

DE..... P. 1 – 6

FR..... P. 7 – 12

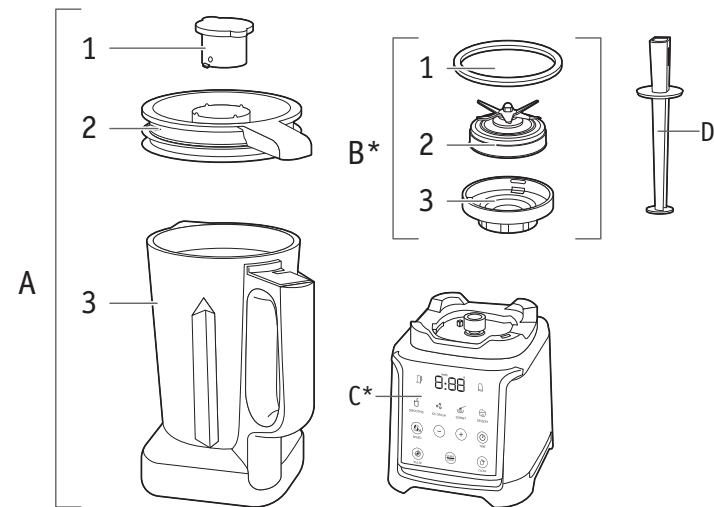
KRUPS

Infinymix+

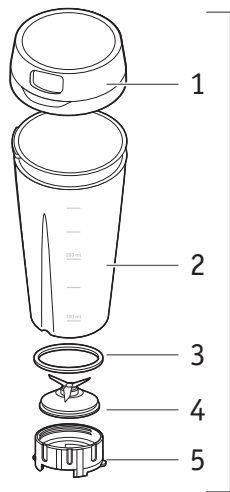


DE

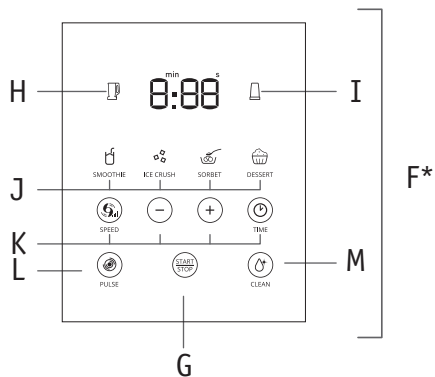
FR



* Selon modèle ; Según modelo ; Consoante o modelo ; Secondo i modelli ; ανάλογα με το μοντέλο ;
Afhankelijk van het model ; Je nach Modell ; Depending on model ; بحسب الموديل ; بسته به مدل ; Залежно від
моделі ; В зависимости от модели ; Үлгіге байланысты

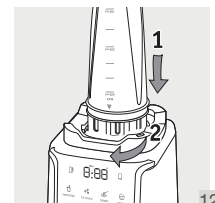
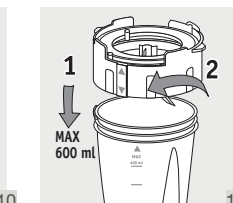
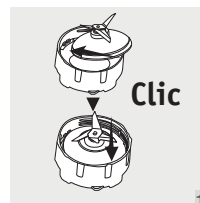
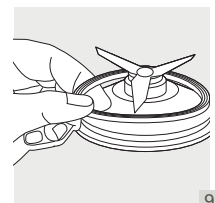
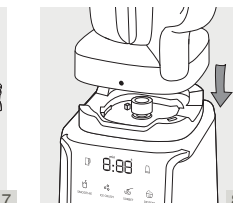
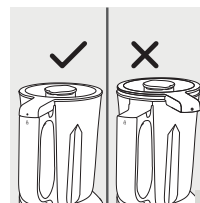
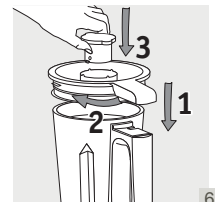
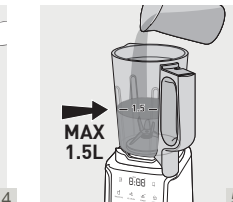
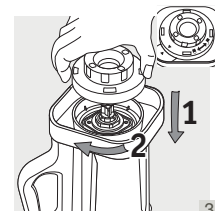
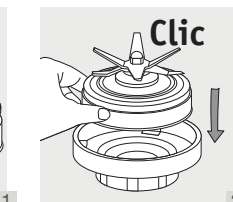
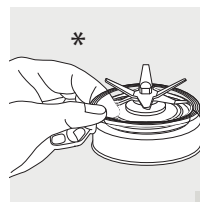


E*



F*

* Depending on model ; В зависимости от модели ; Zavisno od modela ; V závislosti na modelu ; În funcție de model ; V závislosti od modelu ; Odvisno od modela ; Zavisno od modela ; Ovisno o modelu ; olenevalt mudelist ; Atkarībā no modeļa ; Priklausomai nuo modelio ; W zależności od modelu ; Afhankelijk van het model ; Modele göre ; Según el modelo ; La forma puede ser distinta a la del modelo ; Залежно від моделі ; ґрунтового ; Tergantung pada model ; Үлгіге қарай пішіні әртүрлі болуы мүмкін



PRODUKTBESCHREIBUNG

- | | | | |
|----|---------------------------------------|----|--|
| A | 1 Verschlusskappe | F* | Display |
| | 2 Deckel | G | Ein-/Aus-Taste |
| | 3 Mixbehälter aus Kunststoff (Tritan) | H | Verriegelungsanzeige für den Mixbehälter |
| B* | 1 Dichtung | I | Verriegelungsanzeige für die To-Go-Flasche |
| | 2 Powelix-Messereinheit | J | Programm-Taste |
| | 3 Verriegelungsring | K | Manuelle Einstell-Taste |
| C* | Motoreinheit | L | Mix-Taste |
| | D Stopfer | M | Reinigungs-Taste |
| E* | 1 Deckel für die To-Go-Flasche | | |
| | 2 To-Go-Flasche | | |
| | 3 Dichtung | | |
| | 4 Powelix Life-Messereinheit | | |
| | 5 Verriegelungsring | | |

ACHTUNG:

Die Sicherheitshinweise sind Bestandteil des Geräts. Lesen Sie sie sorgfältig durch, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal verwenden. Bewahren Sie die Sicherheitshinweise zum Nachlesen griffbereit auf. Das Gerät funktioniert nur, wenn das Gefäß oder die Flasche korrekt auf der Motoreinheit (C) positioniert ist und der Deckel auf dem Gefäß verschraubt ist.

VOR DEM ERSTEN BEBRAUCH IHRES GERÄTS

Spülen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Mixbehälter, Flasche, Deckel und Verschlusskappe), vor der ersten Verwendung des Geräts mit Seife ab.

ACHTUNG: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser (weder die Motoreinheit noch die Messereinheit (C und B2)). Halten Sie die Motoreinheit (C) niemals unter laufendes Wasser. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es vorsichtig ab. Die Messer sind sehr scharf.

Vergewissern Sie sich, dass die gesamte Verpackung entfernt wurde, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

ZUSAMMENBAU UND BEFESTIGUNG DES BEHÄLTERS

Feuchten Sie die Dichtung (B1) an (selbst wenn sie bereits an der Messereinheit (B2) angebracht ist). Achten Sie darauf, die Dichtung (B1) wieder korrekt und richtig herum auf die Messereinheit (B2) zu setzen (Abb. 1). Setzen Sie die Messer (B2) auf den Verriegelungsring (B3) (Abb. 2). Drehen Sie den Mixbehälter um und befestigen Sie den Verriegelungsring mit den Messern an der Unterseite des Mixbehälters (Abb. 3).

Verriegeln Sie ihn durch Drehen des Verriegelungsring im Uhrzeigersinn (Abb. 3). Prüfen Sie, ob der Verriegelungsring richtig befestigt ist: Der Pfeil am Behälter muss auf den Pfeil am Verriegelungsring ausgerichtet sein (Abb. 3).

Geben Sie die Zutaten in den zusammengesetzten Behälter, ohne die angegebene maximale Füllhöhe zu überschreiten (Abbildungen 4 und 5):

* 1,75 l für dicke Mischungen

* 1,5 l für flüssige Zubereitungen

Warnung: Gießen Sie keine kochenden Flüssigkeiten (über 80 °C/176 °F) in den Behälter.

Setzen Sie den Deckel des Mixbehälters auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest (Abb. 6). Stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig verschraubt ist: Der Punkt auf dem Deckel sollte auf den Punkt am Griff ausgerichtet sein (Abb. 7). Verriegeln Sie die Verschlusskappe in der richtigen Position auf dem Deckel, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen. Wenn der Deckel nicht richtig verschlossen ist, startet das Gerät nicht. Setzen Sie den Mixbehälter korrekt auf die Motoreinheit (Abb. 8): Der Punkt auf dem Behälter sollte auf das Schloss an der Motoreinheit ausgerichtet sein

(Abb. 8). Auf dem Bildschirm (H) wird ein Mixbehälter-Symbol  angezeigt und ein Signalton ertönt.

ZUSAMMENBAU UND BEFESTIGUNG DER TO-GO-FLASCHE

Feuchten Sie die Dichtung (E3) an (selbst wenn sie bereits an der Messereinheit (E4) angebracht ist). Achten Sie darauf, die Dichtung korrekt und richtig herum wieder auf die Messereinheit (E4) zu setzen (Abb. 9). Geben Sie die Zutaten in die Flasche, ohne die angegebene maximale Füllhöhe zu überschreiten:


* 400 ml für dicke Mischungen

* 600 ml für Flüssigkeiten

Warnung: Gießen Sie keine kochenden Flüssigkeiten (über 80 °C/176 °F) in die Flasche.

Setzen Sie die Messereinheit (E3+E4) auf den Verriegelungsring (E5) auf (Abb. 10). Drehen Sie den Mixbehälter (E2) um und befestigen Sie den Verriegelungsring mit den Messern auf der Unterseite des Mixbehälters (Abb. 11) durch Drehen im Uhrzeigersinn.



Drehen Sie die Flasche um und setzen Sie sie korrekt auf die Motoreinheit. Verriegeln Sie die



Flasche, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 12). Auf dem Display  wird ein Flaschen-Symbol angezeigt (I) und ein Signalton ertönt.

VERWENDUNG IHRES GERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile, hitzebeständige Fläche, die vor Wasserspritzern und Hitzequellen geschützt ist.

Schließen Sie das Gerät an und wählen Sie Ihr Programm (J) oder manuelle Einstellungen (K) (Zeit und Geschwindigkeit) aus. Drücken Sie dann die Start/Stop-Taste (G).

Mit dem Behälter (A) können Sie die Mixgeschwindigkeit  von 1 bis 9 einstellen, indem Sie das Geschwindigkeitsprogramm wählen und dann die +/- Einstell-Tasten drücken. „H“ entspricht der maximalen Geschwindigkeit. Sie können auch die Betriebsdauer  durch Drücken der +/- Einstell-Tasten (K) zwischen 5 Sekunden und 3 Minuten einstellen.

Mit der To-Go-Flasche (E) können Sie die Mixgeschwindigkeit  von 1 bis 7 regulieren, indem Sie die +/- Einstell-Tasten (K) drücken. Sie können auch die Betriebsdauer  durch Drücken der +/- Einstell-Tasten (K) zwischen 5 und 90 Sekunden einstellen. Ihr Mixer schaltet automatisch nach Beendigung des Programms ab. Wenn Sie den Mixer vor dem automatischen Programmende ausschalten möchten, drücken Sie die Start/Stop-Taste (G).

Wenn der Mixer in Betrieb ist, verwenden Sie kein anderes Zubehör als den Stopfer, um den Behälter nicht zu beschädigen.

Für die Zubereitung der meisten Flüssigkeiten ist ein Mixvorgang von weniger als 3 Minuten ausreichend.

Zum Hinzufügen von Zutaten während eines Mixvorgangs nehmen Sie die Verschlusskappe vom Deckel und geben die Zutaten durch die Öffnung im Deckel hinzu. Aus der Öffnung kann dabei Flüssigkeit spritzen.

ACHTUNG: Nach einem kompletten Mixvorgang sollten Sie 1 Minute lang warten, bevor Sie den Mixer erneut verwenden.

Nach zwei Mixvorgängen sollte das Gerät erst wieder betrieben werden, wenn es wieder Raumtemperatur erreicht hat (dies kann bis zu 2 Stunden dauern).

Das Gerät ist mit einem Überlastungsschutz ausgestattet. Dadurch wird verhindert, dass der Motor durch Überlastung beschädigt wird.

Wenn sich das Gerät während des Betriebs ausschaltet, gehen Sie wie folgt vor: Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es etwa 15 bis 20 Minuten abkühlen.

Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an und setzen Sie den Mixvorgang fort.

Wenn das Gerät für ca. 3 Minuten inaktiv ist, schaltet es in den Stand-by-Modus. Um das Gerät wieder einzuschalten, drücken Sie die Start/Stop-Taste (G).






GROBES HACKEN KLEINER MENGEN

Verwendetes Zubehör: Eingesetztes Hackmesser




Zerkleinern sie in Sekundenschnelle mithilfe der Pulse-Funktion: Erdnüsse, Mandeln, usw.

Modell 1600 W: Menge/Max. Zeit: 140 g Erdnüsse/8 Sekunden oder 150 g Mandeln/8 Sekunden

Programme für den Mixbehälter (A)

Automatische Programme	Produktbeschreibung	Beispielrezept	Dauer
 Smoothie	Programm für die Zubereitung von Smoothies: Mixen von frischem Obst/Gemüse mit Milch oder Joghurt	300 g Ananasstücke + 200 g geviertelte Orangen + 200 g Bananenscheiben + 500 ml Milch	Standarddauer: 60 Sekunden Anpassbar von 30 bis 80 Sekunden
 Sorbet	Programm für die Zubereitung von Eiscreme: Mixen von tiefgekühlten Früchten mit frischer Sahne oder Joghurt	Sorbet: Sorbet: 450 g gefrorene Himbeeren + 240 g Milch + 75 g brauner Streuzucker Der Stopfer sollte zur Hilfe beim Mixen verwendet werden.	Standarddauer: 1 Min. 10 Sek.
 Ice crush	Programm für das Zerstoßen von Eiswürfeln zu Eisschnee	Maximal 8 Eiswürfel	Standarddauer: 40 Sekunden Anpassbar von 10 bis 50 Sekunden
 Dessert	Programm für die Zubereitung leichter Teige, wie Waffeln, Kuchen, Pfannkuchen, Clafoutis, Brownies etc. Es können keine festen Teige wie etwa Brot, Brioche, Pizza usw. zubereitet werden.	Joghurtkuchen: Zutaten in dieser Reihenfolge in den Behälter geben: 120 g Joghurt + 210 g brauner Streuzucker + 7,5 g Vanillezucker + 3 Eier + 125 g Sonnenblumenöl + 85 g Maisstärke + 65 g gemahlene Mandeln + 140 g Mehl + 11 g Backpulver. Die Mischung in eine Form geben und 50 Minuten bei 180 °C backen.	Standarddauer: 1 Min 15 Sekunden Anpassbar von 30 Sekunden bis 2 Minuten
 Clean	Programm zum Reinigen Ihres Mixers	200 ml Wasser + 1 Tropfen Spülmittel	30 Sekunden

Programme für die To-Go-Flasche (E)

Automatische Programme	Beschreibung	Beispielrezept	Dauer
 Smoothie	Programm für die Zubereitung von Smoothies: Mixen von frischem Obst/Gemüse mit Milch oder Joghurt	100 g Karotten + 50 g Bananen + 50 g Sellerie + 250 g Orangensaft	Standarddauer: 45 Sekunden Anpassbar von 30 bis 60 Sekunden
 Ice crush	Programm für das Zerstoßen von Eiswürfeln zu Eisschnee	Maximal 4 Eiswürfel	Standarddauer: 40 Sekunden Anpassbar von 10 bis 50 Sekunden
 Clean	Programm zum Reinigen Ihres Mixers	200 ml Wasser	30 Sekunden

Die Puls-Funktion (L) kann auch dann verwendet werden, wenn kein Programm abläuft.

ACHTUNG: Farbintensive Lebensmittel können die Innenseite der Schüssel verfärben, dies beeinträchtigt jedoch nicht die Effizienz des Geräts. Tiefkühlkost sollte die Größe einer Walnuss nicht überschreiten. Geben Sie keine heißen Flüssigkeiten mit einer Temperatur über 80 °C hinzu, da diese durch plötzliches Verdampfen austreten können.

NACH DER VERWENDUNG IHRES GERÄTS

Ziehen Sie den Netzstecker.
 Füllen Sie die Mischung um, da der Behälter nicht für die Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlschrank oder Gefrierfach gedacht ist.
 Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie sie sorgfältig. Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser.
 Waschen Sie die abnehmbaren Teile mit Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel ab. Um die Reinigung zu erleichtern, können Sie das „Reinigungsprogramm“ (M) verwenden. 200 ml Wasser hinzugeben. Sie können, wenige Tropfen Spülmittel in das Wasser zu geben, jedoch nichts anderes.
 Der Deckel (A2), die To-Go-Flasche (E2), der Deckel der To-Go-Flasche (E1) und die Verschlusskappe (A1) können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden, **wohingegen der Mixbehälter (A3), die Powelix-Messereinheit (B2 oder E4) und die Powelix Life-Messereinheit mit Titanbeschichtung nicht geschirrspülmaschinenfest sind. Tauchen Sie die Messer (B2 oder E3) nicht vollständig und für längere Zeit in Wasser. (A).**

WAS KÖNNEN SIE TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

Probleme	Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose, die der Spannung des Geräts gemäß Typenschild entspricht.
	Der Mixbehälter ist nicht korrekt auf der Motoreinheit positioniert oder verriegelt.	Vergewissern Sie sich, dass der Mixbehälter korrekt und wie in den Anweisungen beschrieben auf der Motoreinheit positioniert ist.
	Der Netzschalter befindet sich in der Position OFF (AUS).	Folgen Sie den Anweisungen zum Starten des Geräts.
	Ein Softwarefehler tritt auf.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, warten Sie einige Minuten, und stecken Sie den Netzstecker wieder ein.
Das Gerät schaltet sich während des Gebrauchs aus.	Überlastung	Folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt „Überlastung“.
Starke Vibrationen.	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Oberfläche.
	Zu viele Zutaten sind eingefüllt.	Reduzieren Sie die Menge der Zutaten im Behälter.
Der Deckel ist undicht.	Zu viele Zutaten sind eingefüllt.	Reduzieren Sie die Menge der Zutaten im Behälter.
	Der Deckel ist nicht korrekt positioniert.	Schrauben Sie den Deckel sicher auf den Mixbehälter.
Es tropft an der Unterseite des Mixbehälters.	Die Messer sitzen nicht korrekt.	Setzen Sie den Verriegelungsring (B3, C3) (Abb. 2) auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest (Abb. 2). Prüfen Sie, ob der Verriegelungsring richtig befestigt ist: Der Punkt am Behälter sollte auf das Schloss ausgerichtet sein (Abb. 9).
Die Messer rotieren schwerfällig.	Die Zutaten im Mixbehälter sind zu grob geschnitten oder zu fest.	Reduzieren Sie die Menge oder Größe der zu verarbeitenden Zutaten.
	Die Mischflüssigkeit ist zu heiß oder die Silikondichtung ist verbogen.	Ersetzen Sie die Dichtung durch eine neue.
Es tropft vom Boden der To-Go-Flasche	Die Messer sitzen nicht korrekt.	Setzen Sie die Messereinheit auf die Flasche und drehen Sie zum Verriegeln im Uhrzeigersinn fest (Abb. 9).

DESCRIPTION

- A 1 Bouchon central
- 2 Couvercle
- 3 Bol en plastique Tritan
- B* 1 Joint
- 2 Lames Powelix
- 3 Bague de verrouillage
- C* Bloc moteur
- D Poussoir
- E* 1 Bouchon de la gourde nomade
- 2 Gourde nomade
- 3 Joint
- 4 Lames Powelix life
- 5 Bague de verrouillage

- F* Écran
- G Bouton Marche / Arrêt
- H Indicateur de verrouillage du bol mixeur
- I Indicateur de verrouillage de la gourde nomade
- J Fonction programme
- K Fonction réglage manuel
- L Fonction pulse
- M Fonction nettoyage

ATTENTION :

Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Lisez ces consignes attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Conservez-les dans un endroit accessible pour pouvoir les consulter ultérieurement. L'appareil ne peut fonctionner que si le bol ou la gourde est correctement positionné sur le bloc moteur (C) et que le couvercle est verrouillé sur le bol.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, rincez les pièces entrant en contact avec les aliments (bol, gourde, couvercles et bouchon central) à l'eau chaude savonneuse.

ATTENTION : N'immergez pas l'appareil dans l'eau (ni le bloc moteur ni le bloc de lames (C et B2)). Ne placez jamais le bloc moteur (C) sous l'eau du robinet. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement. Les lames sont extrêmement coupantes.

Vérifiez que tous les éléments d'emballage ont été retirés avant d'utiliser l'appareil.

ASSEMBLAGE ET INSTALLATION DU BOL

Humidifiez le joint (B1) (même s'il est déjà monté sur le bloc des lames (B2)). Veillez à installer correctement le joint (B1) sur le bloc des lames (B2) dans le sens correct (schéma 1). Placez les lames (B2) sur la bague de verrouillage (B3) (schéma 2). Retournez le bol et montez la bague de verrouillage avec les lames sur la base du bol (schéma 3).


Verrouillez-le en tournant la bague de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre (schéma 3). Assurez-vous que la bague de verrouillage est correctement verrouillée : la flèche du bol doit être alignée avec la flèche de la bague de verrouillage (schéma 3).

Versez les ingrédients dans le bol assemblé sans dépasser le niveau maximal indiqué (schéma 4 et 5):

* 1.75 L pour les préparations épaisses

* 1.5 L pour les préparations liquides

Avertissement : Ne versez pas de liquides bouillants (supérieurs à 80 °C / 176 °F) dans le bol.

Verrouillez le couvercle sur le bol en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (schéma 6). Assurez-vous que le couvercle est correctement verrouillé : le point sur le couvercle doit être aligné avec le cadenas de la poignée (schéma 7). Verrouillez le bouchon central en position sur le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Si le couvercle n'est pas correctement verrouillé, votre appareil ne démarrera pas ; Positionnez le bol correctement sur le bloc moteur (schéma 8): le point sur le bol doit être aligné avec le cadenas du bloc moteur (schéma 8). Le logo du bol  apparaîtra sur l'écran (H) et un bip sonore retentira.

ASSEMBLAGE ET INSTALLATION DE LA GOURDE NOMADE

Humidifiez le joint (E3) (même s'il est déjà monté sur le bloc des lames (E4)). Veillez à installer correctement le joint sur le bloc des lames (E4) dans le sens correct (schéma 9).

Versez les ingrédients dans la gourde sans dépasser le niveau maximal indiqué :


* 400 ml pour les préparations épaisses

* 600 ml pour les préparations liquides

Avertissement : Ne versez pas de liquides bouillants (supérieurs à 80 °C / 176 °F) dans la gourde.

Placez les lames (E3+E4) sur la bague de verrouillage (E5) (schéma 10). Retournez le bol (E2) et montez la bague de verrouillage avec les lames sur la base du bol (schéma 11) en verrouillant dans le sens des aiguilles d'une montre.



Retournez la gourde et positionnez-la correctement sur le bloc moteur. Verrouillez-la en la



tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (schéma 12). Le logo de la gourde  apparaîtra sur l'écran (I) et un bip sonore retentira.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Posez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, éloigné des sources de chaleur et des éclaboussures d'eau.

Branchez votre appareil et sélectionnez votre programme (J) ou vos réglages manuels (K) (vitesse et durée) et appuyez sur le bouton Marche / Arrêt (G).

- Avec le bol (A), en appuyant sur le programme vitesse , vous pouvez modifier la vitesse de mélange de 1 à 9 puis 'H' en appuyant sur +/- (K) ('H' étant la vitesse maximale), et ensuite en appuyant sur le programme durée , vous pouvez également configurer le temps de fonctionnement en appuyant sur +/- (K) entre 5 secondes et 3 minutes.

- Avec la gourde nomade (E), vous pouvez gérer la vitesse  de mélange de 1 à 7 en appuyant sur les boutons de réglage +/- (K). Vous pouvez également configurer la durée de fonctionnement  en appuyant sur les boutons de réglage +/- (K) entre 5 secondes et 90 secondes. Votre blender s'arrête automatiquement à la fin du temps programmé. Pour arrêter votre blender avant la fin automatique du programme, appuyez longuement sur le bouton Marche / Arrêt (G).

Lorsque vous utilisez le mixeur, n'utilisez aucun autre accessoire que le poussoir pour éviter d'endommager le bol.

Moins de 3 minutes de mélange suffisent pour mixer les liquides dans la plupart des recettes.

Pour ajouter des ingrédients pendant le mélange, retirez le bouchon central du couvercle et ajoutez les ingrédients par le trou d'insertion. Prenez garde au risque d'éclaboussures.

ATTENTION : Après avoir utilisé le mixeur durant un cycle avec la durée de fonctionnement maximale, laissez-le reposer 1 minute avant de le réutiliser.

Après avoir utilisé le mixeur durant deux cycles au maximum, éteignez-le et laissez-le refroidir à température ambiante (environ 2 h).

L'appareil est pourvu une protection contre la surcharge. Cela permet d'éviter que le moteur ne soit endommagé suite à une utilisation anormale.

Si l'appareil s'éteint pendant l'utilisation, procédez comme suit :

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 15 à 20 minutes environ.

Rebranchez l'appareil à votre l'alimentation électrique et reprenez le mélange.






Après environ 3 minutes sans utilisation, votre appareil se met en mode de veille. Pour remettre votre appareil en marche, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt (G).




PIUSSANT HACHOIR POUR DES PETITES QUANTITÉS

Accessoire utilisé : hachoir assemblé

Coupe en quelques secondes avec la fonction pulse (L) : cacahuètes, amandes, etc.

Modèle 1600 w : quantité / temps maximum : 140 g de cacahuètes / 8 secondes ou 150 g d'amandes / 8 secondes

Programmes automatiques	Description	Exemple de recette	Durée
 Smoothie	Utilisez ce programme pour préparer des smoothies : mélange de fruits / légumes frais avec du lait ou du yaourt	300g d'ananas en morceaux + 200g d'oranges en quartiers + 200g de bananes en rondelles + 50cl de lait	Durée par défaut : 60 secondes Réglable de 30 secondes à 80 secondes
 Sorbet	Utilisez ce programme pour faire de la crème glacée : mélangez des fruits surgelés avec de la crème fraîche ou du yaourt	Sorbet : 450 g de framboises surgelées + 240 g de lait + 75 g de sucre brun en poudre Le poussoir doit être utilisé pour aider à mélanger.	Durée par défaut : 1 min 10 s
 Ice crush	Utilisez ce programme pour écraser des glaçons et faire de la glace pilée	8 glaçons au maximum	Durée par défaut : 40 secondes Réglable de 10 secondes à 50 secondes
 Dessert	Utilisez ce programme pour faire de la pâte légère pour des gaufres, des gâteaux, des pancakes, des clafoutis, des brownies... Vous ne pouvez pas faire de la pâte lourde comme du pain, de la brioche, de la pizza...	Gâteau au yaourt : Ajoutez les ingrédients dans cet ordre dans le bol : 120 g de yaourt + 210 g de sucre brun en poudre + 7,5 g de sucre vanillé + 3 œufs + 125 g d'huile de tournesol + 85 g de farine de maïs + 65 g de poudre d'amande + 140 g de farine + 11 g de levure chimique. Versez le mélange dans un moule et faites cuire au four pendant 50 minutes à 180 °C.	Durée par défaut : 1 min 15 s Réglable de 30 secondes à 2 minutes
 Clean	Utilisez ce programme pour nettoyer votre mixeur	200 ml d'eau + 1 goutte de liquide vaisselle	30 secondes

Programmes automatiques	Description	Exemple de recette	Durée
 Smoothie	Utilisez ce programme pour préparer des smoothies : mélange de fruits / légumes frais avec du lait ou du yaourt	100 g de carottes + 50 g de bananes + 50 g de céleri-rave + 250 g de jus d'orange	Durée par défaut : 45 secondes Réglable de 30 secondes à 60 secondes
 Ice crush	Utilisez ce programme pour écraser des glaçons et faire de la glace pilée	4 glaçons au maximum	Durée par défaut : 40 secondes Réglable de 10 secondes à 50 secondes
 Clean	Utilisez ce programme pour nettoyer votre mixeur	200 ml d'eau	30 secondes

Fonction pulse (L) peut toujours être utilisé lorsque aucun programme n'est en cours d'exécution.

ATTENTION : Les aliments durs peuvent marquer l'intérieur du bol, mais cela n'affecte pas l'efficacité de l'appareil. Les aliments congelés doivent être plus petits qu'une noix. N'ajoutez pas de liquide chaud d'une température supérieure à 80 °C, car il peut être éjecté hors de l'appareil à cause de la formation soudaine de vapeur.

APRÈS L'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Débranchez l'appareil.

Videz la préparation hors du bol, car il n'est pas conçu pour conserver des aliments au réfrigérateur ou au congélateur.

Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le bloc moteur. Séchez-le soigneusement.

N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau.

Lavez les pièces amovibles avec de l'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle. Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez utiliser le «programme de nettoyage» (M). Verser 200 ml d'eau. Vous pouvez ajouter 1 goutte de liquide vaisselle uniquement dans le bol.

Le couvercle (A2), la gourde nomade (E2), le bouchon de la gourde nomade (E1) et le bouchon central (A1) peuvent être nettoyés au lave-vaisselle **mais le bol (A3), le bloc de lames Powelix (B2 ou E4) , les lames Powelix life avec revêtement en titane ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle. N'immergez pas les lames (B2 ou E4) complètement et pendant longtemps. (A).**

QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS ?

Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas branchée.	Branchez l'appareil dans une prise fournissant une tension identique à celle spécifiée sur la plaque signalétique de l'appareil.
	Le bol du mixeur n'est pas correctement positionné sur le bloc moteur.	Vérifiez que le bol du mixeur est correctement positionné sur le bloc moteur tel qu'expliqué dans les instructions.
	L'interrupteur d'alimentation est en position d'arrêt (OFF).	Suivez les instructions pour démarrer votre appareil.
	En cas de dysfonctionnement logiciel.	Débranchez l'appareil, attendez quelques minutes, puis rebranchez-le.
L'appareil s'éteint pendant l'utilisation.	Surcharge	Suivez les instructions de la section Surcharge.
Vibrations excessives.	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane.	Placez l'appareil sur une surface plane.
	Le volume d'ingrédients est trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients dans l'appareil.
Fuite au niveau du couvercle	Le volume d'ingrédients est trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients dans l'appareil.
	Le couvercle n'est pas correctement positionné.	Placez correctement le couvercle sur le bol du mixeur.
Fuite par la base du bol du mixeur.	Les lames ne sont pas correctement positionnées.	Montez la bague de verrouillage (B3, C3) (schéma 2) et verrouillez-la en faisant pivoter l'encoche dans le sens des aiguilles d'une montre (schéma 2). Assurez-vous que la bague de verrouillage est correctement verrouillée : le point sur le bol doit être aligné avec le verrou (schéma 9).
Les lames ont du mal à tourner.	Les aliments sont trop gros ou trop durs.	Réduisez la quantité ou la taille des ingrédients mixés.
	Le liquide mélangé est trop chaud ou le joint silicone est tordu.	Remplacez le joint par un joint neuf.
Fuite par la base de la gourde nomade	Les lames ne sont pas correctement positionnées.	Placez le bloc des lames sur le dessus de la gourde et verrouillez-la en faisant pivoter l'encoche dans le sens des aiguilles d'une montre (schéma 9).