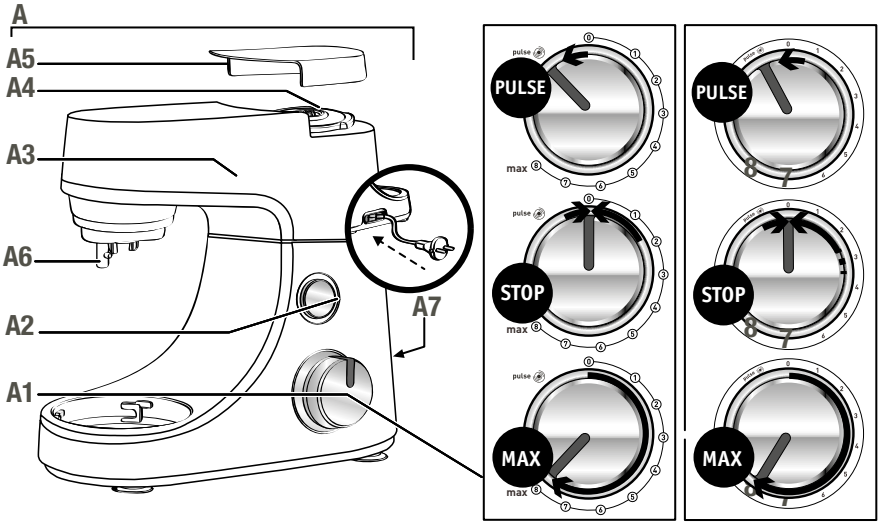
KRUPS

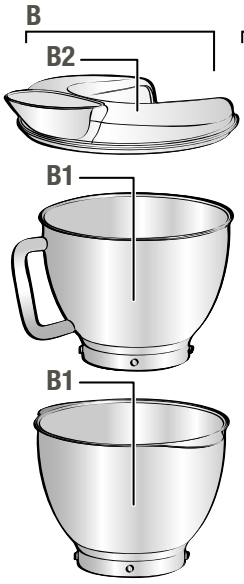
Master Perfect Gourmet
Master Perfect Duo

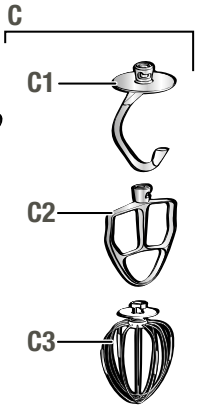
www.krups.com

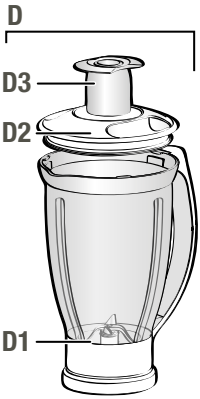
FR

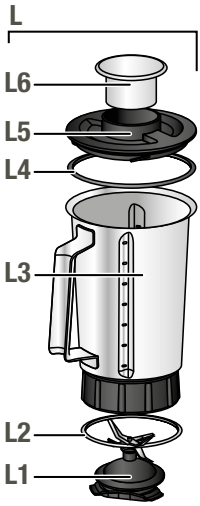
DE

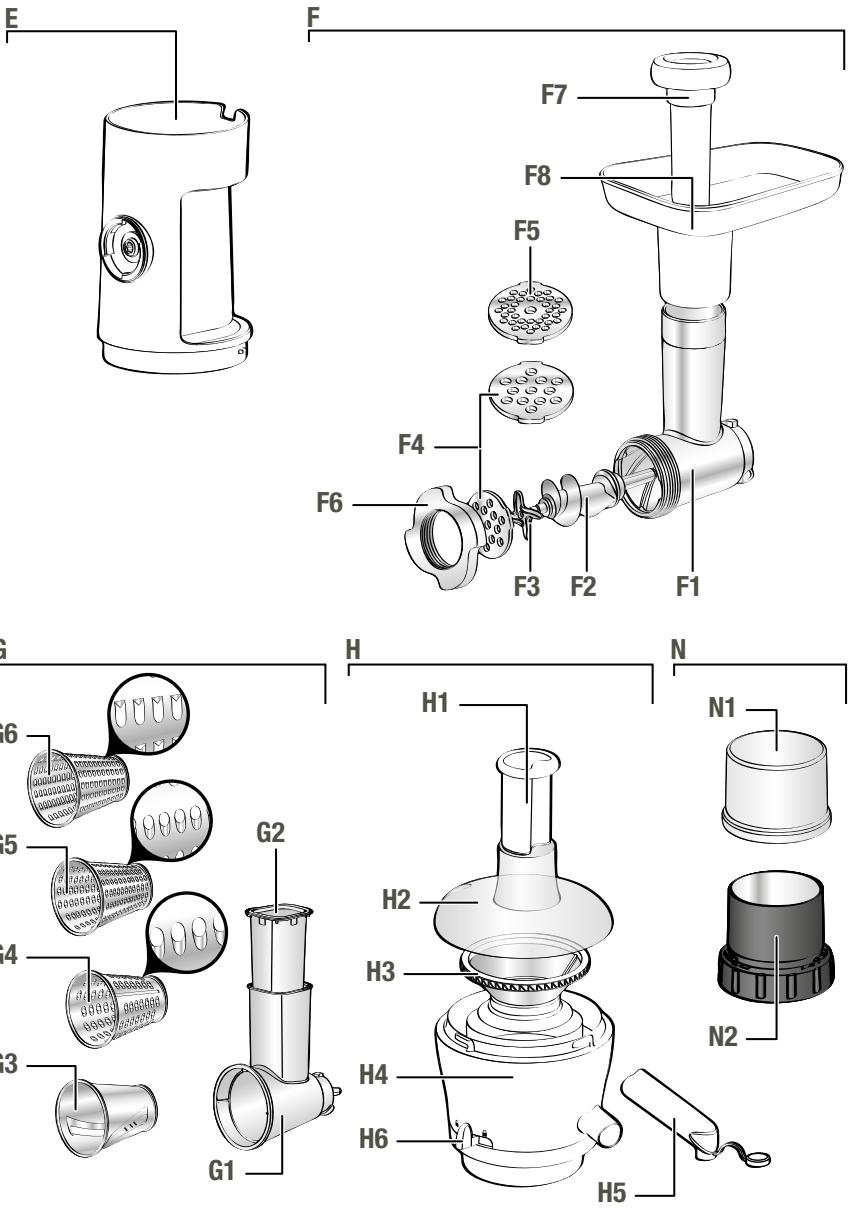

A
A5
A4
A3
A6
A2
A1
A7
PULSE
STOP
MAX
pulse
max

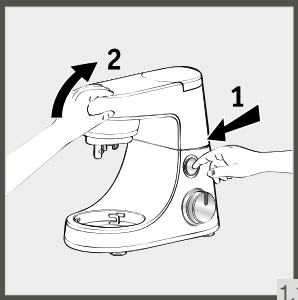

B
B2
B1
B1


C
C1
C2
C3


D
D3
D2
D1

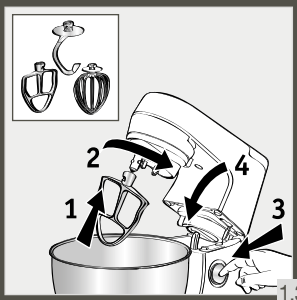

L
L6
L5
L4
L3
L2
L1


E
F
F7
F8
F5
F4
F6
F3
F2
F1
G
G6
G5
G4
G3
G2
G1
H
H1
H2
H3
H4
H6
H5
N
N1
N2



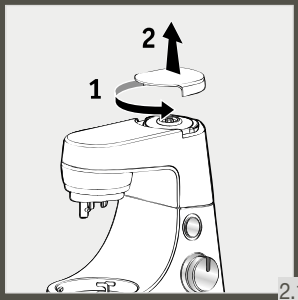
1.1

1.2



1.3

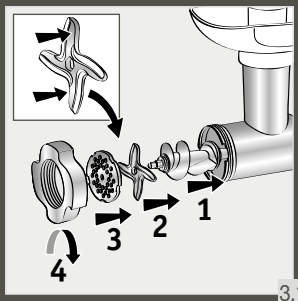
1.4



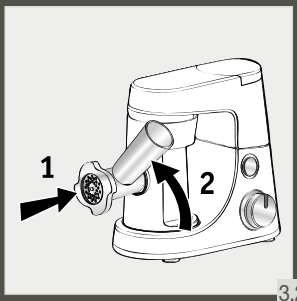
2.1

2.2

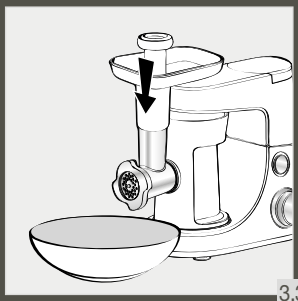
2.3

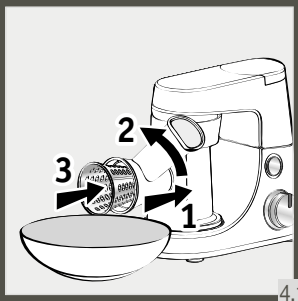


3.1

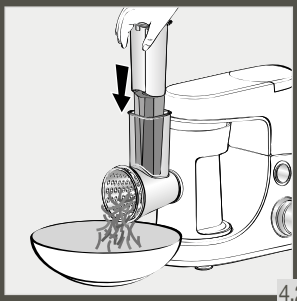


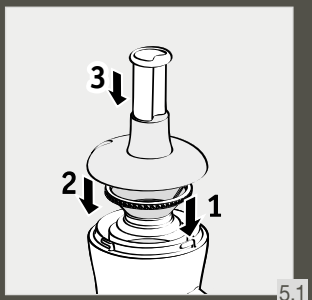
3.2


3.3

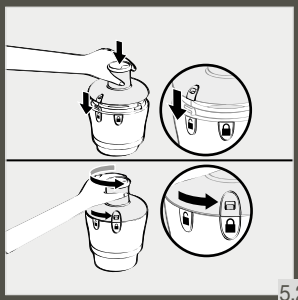


4.1


4.2



5.1

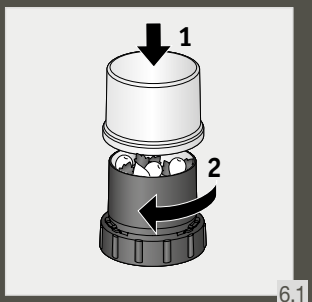

5.2

5.3

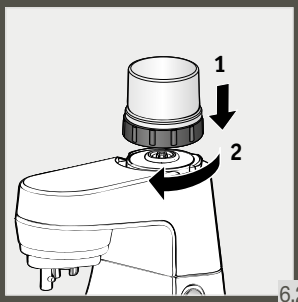
5.4

5.5

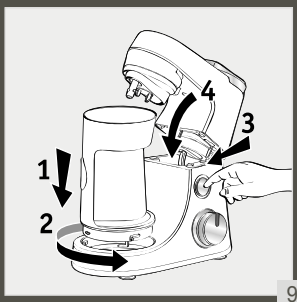
5.6



6.1



6.2



9

10

Avertissement : Lisez attentivement le livret « consignes de sécurité » et ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

DESCRIPTION

- **A Bloc moteur**
  - **A1** Bouton variateur de vitesse
  - **A2** Bouton de déverrouillage de la tête multifonctions
  - **A3** Tête multifonctions
  - **A4** Sortie rapide
  - **A5** Trappe
  - **A6** Sortie accessoires mélangeurs
- **B Ensemble bol**
  - **B1** Bol inox
  - **B2** Couvercle
- **C Accessoires mélangeurs**
  - **C1** Fouet multibrins
  - **C2** Malaxeur
  - **C3** Pétrin
- **D Bol mixeur en plastique (selon modèle)**
  - **D1** Bol
  - **D2** Couvercle
  - **D3** Bouchon doseur
- **L Bol mixeur en inox (selon modèle)**
  - **L1** Lames
  - **L2** Joint d'étanchéité
  - **L3** Bol
  - **L4** Joint d'étanchéité
  - **L5** Couvercle
  - **L6** Bouchon doseur
- **E Adaptateur**
- **F Tête hachoir (selon modèle)**
  - **F1** Corps métal
  - **F2** Vis
  - **F3** Couteau
  - **F4** Grille gros trous
  - **F5** Grille petits trous
  - **F6** Ecrou
  - **F7** Poussoir
  - **F8** Plateau
- **G Coupe-légumes (selon modèle)**
  - **G1** Magasin tambour
  - **G2** Poussoir
  - **G3** Tambour pour trancher
  - **G4** Tambour pour râper gros
  - **G5** Tambour pour râper fin
  - **G6** Tambour pour râper pomme de terre (reibekuchen)
- **H Centrifugeuse (selon modèle)**
  - **H1** Poussoir
  - **H2** Couvercle
  - **H3** Filtre rotatif
  - **H4** Corps réceptacle
  - **H5** Bec verseur
  - **H6** Levier de verrouillage
- **N Mini-hachoir (selon modèle)**
  - **N1** Couvercle mini-hachoir
  - **N2** Bol mini-hachoir

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse (sauf l'adaptateur (E) : voir § nettoyage). Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, assurez-vous que le bouton variateur (A1) est bien en position « 0 » puis branchez votre appareil.
- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités (voir schémas A1):
  - **Marche intermittente (pulse) :** cette position par impulsions permet un meilleur contrôle des préparations.
  - **Marche continue :** Choisir la position désirée de « 1 à 8/max », selon les préparations effectuées.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton (A1) sur le « 0 ».

Important : L'appareil ne pourra démarrer que si la trappe (A5) et la tête (A3) sont verrouillées. Si vous déverrouillez la trappe (A5) et/ou la tête (A3) en cours de fonctionnement, l'appareil s'arrêtera aussitôt. Reverrouillez la trappe et/ou la tête, revenez en position « 0 » sur le bouton de commande (A1), puis procédez normalement pour la mise en marche de l'appareil en sélectionnant la vitesse souhaitée.

1 - MÉLANGER / PÉTRIR / BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

Selon la nature des aliments, le bol inox (B1) et son couvercle (B2) vous permettent de préparer jusqu'à 1,8 kg de pâte légère.

ACCESSOIRES UTILISÉS : Bol inox (B1), Couvercle anti-éclaboussures (B2), Pétrin (C1) ou malaxeur (C2) ou fouet multibrins (C3).

1.1 - MONTAGE

Suivez les schémas de 1.1 à 1.4

1.2 - MISE EN MARCHE, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Démarrez en tournant le bouton variateur (A1) sur la position désirée selon la recette.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (B2) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (A1) sur « 0 ».

Conseils :

Pétrir (temps maximum d'utilisation : 13 min)

- Utilisez l'accessoire pétrin (C1) à la vitesse « 1 ». Vous pouvez pétrir jusqu'à 500 g de farine (ex : pain blanc, pain aux céréales, pâte brisée, pâte sablée, etc.).

MÉLANGER (temps maximum d'utilisation : 13 min).

- Utilisez le malaxeur (C2) à une vitesse entre « 1 à 8/max ».
- Vous pouvez mélanger jusqu'à 1,8 kg de pâte légère (quatre-quarts, biscuits, etc.).
- **N'utilisez jamais le malaxeur (C2) pour pétrir les pâtes lourdes et la pâte à pâtes fraîches (lasagnes, rigatoni, bigoli, etc.)**
- **BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER** (temps maximum d'utilisation : 10 min).
- Utilisez le fouet multibrins (C3) à une vitesse entre « 1 à 8/max ».
- Vous pouvez préparer : mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige (de 1 à 10 blancs d'œufs), chantilly (jusqu'à 500 ml) etc.
- **N'utilisez jamais le fouet multibrins (C3) pour pétrir ou mélanger des pâtes légères.**

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage, schémas 1.4 à 1.1

2 - HOMOGÉNÉISER / MÉLANGER / MIXER (SELON MODÈLE)

Selon la nature des aliments, le bol mixeur (D ou L) vous permet de préparer jusqu'à 1,5 L de mélanges épais et 1,25 L de mélanges liquides :

ACCESSOIRES UTILISÉS : Bol mixeur (D ou L).

2.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 2.1 à 2.3 et 10.

2.2 - MISE EN MARCHE, CONSEILS ET DÉMONTAGE (temps maximum d'utilisation : 3 min)

- Démarrez en tournant le bouton variateur (A1) sur la position désirée (de « 7 à 8 » ou «Pulse») selon la recette. Pour une meilleure homogénéisation de la préparation, utilisez la position «Pulse».
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (D2, L5) en cours de préparation.

Conseils :

- Vous pouvez préparer :
  - des potages finement mixés, des veloutés, des compotes, des milk-shakes, des cocktails.
  - des pâtes légères (crêpes, beignets, clafoutis, far, etc.).
- Vous ne pouvez pas réaliser de glace pilée.
- Lors du mixage, si les ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil, attendez l'arrêt complet de l'appareil et retirez le bol mixeur, faites tomber les ingrédients sur les lames à l'aide d'une spatule, puis repositionnez votre bol mixeur pour poursuivre votre préparation.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil pour retirer le bol mixeur, et procédez à l'inverse du montage schémas 2.3 à 2.1 et 10.

3 - HACHER (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS : Adaptateur (E), Tête hachoir assemblée (F).

3.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 9, 10 puis de 3.1 à 3.3

3.2 - MISE EN MARCHE, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Mettez en marche en tournant le variateur (A1) sur les vitesses « 5 à 7 ».
- Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (F7). Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles dans la cheminée.
  - Vous pouvez hacher jusqu'à 3 kg de viande, temps maximum d'utilisation : 10 min.

Conseils :

- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher (pour la viande, éliminez les os, cartilages et nerfs et coupez-la en morceaux de 2×2 cm environ).
- Assurez-vous que votre viande soit bien décongelée.

Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas 10, de 3.3 à 3.1 puis 9.

4 - RAPER / TRANCHER (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISES : adaptateur (E), coupe-légumes assemblé (G), cônes (selon modèle).

4.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 10, 9 puis 4.1 et 4.2.

4.2 - MISE EN MARCHE, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Mettez en marche en tournant le variateur (A1) sur la vitesse « 5 » pour trancher et sur la vitesse « 7 » pour râper.

■ Introduisez les aliments dans la cheminée du magasin et guidez-les à l'aide du poussoir (G2).
Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles.
■ Vous pouvez préparer jusqu'à 2 kg d'aliments, temps maximum d'utilisation : 10 min.
■ Vous pouvez préparer avec les cônes :
– Râper gros (G4) / râper fin (G5) : carottes, céleri-rave, pommes de terre, fromage, etc.
– Trancher épais (G3) : pommes de terre, carottes, concombres, pommes, betteraves, etc.
– Râper pomme de terre (G6): pommes de terre, parmesan, etc.
Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas 10, 4.2, 4.1 et 9.

5 - CENTRIFUGER FRUITS ET LÉGUMES (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS : centrifugeuse assemblée (H).

5.1 - ASSEMBLAGE DE LA CENTRIFUGEUSE ET MONTAGE

Suivez les schémas 5.1 à 5.6.

5.2 - MISE EN MARCHE, CONSEILS ET DÉMONTAGE (temps maximum d'utilisation : 10 min)

■ Coupez les fruits et/ou légumes en morceaux.
■ Mettez en marche en tournant le variateur (A1) sur la vitesse « 5 ».
■ Introduisez les ingrédients dans la cheminée du couvercle (H2) et poussez-les lentement à l'aide du poussoir (H1).
■ Ne pas traiter plus de 5 fois 300 g d'aliments en continu, sans laisser votre appareil refroidir complètement.
■ **Important :** nettoyez le filtre (H3) et le corps réceptacle (H4) tous les 300 g d'ingrédients.
Conseils :
– Vous pouvez réaliser des jus tels que : carottes, tomates, pommes, raisins, framboises, etc. mais il est impossible d'extraire le jus de certains fruits et légumes : bananes, avocats, mûres, certaines variétés de pommes, etc.
– Pelez les fruits à peau épaisse, retirez les noyaux, ôtez la partie centrale des ananas.
– Consommez rapidement les jus après leur préparation.
Démontage : attendez l'arrêt complet de l'appareil et du filtre rotatif avant de retirer l'accessoire de l'appareil. Procédez à l'inverse du montage schémas 5.6 à 5.1.

6 - HACHER TRÈS FINEMENT DES PETITES QUANTITÉS (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISES : couvercle mini-hachoir (N1), Bol mini-hachoir (N2)

6.1 - MONTAGE

Suivez les schémas 10, 6.1 et 6.2.

6.2 - MISE EN MARCHE CONSEILS ET DÉMONTAGE

■ Avec le mini-hachoir, vous pouvez hacher très finement:
– Fines-herbes: 10g maxi / 10s maxi / Vitesse « 7 »
– Fruits secs / Viande de boeuf (dénervée, désossée): 100g maxi / 10s maxi / Vitesse «1»
– Purée: 150g maxi / 20s maxi / «pulse» ou Vitesse «1»
■ Ce mini-hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café ni pour les liquides.
Démontage : Attendez l'arrêt complet de l'appareil et procédez à l'inverse du montage schémas 10, 6.2 et 6.1

7 - MISE À LONGUEUR DU CORDON (voir A7)

8 - HACHER GROSSIÈREMENT DES PETITES QUANTITÉS (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRE UTILISÉ : Broyeur assemblé.

– Hacher en quelques secondes en pulse : figues sèches, abricots secs, etc. Quantité / temps maxi : 100 g / 5 s

MISE EN SERVICE

- Débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil (A) ni l'adaptateur (E) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essuyez-les avec un chiffon sec ou à peine humide.
- Démontez complètement et rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.

Manipulez toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser (schéma 10).

- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle à l'exception de l'ensemble tête hachoir (F), le pétrin (C1) et le malaxeur (C2).

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Voir chapitre « mise en service »

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre agréé (voir liste dans le livret service).

ACCESSOIRES DISPONIBLES

Voir page 59 et site internet de la marque.

Attention : aucun accessoire ne pourra vous être vendu sans présentation de votre notice d'utilisation ou de votre appareil.

RECETTES DE BASE

Pâte à cake

Ingrédients : 200g de sucre, 200g de beurre, 200g d'œufs, 200g de farine, 2 cuillères à café de levure chimique (3g)

Verser tous les ingrédients dans le bol et mettre en place le malaxeur et le couvercle. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 secondes en vitesse 1 puis pendant 2 minutes en vitesse maximale. Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné et enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 1 heure.

Mayonnaise

Ingrédients : 1 jaune d'œuf, 20g de moutarde, une pincée de sel, 200ml d'huile

Mettre dans le bol le jaune d'œuf, la moutarde et le sel. Mettre en place le fouet multibrins sur votre robot, positionner le couvercle et lancer l'appareil en vitesse maximale. Ajouter progressivement l'huile par l'ouverture du couvercle pendant 2 minutes.

Pâte à crêpes
Si vous avez l'accessoire blender, nous vous recommandons de préparer votre pâte à crêpe avec cet accessoire.

Avec blender :
Ingrédients : 750ml de lait, 375g de farine, 4 œufs, 40g de sucre, 10cl d'huile, 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger ou d'alcool parfumé

Dans le bol blender, mettre les œufs, l'huile, le sucre, le lait et le parfum choisi. Sélectionner la vitesse 3 et faire fonctionner 1 minute. Verser ensuite la farine par l'orifice du bouchon doseur et laisser fonctionner 1 minute 30 secondes. Laisser reposer la pâte au moins 1 heure à température ambiante avant de réaliser vos crêpes.

Sans blender :
Ingrédients : 250g de farine, 500g de lait, 200g d'œuf, 6g de sel

Dans le bol du robot muni du fouet multibrins, mettre la farine, les œufs et 100g de lait. Positionner le couvercle et mélanger en vitesse 1 pendant 30 secondes puis en vitesse maximale pendant 45 secondes. Réduire la vitesse en position 6 puis verser le reste de lait et mélanger pendant 45 secondes. Laisser reposer la pâte au moins 1 heure à température ambiante avant de réaliser vos crêpes.

Pâte à pain
Ingrédients : 300g d'eau froide (sortant du réfrigérateur), 500g de farine, 1 cuillère à soupe de sucre, 1,5 cuillère à café de sel, 1,5 cuillère à soupe d'huile de tournesol, 1,5 cuillère à soupe de levure déshydratée

Mettre le liquide, le sel, le sucre et l'huile dans le bol du robot. Ajouter ensuite 350g de farine puis la levure. Mettre en place le pétrin et pétrir pendant 5 minutes en vitesse 1. Ajouter les 150g restant de farine et pétrir en vitesse 1 pendant 3 minutes. Laisser pousser la pâte à couvert à 35°C pendant 1 heure, la pâte doit doubler de volume. Façonner votre pain et laisser à nouveau pousser pendant 1 heure à 35°C, votre pain doit doubler de volume. Cuire dans un four préchauffé à 210°C pendant 10 minutes dans un environnement humide (mettre un bol d'eau sur le fond du four) et finir la cuisson à 180°C pendant 15 minutes.

Achtung : Bitte lesen Sie vor der ersten Benutzung das Begleitheft mit den „Sicherheitshinweisen“ und die Anleitung aufmerksam durch.

BESCHREIBUNG

A A – Motorblock
- **A1** Geschwindigkeitsregler
- **A2** Drehknopf für Entriegelung des Multifunktionskopf
- **A3** Multifunktionskopf
- **A4** Schnellantrieb
- **A5** Klappe
- **A6** Langsamer Antrieb

B Rührschüsselset
- **B1** Rührschüssel
- **B2** Deckel

C Rührzubehör
- **C1** Knethaken
- **C2** Rührhaken
- **C3** Schneebesen

D Mixaufsatz (je nach Modell)
- **D1** Mixkrug
- **D2** Deckel
- **D3** Dosierverschluss

L Mixaufsatz (je nach Modell)
- **L1** Messerhalter
- **L2** Dichtung
- **L3** Mixkrug
- **L4** Dichtung
- **L5** Deckel
- **L6** Dosierverschluss

E Adapter

F Mahlkopf (je nach Modell)
- **F1** Metallgehäuse
- **F2** Schnecke
- **F3** Klinge
- **F4** Schneidplatte mit großen Löchern
- **F5** Schneidplatte mit kleinen Löchern
- **F6** Mutter
- **F7** Schieber
- **F8** Schale

G Gemüseschneider (je nach Modell)
- **G1** Trommellager
- **G2** Stopfer
- **G3** Trommel zum Schneiden
- **G4** Trommel zum grob Raspeln
- **G5** Trommel zum fein Raspeln
- **G6** Trommel für Reibekuchen (je nach Modell)

H Entsafter (je nach Modell)
- **H1** Stopfer
- **H2** Deckel
- **H3** Reibscheibenfilter
- **H4** Auffangbehälter
- **H5** Ausgusstülle
- **H6** Verriegelungshebel

N Mini-Zerkleinerers (je nach Modell)
- **N1** Deckel des Mini-Zerkleinerers
- **N2** Behälter des Mini-Zerkleinerers

INBETRIEBNAHME

- Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, waschen Sie alle Zubehörteile (außer den Adapter (E): siehe § Reinigung) mit Seifenwasser ab. Spülen und abtrocknen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade, saubere und trockene Fläche; stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler (A1) auf „0“ gestellt ist, dann schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
- Sie haben mehrere Betriebsarten zur Auswahl: (siehe Diagramm A1):
  - **Intervallbetrieb (pulse):**
    Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) auf „Pulse“. Der Intervallbetrieb ermöglicht bei manchen Zubereitungen eine bessere Kontrolle.
  - **Dauerbetrieb:**
    Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) je nach Art der Zubereitung auf die gewünschte Position von „1 bis 8/Max“. Sie können die Rührstufe auch während der Zubereitung ändern.
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler (A1) zurück auf Position „0“.

Wichtig: Das Gerät kann nur dann in Betrieb genommen werden, wenn die Abdeckung (A5) und oder Kopf (A3) verriegelt sind. Wenn Sie die Abdeckung (A5) und/oder den Kopf (A3) während des Betriebs entriegeln, schaltet sich das Gerät sofort aus. Dann müssen Sie die Abdeckung und/oder den Kopf wieder verriegeln, den Regler (A1) wieder auf „0“ stellen und das Gerät wie gewohnt in Betrieb nehmen und die gewünschte Rührstufe einstellen.

1 - MIXEN/KNETEN/SCHLAGEN/EMULGIEREN/VERQUIRLEN

Je nach Art der Zutaten können in der Edelstahl-Rührschüssel (b1) samt Deckel (b2) bis zu 1,8 kg leichter Teig zubereitet werden.

VERWENDETES ZUBEHÖR : Edelstahl-Rührschüssel (B1), Deckel (B2), Teighaken (C1) oder Knethaken (C2) oder Schneebesen (C3)

1.1 - ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS

Folgen Sie den Abbildungen 1.1 bis 1.4.

1.2 - INBETRIEBSETZUNG

- Schalten Sie ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) je nach Rezept auf die gewünschte Rührstufe stellen.
- Das Gerät setzt sich sodann in Betrieb. Über die Deckelöffnung (B2) können Sie während der Zubereitung weitere Zutaten beimengen.
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler (A1) zurück auf Position „0“.

Tipps :

KNETEN (Maximale Benutzungszeiten: 13 Minuten)

- Verwenden Sie den Teighaken (C1) auf Rührstufe „1“. Sie können bis zu 500g Mehl kneten (Bsp.: Weißbrot, Vollkornbrot, Mürbeteig, …).

MIXEN (Maximale Benutzungszeiten: 13 Minuten).

- Verwenden Sie den Knethaken (C2) auf Rührstufe „1 bis 8/Max“.
- Sie können leichte Teige bis zu einem Gewicht von 1,8 kg zubereiten (Eischwerkuchen, Biskuit, …).
- **Benutzen Sie niemals den Mixer (C2), um schweren Teig und frischen Nudelteig (für Lasagne, Rigatoni, Bigoli usw.) zu kneten.**

– **SCHLAGEN / EMULGIEREN / VERQUIRLEN** (Maximale Benutzungszeiten: 10 Minuten).
– Verwenden Sie den Schneebesen (C3) auf Rührstufe „1 bis 8/max“.
– Er eignet sich für folgende Zubereitungen: Mayonnaise, Aioli, Saucen, Eischnee (bis zu 10 Eiweiße), Schlagsahne (bis zu 500 ml)...
– Verwenden Sie den Schneebesen (C3) weder zum Kneten von schweren Teigen noch zum Mixen von leichten Teigen.

Abnehmen des zubehörs: Warten Sie, bis das Gerät völlig zum Stillstand gekommen ist und gehen Sie dann in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aufbau vor. Abbildungen 1.4 bis 1.1.

2 - GLATT RÜHREN/MISCHEN (JE NACH MODELL)

Je nach Art der Zutaten können im Mixkrug (d) bis zu 1,5 l dickflüssige Zubereitungen und 1,25 l flüssige Zubereitungen gemixt werden.

VERWENDETES ZUBEHÖR : Mixkrug (D ou L).

2.1 - ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS

Folgen Sie den Abbildungen 2.1 bis 2.3 sowie 10.

2.2 - INBETRIEBSETZUNG (Maximale Benutzungszeiten: 3 Minuten).

- Schalten Sie ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (A1) (Geschwindigkeit von „7 bis 8“ oder Pulse) je nach Rezept auf die gewünschte Rührstufe stellen. Für eine bessere Kontrolle des Mixvorganges und eine gleichmäßigere Zubereitung verwenden Sie die «Pulse» Funktion.
- Über die Öffnung des Dosierdeckels (D3) können Sie während der Zubereitung weitere Zutaten beimengen.

Tipps :

- Sie können Folgendes zubereiten :
  – fein gemixte Gemüsesuppen, Cremesuppen, Kompott, Milchshakes und Cocktails.
  – leichte Teigmassen (Teig für Crêpes, Krapfen, Clafoutis, Far, ...).
- Sie können kein Eis zerstoßen.
- Wenn sich beim Mixen Zutaten an den Wänden des Mixkruges absetzen, schalten Sie das Gerät aus, warten Sie den vollständigen Stillstand des Gerätes ab und nehmen Sie den Mixkrug ab, streichen Sie die anhaftenden Zutaten mit einem Küchenspachtel zurück in den Krug und setzen Sie diesen wieder auf das Gerät, um mit der Zubereitung fortzufahren.

Abnehmen des Zubehörs : Warten Sie, bis das Gerät völlig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Mixbehälter entnehmen und gehen Sie dann in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aufbau vor, Abbildungen 2.3 bis 2.1 sowie 10.

3 - HACKEN/ZERKLEINERN (JE NACH MODELL)

VERWENDETES ZUBEHÖR : Zubehöraufsatz (E), Fleischwolf (F) fertig zusammengesetzt

3.1 - ANBRINGEN DES ADAPTERS FÜR DEN FLEISCHWOLF

Folgen Sie den Abbildungen 9 und 10 und dann von 3.1 bis 3.3.

3.2 - INBETRIEBSETZUNG

- Schalten Sie ein, indem Sie den Regler (A1) auf Stufe „5 bis 7“ stellen.
- Geben Sie das Fleisch mithilfe des Stopfers (f7) stückchenweise in den Einfüllstutzen (F7). Stopfen Sie die Zutaten niemals mit den Fingern oder sonstigen Utensilien in den Einfüllstutzen.
  – Sie können bis zu 3 Kg Fleisch hacken. Maximale Benutzungszeiten: 10 Minuten.

Tipps :

– Bereiten Sie die zu zerkleinernden Zutaten vor (bei Fleischstücken entfernen Sie Knochen, Knorpel und Nervenfasern und schneiden sie in ca. 2x2cm große Stücke).

– Stellen Sie sicher, dass das Fleisch vollständig aufgetaut ist.

Abnehmen des zubehörs : Warten Sie, bis das Gerät völlig zum Stillstand gekommen ist, und gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aufbau vor, Abbildungen 3.3 bis 3.1 und dann 9.

4 - RASPELN / SCHNEIDEN (JE NACH MODELL)

VERWENDETES ZUBEHÖR : Zubehöraufsatz (E), Multizerkleinerer (G) fertig zusammengesetzt, Trommeln (je nach Modell)

4.1 - ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS

Folgen Sie den Abbildungen 10 und 9 und dann von 4.1 bis 4.2.

4.2 - INBETRIEBSETZUNG

- Schalten Sie ein, indem Sie den Regler (A1) auf Stufe „5“ zum Schneiden und auf Stufe „7“ zum Raspeln stellen.
- Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen des Trommellagers und schieben Sie sie mit dem Stopfer (G2) nach unten.

Schieben Sie die Zutaten niemals mit den Fingern oder sonstigen Utensilien nach unten.

- Sie können bis zu 2 Kg Nahrungsmittel vorbereiten, maximale Benutzungszeiten: 10 Minuten.
- Mit den Trommeln können Sie:
  - groß raspeln (G4) / fein raspeln (G5) : Karotten, Knollensellerie, Kartoffeln, Käse,…
  - in dicke Scheiben schneiden (G3) : Kartoffeln, Karotten, Gurken, Äpfel, Rote Bete,…
  - für Reibekuchen (G6): schneiden: Kartoffeln, Parmesan,…

Abnehmen des Zubehörs : Warten Sie, bis das Gerät völlig zum Stillstand gekommen ist und gehen Sie dann in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aufbau vor. Abbildungen 10, 4.2, 4.1 und 9.

5 - ENTSAFTEN VON OBST UND GEMÜSE (JE NACH MODELL)

VERWENDETES **ZUBEHÖR :** Entsafter (H) fertig zusammengesetzt

5.1 - ZUSAMMENSETZEN DES ENTSAFTERS

Folgen Sie den Abbildungen 5.1 bis 5.6.

5.2 - INBETRIEBSETZUNG (Maximale Benutzungszeiten: 10 Minuten.)

- Schneiden Sie Obst und/oder Gemüse in Stücke.
- Schalten Sie ein, indem Sie den Regler (A1) auf Stufe „5“ stellen.
- Geben Sie diese in den Einfüllstutzen des Deckels (H2) und schieben Sie sie mit dem Stopfer (H1) langsam nach unten.
- Verarbeiten Sie nicht mehr als 5 Mal 500g Zutaten hintereinander, ohne das Gerät vollkommen abkühlen zu lassen.
- **Wichtig :** Reinigen Sie den Filter (H3) und den Saftbehälter (H4) nach jeden 300 g an Zutaten.

Tipps :

- Sie können Saft aus Karotten, Tomaten, Äpfeln, Weintrauben, Himbeeren usw. herstellen, aber es gibt Obst und Gemüse, das sich nicht zum Entsaften eignet: Bananen, Avocados, Birnen, Brombeeren, einige Apfelsorten usw.
- Obst mit dicker Haut muss geschält, Kerne sowie der Mittelstrang der Ananas müssen entfernt werden.
- Trinken oder verwenden Sie die Säfte rasch nach deren Zubereitung.

Abnehmen des Zubehörs : Warten Sie, bis das Gerät und der Rotationsfilter völlig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie das Zubehörteil aus dem Gerät entnehmen. Gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aufbau vor, Abbildungen 5.6 bis 5.1.

6 - SEHR FEINES HACKEN KLEINER MENGEN (JE NACH MODELL)

VERWENDETES ZUBEHÖR : Deckel des Mini-Zerkleinerers (N1), Behälter des Mini-Zerkleinerers (N2)

6.1 - ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS

Folgen Sie den Abbildungen 10, 6.1 und 6.2.

6.2 - INBETRIEBSETZUNG

- Mit dem Mini-Zerkleinerer können Sie Folgendes fein schneiden:
  - frische Kräuter: max. 10 g / max. 10 Sek. / Stufe „7“
  - Trockenobst / Rind (entbeintes und zurechtgeschnittenes Fleisch) max. 100 g / max. 10 Sek. / Stufe „1“
  - Gemüsepüree: max. 150 g / max. 20 Sek. / „Intervall“ oder Stufe „1“
- Dieser Zerkleinerer eignet sich nicht für harte Zutaten, wie etwa Kaffeebohnen.

Abnehmen des Zubehörs : Warten Sie, bis das Gerät völlig zum Stillstand gekommen ist und gehen Sie dann in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aufbau vor. Abbildungen 10, 6.2 und 6.1.

7 - EINSTELLEN DER GEWÜNSCHTEN KABELLÄNGE (siehe A7)

8 - GROBES ZERKLEINERN KLEINERER MENGEN (JE NACH MODELL)

VERWENDETES ZUBEHÖR : Zerkleinerer fertig zusammengesetzt.

- folgende Zutaten im Intervallbetrieb in Sekundenschnelle hacken: getrocknete Aprikosen und Feigen,... max. Menge / Zeit: 100g / 5s

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose..
- Tauchen Sie den Motorblock (A) und den Adapter (E) nie ins Wasser und halten Sie sie nicht unter fließendes Wasser. Wischen Sie sie mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Bauen Sie das Gerät komplett auseinander und spülen Sie die Zubehörteile gleich nach ihrer Benutzung ab.

ehen Sie vorsichtig mit den Messern um, um Verletzungen zu vermeiden. (Abbildung 10).

- Waschen, Ausspülen und Trocknen der Zubehörteile: die Zubehörteile sind spülmaschinenfest, mit Ausnahme der Metallteile im Einfüllschacht: Gehäuse (F), Kneter (C1) und Mixer (C2).

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

Siehe das Kapitel „Vor der ersten Benutzung“.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt (siehe Liste im Serviceheft).

ZUBEHÖR

Siehe Seite 59 und Marken-Website.

Achtung: Dieses Begleitheft enthält die Anleitung für weitere Zubehörteile. Bewahren Sie es zur späteren Verwendung sicher auf. Zu weiteren Informationen zum Kauf von Zubehörteilen wenden Sie sich an den Kundendienst.

GRUNDREZEPTE

Kuchenteig
Zutaten: 200 g Zucker, 200 g Butter, 200 g Eier, 200 g Mehl, 2 Teelöffel Backpulver (3 g)

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben, Knethaken befestigen und Deckel aufsetzen. Das Gerät 30 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 1 laufen lassen, dann 2 Minuten auf höchster Stufe. Teig in eine eingefettete und mit Mehl bestäubte Backform geben. In den auf 180°C vorgeheizten Backofen stellen und 1 Stunde backen.

Mayonnaise
Zutaten: 1 Eigelb, 20 g Senf, eine Prise Salz, 200 ml Öl

Eigelb, Senf und Salz in die Schüssel geben. Schneebesen an der Küchenmaschine befestigen, Deckel aufsetzen und das Gerät mit maximaler Geschwindigkeit starten. 2 Minuten lang nach und nach das Öl durch die Öffnung im Deckel dazugeben.

Crêpeteig
Wenn Sie das Mixerzubehör haben, empfehlen wir Ihnen, Ihren Crêpeteig mit diesem Zubehör zuzubereiten.

Mit Mixer:
Zutaten: 750 ml Milch, 375 g Mehl, 4 Eier, 40 g Zucker, 10 cl Öl, 1 Esslöffel Orangenblüten oder aromatisierter Alkohol

Eier, Öl, Zucker, Milch und das gewünschte Aroma in den Mixbehälter geben. 1 Minute lang auf Geschwindigkeitsstufe 3 rühren. Anschließend das Mehl durch die Öffnung der Dosierkappe geben und 1 Minute 30 Sekunden rühren. Den Teig 1 Stunde bei Umgebungstemperatur ruhen lassen, bevor Sie Ihre Crêpes zubereiten.

Ohne Mixer:
Zutaten: 250 g Mehl, 500 g Milch, 200 g Eier, 6 g Salz

Schneebesen befestigen und Mehl, Eier und 100 g Milch in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Deckel aufsetzen und 30 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 1 vermischen, dann 45 Sekunden auf höchster Stufe schlagen. Geschwindigkeit auf Stufe 6 reduzieren, dann die restliche Milch dazugeben und noch einmal 45 Sekunden rühren. Den Teig 1 Stunde bei Umgebungstemperatur ruhen lassen, bevor Sie Ihre Crêpes zubereiten.

Brotteig
Zutaten: 300 g kaltes Wasser (direkt aus dem Kühlschrank), 500 g Mehl, 1 Esslöffel Zucker, 1,5 Teelöffel Salz, 1,5 Esslöffel Sonnenblumenöl, 1,5 Esslöffel Trockenhefe

Wasser, Salz, Zucker und Öl in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Anschließend 350 g Mehl dazugeben und dann die Hefe. Teighaken befestigen und 5 Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe 1 kneten. Das restliche Mehl (150 g) dazugeben und 3 Minuten auf Stufe 1 kneten. Den Teig zudecken und 1 Stunde lang bei 35°C gehen lassen. Die Teigmenge muss sich verdoppeln. Teig zu einem Brotlaib formen und noch einmal 1 Stunde lang bei 35°C gehen lassen. Der Brotlaib muss anschließend doppelt so groß sein. In einem vorgeheizten Backofen 10 Minuten bei 210°C in einer feuchten Umgebung (stellen Sie eine Schale Wasser auf den Boden des Ofens) backen und zum Abschluss noch einmal 15 Minuten bei 180°C.

KRUPS INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES www.krups.com					
ARGENTINA	0800-122-2732	香港 HONG KONG	852-8137 0128	PORTUGAL	808 284 735
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	قطر QATAR	44600002
AUSTRALIA	1 300 307 824	INDONESIA	+62 21 5793 7007	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	ITALIA ITALY	1 99 207 701	ROMANIA	0 21 316 87 84
البحرين BAHRAIN	17291537	日本 JAPAN	0570-077772	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 28
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	الاردن JORDAN	4629700	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	한국어 KOREA	080-733-7878	SINGAPORE	6550 8900
BRASIL BRAZIL	0800-7257877	الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	LATVJA LATVIA	6 616 3403	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90
CANADA	1-800-418-3325	لبنان LEBANON	1364392 Ext: 189-182	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 59
CHILE	02 2 884 46 06	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
COLOMBIA	018000520022	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	MALAYSIA	603 7802 3000	TÜRKIYE TURKEY	444 40 50
DANMARK DENMARK	43 350 350	MEXICO	(55) 52839354	الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272
مصر EGYPT	16622	MOLDOVA	22 224035	Україна UKRAINE	044 300 13 04
EESTI ESTONIA	668 1286	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	UNITED KINGDOM	0345 330 6460
SUOMI FINLAND	09 8946 150	NEW ZEALAND	0800 700 711	U.S.A.	800-526-5377
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 10 61	NORGE NORWAY	22 96 39 30	VIETNAM	1800-555521
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	سلطنة عمان OMAN	80075000	24/10/2018	
ELLADA GREECE	2106371251	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne		

KRUPS INTERNATIONAL GUARANTEE

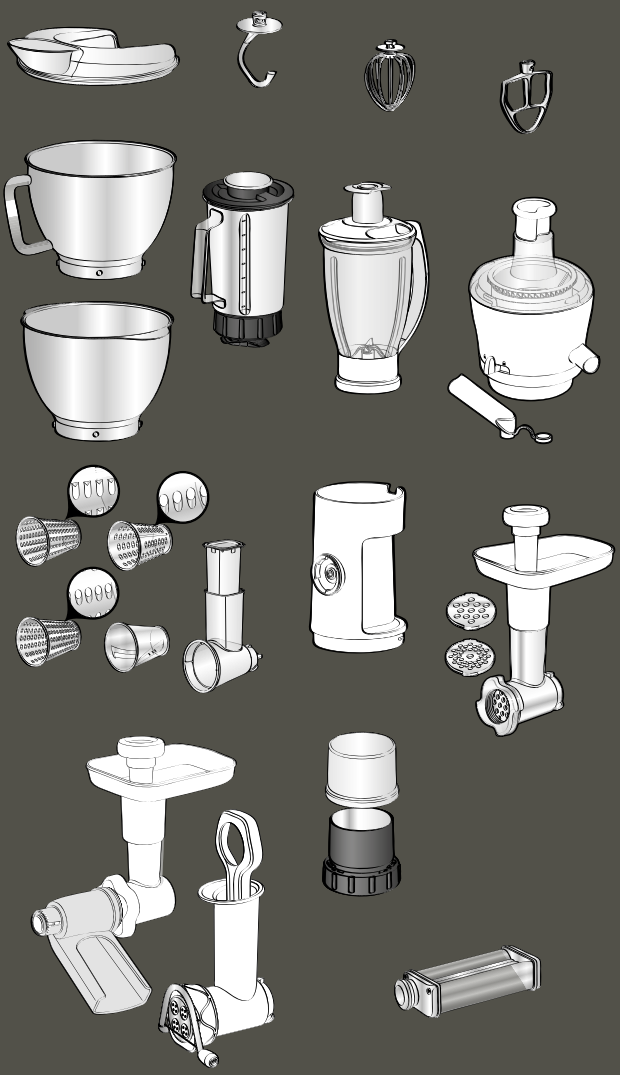
Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Վաճառքի օր. / Дата продажи / Сатылган күнү / 購入日 / **วันที่ซื้อ** / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer /Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Մոդել / Модель / Yazıcı / 製品リファレンス番号 / **รุ่นผลิตภัณฑ์** / 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговки обект / Назва та адреса продавця / Վաճառական կենտրոնի անվանում և հասցե. / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / **ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Վաճառքի կնիք. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / **คราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер

FR..... P. 6 – 11
DE..... P. 12 – 17



8020002432-03