, начиная с жидких, в чашу. Если смесь густая, для облегчения работы в начале приготовления используйте импульсный режим «Vari Pulse». Вы можете останавливать прибор в ходе приготовления, чтобы подтолкнуть ингредиенты к лезвиям ножа.
	ПЮРЕ ИЗ ВАРЕННЫХ ФРУКТОВ ПОДЛИВКИ ИЗ СЫРЫХ ФРУКТОВ	Поместите все ингредиенты в чашу. Покройте продуктами лезвия ножа для уменьшения брызг.
	ТЕСТО ДЛЯ БЛИНОВ, ВАФЕЛЬ, ОЛА- ДИЙ, ПИРОГОВ	Поместите все ингредиенты в чашу; добавляйте муку в последнюю очередь за один раз или постепенно в ходе смешивания через отверстие заполнения крышки. Не приготавливайте больше чем 1,5 литра продуктов.
	ТВОРОЖНАЯ МАССА И СОУСЫ ИЗ ЙОГУРТА ДЛЯ САЛАТОВ	Начните с крупного помола твердых продуктов и трав в режиме  затем добавьте творог или йогурт и смешивайте до получения однородной смеси. При необходимости вы можете останавливать прибор в ходе приготовления, чтобы подтолкнуть ингредиенты к лезвиям ножа.

УСТАНОВКА	РЕЦЕПТЫ	ПРИМЕЧАНИЯ
	МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ С ФРУКТАМИ (малина, банан, манго...)	Поместите все ингредиенты в чашу и смешивайте до получения однородной смеси. Для получения оптимального результата следует использовать 1/2 литра холодного молока. Используйте максимум 1 литр молока, поскольку смесь увеличивается в объеме во время смешивания.
	ЛУК, ЛУК-ШАРЛОТ,	Нарежьте луковицы на 4 части и измельчите до получения требуемой тонкости. При необходимости вы можете останавливать прибор в ходе приготовления, чтобы подтолкнуть ингредиенты к лезвиям ножа. Максимальное количество: 300 г
	ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ, ЛЕСНЫЕ ОРЕХИ, МИНДАЛЬ	Поместите орехи в чашу смесителя и рубите до получения требуемой тонкости. Для получения оптимального результата следует готовить небольшими порциями: 50 – 100 г максимум
	КРЕКЕРЫ, ПЕЧЕНЬЕ, СУХАРИ	Нарежьте ингредиенты на крупные куски. Поместите их в чашу смесителя и рубите до получения требуемой тонкости. Для получения оптимального результата следует готовить небольшими порциями: 40 – 50 г.
	ГУАКАМОЛЕ	Поместите все ингредиенты, начиная с самых жидких, в чашу и включите прибор до их измельчения. Для получения однородной смеси в конце приготовления можно на несколько секунд переключить в режим 
	МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ С КОФЕ, ШОКОЛАДОМ, ВАНИЛЬЮ...	Поместите все ингредиенты в чашу и смешивайте до получения однородной и пенистой смеси. Для получения оптимального результата следует использовать 1/2 литра молока. Используйте максимум 1 литр молока, поскольку смесь увеличивается в объеме во время смешивания.
	МАЙОНЕЗ	Поместите в чашу яйцо, горчицу, уксус или лимонный сок и соль. Добавьте одну пробку-дозатор растительного масла (75 мл). Смешивайте до получения густой смеси. Добавьте небольшими порциями оставшееся масло (200 мл). Во избежание брызг, выключайте прибор перед каждым добавлением масла.
	ЗАМОРОЖЕННЫЙ ФРУКТОВЫЙ СОК	Поместите замороженный сок с рекомендуемым количеством воды в чашу смесителя. Включите прибор на несколько секунд. Не смешивайте слишком долго, чтобы предотвратить образование пены.

УСТАНОВКА	РЕЦЕПТЫ	ПРИМЕЧАНИЯ
	СМЕСИ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ, ДЕСЕРТЫ... СУХОЕ МОЛОКО...	Поместите все ингредиенты в чашу и смешивайте в течение максимум 10 - 15 секунд для получения однородной смеси.  Чтобы предотвратить образование пены, можно также использовать импульсный режим "Vari Pulse».
	ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТОВ	Начните с крупного помола твердых продуктов и трав в режиме , затем добавьте остальные ингредиенты и смешивайте в течение 15 – 20 секунд.

Очистка

Перед очисткой всегда проверяйте, что смеситель KRUPS выключен из сети. Тщательно вымойте стеклянную чашу с ее различными элементами (см. схему) горячей водой с мылом и обильно ополосните.
Не используйте абразивные подушечки и сетки, которые могут поцарапать материал. Ополосните и тщательно высушите каждый элемент.
Стеклянную чашу, пластмассовое основание с ножом из нержавеющей стали и корпус насадки можно мыть в посудомоечной машине: поместите элементы в разобранном виде в посудомоечную машину.

Внимание:

Соблюдайте осторожность при обращении с ножами. Они очень остро заточены, и вы можете пораниться.
Протирайте корпус прибора влажной тряпкой.
Не погружайте корпус прибора в воду и не ставьте его под кран.

Что делать, если ваш прибор не работает?

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Прибор не работает	Шнур электропитания не включен в розетку.	Подключите прибор к розетке с соответствующим напряжением.
	Чаша или насадка неправильно установлена на корпусе прибора.	Проверьте установку чаши или насадки.
Сильная вибрация	Устройство установлено на неровной поверхности.	Установите устройство на ровной поверхности.
	Чаша или насадка неправильно установлена на блок двигателя.	Проверьте установку чаши или насадки.
Утечка через крышку	Слишком большой объем ингредиентов.	Слишком большой объем ингредиентов. Не превышайте максимально допустимый уровень (1,5 л для густых смесей и 1,25 л для жидких смесей)
	Крышка неправильно установлена.	Как следует заблокируйте крышку на чаше смесителя.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Утечка через низ чаши	Отсутствует или плохо установлена силиконовая прокладка	Проверьте наличие и правильность установки прокладки.
	Прокладка деформирована или повреждена	Замените прокладку. Это можно сделать в центре KRUPS
Нож вращается с трудом	Слишком большие или слишком твердые куски продуктов.	Уменьшите размеры или количество продуктов. Добавьте жидкости.

Прибор по-прежнему не работает?

Выключите его и обратитесь в сервисный центр KRUPS (см. список наших центров в сервисной книжке «KRUPS SERVICES»).

Утилизация материалов упаковки и прибора

Упаковка изготовлена из безопасных для окружающей среды материалов, которые можно выбрасывать в соответствии с существующими правилами переработки. Позаботьтесь о том, чтобы ваш электроприбор был утилизирован должным образом.

