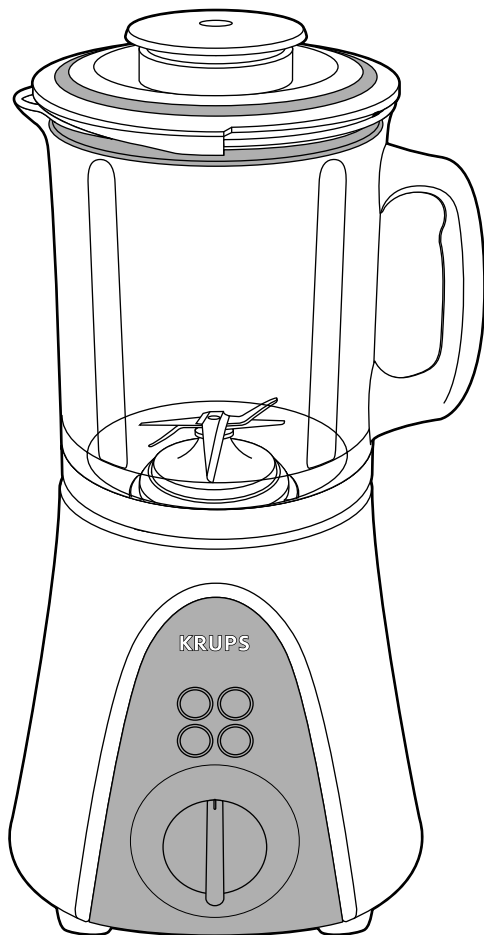
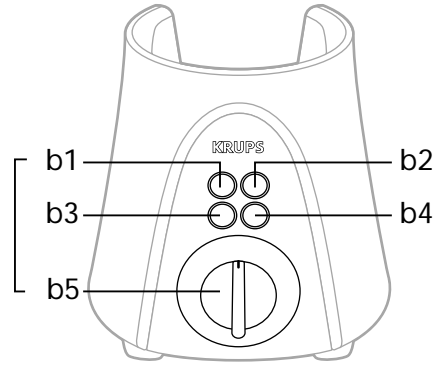
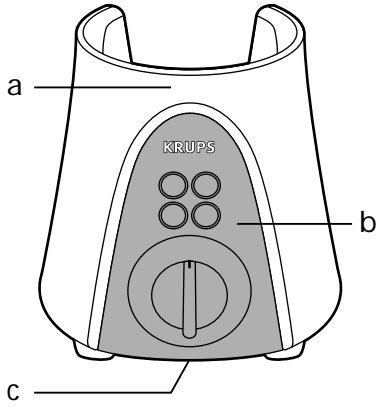
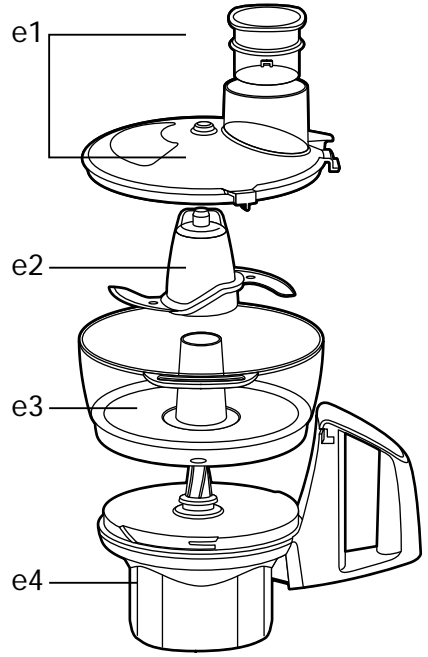
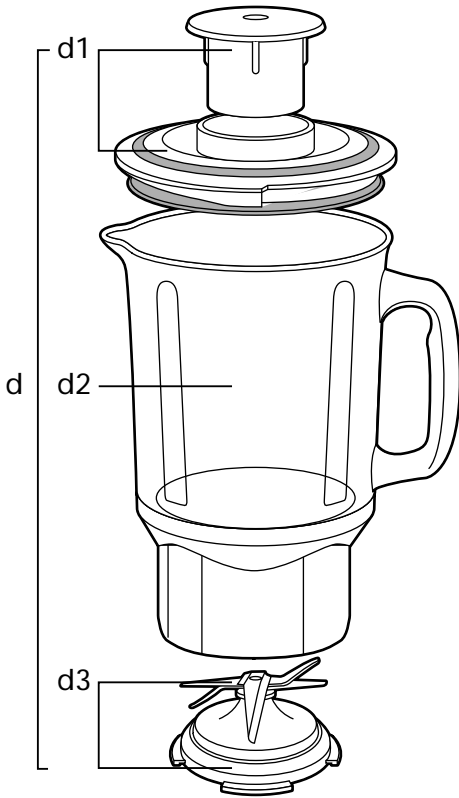
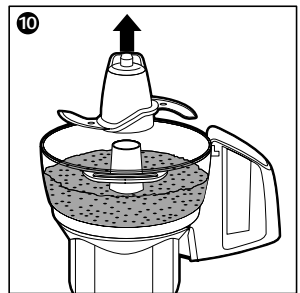
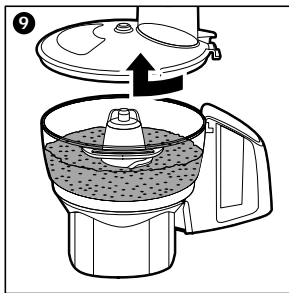
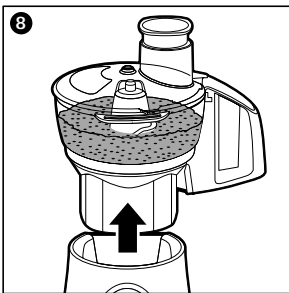
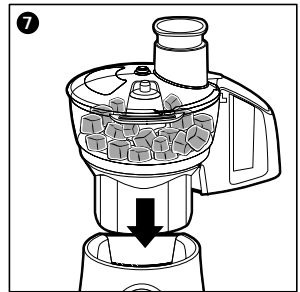
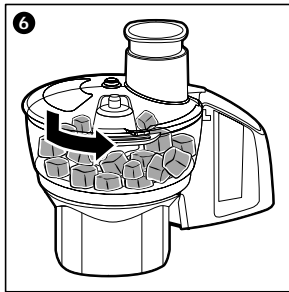
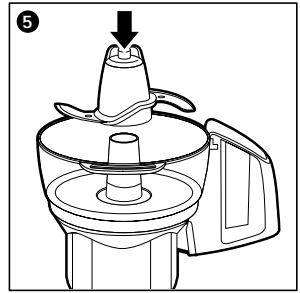
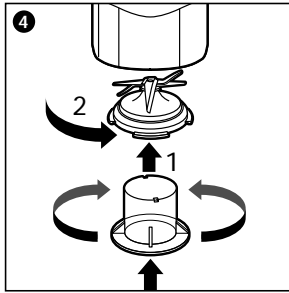
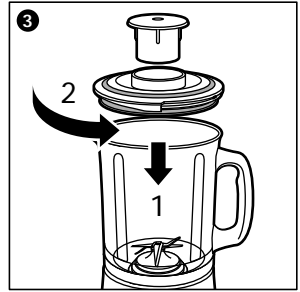
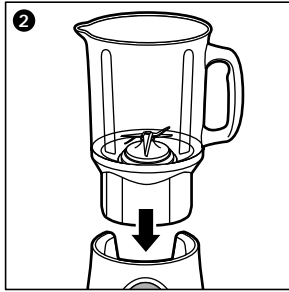
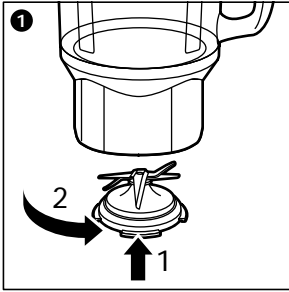


KRUPS







KRUPS

Power XL6 F344

Power XL6 Combi F374

Dutch

Hartelijk dank voor de aanschaf van een huis-houdelijk apparaat uit het KRUPS-assortiment. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor de bereiding van voedsel.

- a Motorblok
- b Bedieningspaneel
 - b1 OFF-knop
 - b2 ON-knop
 - b3 "Ice Crusher"-knop
 - b4 "Vari Pulse"-knop
 - b5 Snelheidskeuzeschakelaar (1 à 14)
- c Snoeropbergmogelijkheid

Accessoires

- d Mengbeker
 - d1 Deksel met doseerdop
 - d2 Glazen mengbeker
 - d3 Messenblok
- e Hakmolen (afhankelijk van het model)
 - e1 Deksel met doseerdop
 - e2 Mes
 - e3 Kom
 - e4 Onderstel

Gebruiksaanwijzing

- 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.
- Houd het apparaat (zowel in- als buiten werking) buiten bereik van kinderen. Tevens mag het apparaat alleen gebruikt worden door volwassen personen die zich bewust zijn van de risico's van een elektrisch apparaat.
- Controleer of de netspanning, aangegeven op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis.
- Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.

- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huis-houdelijk gebruik en mag alleen binnenshuis gebruikt worden.
- Haal na gebruik en als u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact
- Maak geen gebruik van het apparaat als het niet goed functioneert of als het beschadigd is. Neem in zo'n geval contact op met de KRUPS reparatieservice (zie adres in het serviceboekje).
- Met uitzondering van reiniging en gebruikelijk onderhoud dienen werkzaamheden aan het apparaat te worden uitgevoerd door de KRUPS reparatieservice.
- Dompel het apparaat, noch het snoer noch de stekker in water of in een andere vloeistof.
- Laat het snoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Laat het snoer nooit in aanraking komen met of in de buurt hangen van warme onderdelen van het apparaat, van andere warmtebronnen of bij scherpe hoeken.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het gevallen is of als het snoer of de stekker beschadigd is. Om elk risico te vermijden, dient u ze te laten vervangen door de KRUPS reparatieservice (zie adres in het serviceboekje).
- Voor uw eigen veiligheid dient u uitsluitend gebruik te maken van KRUPS accessoires en onderdelen, afgestemd op het apparaat.
- Ga voorzichtig om met de mesjes. U kunt zich ermee verwonden.
- Gebruik het apparaat nooit zonder ingrediënten.
- **Het deksel moet altijd op z'n plaats zijn als het apparaat in werking is.**
- Laat geen lang haar, sjaals, stropdassen, enz... boven de in de werking zijnde accessoires hangen

Voor het eerste gebruik

Maak de verschillende onderdelen van de mengbeker en de blender zelf schoon (behalve het onderstel (e4) met een sopje. Afspoelen en afdrogen.

Belangrijk :

- Druk altijd op de OFF knop (b1) voordat u één van de accessoires op het motorblok zet.
- Het apparaat treedt slechts in werking als een accessoire op de juiste wijze op het motorblok is geplaatst.

. MENGBEKER (D)

- . Maak de afdichting van het messenblok vochtig (**d3**).
- . Zorg ervoor dat de afdichting goed op het messenblok (**d3**) zit
- . Plaats het messenblok (**d3**) in de kom (**d2**) en vergrendel het door tot het blokkeerpunt te draaien (**1**).
- . Plaats het motorblok (**a**) op een vlakke, schone en droge ondergrond.
- . Zet de mengbeker (**d**) op het motorblok (**a**) (**2**).
- . Doe alle ingrediënten in de kom : 1,5 liter voor dikke mengsels en 1,25 liter voor erg vloeibare bereidingen.
- . Plaats het deksel (**d1**) op de kom en vergrendel het (**3**). Om het vergrendelen makkelijk te maken kunt u de in het deksel geïntegreerde afdichting bevochtigen. Het deksel moet altijd geplaatst zijn als het apparaat in werking is.
- . Zet het apparaat aan.

Afhankelijk van de aard van de ingrediënten :

- Druk op de ON knop (**b2**) en kies de gewenste snelheid met de keuzeschakelaar (**b5**). Druk op de OFF knop (**b1**) om te stoppen.
- Druk met tussenpozen op de "Ice crusher" knop (**b3**). Het apparaat stopt zodra u niet meer op de knop drukt.
- Kies de gewenste snelheid met de keuzeschakelaar (**b5**) en druk met tussenpozen op de "Vari Pulse" knop(**b4**). Het apparaat stopt zodra u niet meer op de knop drukt.
- Zet het apparaat uit.

Praktische tips

- U kunt de doseerdop (**d1**) gebruiken om het monteren en demonteren van het messenblok (**d3**) makkelijker te maken (**4**).
- . Voor een homogener mengsel is het raadzaam eerst de vloeibare ingrediënten er in te doen en de Krups-mixer even in werking te stellen alvorens er de vastere ingrediënten aan toe te voegen.
- . Voor compactere mengsels kunt u het beste het apparaat stopzetten terwijl u met de bereiding bezig bent om de ingrediënten naar het mes te duwen.
- . Start het apparaat nooit in de hoogste stand.
- . Verhoog de snelheid alleen stapsgewijs.
- . De mengbeker alleen wegnemen als het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.

Snelheid	Bereiding	Commentaar
Ice crusher b3	Fijngestampt ijs	Als u goed fijngestampt ijs wil, kunt u 6 à 10 grote ijsblokken gebruiken (niveau 1/1,5 kop).
14	Diverse soepen	Doe alle ingrediënten, rauw of gekookt, in de mengbeker, zonder het niveau van 1.5 (50 oz.) te overschrijden. Ongeveer 1 minuut laten werken.
	Cocktails van verse vruchten	Schil/pel het fruit, verwijder de pitten.. Snij het fruit in grote stukken. Doe alle ingrediënten in de mengbeker en laat het apparaat werken tot het mengsel homogeen is (ongeveer 1 minuut).
	Cocktails met alcohol	Doe alle ingrediënten in de mengbeker. Begin met de vloeistoffen en laat het apparaat 1 minuut werken.
7 à 10	Sauzen en tomatenpuree	Doe alle ingrediënten in de mengbeker. Begin met de vloeistoffen en zorg dat de messen bedekt zijn om spateten tegen te gaan
	Puree van gekookte groenten	Doe de groenten en een beetje kooknat in de mengbeker. Als de bereiding compact is, de pulsstand „Vari Pulse“ gebruiken. Het wordt afgeraden de mixer voor het maken van aardappelpuree te gebruiken

Snelheid	Bereiding	Commentaar
7 à 10	Groente farce	Doe alle ingrediënten in de mengbeker. Begin met de vloeistoffen en gebruik de „Vari Pulse“ pulsestand aan het begin van de bereiding als het mengsel dik is.
	Oude en o.a. Parmezaanse kaas	Snij de kaas in grote blokken en mix tot dat u de gewenste fijnmaling hebt verkregen. Begin in de „VariPulse“ stand voor een eerste aanzet (grof hakken).
	Compotes/moezen van gekookt fruit, puree van rauw fruit	Doe alle ingrediënten in de mengbeker. Zorg dat de messen bedekt zijn om spat-ten tegen te gaan.
5 à 7	Pannenkoekenbeslag, wafelbeslag, beignets, clafoutis/kersen-vlaai	Doe alle ingrediënten in de mengbeker met de bloem als laatste. De bloem kan er in één keer aan toegevoegd worden of geleidelijk via de vulopening van het deksel. Niet meer dan 1.5 l (50 oz.) gebruiken..
	Smeerpasta's en sauzen voor salades op basis van kwark of yoghurt	Begin met het grof hakken van de harde ingrediënten en kruiden met de „Vari Pulse“ knop, en voeg er vervolgens de yoghurt of de kwark aan toe
	Milkshakes met fruit (frambozen, bananen, mango's...)	Doe alle ingrediënten in de mengbeker. Er wordt een goed resultaat verkregen met 0,5 L koude melk (2 koppen). De bereiding neemt in volume toe; de maximale hoeveelheid melk is daarom 1 L (4 koppen).

Snelheid	Bereiding	Commentaar
5 à 7	Uien, sjalotten	Snij ze in vieren en gebruik de „Vari Pulse“ knop. Maximale hoeveelheid : 300g (10 oz.)
	Walnoten, hazelnoten, amandelen	Doe de vruchten in de mengbeker en gebruik de „Vari Pulse“ knop. Voor de verfijning van de bereiding zet u het apparaat tegen het eind in de continu-stand. Voor een beter resultaat is het raadzaam per hoeveelheden van maximaal 50 à 100 gram (4 oz.) te werk te gaan.
	Crackers, biscuits, droog brood, toast	Snij de ingrediënten in grote stukken. Doe deze in de mengbeker en gebruik de „Vari Pulse“ stand. Voor de verfijning van de bereiding zet u het apparaat enkele seconden in de continu-stand. Voor een beter resultaat is het raadzaam per hoeveelheden van maximaal 40 à 50 gram (2 oz.) te werk te gaan
	Guacamole	Doe alle ingrediënten in de mengbeker. Begin met de vloeistoffen en werk met de „Vari Pulse“ instantsknop.. U kunt een paar seconden overgaan op de continu-stand tegen het eind van de bereiding voor een mooi homogeen mengsel.

Snelheid	Bereiding	Commentaar
3 à 5	Milkshakes met koffie (smaak), chocolade, vanille...	Doe alle ingrediënten in de mengbeker. U krijgt de beste resultaten met 0,5 L melk (2 koppen). Niet meer dan 1 liter (4 koppen) melk gebruiken in verband met het grotere volume van de bereiding.
	Slagroom	Gebruik minstens 0,25 l (1 kop) room zodat de messen bedekt zijn om spat-ten tegen te gaan.
1 à 3	Ingevroren vruchtensap- pen	Doe het blok bevroren vruchtensap en de aangeraden hoeveelheid water in de kom. Enkele seconden in werking zetten. Niet al te lang mixen om de vorming van schuim tegen te gaan.
	Instantbereidingen voor diëten, desserts... melkpoeder	Doe alle ingrediënten in de kom en het apparaat 10 à 15 seconden in werking zetten om van de bereiding een homogene massa te maken. Gebruik de „Vari Pulse“ knop voor minder schuim.
	Salade dressings/ Vinaigrettes	Begin de harde ingrediënten en de tuinkruiden te hakken in de „Vari Pulse“ stand, voeg daarna de overige ingrediënten toe. 15 à 20seconden laten werken in de continu-stand. Het mes bedekken om opspatten tegen te gaan (ongeveer 250ml) (1 kop).

HAKMOLEN (E) (Afhankelijk van het model)

Met de hakmolen (e) kunt u vlees, groente, fruit, noten, tuinkruiden, enz. hakken. Niet te gebruiken voor vloeibare bereidingen.

Belangrijk :

Om veiligheidsredenen is de hakmolen (e) voorzien van een veiligheidsdeksel dat alleen maar vergrendeld of ontgrendeld kan worden als het accessoire niet op het motorblok is geïnstalleerd.

Als het deksel niet goed vergrendeld is, zal apparaat niet in werking treden.

Ingebruikname

- Plaats het onderstel (e4) op een vlakke, droge en schone ondergrond.
- Zet de kom (e3) op het onderstel.
- Plaats het mes (e2) op de centrale as door deze vast te houden middels het gebied van de kunststof aangrijping (5).
- Snij de ingrediënten in stukjes in de kom (e3).
- Draai het deksel (e1) op de kom (e3) tot de vergrendeling (6).
- Zet het geheel op het motorblok (a) met de handgreep rechts (7).
- Zet het apparaat aan.
- Stel in op snelheid 14 met de keuzeschakelaar (b5).

Afhankelijk van de ingrediënten :

- Druk op de ON knop (b2). Druk op de OFF knop (b1) om het apparaat stil te zetten.
- Druk met tussenpozen op de "Vari Pulse" knop (b4). Het apparaat stopt zodra men niet meer op de knop drukt.
- Zet het apparaat uit.
- Verwijder het accessoire van het motorblok door deze bij de handgreep vast te houden (8).
- Ontgrendel het deksel (e1) (9).
- Verwijder het mes en leeg de inhoud van de kom (10).

Praktische tips

- Als u ingrediënten wilt toevoegen tijdens het hakken verwijdert u de doseerdop van het deksel. U voegt de ingrediënten dan toe via de opening van het deksel. Zet de doseerdop weer op z'n plaats.

- Om schade aan het mes of de kom te vermijden, gelieve de volgende ingrediënten niet te gebruiken : koffiebonen, ijsblokjes

Instructies voor het hakken

Vlees (varkensrug (ontbeend))	Snij in blokjes van 2 cm	550 g	20 s
Uien, sjalotten	Pellen en in blokjes van 2 à 3 cm snijden	300 g	5 s
Gedroogde vruchten: walnoten, pinda's, amandelen	Restanten van notendoppen e.d. verwijderen	200 g	60 s
Kaas	Snij in blokjes van 2 à 3 cm	200 g	60 s
Kruiden : paprika, marinades	Snij in blokjes van 2 à 3 cm	300 g	5 s
Knoflook	Pellen	300 g	5 s
Tuinkruiden	Wassen en steeltjes verwijderen. Drogen en in de kom doen	50 g	40 s

Schoonmaken

- Stekker van het apparaat uit het stopcontact halen.
- De mengbeker (**d**), de kom (**e3**), het deksel (**e1**) en het messenblok (**e2**) kunnen in de vaatwasmachine schoongemaakt worden. De onderdelen bovenin plaatsen! Voor het wasprogramma te starten eerst elk onderdeel goed afspoelen en drogen
- Maak het onderstel (**e4**) en het motorblok (**a**) schoon met een vochtige doek. Zorgvuldig afdrogen.
- Dompel het motorblok, noch het onderstel (**e4**) in water. Ook niet onder stromend water houden.
- De kunststof voet van de glazen kom (**d2**) is niet demontabel.
- De mesjes zijn heel scherp. Ga er voorzichtig mee om

Wat te doen als uw apparaat niet werkt ?

Controleer :

- . of de stekker in het stopcontact zit.
- . of de accessoires goed geplaatst zijn.

Werkt uw apparaat nog steeds niet?

Neem contact op met de reparatieservice/consummentenservice van KRUPS (zie adressen in het

Accessoire

De bezitters van het apparaat F344 kunnen het accessoire van de hakmolen bij de Onderdelenshops verkrijgen onder de productcode **F60A01** of via een erkend reparatieservicepunt onder de code **5927150**

Voor degenen die in bezit zijn van de apparaten **F344 en F374**: u kunt het molen-accessoire bestellen bij een erkend service-punt onder vermelding van codenummer **5927170**.

Met dit accessoire kunt u 60 g koffiebonen fijnmalen in 30 seconden, en 80 g abrikozen in 10 seconden.