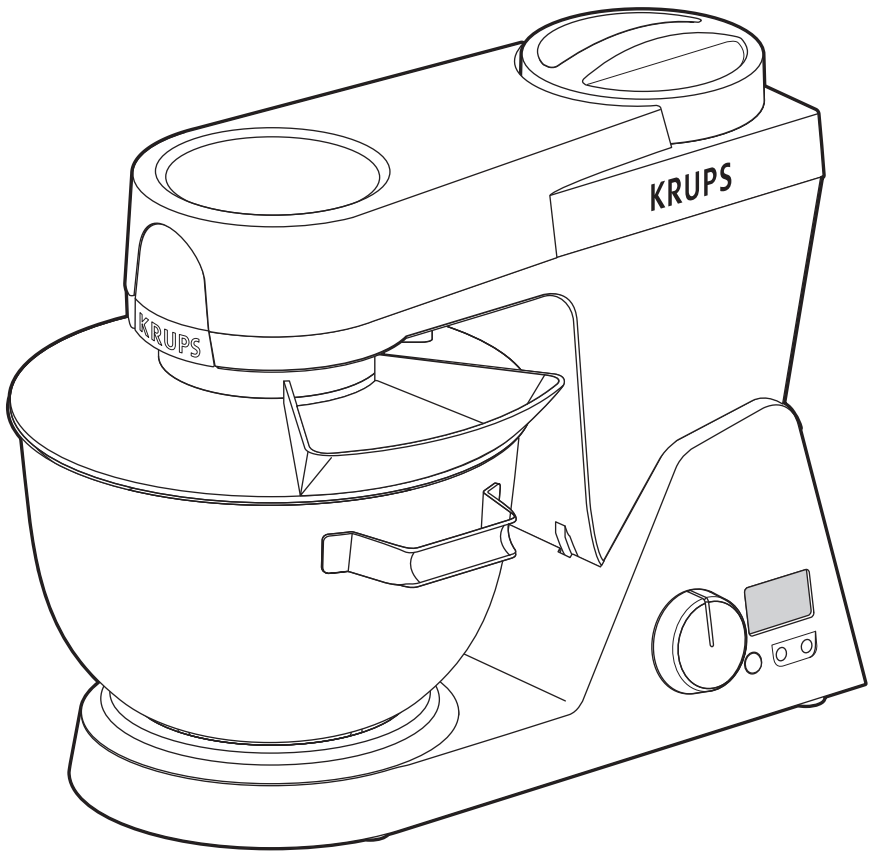
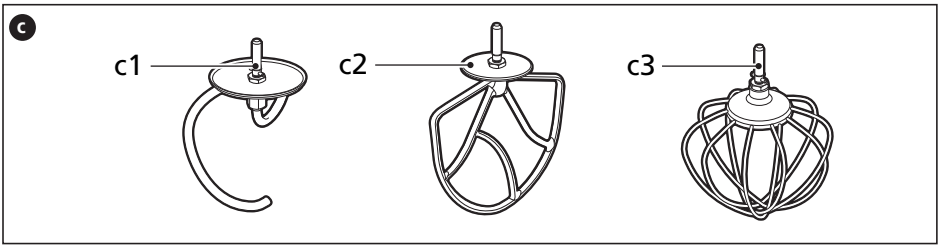
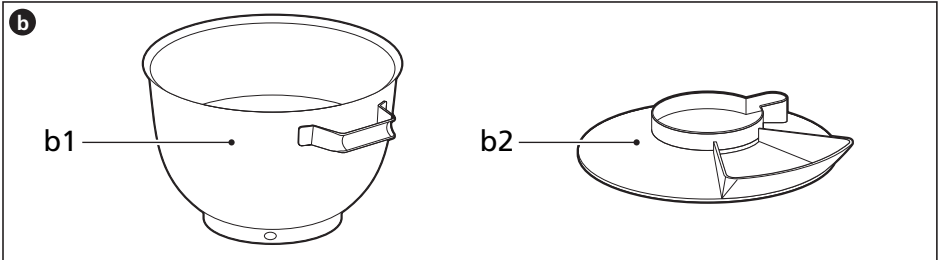
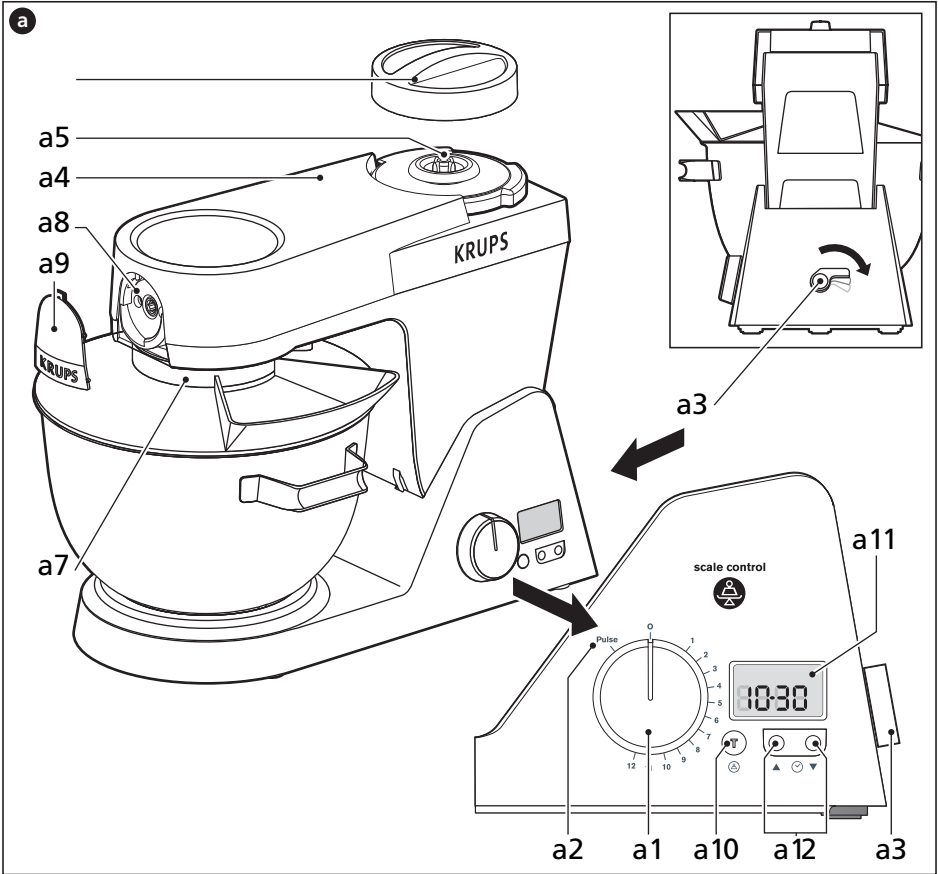
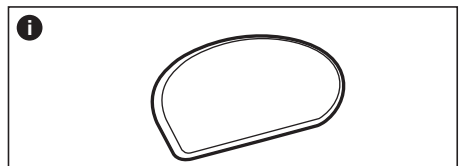
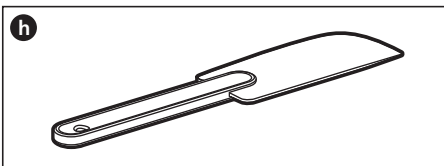
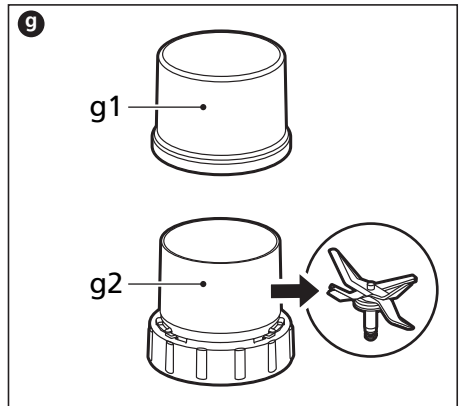
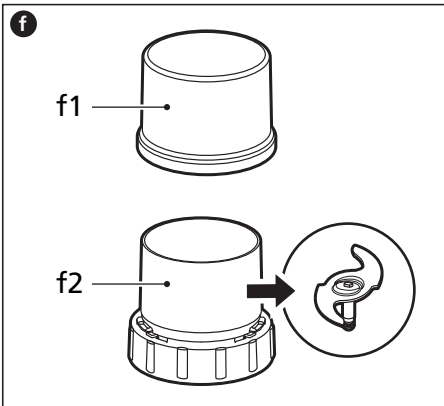
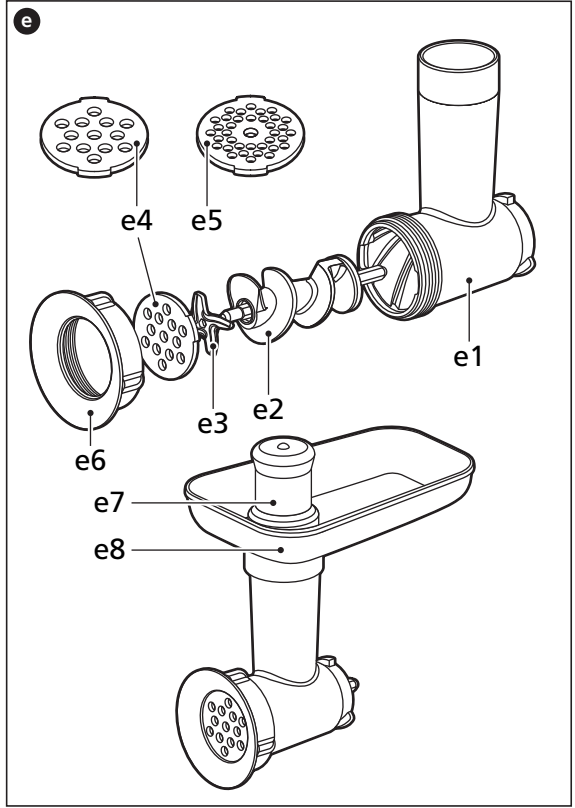
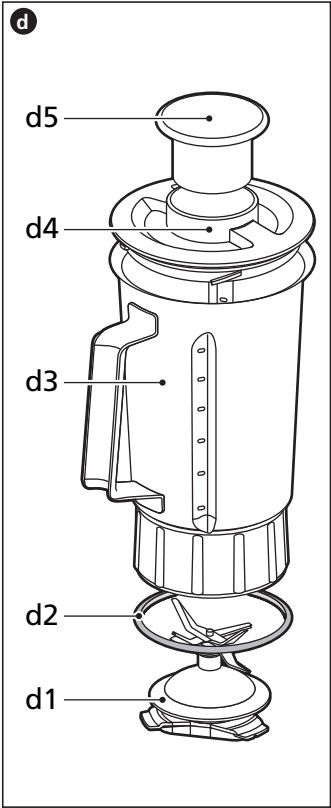


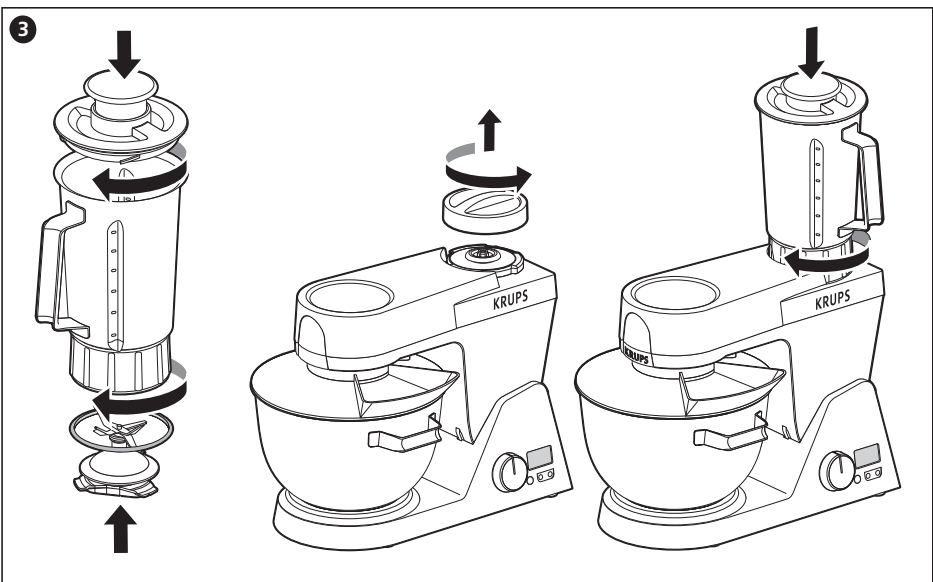
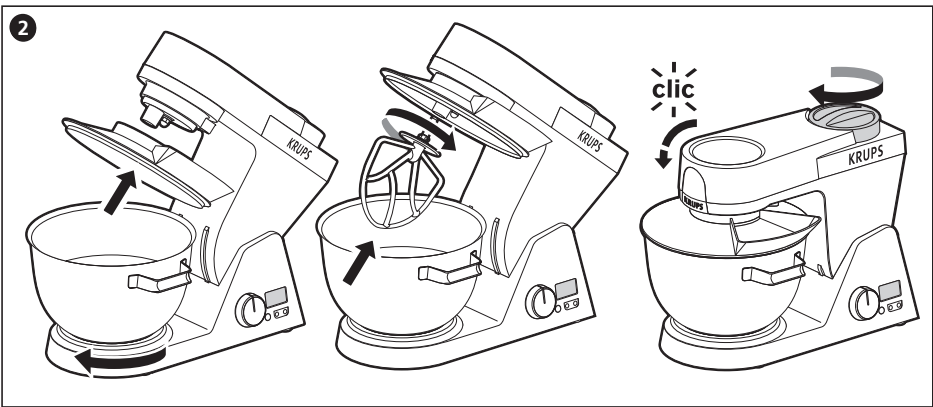
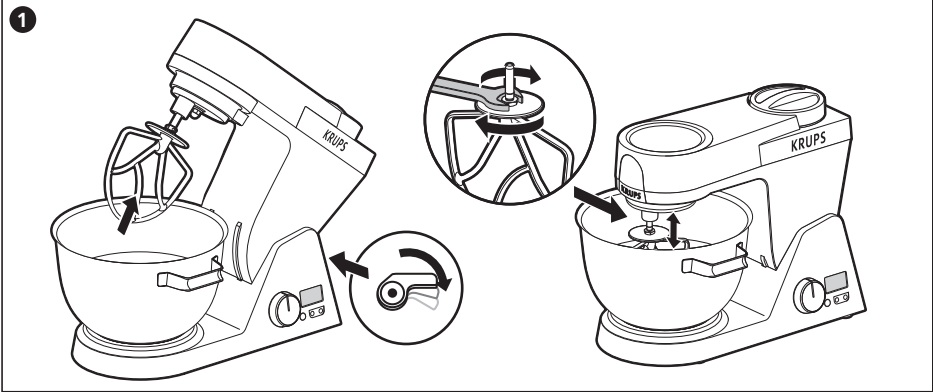
KRUPS



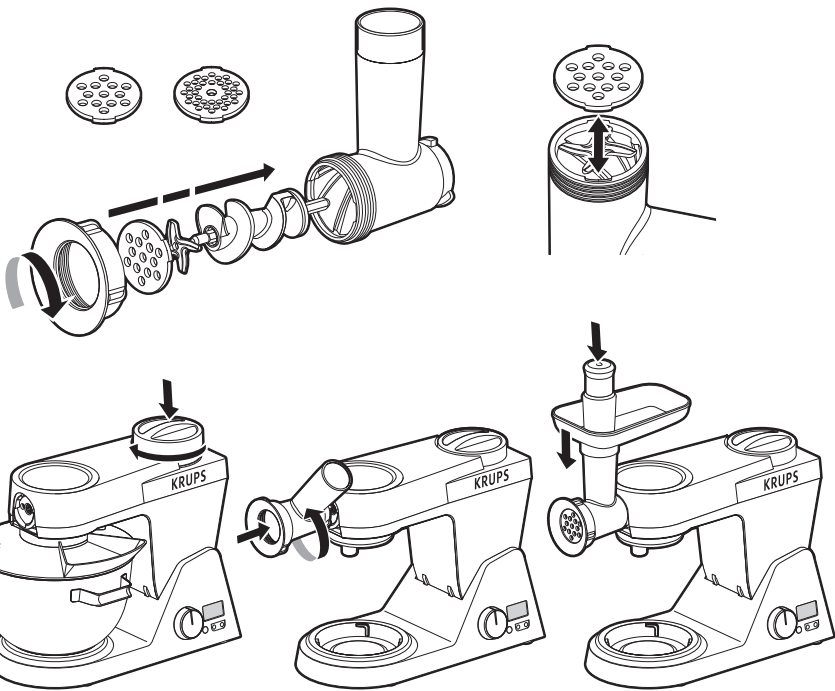
www.krups.com



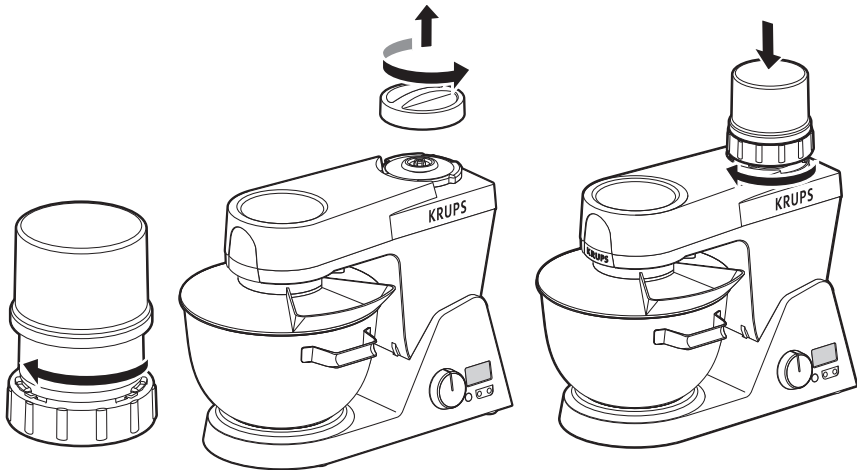




4



5



KRUPS

| | |
|------------|----|
| Deutsch | 8 |
| English | 16 |
| Français | 23 |
| Nederlands | 30 |
| Español | 38 |
| Português | 45 |
| Italiano | 53 |
| Dansk | 61 |
| Norsk | 68 |
| Svenska | 75 |
| Suomi | 82 |

Deutsch

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Produkt von **KRUPS** zur Speisenzubereitung entschieden haben.

Beschreibung der Küchenmaschine

- a Motorblock**
- a1 Elektronischer Geschwindigkeitsregler
 - a2 „Pulse“ Position (Intervallbetrieb)
 - a3 Entriegelungshebel des Multifunktions-Schwenkarms (a4)
 - a4 Multifunktions-Schwenkarm
 - a5 Schnell-Antrieb für Standmixer/ Zerkleinerer/ Gewürzmühle
 - a6 Antriebsschutzdeckel für a5
 - a7 Antrieb für Rührbesen/ Schlagbesen/ Knethaken
 - a8 Antrieb für Fleischwolf
 - a9 Antriebsschutzdeckel für a8
 - a10 Tara-Taste beim Wiegen
 - a11 Anzeigedisplay für das Gewicht (in Gramm) und die Zeit (in Sekunden und Minuten)
 - a12 Einstelltasten für die Betriebszeit und die Uhr ▲ ▼
- b Arbeitsschüssel**
- b1 Edelstahl-Arbeitsschüssel
 - b2 Deckel
- c Zubehörteile zum Mischen**
- c1 Knethaken
 - c2 Rührbesen
 - c3 Schlagbesen
- d Mixaufsatz (je nach Modell)**
- d1 Abnehmbares Messer
 - d2 Beidseitig verwendbarer Dichtungsring
 - d3 Edelstahl-Mixaufsatz
 - d4 Deckel
 - d5 Dosierverschluss
- e Fleischwolf (je nach Modell)**
- e1 Gehäuse aus Metall
 - e2 Schraube
 - e3 Messer
 - e4 Einsatz mit grossen Löchern

- e5 Einsatz mit kleinen Löchern
- e6 Mutter
- e7 Stopfer
- e8 Metallschale
- f Zerkleinerer (je nach Modell)**
- f1 Deckel
- f2 Behälter
- g Gewürzmühle (je nach Modell)**
- g1 Deckel
- g2 Behälter
- h Spatel**
- i Teigschneider**

**Die mit dem gekauften Modell
gelieferten Zubehörteile sind auf dem
Aufkleber auf der Oberseite der
Verpackung aufgeführt.**

Sicherheitshinweise



- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam durch: bei Benutzung entgegen der Gebrauchsanleitung übernimmt KRUPS keine Haftung.
 - Das Gerät darf von Kindern oder Personen mit einer Behinderung, die eine sichere Verwendung unmöglich macht, nur unter Aufsicht verwendet werden.
 - **Überprüfen Sie, dass die Gerätespannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.**
- Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.**
- **Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln und zum Haushaltsgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt.**
 - Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose. Halten Sie die Steckdose fest, und ziehen Sie den Netzstecker heraus.
 - Ziehen Sie stets den Netzstecker des Geräts, wenn Sie es nicht mehr benutzen oder reinigen.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert oder beschädigt ist, und wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenden Sie sich in solchen

Fallen an eine zugelassene KRUPS Servicestelle (siehe Liste im Serviceheft).

- Alle Eingriffe an dem Gerät außer der Reinigung und der normalen Pflege durch den Kunden müssen von einer zugelassenen KRUPS Servicestelle (siehe Liste im Serviceheft) ausgeführt werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht in Reichweite von Kinderhänden herunterhängen oder in die Nähe oder in Kontakt mit den heißen Teilen des Gerätes, einem heißen Herd, einer Heizquelle oder einer scharfen Kante geraten.
- Zubehörteile mit Metall dürfen nicht in den Mikrowellenherd gegeben werden.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit dürfen zu Ihrem Gerät nur Original Zubehör- und Ersatzteile von KRUPS verwendet werden.
- Nehmen Sie stets die Arbeitsschüssel (d) ab, bevor Sie den Entriegelungshebel (a3) des Multifunktions-Schwenkarms (a4) betätigen.
- **Benutzen Sie** bei Gebrauch des Fleischwolfs (e) **stets den Stopfer** (e7), um die Lebensmittel in den Einfüllstutzen zu schieben und **auf keinen Fall die Finger**, eine Gabel, einen Löffel, ein Messer oder sonstige Utensilien. Berühren Sie nie die in Bewegung befindlichen Teile.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Zubehörteilen (d e f g) um: **sie sind sehr scharf**.
- Berühren Sie, wenn sich das Gerät in Betrieb befindet, weder die Besen noch den Knethaken.
- **Benutzen Sie nicht den Spatel, solange das Gerät in Betrieb ist.**
- **Nehmen Sie die Zubehörteile erst nach dem völligen Stillstand des Geräts ab.**
- Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. nicht über das in Betrieb befindliche Gerät hängen.
- **Führen Sie nie Utensilien (Löffel, Spatel...) in den Einfüllstutzen des Deckels (b2) oder (d4) ein.**
- Benutzen Sie den Mixaufsatz stets mit seinem Deckel.
- **Benutzen Sie stets nur jeweils ein Zubehörteil.**

- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Mikrowellenherden und Mobiltelefonen betrieben werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Wenn Sie eine Verlängerungsschnur verwenden muss sie einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden das niemand darüber stolpert.
- Zuleitung von sich drehenden Teilen fernhalten.

Inbetriebnahme

. Einstellung der Höhe der Zubehörteile:

Die Zubehörteile sind zur Optimierung der Ergebnisse mit einem System zum Einstellen der Höhe in Bezug auf den Boden der Arbeitsschüssel ausgestattet.

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
- Heben Sie den Multifunktions-Schwenkarm durch Betätigen des Entriegelungshebels (a3) an und setzen Sie den Rührbesen oder den Schlagbesen oder den Knethaken in den Multifunktions-Schwenkarm (a4) ein.
- Halten Sie ihn fest und lockern Sie die Mutter (mit einem Sechskantschlüssel).
- Drücken Sie den Schwenkarm (a4) nach unten, indem Sie den Entriegelungshebel (a3) betätigen, bis er hörbar einrastet.
- Stellen Sie die Höhe durch Drehen der Achse ein. Fixieren Sie die Zubehörteile in der idealen Position, das heißt, so nahe an den Wänden der Arbeitsschüssel wie möglich, **ohne diese zu berühren**.
- Heben Sie den Schwenkarm (a4) wieder an, halten Sie den Rührbesen oder den Schlagbesen oder den Knethaken fest und ziehen Sie die Mutter wieder an.
- Reinigen Sie vor der ersten Benutzung alle Zubehörteile mit warmem Wasser mit etwas flüssigem Spülmittel. Abspülen und abtrocknen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere, glatte und trockene Fläche und schließen Sie das Gerät an.
- Sie können das Gerät nun auf mehrere Arten in Betrieb nehmen:

• **Intervallbetrieb (Pulse):** Stellen Sie den Knopf des Geschwindigkeitsreglers (a1) auf die Position Pulse (a2). Intervallbetrieb zur optimalen Kontrolle der Zubereitungen.

• **Dauerbetrieb:** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) je nach Art der Zubereitung auf die gewünschte Position zwischen 1 und 12.

Die Betriebsart kann während der Zubereitung geändert werden.

• **Stopp:** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf 0.

Wichtig: Das Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden, wenn der Antriebsschutzdeckel (a6) nicht richtig verriegelt ist.

Die Funktionen Ihres Geräts

Achten Sie bei der Inbetriebnahme des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht unter Zug steht, um das Ablesen des Gewichts nicht zu beeinflussen oder zu stören.

1- WIEGE- UND TIMER-FUNKTION

• Wiege-Funktion

Diese Funktion ersetzt eine separate Küchenwaage und ermöglicht es Ihnen, die Lebensmittel, die Sie für Ihre Zubereitungen benötigen, bis zu einem Gesamtgewicht von 4 kg zu wiegen.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere Arbeitsfläche.
- Setzen Sie die Edelstahl-Arbeitsschüssel (b1), den zusammengesetzten Edelstahl-Mixaufsatz (d), den zusammengesetzten Zerkleinerer (f) oder die zusammengesetzte Gewürzmühle (g) auf.
- Drücken Sie die Tara-Taste (a10) und auf dem Display (a11) erscheint eine „0“. Füllen Sie die gewünschte Zutatenmenge ein.
- Drücken Sie zum Wiegen weiterer Zutaten ohne zwischenzeitliches Entleeren jedes Mal die Tara-Taste (a10), um die Anzeige auf 0 zurückzustellen.

• Timer-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie:

1- Die Betriebszeit messen: wenn die Zutaten gewogen und der Deckel auf das Zubehörteil aufgesetzt sind, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) und die Sekunden werden gezählt. Sie können auf diese Weise die für das gewünschte Ergebnis nötige Betriebszeit messen.

2 - Eine Betriebszeit bis zu max. 16 Minuten programmieren:

Wenn die Zutaten gewogen und der Deckel auf das Zubehörteil aufgesetzt sind, drücken Sie die Taste ▲ oder ▼ (a12) des Timers und auf dem Display (a11) erscheint eine 0.

Drücken Sie zum Einstellen einer Zeit die Tasten ▲ für Vorlauf oder ▼ für Rücklauf (a12).

- Für lange Zeiten: belassen Sie den Finger auf der Taste, um die Einstellgeschwindigkeit zu erhöhen.

- Für kurze Zeiten und zur Feineinstellung: drücken Sie nur kurz einige Male auf die Tasten ▲ oder ▼.

- Zum schnelleren Einstellen einer Zeit: drücken Sie die Taste ▲ oder ▼, bis die gewünschte Zeit eingestellt ist.

- Direkte Rückstellung der Höchstzeit von 16 Minuten auf Null: drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste ▲.

- Direkte Einstellung von Null auf 16 Minuten: drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste ▼.

- Löschen einer Zeit: drücken Sie gleichzeitig 1 Sekunde lang die Tasten ▲ und ▼.

Sobald Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) betätigen, wird auf Ihrem Display die verbleibende Betriebszeit angezeigt. Das Gerät stoppt automatisch nach Ablauf der eingestellten Zeit.

Sie können das Gerät auch jederzeit anhalten, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf 0 stellen.

2 - KNETEN/ RÜHREN/ SCHLAGEN / EMULGIEREN / QUIRLLEN (c)

Je nach Art der Lebensmittel können mit der Arbeitsschüssel (b1) und ihrem Deckel (b2) bis zu 2 kg Teig zubereitet werden.

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE

- . Arbeitsschüssel (b1).
- . Deckel (b2)
- . Knethaken (c1), Rührbesen (c2) oder Schlagbesen (c3)

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE

- Betätigen Sie den Entriegelungshebel (a3), um den Multifunktions-Schwenkarm (a4) zu entriegeln und stellen Sie ihn hoch.
- Verriegeln Sie die Arbeitsschüssel (b1) auf dem Gerät und füllen Sie die Zutaten ein, indem Sie sie wie in **Wiege-Funktion** beschrieben wiegen.
- Setzen Sie den Deckel (b2) auf den Schwenkarm (a4) und achten Sie darauf, dass sich die Einfüllöffnung vorne am Gerät befindet.
- Stecken Sie das gewünschte Zubehörteil (c1, c2 oder c3) so weit wie möglich in die Antriebsöffnung (a7) ein, und führen Sie eine Vierteldrehung zu sich hin aus, um das Zubehörteil korrekt zu fixieren. (siehe Abbildung 2.2)
- Stellen Sie den Multifunktions-Schwenkarm (a4) in die waagrechte Stellung zurück, indem Sie erneut den Entriegelungshebel (a3) betätigen, bis der Schwenkarm hörbar einrastet.
- Versichern Sie sich, dass der Antriebsschutzdeckel (a6) richtig (im Uhrzeigersinn) auf dem Schnell-Antrieb (a5) verriegelt ist. (siehe Abbildung 2.3)

Die Benutzung des Spritzschutzes ist nicht zwingend erforderlich. Dieser vermeidet, daß Teig herauspritzt.

INBETRIEBNAHME

Programmieren Sie die Betriebszeit wie in **Timer-Funktion** angegeben, oder starten Sie das Gerät, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf die im Rezept angegebene Position stellen.

- Das Gerät nimmt sofort seinen Betrieb auf.

Sie können während der Zubereitung Lebensmittel durch die Deckel-Öffnung (b2) hinzufügen.

- Um das Gerät zu stoppen, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf 0 oder warten Sie, wenn Sie den Timer benutzen, bis sich das Gerät automatisch ausschaltet.

- Hinweise

. Kneten

- Benutzen Sie das Zubehörteil Knethaken (c1) **bei Geschwindigkeit 1 bis 4.**

Es können geknetet werden:

- bis zu 2 kg schwerer Teig (Weißbrotteig, Mürbeteig, Sandteig..)
- bis zu 1,3 kg Teig für Schwarzbrot, Vollkornbrot, Roggenbrot, Kleiebrod (bis zu 750g Mehl in einem Arbeitsgang)

. Rühren

- Benutzen Sie den Rührbesen (c2) **bei Geschwindigkeit 1 bis 12.**

Sie können bis zu 2 kg leichten Teig (Rührteig, Biskuitteig,...) rühren.

- **Benutzen Sie niemals den Rührbesen (c2) zum Kneten von schweren Teigen.**

. Schlagen / emulgieren / quirlen

- Benutzen Sie den Schlagbesen (c3) **bei Geschwindigkeit 1 bis 12.**
- Sie können Mayonnaise, Aioli, Saucen, Eischnee (bis zu 10 Eiweiß) und Schlagsahne (bis zu 500 ml) zubereiten.

- **Benutzen Sie niemals den Schlagbesen (c3) zum Kneten von schweren Teigen und zum Rühren von leichten Teigen.**

DEMONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE

- **Warten Sie den vollständigen Stillstand des Geräts ab.**

- Betätigen Sie den Entriegelungshebel (a3), um den Multifunktions-Schwenkarm (a4) zu entriegeln und stellen Sie ihn senkrecht.
- Lösen Sie das Zubehörteil (c1), (c2) oder (c3) des Multifunktions-Schwenkarms, indem Sie das Zubehörteil eine Vierteldrehung nach hinten drehen.
- Nehmen Sie den Deckel (b2) ab.

3 – MIXEN (JE NACH MODELL) (d)

Je nach Art der Lebensmittel können in dem Mixaufsatz (d) bis zu 1,5 Liter flüssige Mischungen zubereitet werden.

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE

- . Zusammengesetzter Mixaufsatz (d)

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE

- Setzen Sie die Einheit Messer (d1) mit dem Dichtungsring (d2) zusammen und verriegeln Sie sie durch eine Vierteldrehung des Mixaufsatzes (d3) im Uhrzeigersinn (der Mixaufsatz muss senkrecht stehen).
- Stellen Sie den Multifunktions-Schwenkarm (a4) waagrecht, indem Sie den Entriegelungshebel (a3) betätigen, bis ein hörbares Einrasten erfolgt.
- Entriegeln Sie den Antriebsschutzdeckel (a6) der Antriebsöffnung (a5), und nehmen Sie ihn mit einer Drehung gegen den Uhrzeigersinn ab.
- Versichern Sie sich, dass das Gerät nicht in Betrieb ist, bevor Sie den zusammengesetzten Mixaufsatz (d) verriegeln.
- Verriegeln Sie den zusammengesetzten Mixaufsatz (d), indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Mixaufsatz, wiegen Sie die Zutaten wie im Abschnitt **Wiege-Funktion** angegeben und setzen Sie den Deckel (d4) mit dem Dosiersverschluss (d5) auf.

INBETRIEBNAHME

- Programmieren Sie die Betriebszeit wie in **Timer-Funktion** angegeben oder starten Sie das Gerät, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf die im Rezept angegebene Position stellen.
- Benutzen Sie zur besseren Kontrolle des Mixvorganges die Position Pulse (a2).
- Sie können während der Zubereitung Lebensmittel über die Öffnung des Dosierschlusses (d5) hinzufügen.
- **Der Mixaufsatz darf max. 1 Minute lang leer laufen.**

- Hinweise

Es können zubereitet werden:

- Gemüsesuppen, Kompotte, Saucen, Dressings, Desserts, Milchshakes und Cocktails.
- leichte Teige (Crêpesteig, Krapfenteig, ...).
- **Füllen Sie keine kochenden Flüssigkeiten in den Mixaufsatz.**

DEMONTAGE DES ZUBEHÖRTEILS

- Warten Sie den vollständigen Stillstand des Geräts ab, um den Mixaufsatz abzunehmen. Entriegeln Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn und setzen Sie den Antriebsschutzdeckel (a6) wieder ein, indem Sie ihn auf der Antriebsöffnung (a5) verriegeln.

4 - ZERKLEINERN VON FLEISCH (e) (je nach Modell)

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE

• Zusammengesetzter Fleischwolf (e)

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE

- Nehmen Sie das Gehäuse (e1) am Einfüllstutzen und drehen Sie die breiteste Öffnung nach oben.
- Führen Sie die Schraube (e2) (mit den Mitnahmezacken nach vorne) in das Gehäuse (e1) ein. (siehe Abbildung 4.1)
- Setzen Sie das Messer (e3) mit den Schneiden nach oben auf die Achse.
- Setzen Sie den gewünschten Einsatz (e4 oder e5) auf das Messer (e3) und legen Sie ihn so, dass die beiden Zacken in die beiden Ausparungen im Gehäuse (e1) zu liegen kommen. (siehe Abbildung 4.2)
- Schrauben Sie die Mutter (e6) fest auf das Gehäuse (e1).
- Überprüfen Sie die Montage. Die Achse darf kein Spiel haben und darf sich nicht um sich selbst drehen.
- Stellen Sie den Multifunktions-Schwenkarm (a4) waagrecht, bis ein hörbarer Klick ertönt.
- Nehmen Sie den Antriebsschutzdeckel (a9) von der Antriebsöffnung (a8) ab. (siehe Abbildung 4.3)
- Nehmen Sie den zusammengesetzten Fleischwolf (e) zur Hand und setzen Sie ihn in der Antriebsöffnung (a8) fest ein. Stellen Sie den Einfüllstutzen des Fleischwolfes senkrecht, bis er blockiert, indem Sie ihn nach hinten drehen. (siehe Abbildung 4.4)
- Setzen Sie die abnehmbare Schale (e8) auf den Einfüllstutzen. (siehe Abbildung 4.5)

INBETRIEBNAHME UND DEMONTAGE

- Stellen Sie zum Auffangen der Zubereitung eine Salatschüssel vor das Gerät.

- Setzen Sie das Gerät in Betrieb, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf 12 stellen.
- Führen Sie das Fleisch Stück für Stück mit Hilfe des Stopfers (e7) in den Einfüllstutzen ein. **Schieben Sie nie die Zutaten mit den Fingern oder Utensilien weiter.**
- Stellen Sie zum Anhalten des Geräts den Geschwindigkeitsregler auf 0 und warten Sie den vollständigen Stillstand des Geräts ab.
- Entriegeln Sie den Fleischwolf gegen die Montagerichtung.

- Hinweise

- Bereiten Sie die gesamte Menge der zu zerkleinernden Lebensmittel vor (Fleisch muss entbeint, entseht und in Würfel geschnitten werden).
- Sie können am Ende des Vorganges einige kleine Brotstückchen nachschieben, um das Hackgut vollständig aus dem Fleischwolf zu entfernen.

5 – ZERKLEINERN (f und g) (je nach Modell)

VERWENDETE ZUBEHÖRTEILE

- Zusammengesetzter Zerkleinerer (f) oder zusammengesetzte Gewürzmühle (g)

MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE

- Stellen Sie den Multifunktions-Schwenkarm (a4) waagrecht, indem Sie den Entriegelungshebel (a3) betätigen, bis ein hörbarer Klick ertönt.
- Entriegeln Sie den Antriebsschutzdeckel (a6) der Antriebsöffnung (a5), und entfernen Sie ihn durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.
- Geben Sie die Zutaten in den Behälter (f2) oder (g2) und verriegeln Sie den Deckel (f1) und (g1) im Uhrzeigersinn auf dem Behälter.
- Versichern Sie sich, dass das Gerät nicht in Betrieb ist, bevor Sie das zusammengesetzte Zubehörteil (f) oder (g) auf die Antriebsöffnung (a5) setzen. Verriegeln Sie es durch Drehen im Uhrzeigersinn auf der Antriebsöffnung.

Wenn der Deckel nicht aufgesetzt wird oder nicht richtig verriegelt ist, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

INBETRIEBNAHME UND DEMONTAGE

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf die gewünschte Geschwindigkeit ein.
- Das Gerät geht sofort in Betrieb.
- Benutzen Sie zur besseren Kontrolle des Zerkleinerungsvorgangs die Position Pulse (a2).

Mit dem Zerkleinerer (f) können Sie:

- Knoblauchzehen, Kräuter, Petersilie, Brot, Zwieback für Paniermehl, Schinken.... in einigen Sekunden zerkleinern,

- Baby-Pürees zubereiten,

- Trockenobst, Mandeln, Haselnüsse... (max. 100g) hacken.

Dieser Zerkleinerer ist nicht für harte Lebensmittel wie zum Beispiel Kaffee geeignet.

Mit der Gewürzmühle (g) können Sie:

- Koriander, Pfeffer, Feigen, getrocknete Aprikosen in einigen Sekunden zerkleinern.

Zum Beispiel: 100 g getrocknete Aprikosen in 5 Sekunden.

Diese Gewürzmühle ist ebenfalls nicht für harte Lebensmittel wie zum Beispiel Kaffee geeignet.

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf 0, um das Gerät (f und g) abzuschalten.
- Warten Sie den **vollständigen Stillstand** des Geräts ab, um den Zerkleinerer oder die Gewürzmühle abzunehmen. Entriegeln Sie ihn bzw. sie gegen den Uhrzeigersinn und setzen Sie den Antriebsschutzdeckel (a6) wieder auf, indem Sie ihn auf der Antriebsöffnung (a5) verriegeln.

Reinigung

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Tauchen Sie nie den Motorblock (a) ins Wasser und halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser. Wischen Sie ihn mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Spülen Sie die verschiedenen Zubehörteile gleich nach ihrer Benutzung ab, dies erleichtert die Reinigung. Demontieren Sie das Zubehörteil Fleischwolf komplett. Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer um, es ist sehr scharf, und Sie könnten sich verletzen.

- Spülen Sie die Zubehörteile mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen Sie sie sorgfältig ab. Mit Ausnahme der Metallteile des Fleischwolfs - Gehäuse (e1), Schraube (e2), Messer (e3), Einsätze (e4 und e5) und Mutter (e6) - sind alle Teile spülmaschinenfest.
- Die Einsätze (e4) und (e5) sowie das Messer (e3) müssen mit einem weichen Tuch, getränkt mit Speiseöl, behandelt werden.
- Sollten die Zubehörteile durch Lebensmittel (Möhren, Orangen...) verfärbt sein, so reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie anschließend wie üblich.
- Mixaufsatz (d): Gießen Sie heißes Wasser mit etwas flüssigem Spülmittel in den Mixaufsatz. Setzen Sie den Deckel auf und drücken Sie mehrmals die Pulse Taste. Nehmen Sie den Mixaufsatz ab und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser und lassen Sie ihn trocknen (stellen Sie den Mixaufsatz auf den Kopf). Zur noch leichteren Reinigung, besonders nach der Zubereitung von dickflüssigen Mischungen, kann die Messer / Mutter Einheit des Mixaufsatzes abmontiert werden. Stellen Sie Ihren Mixaufsatz dazu leer umgedreht auf eine ebene Fläche und entriegeln Sie die Messer / Mutter Einheit mit einer Vierteldrehung und nehmen Sie den Dichtungsring vorsichtig ab.

Was tun, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert?

| PROBLEME | MÖGLICHE URSACHEN | LÖSUNGEN |
|-------------------------------|--|---|
| Das Gerät funktioniert nicht. | Der Stecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden. | Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit entsprechender Spannung an. |
| | Der Antriebsschutzdeckel (a6) oder die Zubehörteile sind nicht richtig auf den Multifunktions-Schwenkarm (a4) aufgesteckt. | Überprüfen Sie, dass der Antriebschutzdeckel (a6) und die Zubehörteile richtig aufgesteckt oder zusammengesetzt sind. |

| PROBLEME | MÖGLICHE URSACHEN | LÖSUNGEN |
|--|--|--|
| Bei den Funktionen Kneten/ Rühren/ Schlagen/ Emulgieren oder Quirlen können keine kleinen Mengen zubereitet werden. | Die Zubehörteile sind zu weit vom Boden der Arbeitsschüssel (b1) entfernt. | Stellen Sie die Arbeitshöhe der Zubehörteile richtig ein. Siehe Abschnitt: Inbetriebnahme. |
| Das Gerät läuft unnatürlich laut. | Der Antriebsschutzdeckel (a6) oder die Zubehörteile sind nicht richtig eingesetzt. | Überprüfen Sie, dass der Antriebsschutzdeckel (a6) und die Zubehörteile richtig eingesetzt sind. |
| | Die Zubehörteile berühren den Boden der Arbeitsschüssel. | Stellen Sie die Arbeitshöhe der Zubehörteile richtig ein. Siehe Abschnitt: Inbetriebnahme. |
| Das Gerät schaltet sich während des Betriebs ab. Ihr Gerät ist mit einer Schutzvorrichtung gegen zu hohe Belastung und eine zu lange Betriebszeit ausgestattet. | Sie haben eine zu große Menge eingefüllt. | Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf 0. - Lassen Sie das Gerät einige Minuten lang abkühlen. - Entnehmen Sie einen Teil der Zutaten. Nehmen Sie das Gerät wieder in Betrieb. |
| | Sie haben das Gerät zu lange laufen lassen (über 16 Minuten). | Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf 0, lassen Sie das Gerät einige Minuten lang abkühlen und nehmen Sie es wieder in Betrieb. |
| | Das Messer des Mixaufsatzes dreht sich nur mit Schwierigkeiten. | Die Lebensmittelstücke sind zu groß oder zu hart. |

| PROBLEME | MÖGLICHE URSACHEN | LÖSUNGEN |
|--|---|---|
| Es tritt Flüssigkeit aus dem Unterteil des Mixaufsatzes aus. | Der Dichtungsring sitzt nicht richtig, das Messer ist nicht richtig verriegelt. | Setzen Sie den Dichtungsring (d2) und das Messer (d1) neu ein und verriegeln Sie sie im Mixaufsatz. |
| Die Wiege-Funktion funktioniert nicht. | Ihr Gerät befindet sich in Betrieb. | Zum Wiegen darf das Gerät nicht in Betrieb sein. |
| Die Programmierung der Timer-Funktion funktioniert nicht. | Ihr Gerät befindet sich in Betrieb. | Zum Programmieren einer Betriebszeit darf das Gerät nicht in Betrieb sein. |

Ihre Küchenmaschine ist mit einem Mikrochip ausgerüstet, der ihre Stabilität kontrolliert und analysiert. Bei Instabilität des Geräts wird die Umlaufgeschwindigkeit des Motors automatisch reduziert und wenn die Instabilität weiter anhält, schaltet sich der Motor aus und auf dem Display wird „STOP“ angezeigt. Um das Gerät erneut in Betrieb zu setzen, muss der elektronische Geschwindigkeitsregler (a1) auf die Position „0“ gestellt werden. Anschließend kann die gewünschte Geschwindigkeit eingestellt werden.

Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die nach den gültigen Recycling-Vorschriften entsorgt werden können.

Schützen Sie die Umwelt !



Schützen Sie die Umwelt !

① Ihr Gerät enthält wertvolle, wieder verwertbare Rohstoffe.

➔ Bitte geben Sie Ihr Gerät zum Entsorgen nicht in den Hausmüll, sondern bringen Sie es zu einer speziellen Entsorgungsstelle für Elektrokleingeräte (Wertstoffhof).

Zubehör

Sie können die Ausstattung Ihrer Küchenmaschine durch den Kauf der nachstehend aufgeführten Zubehörteile vervollständigen, erhältlich in Ihrem Fachgeschäft oder bei den Krups Servicestellen:

- Arbeitsschüssel aus Metall
- Deckel der Arbeitsschüssel
- Mixaufsatz
- Fleischwolf
- Zerkleinerer
- Gewürzmühle
- Knethaken
- Rührbesen
- Schlagbesen

Thank you for choosing an appliance from the **KRUPS** range, which is intended exclusively for the preparation of food and is only for indoor, domestic use.

Description

a Motor unit

- a1 Electronic speed control
- a2 "Pulse" setting (intermittent operation)
- a3 Release button for multifunction head (a4)
- a4 Multifunction head
- a5 Power outlet for blender / mini-chopper / grinder
- a6 Cover for outlet a5
- a7 Power outlet for mixing accessories (kneading hook, whisk, mixer blade)
- a8 Power outlet for mincer
- a9 Removable cover for mincer power outlet
- a10 Set zero button for weighing
- a11 Display for weight (in grams) for weighing function and time (in seconds and minutes) for timer function
- a12 Adjustment buttons for operating time ▲ and ▼ of TIMER

b Bowl assembly

- b1 Stainless steel bowl
- b2 Cover

c Mixer accessories

- c1 Kneading hook
- c2 Mixer blade
- c3 Whisk

d Blender (according to model)

- d1 Removable blade / nut assembly
- d2 Reversible seal
- d3 Stainless steel jug
- d4 Cover
- d5 Measuring plug

e Mincer (according to model)

- e1 Metal body
- e2 Feed screw
- e3 Blade

- e4 Large hole plate
- e5 Small hole plate
- e6 Cap nut
- e7 Pusher
- e8 Metal tray
- f Mini-chopper (according to model)**
- f1 Cover
- f2 Bowl
- g Grinder (according to model)**
- g1 Cover
- g2 Bowl
- h Spatula**
- i Dough cutter**

The accessories included in the model that you have just purchased are shown on the label found on the top of the packaging.

Safety instructions



- Carefully read the instructions before using your appliance; any use which does not conform to the instructions for use will release KRUPS from all responsibility.
- Never leave the appliance to run unsupervised, especially when young children or handicapped persons are present.
- **Check that the voltage rating of the appliance does in fact match that of your electrical system.**
- Any connection error will nullify the guarantee.**
- The appliance must be plugged into an earthed electrical socket.
- If you have to use an electrical extension lead, it must be earthed and you should make sure that no-one can trip over it.
- **This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.**
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you clean it.

- Do not use your appliance if it is not working correctly or if it has been damaged. If this is the case, contact a KRUPS approved service centre (see list in service booklet).
- Any work on the appliance other than normal care and cleaning by the customer must be carried out by a KRUPS approved service centre.
- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or in any other liquid.
- Do not allow the power cord to hang within the reach of children, to come close to or into contact with the hot parts of your appliance, any other source of heat or any sharp edge.
- If the power cord or the plug is damaged, do not use the appliance. To avoid any risk, these must be replaced by an approved KRUPS service centre (see list in the service booklet).
- Do not put any accessories containing metal in a microwave oven.
- For your safety, only use KRUPS accessories and spare parts that correspond to your appliance.
- Always remove the blender (d) before activating the release button (a3) for the multifunction head (a4).
- **Always use the pusher (e7)** to feed food items down the feed tube of the mincer (e); **never use fingers** or cutlery or any other implement. Do not touch moving parts.
- Handle the blades of accessories (d, e, f, g) with great care; **they are extremely sharp.**
- Do not touch the whisk, mixer blade or kneading hook while the appliance is in operation.
- **Do not use the spatula while the appliance is in operation.**
- **Only remove the accessories when the appliance has come to a complete stop.**
- Do not let long hair, scarves, ties, etc. hang over the appliance when in operation.
- **Never insert utensils (spoon, spatula etc.) through the feed tube of the cover (b2) or (d4).**
- Do not operate the blender without its cover.
- **Only use one accessory at a time.**

- The appliance must not be used in proximity to a microwave appliance or mobile phone.

Using your appliance

1 - ADJUSTING THE HEIGHT OF YOUR ACCESSORIES

Your accessories are equipped with a system for adjusting the height above the bottom of the bowl for optimum results.

- Unplug the appliance.
- Press the release button (a3), lift the multifunction head and insert the whisk, mixing blade or kneading hook.
- Hold it in position and loosen the nut (using a flat spanner).
- Lower the head of the appliance (a4) with the button (a3) pressed until a click is heard.
- Adjust the height by turning the shaft. Adjust the accessories to the ideal position, i.e. as close as possible to the sides of the bowl without touching it.
- Lift the head (a4) of the appliance again, holding the whisk, mixing blade or kneading hook in position, and retighten the nut.
- Before using for the first time, clean all parts of the accessories with soapy water. Rinse and dry.
- Place the appliance on a flat, clean and dry surface and then plug in your appliance.
- It can be started in a number of ways:
 - **Intermittent (pulse) operation:** turn the speed control knob (a1) to the pulse position (a2) repeatedly for better control of the preparation process.
 - **Continuous operation:** turn the speed control knob (a1) to the desired setting from 1 to 12 according to the preparation task to be performed.

You can change the setting during preparation.

- **Stop:** return the knob (a1) to the 0 setting.
- **Important: the appliance will not start if the cover (a6) is not latched shut.**

The functions of your appliance

When starting your machine, make sure that the cord is not taut, in order not to influence or disturb the weight reading.

. WEIGHING FUNCTION

This function enables you to dispense with separate scales and weigh your ingredients up to a total of 4 kg.

- Place the machine on a clean, horizontal work surface.
- Place the stainless steel bowl (b1), the assembled blender (d), the assembled mini-chopper (f) or the assembled grinder (g) in position.
- Press the Zero (tare) button (a10); "0" will appear on the display (a11). Fill up to the desired amount.
- To weigh each ingredient separately, press the Zero (tare) button (a10) each time to reset to zero.

. TIMER FUNCTION

This function enables you to:

1- Measure the processing time: once the ingredients are weighed and the accessory cover in place, the seconds counter will start to run as soon as you turn the speed control (a1), enabling you to measure the time required to obtain the required result.

2 - Program an operating time up to 16 minutes. To this end:

Once the ingredients are weighed and the accessory cover in place, press the ▲ or the ▼ button (a12) of the timer; the display (a11) will show 0.

To set an operating time, press the ▲ button to increase the setting or the ▼ button to reduce it (a12).

- For longer times, hold down the button pressed and the setting will change more quickly.

- For shorter times or fine adjustment, press button ▲ or button ▼ briefly several times.

- To set a time more quickly, hold down button ▲ or button ▼ pressed until the desired time is shown.

- To jump directly from the maximum time of 16 minutes to zero, press button ▲ for 2 seconds.

- To jump directly from zero to the maximum time of 16 minutes, press button ▼ for 2 seconds.

- To cancel a time setting, press button ▲ and button ▼ together for one second.

As soon as you turn the speed control knob (a1), the display will show the time counting down and the appliance will stop after the elapse of the programmed time.

The appliance can also be stopped at any time by turning the speed control knob (a1) back to 0.

2 - MIXING / KNEADING / BEATING / EMULSIFYING / WHISKING (c)

Depending on the nature of the ingredients, the bowl (b) with its cover can be used to prepare up to 2 kg of dough.

ACCESSORIES USED:

- . Bowl (b1),
- . Cover (b2),
- . Kneading hook (c1), Mixing blade (c2) or Whisk (c3).

FITTING ACCESSORIES

- Press button (a3) to release the multifunction head (a4) and raise it to a vertical position.
- Fit the bowl (b1) onto the appliance by turning until it locks in position and place the ingredients in it, weighing them as indicated under the WEIGHING function (see figure 2.1).
- Position the cover (b2) on the head (a4) with the filling opening at the front of the appliance (see figure 2.1).
- Fit the desired accessory (c1, c2 or c3) in the power outlet (a7), pushing the shaft of the accessory home and turn it a quarter turn towards you to lock it in position (see figure 2.2).
- Lower the multifunction head of the appliance (a4) to a horizontal position and

press button (a3) again (a click should be heard).

- Check that the cover (a6) is properly latched over the high-speed outlet (a5) by trying to turn it clockwise (see figure 2.3).

STARTING:

Program an operating time as indicated under the TIMER function or start at once by turning the speed control (a1) to the position required for the recipe.

- The appliance will start at once.

During preparation, you can add ingredients through the opening in the cover (b2).

- To stop the appliance, turn the knob (a1) back to 0 or wait for the appliance to stop automatically under control of the programmed TIMER.

- Usage and practical tips:

. Kneading

- Use the kneading hook (c1) **at speed 1 to 4 only.**

You can knead:

- up to 2 kg of heavy pastry or dough (shortbread, short-crust pastry, bread),
- up to 1.3 kg of dough for wholemeal, rye or bran bread (maximum of 750 g of flour at a time).

. Mixing

- Use the mixing blade (c2) **at speed 1 to 12.**

You can mix up to 2 kg of light cake mixture (biscuits, sponge cake, etc.).

- **Never use the mixing blade (c2) to knead heavy doughs.**

. Beating / emulsifying / whipping

- Use the whisk (c3) **at speed 1 to 12.**
- You can prepare: mayonnaise, aioli, sauces, whisked egg whites (up to 10 egg whites), whipped cream, chantilly cream (up to 0.5 litres).
- **Never use the whisk (c3) to knead heavy dough or to mix light cake mixture.**

REMOVING THE ACCESSORIES:

- **Wait until the appliance comes to a standstill.**

- Press button (a3) to release the multifunction head (a4) and raise it to a vertical position.
- Release the accessory (c1, c2 or c3) from the multifunction head by turning it a quarter turn to the rear.
- Remove the cover (b2).

3 - HOMOGENISING / MIXING / BLENDING (DEPENDING ON MODEL) (d)

Depending on the nature of the ingredients, the blender (d) can be used to prepare up to 1.5 l of mixture.

ACCESSORIES USED:

- . Blender assembly (d)

FITTING ACCESSORIES (SEE FIGURE 3.1)

Assemble the blade assembly (d1) to the seal (d2) and lock it with a quarter turn clockwise into the bottom of the jug (d3) (the jug must be upright).

- Lower the multifunction head of the appliance (a4) to a horizontal position and press button (a3) again (a click should be heard).
- Release and remove the cover (a6) from the outlet (a5) by turning it anti-clockwise.
- Ensure that the appliance is at a standstill before latching on the assembled blender (d).
- Fit the assembled bender (d) and lock it in position by turning it clockwise.
- Place the ingredients in the blender jug, weighing them as indicated under the WEIGHING function and then fit the cover (d4) with the measuring plug (d5).

STARTING:

- Program an operating time as indicated under the TIMER function or start at once by turning the speed control (a1) to the position required for the recipe.

Use the Pulse position (a2) for better control of blending.

During preparation, you can add ingredients through the measuring plug (d5) hole.

- **Do not run the blender empty for more than 1 minute.**

- Usage and practical tips:

You can prepare:

- . finely blended broths, cream soups, stewed fruit, milkshakes and cocktails.
- . all types of batter (pancakes, waffles, doughnuts, clafoutis, custard flan).
- **Never fill the blender with boiling liquid.**

REMOVING THE ACCESSORIES:

- Wait for the appliance to come to a standstill before removing the blender by turning it anti-clockwise and replace the cover (a6) by locking in place over the outlet (a5).

4 - MINCING (ACCORDING TO MODEL)(e)

ACCESSORIES USED:

- . Assembled mincer attachment (e)

ASSEMBLING AND FITTING THE ATTACHMENT

- Take the body (e1) by the feed tube with the largest opening upwards.
- Insert the feed screw (e2) (drive pins first) in the body (e1) (see figure 4.1).
- Fit the blades (e3) on the shaft with the cutting edges upwards.
- Place the selected hole-plate (e4 or e5) over the blades ensuring that the two lugs fit in the two cut-outs in the body (e1) (see figure 4.2).
- Screw the cap nut (e6) fully home on the body (e1).
- Check the assembly. The shaft should have no play nor be able to turn on itself.
- Place the multifunction head (a4) in the horizontal position (a click should be heard).
- Remove the cover (a9) from the outlet (a8) (see figure 4.3).
- Offer up the assembled mincer attachment (e), tilted towards you, to the outlet (a8) and engage it fully. Return the feed tube to a vertical position by turning to the rear until it stops (see figure 4.4).
- Place the removable tray (e8) on the feed tube (see figure 4.5).

STARTING AND REMOVAL OF ATTACHMENT:

- Place a bowl in front of the appliance to collect the minced product.
- Start by turning the speed control to speed 12.
- Insert the pieces of meat in the feed tube piece by piece using the pusher (e7). **Never push the meat with the fingers or any other utensil.**
- To stop the appliance, turn the speed control to 0 and wait until it **comes to a standstill.**
- Release the mincer attachment by turning in the opposite direction to that for fitting it.

- Usage and practical tips:

- Prepare the full quantity of food to be minced (for meat, remove bones cartilage and tendons and cut it into small pieces).
- When mincing is finished, any residual fragments can be cleared by putting a few pieces of bread through the mincer.

5 - CHOPPING SMALL QUANTITIES VERY FINELY (ACCORDING TO MODEL) (f et g)

ACCESSORIES USED:

- . Assembled mini-chopper (f) or grinder (g).

FITTING ACCESSORIES:

- Lower the multifunction head of the appliance (a4) to a horizontal position and press button (a3) again (a click should be heard).
- Release and remove the cover (a6) from the outlet (a5) by turning it anti-clockwise (see figure 5.1).
- Place your ingredients in the bowl (f2 or g2), fit and latch the cover (f1 and g1) on the bowl by turning it clockwise.
- Ensure that the appliance is at a standstill before fitting the assembled bender accessory (f or g) on the outlet (a5). Turn it clockwise to lock it in place (see figure 5.2).

If the cover is not correctly fitted, the appliance will not start.

STARTING AND REMOVAL OF ACCESSORY

- Turn the speed control knob (a1) to the desired setting.

- The appliance will start at once.
- Use the Pulse position (a2) for better control of chopping.

With the mini-chopper (f) you can:

- in a few seconds, chop cloves of garlic, mixed herbs, parsley, dried fruit, bread, rusk for breadcrumbs, ham etc.,
- Prepare baby purées,
- Maximum quantity of dried fruit (hazelnuts, almonds, etc.): 100g.

This mini-chopper is not designed for hard products such as coffee.

With the grinder (g) you can:

- in a few seconds, chop coriander, pepper, figs, dried apricots etc.

You can, for example, chop 100 g of dried apricots in 5 seconds.

This grinder is not designed for hard products such as coffee.

- To stop the appliance, turn the speed control knob (a1) to 0.
- Wait for the appliance **to come to a standstill** before removing the accessory by turning it anti-clockwise and replace the cover (a6) over the outlet (a5), turning it clockwise to latch.

Cleaning

- Unplug the appliance.
- Never immerse the motor unit (a) in water or put it under running water. Wipe it with a dry or slightly damp cloth.
- For easier cleaning, quickly rinse the accessories after use. Completely dismantle the mixer attachment. Handle the blades with care, as some have sharp cutting edges.
- Wash, rinse and wipe the accessories or they can be put in the dishwasher (except for the metal components of the mincer attachment (body (e1), feed screw (e2), blade (e3), hole plate (e4 and e5) and nut (e6)).
- The hole plates (e4) and (e5) and the blade (e3) must be kept lubricated. Wipe them over with cooking oil after each use.
- If your accessories are discoloured by food (carrots, oranges etc.), rub them gently with kitchen towel dipped in cooking oil and then clean in the usual way.

- Blender assembly (d): pour hot water with a few drops of washing up liquid into the blender jug. Close the cover. Fit it on the appliance and give a few pulses. Remove the blender, rinse the jug under running water and leave it upside down to dry. For cleaning more difficult residues, especially with thicker preparations, the blade nut assembly can be detached from the bottom of the jug. To do this, place the empty blender upside down on a flat surface, release the blade/nut assembly with a quarter turn and lift out the seal with care.

What to do if your appliance does not work

| PROBLEM | CAUSES | SOLUTIONS |
|---|---|--|
| The appliance does not work. | The plug is not inserted correctly: | Connect the appliance to a socket with the correct voltage. |
| | The cover (a6) or accessory is not correctly positioned on the multifunction head (a4). | Check that the cover (a6) or accessories are correctly assembled and positioned. |
| Impossible to mix, knead, beat, emulsify or whisk small quantities. | The accessory is too far from the walls of the bowl. | Adjust the height of the accessory. See paragraph: Using your appliance. |
| Abnormal noise. | The cover (a6) or accessory is not correctly positioned on the multifunction head (a4). | Check that the cover (a6) or accessories are correctly assembled and positioned. |
| | The accessory is touching the bottom of the bowl. | Adjust the height of the accessory. See paragraph: Using your appliance. |
| The appliance stops when running. | Quantity too large. | Return the speed control knob (a1) to 0. |

| | | |
|---|---|--|
| Your appliance is equipped with a protective cutout that trips if the load is too high or the running time is too long. | | - Leave the appliance to cool down for a few minutes. - Remove some of the food being processed. Restart the appliance. |
| | You have allowed your appliance to run for too long (more than 16 minutes). | Return the speed control knob (a1) to 0. Leave the appliance to cool down for a few minutes. Restart the appliance. |
| The blender blades do not rotate freely. | Pieces of food too large or too hard. | Reduce the size of the pieces or quantity of food. Add liquid. |
| Leak at the bottom of the blender. | The seal is not correctly positioned. The blade/nut assembly is not correctly fitted. | Reposition the seal (d2) on the blade/nut assembly (d1) and fit it in the bottom of the jug. |
| The WEIGHING function does not work. | Your appliance is running. | To weigh, the appliance must be stopped. |
| The TIMER function programming does not work. | Your appliance is running. | To program, the appliance must be stopped. |

Your kitchen appliance is equipped with a microprocessor that controls and analyses its stability. In the event of instability, the rotational speed of the motor will be automatically reduced, and if this instability persists, the motor will come to a standstill and "STOP" will be displayed on your screen. To restart your appliance, return the rotating button (a1) to the "0" position. You can then select the desired speed.

If you have any further queries please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice.

HELPLINE: 0845 602 1454 – UK
(01) 4751947 – Ireland

Or consult our website: www.krups.co.uk

Disposal of packaging materials and the appliance



The packaging contains only environmentally friendly materials that can be disposed of in accordance with the recycling provisions in force.

To find out how to dispose of the appliance itself, contact the relevant local government department.

Environment protection first



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a civic waste collection point.

Accessories

You can customise your appliance and purchase the following accessories from your usual retailer or from a KRUPS approved service centre:

- Metal bowl
- Bowl cover
- Blender jug
- Mincer attachment
- Mini-chopper
- Grinder
- Kneading hook
- Mixing blade
- Wire whisk

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **KRUPS** exclusivement prévu pour la préparation des aliments, à usage domestique à l'intérieur de la maison.

Description

| | |
|----------|--|
| a | Bloc moteur |
| a1 | Variateur électronique de vitesse |
| a2 | Position «Pulse» (marche intermittente) |
| a3 | Bouton de déverrouillage de la tête multifonctions (a4) |
| a4 | Tête multifonctions |
| a5 | Sortie bol mixer / mini-hachoir / broyeur |
| a6 | Trappe de la sortie a5 |
| a7 | Sortie accessoires mélangeurs (pétrin, fouet, multibrins, malaxeur) |
| a8 | Sortie accessoire tête hachoir |
| a9 | Trappe amovible sortie accessoire tête hachoir |
| a10 | Bouton Tare pour pesage |
| a11 | Ecran affichage poids (en grammes) et temps (en secondes et minutes) |
| a12 | Boutons ajustement temps de fonctionnement ▲ et ▼ du TIMER |
| b | Ensemble bol |
| b1 | Bol inox |
| b2 | Couvercle |
| c | Accessoires mélangeurs |
| c1 | Pétrin |
| c2 | Malaxeur |
| c3 | Fouet multibrins |
| d | Bol mixer (selon modèle) |
| d1 | Ensemble couteaux / écrou démontable |
| d2 | Joint réversible |
| d3 | Bol inox |
| d4 | Couvercle |
| d5 | Bouchon doseur |
| e | Tête hachoir (selon modèle) |
| e1 | Corps métal |
| e2 | Vis |
| e3 | Couteau |
| e4 | Grille gros trous |
| e5 | Grille petits trous |
| e6 | Ecrou |
| e7 | Poussoir |
| e8 | Plateau métal |
| f | Mini-hachoir (selon modèle) |
| f1 | Couvercle |

| | |
|----------|-------------------------------|
| f2 | Bol |
| g | Broyeur (selon modèle) |
| g1 | Couvercle |
| g2 | Bol |
| h | Spatule |
| i | Coupe pâte |

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

Conseils de sécurité



- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait KRUPS de toute responsabilité.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance particulière en présence de jeunes enfants ou de personnes handicapées.
- **Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.**

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- L'appareil doit être branché à une prise de courant électrique reliée à la terre.
- Si vous devez employer une extension électrique, elle doit être équipée d'une prise de terre et vous devez vous assurer que personne ne puisse s'enchevêtrer.
- **Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et culinaire et à l'intérieur de la maison.**
- Débranchez toujours l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé. Dans ce cas adressez-vous à un centre service agréé KRUPS (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé 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 pendre à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger faites-les obligatoirement remplacer par un centre agréé KRUPS (voir liste dans livret joint).
- Ne passez pas les accessoires contenant du métal au micro-ondes.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées KRUPS adaptés à votre appareil.
- Retirez toujours le bol mixer (d) avant d'actionner le bouton de déverrouillage (a3) de la tête multifonctions (a4).
- **Utilisez toujours le poussoir (e7)** avec la tête hachoir (e) pour guider les aliments dans la cheminée, **jamais les doigts**, ni fourchette, ni cuillère, ni couteau ou tout autre objet. Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
- Manipulez les couteaux des accessoires (d e f g) avec précautions : **ils sont extrêmement coupants**.
- Ne touchez ni les fouets, ni le pétrin lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- **N'utilisez pas la spatule lorsque l'appareil est en fonctionnement.**
- **N'enlevez les accessoires que lorsque l'appareil est à l'arrêt complet.**
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, écharpes, cravates etc.. au-dessus de l'appareil en fonctionnement.
- **N'introduisez jamais d'ustensiles (cuillère, spatule ...) par la cheminée du couvercle (b2) ou (d4).**
- Ne faites pas fonctionner le bol mixer sans couvercle.
- **N'utilisez qu'un accessoire à la fois.**
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité d'un micro onde ou d'un téléphone portable.

Mise en service

1 - AJUSTER LA HAUTEUR DE VOS ACCESSOIRES

Vos accessoires sont équipés d'un système de réglage de hauteur par rapport au fond du bol qui permet d'optimiser vos résultats.

- Débranchez l'appareil.
- Levez la tête à l'aide du bouton de déverrouillage (a3) et introduisez le fouet ou le malaxeur ou le pétrin dans la tête multifonction (a4).
- Maintenez-le, puis desserrez l'écrou (à l'aide d'une clé plate).
- Abaissez la tête de l'appareil (a4) en appuyant sur le bouton (a3) (clac audible).
- Réglez la hauteur en tournant l'axe. Mettez les accessoires en position idéal c'est à dire le plus près des parois du bol sans les toucher.
- Levez à nouveau la tête de l'appareil (a4), maintenez le fouet ou le malaxeur ou le pétrin et resserrez l'écrou.
- Avant une première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, puis branchez votre appareil.
- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités :
 - **Marche intermittente (pulse)** : Tourner le bouton de variateur (a1) sur position pulse (a2) par impulsions successives pour un meilleur contrôle des préparations.
 - **Marche continue** : Tourner le bouton de variateur (a1) sur la position désirée de 1 à 12 selon les préparations effectuées.

Vous pouvez la modifier en cours de préparation.

- **Arrêt** : Ramenez le bouton (a1) sur le 0.

Important : L'appareil ne pourra démarrer que si la trappe (a6) est verrouillée.

Les fonctions de votre appareil

Lors de la mise en fonctionnement de votre machine, veillez à ce que le cordon ne soit pas tendu, ceci pour ne pas influencer ou perturber la lecture du pesage.

. FONCTION PESAGE

Cette fonction remplace une balance, elle vous permet de peser les aliments que vous utiliserez dans les préparations jusqu'à 4Kg au total.

- Placez la machine sur un plan de travail horizontal et propre.
- Positionnez le bol inox (b1), le bol mixer inox assemblé (d), le bol du mini hachoir assemblé (f) ou le bol du broyeur assemblé (g).
- Appuyez sur la touche Tare (a10), le «0» s'affiche sur le cadran d'affichage (a11), remplissez jusqu'à la quantité désirée.
- Pour pouvoir peser chaque ingrédient, appuyez à chaque fois sur la touche Tare (a10) pour revenir au 0.

. FONCTION TIMER

Cette fonction vous permet de :

1- Minuter votre temps de fonctionnement : une fois les ingrédients pesés, les couvercles positionnés sur les accessoires, dès que vous tournez le variateur (a1) les secondes défilent et vous pouvez ainsi mesurer le temps nécessaire pour obtenir le résultat souhaité.

2 - Programmer un temps de fonctionnement inférieur ou égal à 16min. Pour cela :

Une fois les ingrédients pesés, les couvercles positionnés sur les accessoires, appuyez sur la touche ▲ ou ▼ (a12) du minuteur, le 0 s'affiche sur l'écran (a11).

Pour programmer un temps, appuyez sur les touches ▲ pour augmenter ou ▼ pour diminuer (a12).

- Pour les temps longs : laissez votre doigt maintenu sur la touche, le déroulement sera rapide.

- Pour les temps courts ou pour ajuster : donnez uniquement quelques impulsions sur les touches ▲ ou ▼.

- Pour ajuster un temps plus rapidement : maintenez la touche ▲ ou ▼ appuyée jusqu'à la durée souhaitée.

- Pour revenir directement du temps maxi 16 min à zéro : maintenez 2 sec votre doigt appuyé sur la touche ▲.

- Pour passer de zéro à 16 min : maintenez 2 sec votre doigt appuyé sur la touche ▼.

- Pour annuler un temps : appuyer simultanément 1 s sur les touches ▲ et ▼.

Dès que vous tournez le bouton du variateur (a1), un décompte du temps apparait sur votre écran d'affichage, votre appareil s'arrêtera dès que le temps programmé sera écoulé.

Mais vous avez aussi la possibilité à tout moment d'arrêter l'appareil en remettant le bouton (a1) sur 0.

2 - MÉLANGER/ PÉTRIR/ BATTRE / ÉMULSIONNER/ FOUETTER (c)

Selon la nature des aliments, le bol (b) et son couvercle vous permettent de préparer jusqu'à 2 kg de pâte.

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- . Bol (b1).
- . Couvercle (b2)
- . Pétrin (c1) Malaxeur (c2) ou fouets (c3)

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Appuyez sur le bouton (a3), pour déverrouiller la tête multifonctions (a4) et placez la en position verticale.
- Verrouillez le bol (b1) sur l'appareil et mettez les ingrédients en les pesant comme indiqué dans la fonction PESAGE.
- Positionnez le couvercle (b2) sur la tête (a4) l'orifice de remplissage à l'avant de l'appareil.
- Insérez l'accessoire désiré (c1, c2 ou c3) sur la sortie (a7), enfoncez la tige de l'accessoire choisi et donnez un quart de tour vers soi pour bloquer l'accessoire dans son logement. (voir figure 2.2)
- Ramenez la tête multifonctions (a4) en position horizontale en appuyant de nouveau sur le bouton (a3) (clic audible).
- Assurez-vous que la trappe (a6) est bien verrouillée sur la sortie rapide (a5) dans le sens des aiguilles d'une montre. (voir figure 2.3)

Remarque : L'utilisation du couvercle n'est pas obligatoire. Il permet d'éviter le risque d'éclaboussure ou de projection.

MISE EN MARCHÉ :

Programmez un temps de fonctionnement comme indiqué dans la fonction TIMER ou démarrez aussitôt en tournant le bouton de variateur (a1) sur la position désirée selon la recette.

- L'appareil se met aussitôt en fonctionnement.

Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (b2) en cours de préparation.

- Pour l'arrêter, ramener le bouton (a1) sur 0 ou attendez l'arrêt automatique de l'appareil en cas d'utilisation du TIMER.

- Conseils :

. Pétrir

- Utilisez l'accessoire pétrin (c1) **à la vitesse 1 à 4.**

Vous pouvez pétrir:

- jusqu'à 2 kg de pâte lourde (à pain blanc, brisée, sablée..)
- jusqu'à 1,3 kg de pâte à pain noir, pain complet, pain de seigle, pain de son (jusqu'à 750g de farine en une seule fois)

. Mélanger

- Utilisez le malaxeur (c2) **à la vitesse 1 à 12.**

Vous pouvez mélanger jusqu'à 2 kg de pâte légère (quatre-quarts, clafoutis, biscuits...).

- **N'utilisez jamais le malaxeur (c2) pour pétrir les pâtes lourdes.**

. Battre / émulsionner / fouetter

- Utilisez le fouet multibrins (c3) **à la vitesse 1 à 12.**
- Vous pouvez préparer mayonnaise, aioli, sauces, blancs en neige (jusqu'à 10 blancs d'œufs), chantilly (jusqu'à 500 ml).
- **N'utilisez jamais le fouet multibrins (c3) pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.**

DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES :

- **Attendez l'arrêt complet de l'appareil.**
- A l'aide du bouton (a3), déverrouillez la tête multifonctions (a4) et placez-la en position verticale.
- Débloquez l'accessoire (c1), (c2) ou (c3) de la tête multifonction en faisant effectuer à l'accessoire un quart de tour vers l'arrière.

- Retirez le couvercle (b2).

3 - HOMOGENÉISER/MÉLANGER/MIXER (SELON MODÈLE) (d)

Selon la nature des aliments, le bol mixer (d) vous permet de préparer jusqu'à 1.5 litres de mélanges.

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- . Bol mixer assemblé (d)

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

Assemblez l'ensemble couteaux (d1) avec le joint (d2) et solidarisez-le par un quart de tour sur le bol (d3) dans le sens des aiguilles d'une montre (le bol doit être debout).

- Ramenez la tête multifonctions (a4) en position horizontale en pivotant le bouton (a3) (jusqu'au clic audible).
- Déverrouillez et ôtez la trappe (a6) de la sortie (a5) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Assurez-vous que l'appareil est bien à l'arrêt avant de verrouiller le bol mixer assemblé (d).
- Verrouillez le bol mixeur assemblé (d) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Mettez les aliments dans le bol mixer en pesant les ingrédients comme indiqué dans le paragraphe PESAGE puis mettez le couvercle (d4) muni du bouchon doseur (d5).

MISE EN MARCHÉ

- Programmez un temps de fonctionnement comme indiqué dans la fonction TIMER ou démarrez aussitôt en tournant le bouton de variateur (a1) sur la position désirée selon la recette.

Pour un meilleur contrôle du mixage, utilisez la position «Pulse» (a2).

Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du bouchon doseur (d5) en cours de préparation.

- **Ne pas utiliser le bol mixer à vide plus d'1 minute.**

Conseils

Vous pouvez préparer :

. des potages finement mixés, des veloutés de crème, des compotes, des milks-shake, des cocktails.

. des pâtes légères (crêpes, beignets, clafoutis, far ...).

• **Ne remplissez jamais le bol mixer avec un liquide bouillant.**

DÉMONTAGE DE L'ACCESSOIRE

• Attendez l'arrêt complet de l'appareil pour retirer le bol mixer en déverrouillant dans le sens inverse et remettez en place la trappe (a6) en le verrouillant sur la sortie (a5).

4 - HACHER (SELON MODÈLE) (e)

ACCESSOIRES UTILISÉS :

. Tête hachoir assemblée (e)

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Prenez le corps (e1) par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut.
- Introduisez la vis (e2) (les ergots d'entraînement en premier) dans le corps (e1). (voir figure 4.1)
- Emboîtez le couteau (e3) sur l'axe en mettant les arêtes tranchantes vers le haut.
- Placez la grille choisie (e4 ou e5) sur le couteau (e3) en faisant correspondre les deux ergots avec les deux encoches du corps (e1). (voir figure 4.2)
- Vissez l'écrou (e6) à fond sur le corps (e1).
- Vérifiez le montage. L'axe ne doit avoir ni de jeu, ni pouvoir tourner sur lui-même.
- Placez la tête multifonctions (a4) en position horizontale. (clic audible)
- Otez la trappe (a9) de la sortie (a8). (voir figure 4.3)
- Présentez la tête hachoir assemblée (e) inclinée vers soi, face à la sortie (a8), engagez à fond la tête hachoir. Ramenez la cheminée de la tête hachoir à la verticale jusqu'au blocage en tournant vers l'arrière. (voir figure 4.4)
- Placez le plateau amovible (e8) sur la cheminée. (voir figure 4.5)

MISE EN MARCHÉ ET DÉMONTAGE :

• Placez un saladier pour recueillir la préparation devant l'appareil.

• Mettez en marche en tournant le variateur sur la vitesse 12.

• Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (e7). **Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles.**

• Pour arrêter l'appareil, tournez le variateur sur la vitesse 0 et attendez l'**arrêt complet** de l'appareil.

• Déverrouillez la tête hachoir dans le sens inverse du montage.

Conseils :

- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher (pour la viande, éliminez les os, cartilages et nerfs et coupez-la en morceaux).
- En fin d'opération, vous pouvez faire passer quelques petits morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.

5 - HACHER TRÈS FINEMENT DE PETITES QUANTITÉS (SELON MODÈLE) (f et g)

ACCESSOIRE UTILISÉ :

. Mini-hachoir assemblé (f) ou broyeur assemblé (g)

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Mettez la tête multifonctions (a4) en position horizontale en appuyant sur le bouton (a3) (jusqu'au clic audible).
- Déverrouillez et ôtez la trappe (a6) de la sortie (a5) en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Mettez vos ingrédients dans le bol (f2) ou (g2), verrouillez le couvercle (f1) et (g1) sur le bol dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Assurez-vous que l'appareil est bien à l'arrêt avant de positionner l'accessoire assemblé (f) ou (g) sur la sortie (a5). Pour le verrouiller tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.

S'il y a absence du couvercle ou si celui-ci est mal verrouillé sur le bol l'appareil ne fonctionne pas.

MISE EN MARCHÉ ET DÉMONTAGE

• Tournez le bouton de variateur (a1) sur la vitesse désirée.

- L'appareil se met aussitôt en fonctionnement.
- Pour un meilleur contrôle du mixage, utilisez la position «Pulse» (a2).

Vous pouvez avec le mini hachoir (f) :

- Hacher en quelques secondes : gousses d'ail, fines herbes, persil, fruits secs, pain, biscottes pour chapelure, jambon),
- Préparer des petites purées de bébé,
- Quantité maxi fruits secs (amandes, noisettes...100g).

Ce mini hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café.

Vous pouvez avec le broyeur (g) :

- Hacher en quelques secondes : coriandre, poivre, figues, abricots secs.....

Ex : vous pouvez hacher 100g d'abricots secs en 5 secs.

Ce broyeur n'est pas prévu pour des produits durs comme le café.

- Pour arrêter l'appareil, tournez le variateur (a1) sur la vitesse 0.
- Attendez **l'arrêt complet** de l'appareil pour retirer le mini hachoir en déverrouillant dans le sens inverse et remettez en place la trappe (a6) en le verrouillant sur la sortie (a5).

Nettoyage

- Débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas le bloc moteur (a) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation. Démontez complètement l'accessoire tête hachoir. Manipulez les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser.
- Lavez, rincez et essuyez les accessoires (ils passent au lave-vaisselle à l'exception de l'ensemble des composants métalliques de la tête hachoir : corps (e1), vis (e2), couteau (e3), grilles (e4 et e5), écrou (e6).
- Les grilles (e4) et (e5) ainsi que le couteau (e3) doivent rester gras. Enduisez-les d'huile alimentaire.

- En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges, ...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.
- Bol mixer (d) : verser de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer. Fermez le couvercle. Mettez-le en place sur l'appareil et donnez quelques impulsions. Une fois enlevé rincez le bol à l'eau courante et laissez sécher (bol renversé). Pour faciliter encore le nettoyage, surtout avec les préparations plus épaisses, il est possible de démonter l'ensemble couteau / écrou de votre bol mixer. Pour cela, une fois vide retournez votre bol mixer sur une surface plane, déverrouillez l'ensemble couteau/écrou par un quart de tour et récupérez avec précautions le joint.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

| PROBLÈMES | CAUSES | SOLUTIONS |
|--|--|--|
| Le produit ne fonctionne pas. | La prise n'est pas branchée. | Branchez l'appareil sur une prise de même voltage. |
| | La trappe (a6) ou les accessoires ne sont pas correctement positionnés sur la tête multifonctions (a4). | Vérifiez que la trappe (a6) et les accessoires sont bien positionnés et, ou assemblés. |
| Impossible de réaliser des petites quantités en fonction Mélanger Pétrir Battre Emulsionner ou Fouetter. | Les accessoires sont trop loin des parois du fond de bol (b1). | Ajustez la hauteur des accessoires. Voir paragraphe : mise en service |
| Bruit anormal. | La trappe (a6) ou les accessoires sont mal positionnés. | Vérifiez le bon positionnement de la trappe (a6) et des accessoires. |
| | Les accessoires touchent le fond du bol. | Ajustez la hauteur des accessoires. Voir paragraphe : mise en service. |
| Le produit s'arrête en fonctionnement. | Quantité trop importante. | Remettez le variateur (a1) sur 0. |

| PROBLÈMES | CAUSES | SOLUTIONS |
|---|---|---|
| Votre appareil est équipé d'une protection en cas de charge trop importante et de temps de fonctionnement trop élevé. | | - Laissez refroidir votre appareil quelques minutes. - Retirez une partie de vos ingrédients. Puis remettez en fonctionnement. |
| | Vous avez laissé fonctionner votre appareil trop longtemps (temps supérieur à 16min). | Remettez le variateur (a1) sur 0, laissez refroidir votre appareil quelques minutes et remettez en fonctionnement. |
| Le couteau du bol mixer ne tourne pas facilement. | Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs. | Réduisez la taille ou la quantité d'aliments. Ajoutez du liquide. |
| Fuite par le bas du bol mixer. | Le joint n'est pas bien positionné, l'ensemble couteau/écrou est mal verrouillé. | Repositionnez le joint (d2) sur l'ensemble couteau/écrou (d1) et verrouillez-le sur le bol. |
| La fonction PESAGE ne fonctionne pas. | Votre appareil est en fonctionnement. | Pour peser l'appareil doit être à l'arrêt. |
| La programmation de la fonction TIMER ne fonctionne pas | Votre appareil est en fonctionnement. | Pour programmer un temps de fonctionnement l'appareil doit être à l'arrêt. |

Votre appareil de cuisine est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse sa stabilité. En cas d'instabilité, la vitesse de rotation du moteur sera automatiquement réduite, si cette instabilité persiste le moteur sera arrêté et un «STOP» s'affiche sur votre écran. Pour redémarrer votre appareil, ramenez votre bouton rotatif (a1) sur la position «0». Vous pouvez alors sélectionner la vitesse souhaitée.

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.

Participons à la protection de l'environnement !



Participons à la protection de l'environnement !

① 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.

Accessoires

Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé KRUPS les accessoires suivants :

- Bol métal
- Couvercle de bol
- Bol mixer
- Tête hachoir
- Mini hachoir
- Broyeur
- Pétrin
- Malaxeur
- Fouet multibrins

Nederland

Wij danken u voor de aanschaf van een apparaat uit het **KRUPS** assortiment, dat uitsluitend bestemd is voor de bereiding van voedsel, voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

Omschrijving

a Motorblok

- a1 Elektronische snelheidsregelaar
- a2 Momentschakelaar (pulse-stand)
- a3 Ontgrendelingsknop van de multifunctionele kop (a4)
- a4 Multifunctionele kop
- a5 Uitgang mengkom / minihakker / hakmolen
- a6 Klep van de uitgang a5
- a7 Uitgang mengaccessoires (kneedhaken, garde, meerdradige garde, menger)
- a8 Uitgang accessoire vleesmolen
- a9 Afneembare klep uitgang accessoire vleesmolen
- a10 IJknop voor het wegen
- a11 Display met weergave gewicht (in grammen) en tijd (in seconden en minuten)
- a12 Knoppen voor aanpassing van de werkingstijden ▲ en ▼ van de TIMER

b Mengkom-set

- b1 Rvs kom
- b2 Deksel

c Mengaccessoires

- c1 Kneedhaken
- c2 Menger
- c3 Meerdradige garde

d Mengkom (afhankelijk van het model)

- d1 Demonteerbaar mes met moer
- d2 Omkeerbare rubberen ring
- d3 Rvs kom
- d4 Deksel
- d5 Doseerdop

e Vleesmolen (afhankelijk van het model)

- e1 Metalen houder

- e2 Schroef
- e3 Mes
- e4 Rooster met grote gaten
- e5 Rooster met kleine gaten
- e6 Moer
- e7 Aandrukstop
- e8 Metalen plateau

f Minihakker (afhankelijk van het model)

- f1 Deksel
- f2 Kom

g Hakmolen (afhankelijk van het model)

- g1 Deksel
- g2 Kom

h Spatel

i Deegmes

De accessoires die bij het model horen dat u zojuist gekocht heeft, worden op het etiket op de bovenzijde van verpakking weergegeven.

Veiligheidsadviezen



- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan KRUPS geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.
- Het apparaat niet zonder toezicht laten werken, vooral in aanwezigheid van jonge kinderen of personen die zich niet bewust zijn van de eventuele gebruiksrisico's van het apparaat.
- **Controleer of de netspanning, aangegeven op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis.**

Een verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.

- De stekker van het apparaat moet in een stopcontact met randaarding gestoken worden.
- Indien het gebruik van een verlengsnoer nodig is, moet dit snoer een stekker met randaarding hebben en dient u er voor te

zorgen dat niemand hier over kan struikelen.

• **Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk en culinair gebruik binnenshuis.**

- Trek, bij langdurige afwezigheid en als u het apparaat schoonmaakt, altijd de stekker uit het stopcontact.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het niet goed functioneert of beschadigd is. Neem in dat geval contact op met een door KRUPS erkende servicedienst (zie de lijst in het serviceboekje).
- Elke handeling anders dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een erkende servicedienst van KRUPS te gebeuren.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit in water of in een andere vloeistof.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen of in de buurt van, of in contact met de warme delen van het apparaat of in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Laat ze vervangen door een erkende KRUPS reparatieservice om ieder risico te voorkomen (zie de lijst in het meegeleverde boekje).
- Doe de accessoires die metaal bevatten niet in de magnetron of oven.
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van de op het apparaat afgestemde accessoires en onderdelen van KRUPS.
- Verwijder altijd de mengkom (d) voordat u de ontgrendelingsknop (a3) van de multifunctionele kop (a4) inschakelt.
- **Gebruik altijd de aandrukstop (e7) om voedsel door de vulschacht te duwen, nooit uw vingers, vorken, lepels, messen of andere voorwerpen. Raak nooit de bewegende onderdelen aan.**
- Ga voorzichtig met de messen van de accessoires (d e f g) om: **ze zijn vlijmscherp.**
- Raak de garden en de deeghaken niet aan wanneer het apparaat werkt.

• **Gebruik de spatel niet wanneer het apparaat werkt.**

- **Verwijder de accessoires pas nadat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.**
- Laat lang haar, sjaals, dassen, enz. nooit los boven de werkende accessoires hangen.
- **Plaats geen keukengerei (lepel, spatel, enz.) in de vulschacht van het deksel (b2 of d4).**
- Laat de mengkom niet zonder deksel werken.
- **Gebruik slechts één accessoire tegelijk.**
- Het apparaat mag niet in de buurt van een magnetron, oven of een mobiele telefoon gebruikt worden.

Ingebruikname

1 – AANPASSEN VAN DE HOOGTE VAN UW ACCESSOIRES

Uw accessoires zijn voorzien van een systeem om de hoogte in te stellen ten opzichte van de bodem van de kom, voor een optimaal resultaat.

- Trek de stekker eruit.
- Til de kop op met behulp van de ontgrendelingsknop (a3) en steek de garde, de menger of de deeghaken in de multifunctionele kop (a4).
- Houd hem vast en draai de moer aan (met behulp van een moersleutel).
- Laat de kop van het apparaat (a4) zakken door op de knop (a3) te drukken (u hoort een klik).
- Stel de hoogte in door aan de as te draaien. Zet de accessoires in de ideale stand, dat wil zeggen, zo dicht mogelijk bij de wanden van de kom zonder deze aan te raken.
- Til opnieuw de kop van het apparaat (a4) op, houd de garde, de menger of de deeghaken vast en draai de moer vast.
- Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u alle delen van de accessoires met water en afwasmiddel af te wassen. Vervolgens afspoelen en drogen.
- Plaats het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak en steek de stekker in het stopcontact.

- Voor het inschakelen heeft u diverse mogelijkheden:
 - **Pulse-stand:** Draai de knop van de snelheidsregelaar (a1) op de pulse-stand (a2) voor een onderbroken werking (opeenvolgende impulsen), voor een betere controle tijdens de bereiding.
 - **Continue werking:** Draai de knop van de snelheidsregelaar (a1) op de gewenste stand tussen 1 en 12, afhankelijk van de bereiding.
- U kunt deze tijdens de bereiding wijzigen.
- **Stop:** Zet de knop (a1) terug op 0.

Belangrijk: Het apparaat kan slechts starten wanneer de klep (a6) vergrendeld is.

De functies van uw apparaat

Zorg dat tijdens het inschakelen van uw machine het snoer niet strak gespannen is, teneinde het aflezen van het wegen niet te beïnvloeden of te verstoren.

. WEEG-FUNCTIE

Deze functie vervangt een weegschaal, u kunt zo de voor de bereiding benodigde ingrediënten wegen tot in totaal 4 kg.

- Plaats de machine op een schoon, horizontaal werkblad.
- Zet de rvs kom (b1), de samengestelde rvs mengkom (d), de samengestelde kom van de minihakker (f) of de samengestelde kom van de vleesmolen (g) op zijn plaats.
- Druk op de ijtkoets (a10), de «0» wordt weergegeven op het display (a11), vul bij tot de gewenste hoeveelheid.
- Druk voor het wegen van ieder ingrediënt elke keer op de ijtkoets (a10) om terug te keren naar 0.

. TIMERFUNCTIE

Met deze functie kunt u:

- 1- De werkingstijd in minuten instellen: wanneer u de ingrediënten gewogen heeft en de deksels op de accessoires heeft geplaatst, zullen, zodra u aan de snelheidsregelaar (a1) draait, de seconden gaan tellen en kunt u de tijd meten die nodig is om het gewenste resultaat te bereiken.

2 - Programmeer een werkingstijd van maximaal 16 min. Daarvoor als volgt handelen:

Wanneer u eenmaal de ingrediënten gewogen heeft en de deksels op de accessoires heeft geplaatst, drukt u op de toets ▲ of ▼ (a12) van de tijd klok, de 0 wordt op het beeldscherm (a11) weergegeven.

Druk voor het programmeren van de tijd op de toetsen ▲ voor meer tijd of op ▼ voor minder tijd (a12).

- Voor een lange tijd: houd de toets ingedrukt, het tellen gaat snel.
- Voor een korte tijd of om aan te passen: druk enkele malen op de toetsen ▲ of ▼.
- Voor het snel aanpassen van de tijd: houd de toets ▲ of ▼ ingedrukt tot de gewenste tijdsduur.
- Om direct terug te keren van de maximum tijd van 16 minuten naar nul: houd de toets ▲ 2 sec. ingedrukt.
- Om van nul naar 16 min. te gaan: houd de toets ▼ 2 sec. ingedrukt.
- Voor het annuleren van de tijd: druk tegelijkertijd de toetsen ▲ en ▼ 1 sec. in.

Zodra u aan de knop van snelheidsregelaar (a1) draait, begint de tijd af te tellen op uw display, uw apparaat schakelt uit zodra de geprogrammeerde tijd voorbij is.

Maar u heeft op ieder moment de mogelijkheid het apparaat uit te schakelen door de knop (a1) op 0 te zetten.

2 - MENGEN/ KNEDEN/ KLOPPEN / EMULGEREN/ STUIJSLAAN (c)

Afhankelijk van de aard van de ingrediënten kunt u met de mengkom (b) en zijn deksel max. 2 kg deeg bereiden.

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mengkom (b1),
- Deksel (b2),
- Kneedhaken (c1), menger (c2) of garde (c3).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES

- Druk op de knop (a3) om de multifunctionele kop (a4) te ontgrendelen en zet deze in de verticale stand.

- Vergrendel de mengkom (b1) op het apparaat en plaats de ingrediënten na ze gewogen te hebben zoals aangegeven bij de WEEG-functie.
- Zet het deksel (b2) op de kop (a4) met de vulopening naar de voorzijde van het apparaat gericht.
- Plaats het gewenste accessoire (c1, c2 of c3) op de uitgang (a7), plaats het stangetje van het gekozen accessoire en draai dit een kwartslag om het accessoire in zijn zitting te blokkeren (zie figuur 2.2).
- Zet de multifunctionele kop (a4) terug in de horizontale stand door opnieuw op de knop (a3) te drukken (hoorbare klik).
- Controleer of de klep (a6) goed vergrendeld is op de snelle uitgang (a5) met de klok mee (zie figuur 2.3).

Opmerking: Het gebruik van het deksel is niet verplicht. Het vermijdt het risico op spatten of projecties.

STARTEN:

Programmeer de werkingstijd zoals aangegeven bij de TIMER-functie of start het apparaat onmiddellijk door de knop van de snelheidsregelaar (a1) op de voor het recept gewenste stand te draaien.

- Het apparaat begint onmiddellijk te werken.

U kunt tijdens de bereiding ingrediënten toevoegen via de opening van het deksel (b2).

- Zet voor het uitschakelen de knop (a1) terug op 0 of wacht op de automatische uitschakeling van het apparaat indien u de TIMER gebruikt.

- Adviezen:

. Kned

- Gebruik het kneedaccessoire (c1) **op de snelheid 1 t/m 4.**

U kunt kneden:

- max. 2 kg zwaar deeg (voor witbrood, kruimel- en zanddeeg...)
- max. 1,3 kg deeg voor volkorenbrood, roggebrood, zemelenbrood (max. 750 g meel in één keer).

. Mengen

- Gebruik de menger (c2) **op de snelheid 1 t/m 12.**

U kunt max. 2 kg luchtig deeg mengen (bijv. voor koekjes).

- **Gebruik nooit de menger (c2) voor het kneden van zwaar deeg.**

. Kloppen/emulgeren/stijfslaan

- Gebruik de meerdradige garde (c3) **op de snelheid 1 t/m 12.**
- U kunt mayonaise, knoflookmayonaise, sauzen, opgeklopt eiwit (max. 10 eiwitten), slagroom (max. 500 ml) bereiden.
- **Gebruik de meerdradige garde (c3) nooit voor het kneden van zwaar deeg of het mengen van luchtig deeg.**

DEMONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- **Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.**

• Ontgrendel met behulp van de knop (a3) de multifunctionele kop (a4) en zet deze in de verticale stand.

• Deblokkeer het accessoire (c1), (c2) of (c3) van de multifunctionele kop door het accessoire een kwartslag naar achteren te draaien.

- Verwijder het deksel (b2).

3 – GLAD EN GELIJKMATIG MENGEN/ MENGEN/MIXEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL) (d)

Afhankelijk van de aard van het voedsel kunt u met de mengkom (d) tot max. 1,5 liter mengsels bereiden.

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Samengestelde mengkom (d).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

Monteer het mes (d1) met de rubberen ring (d2) en bevestig deze door een kwartslag te draaien op de kom (d3) met de klok mee (de kom moet rechtop staan).

- Zet de multifunctionele kop (a4) terug in de horizontale stand door aan de knop (a3) te draaien (tot u een klik hoort).
- Ontgrendel de klep (a6) en verwijder deze van de uitgang (a5) door deze tegen de klok in te draaien.
- Controleer of het apparaat goed tot stilstand is gekomen voordat u de samengestelde mengkom (d) vergrendelt.

- Vergrendel de samengestelde mengkom (d) door deze met de klok mee te draaien.
- Doe de ingrediënten in de mengkom en weeg deze zoals aangegeven in de paragraaf WEGEN en plaats vervolgens het deksel (d4) met de doseerdop (d5).

STARTEN

- Programmeer de werkingstijd zoals aangegeven bij de TIMER-functie of start het apparaat onmiddellijk door de knop van de snelheidsregelaar (a1) op de voor het recept gewenste stand te draaien.

Gebruik voor een betere controle tijdens het mixen de «Pulse» stand (a2).

U kunt tijdens de bereiding de ingrediënten toevoegen via de opening van de doseerdop (d5).

- **Gebruik de lege mengkom niet langer dan 1 minuut.**

Adviezen:

U kunt bereiden:

- . lichtgebonden soep, room, compote, milkshake, cocktails.
- . luchtig deeg (voor pannenkoeken, beignets etc).
- **Vul de mengkom nooit met een kokendhete vloeistof.**

DEMONTAGE VAN HET ACCESSOIRE

- Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen om de mengkom te verwijderen, door deze te ontgrendelen door hem tegen de klok in te draaien, plaats de klep (a6) en vergrendel deze op de uitgang (a5).

4 - HAKKEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL) (e)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- . Samengestelde vleesmolen (e).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES

- Pak de houder (e1) vast aan de vulschacht en richt de breedste opening naar boven.
- Steek de schroef (e2) (als eerste de aandrijfpennen) in de houder (e1) (zie figuur 4.1).

- Schuif het mes (e3) op de as met de snijdende delen naar boven gericht.
- Plaats het gekozen rooster (e4 of e5) op het mes (e3); de twee penntjes moeten in de twee inkepingen van de houder (e1) vallen (zie figuur 4.2).
- Schroef de moer (e6) stevig op de houder (e1) vast.
- Controleer de montage. De as mag geen speling hebben of om zichzelf kunnen draaien.
- Plaats de multifunctionele kop (a4) in de horizontale stand (hoorbare klik).
- Verwijder de klep (a9) van de uitgang (a8) (zie figuur 4.3).
- Zet de naar u toe gekantelde samengestelde vleesmolen (e) tegenover de uitgang (a8), duw de vleesmolen stevig op zijn plaats. Zet de vulschacht van de vleesmolen weer terug in de verticale stand totdat deze blokkeert, door hem naar achteren te draaien (zie figuur 4.4).
- Plaats het afneembare plateau (e8) op de vulschacht (zie figuur 4.5).

INWERKINGSTELLING EN DEMONTAGE:

- Plaats een slakom om de bereiding aan de voorzijde van het apparaat op te vangen.
- Zet het apparaat aan door de snelheidsregelaar op stand 12 te zetten.
- Doe het vlees stukje voor stukje in de vulschacht met behulp van de aandrukstop (e7). **Het ingrediënt nooit met uw vingers of keukengereedschap in de vulschacht duwen.**
- Draai voor het uitschakelen van het apparaat de snelheidsregelaar op stand 0 en wacht tot het apparaat **volledig tot stilstand** is gekomen.
- Ontgrendel de vleesmolen door deze tegen de klok in te draaien.

Adviezen:

- Bereid de hele hoeveelheid te malen etenswaren (haal bij vlees de botten en zenuwen weg en snijd het in stukjes).
- Aan het einde van de handeling kunt u er enkele stukjes brood in doen zodat al de gehakte etenswaren verwijderd worden.

5 – KLEINE HOEVEELHEDEN ZEER FIJN HAKKEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL (f en g))

TE GEBRUIKEN ACCESSOIRE:

. Samengestelde minihakker (f) of samengestelde hakmolen (g).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Zet de multifunctionele kop (a4) terug in de horizontale stand door op de knop (a3) te drukken (tot u een klik hoort).
- Ontgrendel de klep (a6) en verwijder deze van de uitgang (a5) door deze tegen de klok in te draaien.
- Doe de ingrediënten in de kom (f2) of (g2), vergrendel het deksel (f1) en (g1) op de kom door deze met de klok mee te draaien.
- Controleer of het apparaat goed tot stilstand is gekomen voordat u het samengestelde accessoire (f of g) op de uitgang (a5) plaatst. Voor het vergrendelen met de klok mee draaien.

Als het deksel ontbreekt of als het deksel niet goed vergrendeld is, werkt het apparaat niet.

INWERKINGSTELLEN EN DEMONTAGE

- Draai de knop van de snelheidsregelaar (a1) op de gewenste stand.
- Het apparaat begint onmiddellijk te werken.
- Gebruik voor een betere controle tijdens het mixen de «Pulse» stand (a2).

U kunt met de minihakker (f):

- In enkele seconden: teentjes knoflook, tuinkruiden, peterselie, gedroogde vruchten, brood, beschuit voor paneermeel, ham, enz. fijnhakken.
- Puree voor uw baby bereiden.
- Max. hoeveelheid droge vruchten (amandelen, hazelnoten... 100 g).

Deze minihakker is niet geschikt voor het malen van zeer harde producten zoals koffiebonen.

U kunt met de hakmolen (g):

- In enkele seconden: koriander, peper, vijgen, gedroogde abrikozen hakken...
- Bijv.: u kunt in 5 sec. 100 g abrikozen hakken.

Deze hakmolen is niet geschikt voor het malen van zeer harde producten zoals koffiebonen.

- Draai voor het uitschakelen van het apparaat de snelheidsregelaar (a1) op stand 0.
- Wacht tot het apparaat **volledig tot stilstand** is gekomen om de minihakker te verwijderen, door deze te ontgrendelen door hem tegen de klok in te draaien, plaats de klep (a6) en vergrendel deze op de uitgang (a5).

Reiniging

- Trekker de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het motorblok (a) niet onder in water of onder de kraan. Neem het af met een droge of zeer licht bevochtigde doek.
- Om het schoonmaken te vereenvoudigen, spoelt u de accessoires na gebruik snel even af. Demonteer het accessoire vleesmolen in zijn geheel. Wees voorzichtig met de messen, deze zijn zeer scherp.
- Was de accessoires af, spoel ze om en droog ze af. Ze kunnen ook in de vaatwasmachine, met uitzondering van de metalen onderdelen van de vleesmolen: houder (e1), schroef (e2), mes (e3), roosters (e4 en e5), moer (e6).
- De roosters (e4 en e5) en het mes (e3) moeten vet blijven. Smeer ze in met sla-olie.
- Als de accessoires verkleuren door gebruik van bepaalde ingrediënten (bijv. wortels, rode bieten, sinaasappels), smeer ze dan in met een doekje met sla-olie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon. De kleur zal echter nooit meer helemaal verdwijnen.
- Mengkom (d): schenk warm water met enkele druppels afwasmiddel in de mengkom. Sluit het deksel. Plaats het op het apparaat en geef enkele impulsen. Spoel daarna de kom onder de kraan af en laat het drogen (omgekeerde kom). Om het reinigen te vergemakkelijken, vooral in geval van dikke mengsels, kunt u het mes met moer van uw mengkom demonteren. Plaats hiervoor de lege mengkom op een vlakke ondergrond, ontgrendel het mes met de moer door deze een kwartslag te draaien en pak voorzichtig de rubberen ring.

Wat te doen indien uw apparaat niet werkt?

| PROBLEEM | OORZAKEN | OPLOSSINGEN |
|--|--|---|
| Het product werkt niet. | De stekker zit niet in het stopcontact. | Doe de stekker in een stopcontact met dezelfde netspanning (voltage). |
| | De klep (a6) of de accessoires zitten niet goed op hun plaats op de multifunctionele kop (a4). | Controleer of de klep (a6) en de accessoires goed op hun plaats zitten en/of goed samengesteld zijn. |
| Het is onmogelijk kleine hoeveelheden te verwerken met de functie Mengen Kneden Kloppen Emulgeren of Stijfslaan. | De accessoires bevinden zich te ver van de wanden van de bodem van de kom (b1). | Pas de hoogte van de accessoires aan. Zie paragraaf: ingebruikname. |
| Abnormaal geluid. | De klep (a6) of de accessoires zitten niet goed op hun plaats. | Controleer of de klep (a6) en de accessoires goed op hun plaats zitten. |
| | De accessoires raken de bodem van de kom aan. | Pas de hoogte van de accessoires aan. Zie paragraaf: ingebruikname. |
| Het product stopt tijdens de werking. Uw apparaat is voorzien van een bescherming tegen een te grote hoeveelheid en een te lange werkingstijd. | Te grote hoeveelheid. | Zet de snelheidsregelaar (a1) op 0. - Laat het apparaat enkele minuten afkoelen. - Verwijder een deel van de ingrediënten. En zet het apparaat weer aan. |
| | U heeft het apparaat te lang laten werken (langer dan 16 min.). | Zet de snelheidsregelaar (a1) op 0, laat het apparaat enkele minuten afkoelen en zet het weer aan. |

| PROBLEEM | OORZAKEN | OPLOSSINGEN |
|---|---|--|
| Het mes van de mengkom draait niet makkelijk. | De ingrediënten zijn te groot of te hard. | Snijd ze kleiner of verminder de hoeveelheid etenswaren. Voeg vloeistof toe. |
| De mengkom lekt aan de onderkant. | De rubberen ring zit niet goed op zijn plaats, het mes met moer is niet goed vergrendeld. | Zet de rubberen ring (d2) terug op zijn plaats op het mes met moer (d1) en vergrendel hem op de kom. |
| De WEEG-functie werkt niet. | Uw apparaat werkt. | Om te wegen moet het apparaat uitgeschakeld zijn. |
| De programmering van de TIMER-functie werkt niet. | Uw apparaat werkt. | Om een werkingstijd te programmeren moet het apparaat uitgeschakeld zijn. |

Uw keukenapparaat is voorzien van een microprocessor die zijn stabiliteit controleert en analyseert. In geval van instabiliteit wordt de draaisnelheid van de motor automatisch verminderd, indien deze instabiliteit blijft bestaan, zal de motor uitgeschakeld worden en verschijnt er «STOP» op het beeldscherm. Zet om het apparaat opnieuw te starten de draaiknop (a1) op de stand «0». U kunt vervolgens de gewenste snelheid selecteren.

Verwijderen van het verpakkingsmateriaal en het apparaat

De verpakking bestaat uitsluitend uit materiaal dat ongevaarlijk voor het milieu is en overeenkomstig de geldende bepalingen betreffende recycling weggeworpen kunnen worden.



Vraag voor het wegwerpen van het apparaat inlichtingen bij de betreffende afdeling op uw gemeentehuis.

Wees vriendelijk voor het milieu!



Wees vriendelijk voor het milieu!

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik
- ➔ Lever het in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt of bij onze technische dienst.

Accessoires

U kunt uw keukenmachine aanvullen met onderstaande accessoires die te koop zijn bij uw winkelier of bij KRUPS (niet in elk land verkrijgbaar):

Metalen kom

Deksel van de kom

Mengkom

Vleesmolen

Minihakker

Hakmolen

Deeghaken

Menger

Meerdradige garde

Le agradecemos que haya elegido un aparato de la gama **KRUPS** exclusivamente previsto para la preparación de alimentos, para uso doméstico, dentro del hogar.

Descripción

a Bloque motor

- a1 Variador electrónico de velocidad
- a2 Posición «Pulse» (marcha intermitente)
- a3 Botón de desbloqueo del cabezal multifunciones (a4)
- a4 Cabezal multifunciones
- a5 Salida vaso mezclador/mini-picadora/trituradora
- a6 Tapa de la salida a5
- a7 Salida accesorios mezcladores (amasadora, batidora, multi-varillas, mezcladora)
- a8 Salida del accesorio cabezal picador
- a9 Tapa extraíble salida del accesorio cabezal picador
- a10 Botón Tara para pesar
- a11 Pantalla para visualizar el peso (en gramos) y el tiempo (en segundos y minutos)
- a12 Botones para ajustar el tiempo de funcionamiento ▲ y ▼ del TIMER

b Conjunto bol

- b1 Bol de acero inoxidable
- b2 Tapa

c Accesorios mezcladores

- c1 Amasadora
- c2 Mezcladora
- c3 Batidora multi-varillas

d Vaso batidor (según modelo)

- d1 Conjunto cuchilla/tuerca desmontable
- d2 Junta reversible
- d3 Vaso de acero inoxidable
- d4 Tapa
- d5 Tapón dosificador

e Cabezal picador (según modelo)

- e1 Cuerpo de metal
- e2 Tornillo
- e3 Cuchilla

- e4 Rejilla orificios grandes
- e5 Rejilla orificios pequeños
- e6 Tuerca
- e7 Empujador
- e8 Bandeja de metal
- f Mini-picadora (según modelo)**
- f1 Tapa
- f2 Bol
- g Trituradora (según modelo)**
- g1 Tapa
- g2 Bol
- h Espátula**
- i Corta-masa**

Los accesorios que contiene el modelo que acaba de adquirir, están representados en la etiqueta situada en la parte superior del embalaje.

Instrucciones de seguridad

- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: una utilización no conforme con el modo de empleo liberaría a KRUPS de cualquier responsabilidad.
 - No deje el aparato funcionando sin supervisión, especialmente en presencia de niños o personas discapacitadas.
 - **Compruebe que la tensión de alimentación del aparato corresponde a la de su instalación eléctrica.**
- Cualquier error de conexión anularía la garantía.**
- El aparato deberá conectarse a un enchufe con toma de tierra.
 - Si utiliza un alargador eléctrico, deberá estar provisto de una toma de tierra y asegurarse de que nadie tropiece con el mismo.
 - **El aparato está destinado únicamente para uso doméstico culinario y dentro del hogar.**
 - Desconecte siempre el aparato cuando deje de utilizarlo o cuando proceda a su limpieza.

- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si se ha dañado. En este caso, diríjase a un servicio técnico autorizado KRUPS o contacte con el Servicio de Atención al Consumidor KRUPS a través del teléfono 902 31 23 00.
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente, deberá realizarla un servicio técnico autorizado KRUPS.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños, cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- Si el cable de alimentación o el enchufe estuvieran dañados, no utilice el aparato. Para evitar cualquier peligro, llévelo a reemplazar obligatoriamente a un servicio técnico autorizado KRUPS.
- No introduzca en el microondas los accesorios que contienen metal.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y recambios originales KRUPS adaptados a su aparato.
- Retire siempre el vaso batidor (d) antes de accionar el botón de desbloqueo (a3) del cabezal multifunciones (a4).
- **Utilice siempre el empujador (e7) con el cabezal picador (e) para guiar los alimentos por la chimenea, nunca los dedos,** ni tenedores, cucharas, cuchillos ni cualquier otro objeto. No toque nunca las piezas en movimiento.
- Manipule las cuchillas de los accesorios (d e f g) con precaución: **son extremadamente cortantes.**
- No toque la batidora, ni la amasadora cuando el aparato esté funcionando.
- **No utilice la espátula cuando el aparato esté funcionando.**
- **Retire los accesorios sólo cuando el aparato esté parado por completo.**
- No deje colgando cabellos largos, bufandas, corbatas etc. ... por encima del aparato en funcionamiento.
- **No introduzca nunca utensilios (cuchara, espátula ...) por la chimenea de la tapa (b2) o (d4).**

- No ponga en marcha el vaso batidor sin tapa.
- **Sólo utilice un accesorio a la vez.**
- El aparato no debe utilizarse cerca de un microondas o un teléfono móvil.

Puesta en marcha

1 – AJUSTAR LA ALTURA DE LOS ACCESORIOS

Los accesorios están provistos de un sistema de ajuste de altura en relación con el fondo del vaso que permite optimizar sus resultados.

- Desconecte el aparato.
 - Levante el cabezal mediante el botón de desbloqueo (a3) e introduzca la batidora, el mezclador o la amasadora en el cabezal multifunciones (a4).
 - Sujételo, y a continuación desenrosque la tuerca (con una llave plana).
 - Baje el cabezal del aparato (a4) presionando el botón (a3) (clic sonoro).
 - Ajuste la altura girando el eje. Coloque los accesorios en la posición correcta, es decir, lo más cerca posible de las paredes del vaso sin tocarlas.
 - Levante de nuevo el cabezal del aparato (a4), sujete la batidora, el mezclador o la amasadora y vuelva a enroscar la tuerca.
 - Antes de utilizarlas por primera vez, lave todas las piezas de los accesorios con agua y jabón. Aclare y seque.
 - Coloque el aparato en una superficie plana, limpia y seca, a continuación conecte el aparato.
 - Para ponerlo en marcha, tiene varias posibilidades:
 - **Marcha intermitente (pulse)** : Girar el botón del variador (a1) hacia la posición pulse (a2) mediante impulsiones sucesivas para un mayor control de las preparaciones.
 - **Marcha continua**: Girar el botón del variador (a1) hacia la posición deseada de 1 a 12 según las preparaciones realizadas. Puede modificarla durante la preparación.
 - **Parada**: Lleve el botón (a1) a 0.
- Importante: El aparato sólo podrá ponerse en marcha si la tapa (a6) está bloqueada.**

Las funciones del aparato

Durante la puesta en funcionamiento del aparato, vigile para que el cable no esté tirante. Esto puede influir o perturbar la lectura del pesaje.

. FUNCIÓN BÁSCULA

Esta función sustituye a una báscula, le permite pesar los alimentos que utilizará en las preparaciones hasta 4 Kg. en total.

- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo horizontal y limpia.
- Coloque el bol de acero inoxidable (b1), el vaso batidor de acero inoxidable montado (d), el bol de la mini picadora montado (f) o el bol de la trituradora montado (g).
- Presione el botón Tara (a10), el «0» se visualizará en la pantalla de visualización (a11), llene hasta la cantidad deseada.
- Para poder pesar cada ingrediente, presione cada vez el botón Tara (a10) para volver a 0.

. FUNCIÓN TIMER

Esta función le permite:

1- Contar el tiempo de funcionamiento: Una vez pesados los ingredientes y las tapas colocadas en los accesorios, en cuanto gire el variador (a1) los segundos empezarán a desfilarse y de este modo podrá medir el tiempo necesario para obtener el resultado deseado.

2 - Programar un tiempo de funcionamiento inferior o igual a 16 min. Para esto:

Una vez pesados los ingredientes, las tapas colocadas en los accesorios, presione el botón ▲ o ▼ (a12) del reloj, el 0 se visualizará en la pantalla (a11).

Para programar un tiempo, presione los botones ▲ para aumentar o ▼ para disminuir (a12).

- Para los tiempos largos: deje el dedo presionado sobre el botón, el desarrollo será rápido.

- Para los tiempos cortos o para ajustar: realice únicamente algunas impulsiones en los botones ▲ o ▼.

- Para ajustar un tiempo más rápidamente: mantenga el botón ▲ o ▼ presionado hasta el tiempo deseado.

- Para volver directamente al tiempo deseado máximo de 16 min. a cero: mantenga 2 seg. el dedo presionado sobre el botón ▲.

- Para pasar de cero a 16 min.: mantenga 2 seg. el dedo presionado sobre el botón ▼.

- Para anular un tiempo: presione simultáneamente 1 seg. los botones ▲ y ▼.

En cuanto gire el botón del variador (a1), aparecerá un descuento del tiempo en la pantalla de visualización, el aparato se parará cuando el tiempo programado haya transcurrido.

Sin embargo, puede parar el aparato en cualquier momento poniendo de nuevo el botón (a1) en 0.

2 – MEZCLAR/AMASAR/BATIR/ EMULSIONAR/MONTAR (c)

Según la naturaleza de los alimentos, el bol (b) y su tapa le permitirán preparar hasta 2 kg de masa.

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- . Bol (b1).
- . Tapa (b2)
- . Amasadora (c1) Mezclador (c2) o batidoras (c3)

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Presione el botón (a3), para desbloquear el cabezal multifunciones (a4) y colóquelo en posición vertical.
- Bloquee el bol (b1) en el aparato e introduzca los ingredientes pesándolos como se indica en la función BÁSCULA.
- Coloque la tapa (b2) en el cabezal (a4) el orificio de llenado en la parte delantera del aparato.
- Coloque el accesorio deseado (c1, c2 o c3) en la salida (a7), encaje a fondo la varilla del accesorio seleccionado y gire un cuarto de vuelta hacia sí mismo para bloquear el accesorio en su compartimento. (ver figura 2.2)
- Ponga el cabezal multifunciones (a4) en posición horizontal presionando de nuevo el botón (a3) (clic sonoro).

- Asegúrese de que la tapa (a6) está correctamente bloqueada en la salida (a5) en el sentido de las agujas del reloj. (ver figura 2.3)

PUESTA EN MARCHA:

Programa un tiempo de funcionamiento como se indica en la función TIMER o arranque enseguida girando el botón del variador (a1) hacia la posición deseada según la receta.

- El aparato se pondrá en funcionamiento enseguida.

Puede añadir alimentos por el orificio de la tapa (b2) durante la preparación.

- Para pararlo, ponga el botón (a1) en 0 o espere la parada automática del aparato si va a utilizar el TIMER.

- Consejos:

• Amasar

- Utilice el accesorio amasadora (c1) **con la velocidad de 1 a 4.**

Puede amasar:

- hasta 2 Kg. de masa pesada (de pan blanco, quebrada, pastaflora..)
- hasta 1,3 Kg. de masa de pan negro, pan integral, pan de centeno, pan de salvado (hasta 750g de harina de una sola vez)

• Mezclar

- Utilice el mezclador (c2) **con la velocidad de 1 a 12.**

Puede mezclar hasta 2 Kg. de masa ligera (bizcochos, pastel de frutas, galletas...).

- **No utilice nunca el mezclador (c2) para amasar las masas pesadas.**

• Batir/emulsionar/Montar

- Utilice la batidora multi-varillas (c3) **con la velocidad de 1 a 12.**
- Puede preparar mayonesa, alioli, salsas, claras a punto de nieve (hasta 10 claras de huevo), chantillí (hasta 500 ml).
- **No utilice nunca la batidora multi-varillas (c3) para amasar masas pesadas o mezclar masas ligeras.**

DESMONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- **Espere a que el aparato se haya parado por completo.**

- Con el botón (a3), desbloquee el cabezal multifunciones (a4) y colóquelo en posición vertical.

- Desbloquee el accesorio (c1), (c2) o (c3) del cabezal multifunción, girando un cuarto de vuelta el accesorio hacia la parte posterior.

- Retire la tapa (b2).

3 – HOMOGENEIZAR/MEZCLAR/BATIR (SEGÚN MODELO) (d)

Según el tipo de alimento, el vaso batidor (d) le permite preparar hasta 1.5 litros de mezclas.

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Vaso batidor montado (d)

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

Monte el conjunto cuchillas (d1) con la junta (d2) y encájelo en el vaso mediante un cuarto de vuelta (d3) en el sentido de las agujas del reloj (el vaso debe estar de pie).

- Coloque el cabezal multifunciones (a4) en posición horizontal girando el botón (a3) (hasta un clic sonoro).
- Desbloquee y retire la tapa (a6) de la salida (a5) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Asegúrese de que el aparato esté parado del todo antes de bloquear el vaso batidor montado (d).
- Bloquee el vaso batidor (d) girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
- Introduzca los alimentos en el vaso batidor pesando los ingredientes como se indica en el párrafo FUNCIÓN BÁSCULA y a continuación la tapa (d4) provista con el tapón dosificador (d5).

PUESTA EN MARCHA

- Programe un tiempo de funcionamiento como se indica en la función TIMER o arranque enseguida girando el botón del variador (a1) hacia la posición deseada según la receta.

Para un mayor control de la mezcla, utilice la posición «Pulse» (a2).

Puede añadir alimentos por el orificio del tapón dosificador (d5) durante la preparación.

- **No utilizar el vaso batidor en vacío más de 1 minuto.**

Consejos

Puede preparar:

- . purés finamente mezclados, cremas, compotas, batidos, cócteles.
- . masas ligeras (crêpes, buñuelos, pasteles de frutas, pasteles bretones ...).
- **No llene nunca el vaso batidor con un líquido hirviendo.**

DESMONTAJE DEL ACCESORIO

- Espere a que el aparato se haya parado por completo para retirar el vaso batidor desbloqueándolo en sentido inverso y vuelva a colocar la tapa (a6) encajándola en la salida (a5).

4 - PICAR (SEGÚN MODELO) (e)

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- . Cabezal picador montado (e)

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Sujete el cuerpo (e1) por la chimenea situando la abertura mayor hacia arriba.
- Introduzca el tornillo (e2) (los topes de arrastre primero) en el cuerpo (e1). (ver figura 4.1)
- Encaje la cuchilla (e3) en el eje colocando las aristas cortantes hacia arriba.
- Coloque la rejilla elegida (e4 o e5) en la cuchilla (e3) haciendo corresponder los dos topes con las dos ranuras del cuerpo (e1). (ver figura 4.2)
- Atornille la tuerca (e6) a fondo en el cuerpo (e1).
- Compruebe el montaje. El eje no debe tener juego, ni poder girar sobre sí mismo.
- Coloque el cabezal multifunciones (a4) en posición horizontal. (clic sonoro)
- Retire la tapa (a9) de la salida (a8). (ver figura 4.3)
- Coloque el cabezal picador montado (e) inclinado hacia sí mismo, frente a la salida (a8), encaje a fondo el cabezal picador. Coloque la chimenea del cabezal picador en posición vertical hasta que se bloquee girándola hacia la parte posterior. (ver figura 4.4)
- Coloque la bandeja extraíble (e8) en la chimenea. (ver figura 4.5)

PUESTA EN MARCHA Y DESMONTAJE:

- Coloque un recipiente delante del aparato para recoger la preparación.
- Ponga en marcha girando el variador hacia la velocidad 12.
- Introduzca la carne por la chimenea, trozo por trozo, con el empujador (e7). **No empuje nunca el ingrediente con los dedos o con otros utensilios.**
- Para parar el aparato, gire el variador hacia la velocidad 0 y espere **a que le aparato se haya parado por completo.**
- Desbloquee el cabezal picador en el sentido inverso del montaje.

Consejos:

- Prepare toda la cantidad de alimentos para picar (para la carne, retire los huesos, cartilagos y nervios y córtela en trozos).
- Al final de la operación, podrá pasar algunos trozos pequeños de pan para retirar todos los restos de picado.

5 – PICAR FINAMENTE PEQUEÑAS CANTIDADES (SEGÚN MODELO) (f y g)

ACCESORIO UTILIZADO:

- . Mini-picadora montada (f) o trituradora montada (g)

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- Coloque el cabezal multifunciones (a4) en posición horizontal presionando el botón (a3) (hasta un clic sonoro).
- Desbloquee y retire la tapa (a6) de la salida (a5) girándola en el sentido inverso de las agujas del reloj.
- Introduzca los ingredientes en el bol (f2) o (g2), bloquee la tapa (f1) y (g1) en el bol en el sentido de las agujas del reloj.
- Asegúrese de que el aparato está parado por completo antes de colocar el accesorio montado (f) o (g) en la salida (a5). Para bloquearlo gírelo en el sentido de las agujas del reloj.

Si la tapa no estuviera colocado o si estuviera mal encajada en el bol, el aparato no funciona.

PUESTA EN MARCHA Y DESMONTAJE

- Gire el botón del variador (a1) hacia la velocidad deseada.
- El aparato se pondrá en funcionamiento enseguida.
- Para un mayor control de la mezcla, utilice la posición «Pulse» (a2).

Puede con la mini-picadora (f):

- Picar en pocos segundos: dientes de ajo, finas hierbas, perejil, frutos secos, pan, biscotes para pan rallado, jamón ...),

- Preparar purés para bebés,

- Cantidad máxima de frutos secos (almendras, avellanas...100g).

Esta mini-picadora no está prevista para productos duros como el café.

Puede con la trituradora (g):

- Picar en pocos segundos: cilantro, pimienta, higos, orejones.....

Ej.: puede picar 100g de orejones en 5 seg.

Esta trituradora no está prevista para productos duros como el café.

- Para parar el aparato, gire el variador (a1) hacia la velocidad 0.
- Espere a que el aparato **se haya parado por completo** para retirar la mini-picadora desbloqueándola en el sentido inverso y vuelva a colocar la tapa (a6) encajándola en la salida (a5).

Limpieza

- Desconecte el aparato.
- No sumerja el bloque motor (a) en agua o debajo del grifo. Séquelo con un paño seco o ligeramente húmedo.
- Para una limpieza más fácil, aclare rápidamente los accesorios después de su utilización. Desmonte completamente el accesorio cabezal picador. Manipule las cuchillas con precaución porque podría cortarse.
- Lave, aclare y seque los accesorios (van al lavavajillas excepto el conjunto de los componentes metálicos del cabezal picador: cuerpo (e1), tornillo (e2), cuchilla (e3), rejillas (e4 y e5), tuerca (e6).

- Las rejillas (e4) y (e5) así como la cuchilla (e3) deben permanecer engrasadas. Úntelas con aceite alimentario.
- En caso de coloración de los accesorios por el contacto con los alimentos (zanahorias, naranjas, ...) frótelos con un paño impregnado de aceite alimentario y a continuación proceda a la limpieza habitual.
- Vaso batidor (d): vierta agua caliente con algunas gotas de jabón líquido en el vaso batidor. Cierre la tapa. Colóquelo en el aparato y realice algunas impulsiones. Una vez retirado, aclare el vaso con agua y déjelo secar (vaso invertido). Para facilitar aún más la limpieza, sobre todo con las preparaciones más espesas, se puede desmontar el conjunto cuchilla/tuerca del vaso batidor. Vacíe el vaso y gírelo sobre una superficie plana, desbloquee el conjunto cuchilla/tuerca mediante un cuarto de vuelta y recupere con precaución la junta.

Si el aparato no funciona, ¿qué hacer?

| PROBLEMAS | CAUSAS | SOLUCIONES |
|--|---|---|
| El aparato no funciona. | No está conectado a la red . | Conecte el aparato a una toma del mismo voltaje. |
| | La tapa (a6) o los accesorios no están correctamente colocados en el cabezal multifunciones (a4). | Compruebe que la tapa (a6) y los accesorios estén bien colocados y, o montados. |
| Es imposible preparar pequeñas cantidades con la función Mezclar Amasar Batir Emulsionar o Montar. | Los accesorios están demasiado lejos de las paredes del fondo del bol (b1). | Ajuste la altura de los accesorios. Ver párrafo: puesta en marcha. |
| Ruido anormal. | La tapa (a6) o los accesorios están mal colocados. | Compruebe que la tapa y los accesorios están correctamente colocados (a6). |
| | Los accesorios tocan el fondo del bol. | Ajuste la altura de los accesorios. Ver párrafo: puesta en marcha. |

| PROBLEMAS | CAUSAS | SOLUCIONES |
|--|--|---|
| El aparato se para durante su funcionamiento. El aparato está equipado con una protección en caso de carga excesiva y tiempo de funcionamiento elevado. | Cantidad de ingredientes demasiado grande | Coloque de nuevo el variador (a1) en 0. - Deje enfriar el aparato unos minutos. - Retire una parte de los ingredientes. Y a continuación póngalo en funcionamiento. |
| | El aparato ha estado funcionando durante mucho tiempo (tiempo superior a 16min). | Coloque el variador (a1) en 0, deje enfriar el aparato unos minutos y póngalo de nuevo en funcionamiento. |
| La cuchilla del vaso batidor no gira fácilmente. | Los alimentos son demasiado grandes o demasiado duros. | Reduzca el tamaño o la cantidad de alimentos. Añada líquido. |
| Fuga por la parte inferior del vaso batidor. | La junta no está bien colocada, el conjunto cuchilla/ tuerca está mal encajado. | Coloque de nuevo la junta (d2) en el conjunto cuchilla/ tuerca (d1) y encájelo en el vaso. |
| La función BÁSCULA no funciona. | El aparato está en funcionamiento. | Para pesar, el aparato debe estar parado. |
| La programación de la función TIMER no funciona. | El aparato está en funcionamiento. | Para programar un tiempo de funcionamiento, el aparato debe estar parado. |

Su aparato de cocina está equipado con un micro procesador que controla y analiza su estabilidad. En caso de inestabilidad, la velocidad de rotación del motor disminuirá automáticamente, si esta inestabilidad persiste, el motor se parará y un " STOP " se visualizará en la pantalla. Para volver a poner en marcha el aparato, lleve el botón rotativo (a1) a la posición " 0 " . Entonces, podrá seleccionar la velocidad deseada.

Eliminación de materiales de embalaje y del aparato



El embalaje comprende exclusivamente materiales no peligrosos para el medio ambiente, pueden deshacerse de ellos conforme a las disposiciones de reciclaje en vigor.

Para deshacerse del aparato, infórmese en el servicio correspondiente de su municipio.



¡ ¡ Participemos en la conservación del medio ambiente ! !

Ⓢ Este aparato contiene materiales valorizables y/o reciclables.

➔ Cuando tenga que desecharlo, llévalo a un Centro de Recogida Especial para que realicen su tratamiento.

Accesorios

Puede personalizar el aparato y adquirir en su distribuidor habitual o un servicio técnico autorizado KRUPS los siguientes accesorios:

Vaso de metal

Tapa del vaso

Vaso mezclador

Cabezal picador

Mini picadora

Trituradora

Amasadora

Mezclador

Batidora multi-varillas

Parabéns por ter adquirido um aparelho da gama **KRUPS** concebido para a preparação de alimentos e apenas para uso doméstico.

Descrição

a Bloco do motor

- a1 Variador electrónico de velocidade
- a2 Função «Pulse» (funcionamento intermitente)
- a3 Botão de desbloqueio do braço multifunções (a4)
- a4 Braço multifunções
- a5 Encaixe do copo liquidificador/mini-picadora/trituradora
- a6 Tampa do encaixe do acessório a5
- a7 Encaixe dos acessórios misturadores (amassador, batedor, multi-varas, misturador)
- a8 Encaixe do acessório para moer carne
- a9 Tampa do encaixe do acessório para moer carne
- a10 Botão Tara para pesagem
- a11 Ecrã de afixação do peso (em gramas) e tempo (em segundos e minutos)
- a12 Botões de ajuste do tempo de funcionamento ▲ e ▼ do TEMPORIZADOR

b Conjunto da taça

- b1 Taça em inox
- b2 Tampa

c Acessórios misturadores

- c1 Amassador
- c2 Misturador
- c3 Batedor multi-varas

d Copo liquidificador (consoante o modelo)

- d1 Conjunto lâminas/veio desmontável
- d2 Junta reversível
- d3 Copo em inox
- d4 Tampa
- d5 Tampa doseadora

e Acessório para picar carne (consoante o modelo)

- e1 Corpo de metal

- e2 Parafuso de alimentação
- e3 Lâmina
- e4 Grelha de orifícios grandes
- e5 Grelha de orifícios pequenos
- e6 Porca
- e7 Calgador
- e8 Tabuleiro de metal

f Mini-picadora (consoante o modelo)

- f1 Tampa
- f2 Taça

g Trituradora (consoante o modelo)

- g1 Tampa
- g2 Taça

h Espátula

i Corta-massa

Os acessórios incluídos no modelo que acaba de adquirir encontram-se representados no autocolante situado na parte superior da embalagem.

Conselhos de segurança



- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta a KRUPS de qualquer responsabilidade.
 - Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância, sobretudo na presença de crianças ou pessoas com deficiências.
 - **Certifique-se que a tensão de alimentação do seu aparelho corresponde à da sua instalação eléctrica.**
- Qualquer erro de ligação anula a garantia.**
- O aparelho deve estar ligado a uma tomada de corrente eléctrica com ligação à terra.
 - Se precisar de utilizar uma extensão eléctrica, a mesma deve estar equipada com uma tomada de terra e deve garantir que ninguém tropece nela.
 - **O seu aparelho destina-se apenas a um uso doméstico, culinário e no interior de casa.**

- Desligue sempre o aparelho logo que deixar de o utilizar e quando proceder à sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar correctamente, ou caso de encontre de alguma forma danificado. Neste caso, contacte um Serviço de Assistência Técnica KRUPS (ver lista no folheto " KRUPS Service").
- Qualquer intervenção no aparelho, para além das operações de limpeza e manutenção, deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica KRUPS.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou qualquer outro tipo de líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado ao alcance das crianças, na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto de uma fonte de calor ou num ângulo cortante.
- Se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados, não utilize o aparelho. Por forma a evitar qualquer tipo de perigo, estes deverão ser obrigatoriamente substituídos por um Serviço de Assistência Técnica KRUPS (ver lista no folheto junto).
- Não coloque acessórios que contêm metal no micro-ondas.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobressalentes KRUPS adaptadas ao seu aparelho.
- Retire sempre o copo liquidificador (d) antes de accionar o botão de desbloqueio (a3) do braço. multifunções (a4).
- **Utilize sempre o calcador (e7) com a cabeça da picadora (e) para guiar os alimentos no tubo de alimentação e **nunca os dedos**, garfos, colheres, facas ou qualquer outro objecto. Nunca toque nas peças em movimento.**
- Manuseie as lâminas dos acessórios (d e f g) com cuidado pois são **extremamente afiadas**.
- Não toque nos batedores nem no amassador quando o aparelho estiver em funcionamento.
- **Não utilize a espátula quando o aparelho estiver em funcionamento.**
- **Os acessórios só podem ser retirados quando o aparelho estiver totalmente parado.**
- Não deixe o cabelo comprido, echarpes, gravatas, etc... pendurados por cima do aparelho em funcionamento.
- **Nunca introduza utensílios (colher, espátula...) pelo tubo de alimentação da tampa (b2) ou (d4).**
- Não coloque o copo liquidificador a funcionar sem tampa.
- **Utilize apenas um acessório de cada vez.**
- O aparelho não pode ser utilizado na proximidade de um micro-ondas, telefone sem fio ou telemóvel.

Colocação em funcionamento

1 - AJUSTAR A ALTURA DOS ACESSÓRIOS

Os seus acessórios estão equipados com um sistema de regulação da altura relativamente ao fundo da taça por form a otimizar os resultados.

- Desligue o aparelho.
- Levante o braço com a ajuda do botão de desbloqueio (a3) e introduza o batedor, o misturador ou o amassador no braço multifunções (a4).
- Segure-o e desaperte a porca (com a ajuda de uma chave inglesa).
- Baixe o braço do aparelho (a4) carregando no botão (a3) (escutará um clic).
- Regule a altura rodando o eixo. Coloque os acessórios na posição ideal, ou seja, o mais perto possível das paredes da taça, sem tocar nas mesmas.
- Levante novamente o braço do aparelho (a4), segure o batedor, o misturador ou o amassador e volte a apertar a porca.
- Antes da primeira utilização, lave todas as peças dos acessórios com água quente e um pouco de detergente para a loiça. Enxágue e seque cuidadosamente.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, limpa e seca e, de seguida, ligue-o.
- Dispõe de diversas possibilidades para a colocação em funcionamento do aparelho:
 - **Funcionamento intermitente (pulse):**
Rode o botão do variador (a1) para a

posição pulse (a2) exercendo pressões sucessivas para um melhor controlo das preparações.

Funcionamento contínuo: Rode o botão do variador (a1) para a posição pretendida de 1 a 12 consoante as preparações efectuadas.

Pode modificá-lo no decorrer da preparação.

Paragem: Rode o botão (a1) para 0.

Importante: O aparelho só pode começar a funcionar se o encaixe de acessórios (a6) estiver bloqueado.

As funções do seu aparelho

Quando colocar a sua máquina em funcionamento, certifique-se que o cabo não fica esticado para não influenciar nem perturbar a leitura da pesagem.

. FUNÇÃO PESAGEM

Esta função substitui uma balança, permitindo-lhe pesar os alimentos que irá utilizar nas suas preparações, até 4 kg no total.

- Coloque a máquina sobre uma bancada horizontal e limpa.
- Coloque a taça em inox (b1), e monte o copo liquidificador em inox (d), a taça da mini picadora (f) ou a taça da trituradora (g).
- Prima o botão Tara (a10): «0» aparece no ecrã LCD (a11). Encha até à quantidade pretendida.
- Para poder pesar individualmente cada ingrediente, prima o botão Tara (a10) para voltar ao “0”.

. FUNÇÃO TEMPORIZADOR

Esta função permite-lhe:

1- Programar o tempo de funcionamento: uma vez os ingredientes pesados e as tampas colocadas sobre os acessórios, rode o variador (a1), a contagem dos segundos inciar-se-á. Pode, assim, calcular o tempo necessário para obter o resultado pretendido.

2 - Programar um tempo de funcionamento inferior ou igual a 16 minutos. Para tal:

Uma vez os ingredientes pesados e as

tampas colocadas sobre os acessórios, prima o botão ▲ ou ▼ (a12) do temporizador e “0” aparece no ecrã (a11).

Para programar um período de tempo, prima os botões ▲ para aumentar ou ▼ para diminuir (a12).

- Para períodos de tempo mais longos: mantenha o dedo sobre o botão, a passagem do tempo será mais rápida.

- Para os períodos de tempo curtos ou para ajustar: pressione apenas algumas vezes os botões ▲ ou ▼.

- Para ajustar um período de tempo mais rapidamente: mantenha premido o botão ▲ ou ▼ até à duração pretendida.

- Para voltar directamente do tempo máximo de 16 minutos para zero: mantenha o dedo sobre o botão ▲ durante 2 segundos.

- Para passar de zero a 16 minutos: mantenha o dedo sobre o botão ▼ durante 2 segundos.

- Para anular um período de tempo: prima simultaneamente durante 1 segundo os botões ▲ e ▼.

Logo que rodar o botão do variador (a1), visionará uma contagem decrescente do tempo no ecrã LCD. A paragem do motor é automática, no final do tempo programado.

É também possível para o aparelho a qualquer altura, voltando a colcoar o botão (a1) no “0”.

2 - MISTURAR/AMASSAR/BATER/ EMULSIONAR (c)

Consoante a natureza dos alimentos, a taça (b) e a respectiva tampa permitem-lhe preparar até 2 kg de massa.

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- . Taça (b1).
- . Tampa (b2)
- . Amassador (c1) Misturador (c2) ou batedores (c3)

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS

- Prima o botão (a3) de modo a desbloquear o braço multifunções (a4) e coloque-o na posição vertical.

- Encaixe a taça (b1) no aparelho e deite os ingredientes, pesando-os conforme indicado na função PESAGEM.
- Coloque a tampa (b2) sobre o braço (a4) com o orifício de enchimento na parte dianteira do aparelho.
- Insira o acessório pretendido (c1, c2 ou c3) no encaixe (a7), empurre a haste do acessório escolhido e rode-o dando um quarto de volta na sua direcção de modo a encaixar o acessório no respectivo lugar (ver figura 2.2)
- Volte a colocar o braço multifunções (a4) na posição horizontal, premindo de novo o botão (a3) (escutará um clic).
- Certifique-se de que a tampa do encaixe (a6) está devidamente encaixado no encaixe para o acessório (a5) no sentido dos ponteiros do relógio (ver figura 2.3)

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO:

Programe um período de funcionamento conforme indicado na função TEMPORIZADOR ou arranque rodando o botão do variador (a1) para a posição pretendida consoante a receita.

- O aparelho começa imediatamente a funcionar.

Pode inserir alimentos através do orifício da tampa (b2) no decorrer da preparação.

- Para parar, volte a ajustar o botão (a1) para "0" ou aguarde pela paragem automática do aparelho no caso da utilização do TEMPORIZADOR.

- Conselhos:

. Amassar

- Utilize o acessório amassador (c1) **na velocidade 1 a 4.**

Pode amassar:

- até 2 kg de massa pesada (para pão branco, massa quebrada, areada...)
- até 1,3 kg de massa para pão escuro, pão integral, pão de centeio, pão de farelo (até 750g de farinha de uma só vez)

. Misturar

- Utilize o misturador (c2) **na velocidade 1 a 12.**

Pode misturar até 2 kg de massa leve (pão-de-ló, pudim de frutas, biscoitos...).

- **Nunca utilize o misturador (c2) para amassar massas pesadas.**

. Bater/emulsionar

- Utilize o batedor multi-varas (c3) **na velocidade 1 a 12.**
- Pode preparar: maionese, molhos, claras em castelo (até 10 claras de ovo), chantilly (até 500 ml).
- **Nunca utilize o batedor multi-varas (c3) para amassar massas pesadas ou misturar massas leves.**

DESMONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- **Aguarde pela paragem completa do aparelho.**

- Com a ajuda do botão (a3), desbloqueie o braço multifunções (a4) e coloque-o na posição vertical.
- Desbloqueie o acessório (c1), (c2) ou (c3) do braço multifunções, rodar um quarto de volta para trás.
- Retire a tampa (b2).

3 - HOMOGENEIZAR/MISTURAR/PASSAR (CONSOANTE O MODELO) (d)

Consoante a natureza dos alimentos, o copo liquidificador (d) permite-lhe preparar até 1,5 litro de misturas.

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- . Copo liquidificador (d)

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

Monte o conjunto das lâminas (d1) com a junta (d2) e fixe-o dando um quarto de volta sobre a taça (d3) no sentido dos ponteiros do relógio (a taça deve encontrar-se na vertical).

- Volte a colocar o braço multifunções (a4) na posição horizontal, rodando o botão (a3) (até escutar um clic).
- Retire a tampa (a6) do encaixe (a5), rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Certifique-se de que o aparelho está devidamente parado antes de bloquear o copo liquidificador (d).
- Encaixe o copo liquidificador montado (d), rodando-o no sentido os ponteiros do relógio.

- Coloque os alimentos no copo liquidificador, pesando os ingredientes conforme indicado na função PESAGEM e, de seguida, coloque a tampa (d4) equipada com a tampa doseadora (d5).

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Programe um período de funcionamento conforme indicado na função TEMPORIZADOR ou arranque de imediato rodando o botão do variador (a1) para a posição pretendida consoante a receita.

Para um melhor controlo da mistura, utilize a posição «Pulse» (a2).

Pode inserir alimentos através do orifício da tampa doseadora (d5) no decorrer da preparação.

- **Não utilize o copo liquidificador vazio durante mais de 1 minuto.**

Conselhos

Pode preparar:

- . caldos, sopas cremosas, cremes, compotas, batidos, cocktails.
- . massas leves (crepes, filhoses, pudins...).

- **Nunca encha o copo liquidificador com líquido a ferver.**

DESMONTAGEM DO ACESSÓRIO

- Aguarde pela paragem completa do aparelho de modo a retirar o copo liquidificador, desbloqueando-o no sentido inverso, e volte a colocar a tampa de encaixe (a6) no lugar, encaixando-o no encaixe (a5).

4 - PICAR (CONSOANTE O MODELO) (e)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- . Acessório para picar carne (e)

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS

- Segure o corpo (e1) pelo tubo de alimentação, colocando a abertura mais larga virada para cima.
- Introduza o parafuso (e2) (as saliências em primeiro lugar) no corpo (e1) (ver figura 4.1).
- Encaixe a lâmina (e3) no eixo, colocando as partes afiadas viradas para cima.

- Coloque a grelha escolhida (e4 ou e5) sobre a lâmina (e3), fazendo corresponder as duas saliências com os encaixes do corpo (e1) (ver figura 4.2).

- Aparafuse a porca (e6) no corpo (e1).

- Verifique a montagem. O eixo não pode ficar torcido nem rodar sobre si mesmo.

- Coloque o braço multifunções (a4) na posição horizontal (escutará um clic).

- Retire a tampa (a9) do encaixe (a8) (ver figura 4.3).

- Insira o acessório para picar carne (e), inclinándolo para si, de frente para o encaixe (a8). Volte a colocar o tubo de alimentação do acessório para picar carne na vertical até ficar bloqueado, rodando-o para trás (ver figura 4.4).

- Coloque a base amovível (e8) sobre o tubo de alimentação (ver figura 4.5).

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E DESMONTAGEM:

- Coloque um recipiente à frente do aparelho de modo a recolher os alimentos picados.

- Coloque o aparelho a funcionar regulando o variador para a velocidade 12.

- Introduza a carne pelo tubo de alimentação, pedaço a pedaço, com a ajuda do calcador (e7). **Nunca empurre o ingrediente com os dedos ou com utensílios.**

- Para parar o aparelho, rode o variador para a velocidade 0 e aguarde pela paragem completa do aparelho.

- Desbloqueie o acessório picador, rodando-o no sentido inverso da montagem.

Conselhos:

- Prepare a quantidade total de alimentos a picar (no caso da carne, retire os ossos, as cartilagens e os nervos e corte-a aos bocados).

- No final da operação, pode fazer passar alguns pedacinhos de pão pela picadora por forma a retirar eventuais resíduos de carne.

5 - PICAR MUITO FINO PEQUENAS QUANTIDADES (CONSOANTE O MODELO (f e g))

ACESSÓRIO UTILIZADO:

. Mini-picadora montada (f) ou trituradora montada (g)

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- Coloque o braço multifunções (a4) na posição horizontal, premindo o botão (a3) (até escutar um clic).
- Desbloqueie e retire a tampa (a6) do encaixe (a5), rodando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Coloque os ingredientes na taça (f2) ou (g2) encaixe a tampa (f1) e (g1) na taça, rodando no sentido dos ponteiros do relógio.
- Certifique-se de que o aparelho está devidamente parado antes de colocar o acessório (f) ou (g) na saída (a5). Para encaixá-lo, rode-o no sentido dos ponteiros do relógio.

No caso da ausência da tampa ou se esta estiver mal encaixada na taça, o aparelho não funciona.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E DESMONTAGEM

- Rode o botão do variador (a1) para a velocidade pretendida.
- O aparelho começa a funcionar.
- Para um melhor controlo da mistura, utilize a posição «Pulse» (a2).

Com a mini-picadora, é possível (f):

- Picar em apenas alguns segundos dentes de alho, ervas aromáticas, salsa, frutos secos, pão, tostas para pão ralado, fiambre, ...
- Confeccionar purés para bebé.
- Quantidade máxima de frutos secos (amêndoas, avelãs...100g).

Esta mini-picadora não foi concebida para alimentos rijos como o café.

Com a trituradora, é possível (g):

- Picar em alguns segundos: coentros, pimenta, figos, alperces secos...

Ex: picar 100g de alperces secos em 5 segundos.

Esta trituradora não foi concebida para alimentos rijos como o café.

- Para parar o aparelho, rode o variador (a1) para a velocidade 0.
- Aguarde pela **paragem completa** do aparelho de modo a retirar a mini-picadora, desapertando-a no sentido contrário e volte a colocar a tampa (a6) no lugar, encaixando-a no encaixe (a5).

Limpeza

- Desligue o aparelho.
- Nunca mergulhe o bloco do motor (a) dentro de água nem o coloque sob água corrente. Limpe-o com um pano seco ou ligeiramente humedecido.
- Para uma limpeza mais fácil, enxagúe rapidamente os acessórios após a sua utilização. Desmonte completamente o acessório picador. Manuseie as lâminas com cuidado pois elas podem ferir.
- Lave, enxagúe e seque os acessórios (os acessórios são compatíveis com a máquina de lavar a loiça, excepto o conjunto dos componentes metálicos da picadora: corpo (e1), parafuso (e2), lâmina (e3), grelhas (e4 e e5), porca (e6).
- As grelhas (e4) e (e5) bem como a lâmina (e3) devem sempre permanecer oleadas. Aplique óleo alimentar.
- Caso os acessórios fiquem manchados pelos alimentos (cenouras, laranjas...), esfregue-os com um pano embebido em óleo alimentar e limpe-os.
- Copo liquidificador (d): verta água quente e um pouco de detergente para a loiça no copo liquidificador. Feche a tampa. Encaixe-o correctamente no aparelho e dê alguns impulsos. Uma vez retirada, passe a taça por água corrente e deixe secar (taça virada ao contrário). Para facilitar ainda mais a limpeza, sobretudo com as preparações mais espessas, é possível desmontar o conjunto lâmina/porca do copo liquidificador. Para tal, uma vez vazio, coloque o copo liquidificador numa superfície plana, desaperte o conjunto lâmina/porca rodando um quarto de volta e recupere a junta com cuidado.

Se o aparelho não funciona, o que fazer?

| PROBLEMAS | CAUSAS | SOLUÇÕES |
|---|---|--|
| O produto não funciona. | A tomada não está ligada. | Ligue o aparelho a uma tomada de voltagem idêntica. |
| | A tampa de encaixe (a6) ou os acessórios não estão correctamente colocados sobre o braço multifunções (a4). | Certifique-se que a tampa de encaixe (a6) e os acessórios se encontram correctamente colocados. |
| Impossível preparar pequenas quantidades na função Misturar Amassar Bater ou Emulsionar. | Os acessórios estão demasiado afastados das paredes do fundo da taça (b1). | Ajuste a altura dos acessórios. Consulte o parágrafo: colocação em funcionamento. |
| Ruído anómalo. | A tampa de encaixe (a6) ou os acessórios não se encontram correctamente colocados. | Certifique-se do funcionamento correcto da tampa de encaixe (a6) e dos acessórios. |
| | Os acessórios tocam no fundo da taça. | Ajuste a altura dos acessórios. Consulte o parágrafo: colocação em funcionamento. |
| O aparelho pára no decorrer do funcionamento. O aparelho está equipado com uma protecção no caso de uma carga demasiado pesada e de um tempo de funcionamento demasiado grande. | Quantidade demasiado grande. | Reajuste o variador (a1) para 0. - Deixe o aparelho arrefecer durante alguns minutos. - Retire uma parte dos ingredientes. Coloque-o de novo a funcionar. |
| | Deixou o aparelho a funcionar tempo a mais (período de tempo superior a 16 minutos). | Reajuste o variador (a1) para 0, deixe o aparelho arrefecer durante alguns minutos e coloque-o de novo a funcionar. |

| PROBLEMAS | CAUSAS | SOLUÇÕES |
|--|---|--|
| A lâmina do copo liquidificador não roda com facilidade. | Pedaços de alimentos demasiado grandes ou demasiado rijos. | Reduza o tamanho ou a quantidade dos alimentos. Adicione líquido. |
| Fuga pela parte de baixo do copo liquidificador. | A junta não se encontra correctamente colocada, o conjunto lâmina/porca está mal bloqueado. | Volte a colocar a junta (d2) no conjunto lâmina/porca (d1) e bloqueie-o na taça. |
| A função PESAGEM não funciona. | O aparelho está a funcionar. | Para pesar, o aparelho tem de estar parado. |
| A programação da função TEMPORIZADOR não funciona. | O aparelho está a funcionar. | Para programar um tempo de funcionamento, o aparelho tem de estar parado. |

O seu aparelho de cozinha está equipado com um micro processador que controla e analisa a respectiva estabilidade. Em caso de instabilidade, a velocidade de rotação do motor será automaticamente reduzida. Se a instabilidade persistir, o motor pára e visualizará um «STOP» no ecrã. Para voltar a ligar o aparelho, ponha novamente o botão rotativo (a1) na posição «0». Pode então seleccionar a velocidade pretendida.

Protecção do ambiente em primeiro lugar!



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento

Acessórios

Pode personalizar o seu aparelho adquirindo junto do seu revendedor habitual ou de um Serviço de Assistência Técnica KRUPS os seguintes acessórios:

Taça de metal

Tampa da taça

Copo liquidificador

Acessório para picar carne

Mini-picadora

Trituradora

Amassador

Misturador

Batedor multi-varas

Vi ringraziamo per aver scelto un apparecchio della gamma **KRUPS**, progettato esclusivamente per la preparazione degli alimenti e destinato al solo uso domestico all'interno della vostra abitazione.

Descrizione

- a Blocco motore**
- a1 Variatore elettronico di velocità
- a2 Posizione «Pulse» (funzionamento intermittente)
- a3 Tasto di sblocco della testa multifunzione (a4)
- a4 Testa multifunzione
- a5 Uscita vaso frullatore/mini-tritatutto/frantumatore
- a6 Coperchio dell'uscita a5
- a7 Uscita accessori di miscelatura (impastatore, frusta multiraggio, miscelatore)
- a8 Uscita accessori testa tritatutto
- a9 Coperchio amovibile uscita accessori testa tritatutto
- a10 Tasto tara per pesatura
- a11 Display di visualizzazione peso (in grammi) e tempo (in secondi e minuti)
- a12 Tasti di regolazione tempo di funzionamento ▲ e ▼ del TIMER
- b Gruppo contenitore**
- b1 Contenitore inox
- b2 Coperchio
- c Accessori di miscelatura**
- c1 Impastatore
- c2 Miscelatore
- c3 Frusta multiraggio
- d Vaso frullatore (secondo il modello)**
- d1 Gruppo coltelli/dado smontabile
- d2 Guarnizione reversibile
- d3 Contenitore inox
- d4 Coperchio
- d5 Tappo dosatore
- e Testa tritatutto (secondo il modello)**

- e1 Corpo in metallo
- e2 Vite
- e3 Coltello
- e4 Griglia fori grandi
- e5 Griglia fori piccoli
- e6 Dado
- e7 Pressino
- e8 Vassoio in metallo
- f Mini-tritatutto (secondo il modello)**
- f1 Coperchio
- f2 Contenitore
- g Frantumatore (secondo il modello)**
- g1 Coperchio
- g2 Contenitore
- h Spatola**
- i Taglia-pasta**

Gli accessori contenuti nel modello che avete acquistato sono raffigurati sulla confezione.

Consigli di sicurezza



- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte manleverà KRUPS da ogni responsabilità.
- Non lasciate l'apparecchio in funzione senza sorveglianza, soprattutto in presenza di bambini o portatori di handicap.
- **Assicuratevi che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico.**

Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia.

- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente con messa a terra.
- Qualora fosse necessario utilizzare una prolunga, assicuratevi che sia provvista di messa a terra e che sia sistemata in modo che nessuno possa inciampare.
- **L'apparecchio è destinato al solo uso domestico per la preparazione degli alimenti all'interno della vostra abitazione.**

- Scollegate sempre l'apparecchio dalla corrente in caso di non utilizzo o durante le operazioni di pulizia.
- Non utilizzate l'apparecchio nel caso quest'ultimo non funzioni correttamente o risulti danneggiato. In tal caso rivolgetevi a un Centro di assistenza autorizzato KRUPS (vedi elenco sul libretto).
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un Centro di assistenza autorizzato KRUPS.
- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.
- Non lasciate che il cavo di alimentazione penda e sia a portata di mano dei bambini; inoltre questo non deve mai trovarsi vicino o a contatto con le parti riscaldate dell'apparecchio né esposto a fonti di calore o a spigoli vivi.
- Se il cavo o la presa di corrente risultano danneggiati, non utilizzate l'apparecchio. Al fine di evitare ogni possibile pericolo, fateli obbligatoriamente sostituire presso un Centro di assistenza autorizzato KRUPS (vedi elenco sul libretto).
- Non utilizzate mai gli accessori con parti metalliche nel microonde.
- Per maggiore sicurezza, utilizzate solo accessori e ricambi originali KRUPS, gli unici a essere veramente adatti al vostro apparecchio.
- Estraeate sempre il vaso frullatore (d) prima di premere il tasto di sblocco (a3) della testa multifunzione (a4).
- **Utilizzate sempre il pressino (e7) con la testa tritattuto (e) per guidare gli alimenti dentro l'imboccatura; non usate mai le dita né forchette, cucchiaini, coltelli o qualsiasi altro oggetto.** Non toccate mai i pezzi in movimento.
- Le lame degli accessori (d), (e), (f) e (g) **sono particolarmente taglienti**: maneggiatele con cura.
- Non toccate né le fruste né l'impastatore mentre l'apparecchio è in funzione.
- **Non utilizzate la spatola mentre l'apparecchio è in funzione.**
- **Estraeate gli accessori solo se l'apparecchio è completamente fermo.**

- Legate i capelli lunghi ed evitate di indossare scarpe, cravatte, ecc. in prossimità dell'apparecchio in funzione.
- **Non introducete mai utensili (cucchiaio, spatola...) dall'imboccatura del coperchio (b2) o (d4).**
- Non avviate il vaso frullatore senza il coperchio.
- **Utilizzate solo un accessorio alla volta.**
- Non utilizzate l'apparecchio in prossimità di un forno a microonde o di un telefonino.

Messa in funzione

1 - REGOLATE L'ALTEZZA DEGLI ACCESSORI

Gli accessori sono dotati di un sistema di regolazione dell'altezza rispetto al fondo del contenitore che consente di ottenere risultati perfetti.

- Scollegate l'apparecchio.
- Sollevate la testa premendo il tasto di sblocco (a3) e inserite la frusta, il miscelatore o l'impastatore nella testa multifunzione (a4).
- Mantenete l'accessorio in posizione, quindi allentate il dado (con una chiave piatta).
- Abbassate la testa dell'apparecchio (a4) premendo il tasto (a3) fino a sentire un «clac».
- Regolate l'altezza ruotando il perno. Posizionate gli accessori quanto più vicino possibile alle pareti del contenitore, ma assicurandovi che non le tocchino.
- Sollevate una seconda volta la testa dell'apparecchio (a4), mantenete in posizione la frusta, il miscelatore o l'impastatore e stringete nuovamente il dado.
- Al primo utilizzo, lavate tutti i pezzi degli accessori con acqua e detergente per piatti. Sciacquate e asciugate.
- Posizionate l'apparecchio su una superficie piana, pulita e asciutta, quindi collegatelo.
- Vi sono diverse possibilità di funzionamento:
 - **Funzionamento intermittente («pulse»)**: Regolate la manopola del variatore (a1) sulla posizione «Pulse» (a2) premendo più volte, per un miglior controllo delle preparazioni.

. **Funzionamento continuo:** Regolate la manopola del variatore (a1) sulle posizioni da 1 a 12, a seconda della preparazione desiderata.

Potete modificare le impostazioni durante la preparazione

. **Arresto:** Riportate il variatore (a1) sulla posizione «0».

Importante: l'apparecchio può essere avviato solo se il coperchio (a6) è bloccato.

Le funzioni dell'apparecchio

Quando avviate l'apparecchio, verificate che il cavo di alimentazione non sia teso per non influenzare o disturbare la lettura del peso.

. FUNZIONE PESATURA

Questa funzione consente di utilizzare l'apparecchio come se fosse una bilancia e di pesare fino a un massimo di 4 kg gli alimenti che utilizzerete nelle ricette.

- Posizionate l'apparecchio su un piano di lavoro orizzontale e pulito.
- Posizionate il contenitore inox (b1), il vaso frullatore inox assemblato (d), il contenitore del mini-tritattutto assemblato (f) o il contenitore del frantumatore assemblato (g).
- Premete il tasto tara (a10): sul display (a11) compare l'indicazione «0». Riempite il contenitore fino alla quantità desiderata.
- Per ripetere la pesatura, premere il tasto tara (a10) per azzerare la bilancia.

. FUNZIONE TIMER

Questa funzione consente di:

- 1- Impostare il tempo di funzionamento:
Dopo aver pesato gli ingredienti e posizionato i coperchi sugli accessori, regolate il variatore (a1). Il timer inizia il conteggio e potete così misurare il tempo necessario per ottenere il risultato desiderato.
- 2 - Programmare un tempo di funzionamento inferiore o uguale a 16 minuti. A tal fine:
dopo aver pesato gli ingredienti e posizionato i coperchi sugli accessori,

premete il tasto ▲ o ▼ (a12) del timer: sul display (a11) compare l'indicazione «0».

Per impostare un tempo, premete il tasto ▲ per aumentare e ▼ per diminuire (a12).

- Per tempi lunghi: tenete premuto il tasto per far avanzare il conteggio più velocemente.
- Per tempi brevi o per modificare l'impostazione: premete più volte i pulsanti ▲ o ▼.
- Per impostare un tempo in maniera più rapida: tenete premuto il tasto ▲ o ▼ fino al tempo desiderato.
- Per azzerare il timer partendo dal tempo massimo di 16 minuti: tenete premuto il tasto ▲ per 2 secondi.
- Per passare da 0 a 16 minuti: tenete premuto il tasto ▼ per 2 secondi.
- Per annullare l'impostazione del tempo: premete contemporaneamente i tasti ▲ e ▼ per 1 secondo.

Una volta impostato il variatore (a1), il display visualizza il conteggio del tempo: l'apparecchio si arresterà allo scadere del tempo programmato.

È tuttavia possibile arrestare l'apparecchio in qualsiasi momento, posizionando il variatore (a1) su «0».

2 - MESCOLARE/IMPASTARE/SBATTERE/ EMULSIONARE/MONTARE (c)

A seconda della natura degli alimenti, il contenitore (b) munito di coperchio vi consente di lavorare fino a un massimo di 2 kg di preparazione.

ACCESSORI UTILI:

- . Contenitore (b1),
- . Coperchio (b2),
- . Impastatore (c1), miscelatore (c2) o frusta (c3).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

- Premete il tasto (a3), sbloccate la testa multifunzione (a4) e spostatela in posizione verticale.
- Fissate il contenitore (b1) sull'apparecchio e versatevi gli ingredienti pesandoli come indicato nel paragrafo «Funzione PESATURA».

- Posizionate il coperchio (b2) sulla testa (a4) con il foro di riempimento rivolto verso la parte anteriore dell'apparecchio.
- Inserite l'accessorio desiderato (c1, c2 o c3) sull'uscita (a7), fissate l'asta dell'accessorio scelto e bloccate il tutto ruotando di un quarto di giro verso di voi. (vedi figura 2.2)
- Riportate la testa multifunzione (a4) in posizione orizzontale premendo nuovamente il tasto (a3) fino a sentire un «clic».
- Fate ruotare il coperchio (a6) in senso orario per fissarlo correttamente sull'uscita (a5). (vedi figura 2.3)

Attenzione: l'utilizzo del coperchio non è obbligatorio. Evita eventuali fuoriuscite e protegge dagli schizzi.

ACCENSIONE:

Programmate un tempo di funzionamento seguendo le indicazioni contenute nel paragrafo «Funzione timer» oppure avviate direttamente l'apparecchio ruotando la manopola del variatore (a1) sulla posizione desiderata in base alla ricetta scelta.

- L'apparecchio entra subito in funzione.
- In corso di preparazione potete aggiungere degli ingredienti attraverso il foro del coperchio (b2).
- Per arrestare l'apparecchio, riportate la manopola della velocità (a1) su «0» oppure attendete l'arresto automatico in caso di utilizzo del TIMER.

Consigli:

. Impastare

- Utilizzate l'accessorio impastatore (c1) **alla velocità da 1 a 4.**

Potete impastare:

- fino a 2 kg di pasta pesante (per pane bianco, brisée, pasta frolla...)
- fino a 1,3 kg di pasta per pane nero, pane integrale, pane di segale, pane alla crusca, (fino a 750 g di farina in una volta sola)

. Mescolare

- Utilizzate l'accessorio miscelatore (c2) **alla velocità da 1 a 12.**

Potete mescolare fino a 2 kg di pasta leggera (quattro quarti, clafoutis, biscotti...).

- **Non utilizzate mai il miscelatore (c2) per impastare paste pesanti.**

. Sbattere/emulsionare/montare

- Utilizzate la frusta multiraggio (c3) **alla velocità da 1 a 12.**
- Potete preparare maionese, aioli, salse, bianchi d'uovo a neve (fino a 10 bianchi d'uovo), chantilly (fino a 500 ml).
- **Non utilizzate mai la frusta multiraggio (c3) per impastare paste pesanti o mescolare paste leggere.**

SMONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- **Attendete l'arresto completo dell'apparecchio.**
- Tramite il tasto (a3) sbloccate la testa multifunzione (a4) e spostatela in posizione verticale.
- Sbloccate l'accessorio (c1), (c2) o (c3) dalla testa multifunzione facendolo ruotare indietro di un quarto di giro.
- Rimuovete il coperchio (b2).

3 - OMOGENEIZZARE/MESCOLARE/FRULLARE (SECONDO IL MODELLO) (d)

A seconda della natura degli alimenti, il vaso frullatore (d) vi consente di lavorare fino a un massimo di 1,5 litri di preparazione.

ACCESSORI UTILI:

- . Vaso frullatore assemblato (d).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

Assemblate il gruppo coltelli (d1) con la guarnizione (d2) e fissate il tutto al contenitore (d3) facendolo ruotare di un quarto di giro in senso orario (il contenitore deve essere in posizione verticale).

- Riportate la testa multifunzione (a4) in posizione orizzontale agendo sul tasto (a3) fino a sentire un «clic».
- Sbloccate e rimuovete il coperchio (a6) dall'uscita (a5) facendolo ruotare in senso antiorario.
- Assicuratevi che l'apparecchio sia completamente fermo prima di fissare il vaso frullatore assemblato (d).
- Fissate il vaso frullatore assemblato (d) ruotandolo in senso orario.

- Versate gli ingredienti nel vaso frullatore pesandoli seguendo le indicazioni contenute nel paragrafo «Funzione PESATURA» quindi posizionate il coperchio (d4) completo di tappo dosatore (d5).

ACCENSIONE

- Programmate un tempo di funzionamento seguendo le indicazioni contenute nel paragrafo «Funzione TIMER» oppure avviate direttamente l'apparecchio ruotando la manopola del variatore (a1) sulla posizione desiderata in base alla ricetta scelta.

Per un miglior controllo del preparato, selezionate la velocità «Pulse» (a2).

In corso di preparazione potete aggiungere degli ingredienti attraverso l'apertura del tappo dosatore (d5).

- **Non utilizzate il vaso frullatore a vuoto per più di 1 minuto.**

Consigli:

Potete preparare:

- minestre frullate finemente, vellutate, composte, milk-shake, cocktail.
- paste leggere (per crêpes, frittelle, clafoutis, budini...).

- **Non riempite mai il vaso frullatore con del liquido bollente.**

SMONTAGGIO DELL'ACCESSORIO

- Attendete l'arresto completo dell'apparecchio prima di rimuovere il vaso frullatore ruotandolo nel senso inverso al montaggio e riposizionate il coperchio (a6) fissandolo sull'uscita (a5).

4 - TRITARE (SECONDO IL MODELLO) (e)

ACCESSORI UTILI:

- Testa tritattutto assemblata (e).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

- Afferrate il corpo (e1) dall'imboccatura posizionando l'apertura più ampia verso l'alto.
- Inserite quindi la vite (e2) (partendo dagli incastri di trascinamento) nel corpo dell'apparecchio (e1). (vedi figura 4.1)

- Inserite il coltello (e3) nel perno con le parti affilate verso l'alto.
- Sistemate la griglia scelta (e4 o e5) sul coltello (e3) facendo corrispondere i due incastri con le tacche del corpo (e1). (vedi figura 4.2)
- Avvitare bene il dado (e6) sul corpo (e1).
- Verificate il montaggio. Il perno non deve avere gioco né girare su se stesso.
- Portate la testa multifunzione (a4) in posizione orizzontale fino a sentire un «clic».
- Rimuovete il coperchio (a9) dall'uscita (a8). (vedi figura 4.3)
- Collocate la testa tritattutto assemblata (e) inclinata verso di voi, di fronte all'uscita (a8), e inserite a fondo la testa tritattutto. Riportate l'imboccatura della testa tritattutto in posizione verticale fino al bloccaggio ruotandola all'indietro. (vedi figura 4.4)
- Posizionate il vassoio amovibile (e8) sull'imboccatura. (vedi figura 4.5)

ACCENSIONE E SMONTAGGIO:

- Posizionate un recipiente davanti all'apparecchio per raccogliere il preparato.
- Avviate l'apparecchio ruotando la manopola del variatore sulla velocità 12.
- Introdurrete la carne nell'imboccatura pezzo per pezzo aiutandovi con il pressino (e7).
Non utilizzate mai le dita o altri utensili per spingere gli alimenti all'interno dell'apparecchio.
- Per arrestare l'apparecchio, ruotate il variatore fino alla posizione «0» e attendete l'**arresto completo** dell'apparecchio.
- Svitare la testa tritattutto nel senso inverso al montaggio.

Consigli:

- Preparate tutti gli alimenti da tritare (per la carne, rimuovete ossa, cartilagini e nervi e tagliatela a pezzetti).
- Al termine della tritatura, potete recuperare tutto il trito passando alcuni pezzetti di pane.

5 - TRITARE MOLTO FINEMENTE PICCOLE QUANTITÀ (SECONDO IL MODELLO) (f e g)

ACCESSORI UTILI:

Mini-tritatutto assemblato (f) o frantumatore assemblato (g).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- Portate la testa multifunzione (a4) in posizione orizzontale agendo sul tasto (a3) fino a sentire un «clac».
- Sbloccate e rimuovete il coperchio (a6) dall'uscita (a5) ruotandolo in senso antiorario.
- Versate gli ingredienti nel contenitore (f2) o (g2), fissate il coperchio (f1) o (g1) sul contenitore ruotandolo in senso orario.
- Assicuratevi che l'apparecchio sia completamente fermo prima di fissare l'accessorio assemblato (f) o (g) sull'uscita (a5). Per bloccarlo, ruotatelo in senso orario.

In assenza del coperchio o in caso di mal posizionamento dello stesso, l'apparecchio non funziona.

ACCENSIONE E SMONTAGGIO:

- Posizionate la manopola del variatore (a1) sulla velocità desiderata.
- L'apparecchio entra subito in funzione.
- Per un miglior controllo del preparato, selezionate la velocità «Pulse» (a2).

Con il mini-tritatutto (f) potete:

- tritare in pochi secondi: spicchi d'aglio, erbe aromatiche, prezzemolo, frutta secca, pane, pane secco, prosciutto...
- preparare puree per i bambini.
- Quantità massima di frutta secca (mandorle, nocciole...): 100 g.

Questo mini-tritatutto non prevede la macinatura di prodotti duri come i grani di caffè.

Con il frantumatore (g) potete:

- tritare in pochi secondi: coriandolo, pepe, fichi, albicocche secche...

Es.: in 5 secondi potete tritare 100 g di albicocche secche.

Questo frantumatore non prevede la macinatura di prodotti duri come i grani di caffè.

- Per arrestare l'apparecchio, regolate il variatore (a1) sulla posizione «0».
- Attendete l'arresto completo dell'apparecchio prima di rimuovere il mini-tritatutto ruotandolo nel senso inverso al montaggio e riposizionate il coperchio (a6) fissandolo sull'uscita (a5).

Pulizia

- Scollegate l'apparecchio.
- Non lavate mai il blocco motore (a) immergendolo in acqua o passandolo sotto l'acqua corrente. Asciugatelo con un panno asciutto o leggermente umido.
- Per una pulizia più agevole, sciacquate velocemente gli accessori dopo ogni utilizzo. Smontate completamente la testa tritatutto. Le lame possono essere particolarmente taglienti: maneggiatele con cura.
- Lavate, sciacquate e asciugate gli accessori (si lavano tutti in lavastoviglie eccetto i componenti metallici della testa tritatutto: corpo (e1), vite (e2), coltello (e3), griglie (e4 ed e5), dado (e6)).
- Le griglie (e4) ed (e5) e il coltello (e3) devono rimanere lubrificati. Cospargeteli d'olio da cucina.
- Qualora gli accessori si colorassero con gli alimenti (carote, arance...) strofinateli con un panno imbevuto di olio da cucina, quindi lavateli normalmente.
- Vaso frullatore (d): versate acqua calda e alcune gocce di sapone liquido nel vaso frullatore. Chiudete il coperchio. Posizionate il vaso sull'apparecchio e premete ripetutamente. Estraete il vaso, sciacquatelo con acqua corrente e lasciatelo asciugare (in posizione capovolta). Per semplificare ulteriormente la pulizia dell'apparecchio, specialmente nel caso di preparati particolarmente spessi, è possibile smontare il gruppo coltelli/dado del vaso frullatore. A tal fine, dopo aver svuotato il vaso frullatore, sistemato su una superficie piana in posizione capovolta, svitate il gruppo coltelli/dado ruotandolo di un quarto di giro ed estraete la guarnizione con estrema attenzione.

Cosa fare se il vostro apparecchio non funziona?

| PROBLEMI | CAUSE | SOLUZIONI |
|---|--|--|
| L'apparecchio non funziona. | La presa non è collegata correttamente. | Collegate l'apparecchio a una presa di pari tensione. |
| | Il coperchio (a6) o gli accessori non sono correttamente posizionati sulla testa multifunzione (a4). | Verificate che il coperchio (a6) e gli accessori siano posizionati e/o assemblati correttamente. |
| Non si riescono a lavorare piccole quantità di ingredienti con le funzioni Mescolare, Impastare, Sbattere, Emulsionare o Montare. | Gli accessori sono troppo distanti dalle pareti del fondo del contenitore (b1). | Modificate l'altezza degli accessori. Vedi paragrafo: Accensione. |
| L'apparecchio fa un rumore insolito. | Il coperchio (a6) o gli accessori non sono posizionati correttamente. | Verificate che il coperchio (a6) e gli accessori siano posizionati correttamente. |
| | Gli accessori toccano il fondo del contenitore. | Modificate l'altezza degli accessori. Vedi paragrafo: Accensione. |
| L'apparecchio si arresta mentre è in funzione. L'apparecchio è dotato di un sistema di protezione che entra in funzione in caso di carico eccessivo o di funzionamento prolungato. | Quantità di ingredienti troppo elevata. | Riportate il variatore (a1) sulla posizione «0». - Lasciate raffreddare l'apparecchio per qualche minuto. - Estraete una parte degli ingredienti. Riacendete l'apparecchio. |
| | | Avete lasciato l'apparecchio in funzione troppo a lungo (tempo superiore a 16 minuti). |

| PROBLEMI | CAUSE | SOLUZIONI |
|---|---|--|
| Il coltello del vaso frullatore non gira bene. | Avete introdotto alimenti troppo duri o tagliati a pezzi troppo grandi. | Tagliate gli alimenti a pezzi più piccoli o diminuite la quantità. Aggiungete del liquido. |
| Presenza di fuoriuscite dal fondo del vaso frullatore. | La guarnizione non è ben posizionata, il gruppo coltelli/dado non è bloccato correttamente. | Riposizionate la guarnizione (d2) sul gruppo coltelli/dado (d1) e bloccate il tutto sul vaso frullatore. |
| La funzione PESATURA non funziona. | L'apparecchio è in funzione. | Per poter pesare gli alimenti, l'apparecchio deve essere fermo. |
| Non è possibile effettuare la programmazione del timer. | L'apparecchio è in funzione. | Per poter programmare un tempo di funzionamento, l'apparecchio deve essere fermo. |

Il vostro apparecchio è dotato di un microprocessore che controlla e analizza la stabilità. In caso di instabilità, la velocità di rotazione del motore si riduce automaticamente; se questa instabilità persiste, il motore si arresta e sullo schermo è visualizzato «stop». Per rimettere in funzione l'apparecchio, ruotate la manopola (a1) in posizione «0». È quindi possibile selezionare la velocità desiderata.

Smaltimento dell'imballaggio e dell'apparecchio



L'imballaggio comprende esclusivamente materiali non nocivi per l'ambiente che possono essere smaltiti in conformità alle norme in vigore in materia di riciclaggio. Prima di gettare l'apparecchio, informatevi presso l'ente competente del vostro comune di residenza.

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Accessori

Potete personalizzare il vostro apparecchio procurandovi, presso il vostro rivenditore di fiducia o presso un Centro di assistenza autorizzato KRUPS, i seguenti accessori:

Contenitore in metallo

Coperchio del contenitore

Vaso frullatore

Testa tritatutto

Mini-tritatutto

Frantumatore

Impastatore

Miscelatore

Frusta multiraggio

Tillykke med din nye **KRUPS** foodprocessor, der udelukkende er beregnet til forarbejdning af fødevarer og indendørs brug i en almindelig husholdning.

Beskrivelse

a Motorblok

- a1 Elektronisk hastighedsvælger
- a2 «Pulse» position (diskontinuerlig funktion)
- a3 Udløserknop til multifunktionsarm (a4)
- a4 Multifunktionsarm
- a5 Udtag til blenderskål / mini-hakker / kværn
- a6 Klap til udtag a5
- a7 Udtag til blandetilbehør (dejkrog, piskeris, ballonpiskeris, omrører)
- a8 Udtag til hakkeudstyr
- a9 Aftagelig klapp til hakkeudstyrets udtag
- a10 Taraknap til vejning
- a11 Display med visning af vægt (i gram) og tid (i sekunder og minutter)
- a12 Knapper ▲ og ▼ til indstilling af tilberedningstid med TIMER

b Skålstyr

- b1 Skål i rustfrit stål
- b2 Låg

c Blandetilbehør

- c1 Dejkrog
- c2 Omrører
- c3 Ballonpiskeris

d Blenderskål (afhængig af model)

- d1 Enhed med kniv / aftagelig møtrik
- d2 Pakning der kan vendes om
- d3 Skål i rustfrit stål
- d4 Låg
- d5 Doseringsprop

e Hakkeudstyr (afhængig af model)

- e1 Hus i metal
- e2 Snegl
- e3 Kniv
- e4 Grov hulskive
- e5 Fin hulskive

- e6 Møtrik
- e7 Nedstopper
- e8 Påfyldningsbakke

f Mini-hakker (afhængig af model)

- f1 Låg
- f2 Skål

g Kværn (afhængig af model)

- g1 Låg
- g2 Skål

h Skraber

i Dejkniv

De tilbehørsdele, der følger med den model, du lige har købt, er vist på etiketten ovenpå emballagen.

Gode råd om sikkerhed



- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før foodprocessoren tages i brug første gang: KRUPS påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.
 - Lad ikke foodprocessoren fungere uden opsyn, især hvis der er små børn eller handicappede personer i nærheden.
 - **Kontroller at el-nettets spænding svarer til det, der er anført på apparatet.**
- Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.**
- Apparatet skal tilsluttes ved et stik, der har jordforbindelse.
 - Hvis der er behov for at bruge en forlængerledning, skal den have et stik med jordforbindelse og man skal sørge for at ingen kan vikle sig ind i den.
 - **Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning.**
 - Afbryd altid strømmen til apparatet og tag stikket ud, når det ikke bruges og under rengøring.
 - Brug ikke foodprocessoren, hvis den ikke fungerer korrekt eller hvis den er beskadiget. Kontakt i så fald et autoriseret KRUPS serviceværksted (se listen i servicehæftet).
 - Reparationer og service, som ikke hører ind under brugerens almindelige rengøring og

vedligeholdelse, skal foretages af et autoriseret KRUPS serviceværksted.

- Dyp ikke apparatet, el-ledningen eller stikket ned i vand eller anden væske.
- Lad ikke ledningen hænge ned indenfor børns rækkevidde, komme i nærheden af eller i kontakt med apparatets varme dele eller en varmekilde og anbring den aldrig, så den hænger over en skarp kant.
- Brug ikke apparatet, hvis el-ledningen eller stikket er beskadiget. For at undgå at der opstår farlige situationer, må de kun udskiftes af et autoriseret KRUPS serviceværksted (se listen i det medfølgende hæfte).
- Stil ikke tilbehørsdele, der indeholder metal, i mikrobølgeovn.
- For at der ikke skal ske uheld eller skader må der kun bruges KRUPS tilbehørsdele og reservedele, der passer til modellen.
- Tag altid blenderskålen (d) af før du trykker på udløserknappen (a3) til multifunktionsarmen (a4).
- **Brug altid nedstopperen (e7)** sammen med hakkeudstyret (e) til at skubbe fødevarerne ned i påfyldningstragten. **Brug aldrig fingrene**, en gaffel, en ske, en kniv eller enhver anden genstand. Rør aldrig ved delene, når de er i bevægelse.
- Håndter tilbehørsdelenes knive (d, e, f og g) forsigtigt, **da de er meget skarpe**.
- Rør ikke ved piskeriset eller drejkrogen, når foodprocessoren kører.
- **Brug ikke skraberen, når foodprocessoren kører.**
- **Tag ikke tilbehørsdelene af, før apparatet er helt standset.**
- Lad ikke langt hår, halstørklæder, slips, osv. hænge ned over tilbehørsudstyret, mens foodprocessoren arbejder.
- **Før aldrig redskaber (ske, skraber osv.) ned gennem lågets åbning (b2) eller (d4).**
- Brug ikke blenderskålen uden låg.
- **Brug kun ét tilbehør ad gangen.**
- Foodprocessoren må ikke bruges i nærheden af en mikrobølgeovn eller en mobiltelefon.

Opstart

1 - JUSTER TILBEHØRSDELENE HØJDE

Tilbehørsdelene er udstyret med et system til indstilling af højden i forhold til skålens bund, hvilket giver mulighed for at få et optimalt resultat.

- Tag apparatets stik ud.
- Løft armen op ved hjælp af udløserknappen (a3) og før piskeriset, ælteren eller dejkrogen ind i multifunktionsarmen (a4).
- Hold fast om tilbehøret og løs den derefter møtrikken (med en nøgle).
- Sænk foodprocessorsens arm (a4) ved at trykke på knappen (a3) (man hører et klik).
- Indstil højden ved at dreje akslen. Anbring tilbehøret i en ideel position. Det vil sige så tæt som muligt ved skålens vægge uden at røre dem.
- Løft igen foodprocessorsens arm (a4), hold piskeriset, ælteren eller drejkrogen fast og spænd møtrikken fast.
- Vask alle tilbehørsdelene i varmt sæbevand før første ibrugtagning. Skyl dem og tør dem af.
- Anbring foodprocessoren på en plan, ren og tør flade. Sæt stikket i.
- Der findes flere muligheder for at starte apparatet:
 - **Diskontinuerlig funktion (pulse):** Stil hastighedsvælgeren (a1) på pulse position (a2), som fungerer med intervaller for at have en bedre kontrol over tilberedningen.
 - **Konstant funktion:** Stil hastighedsvælgeren (a1) på den ønskede position fra 1 til 12 afhængig af tilberedningen.

Man kan skifte hastighed under tilberedningen.

- **Stop:** Stil knappen (a1) tilbage på 0.

Vigtigt: Foodprocessoren kan kun starte, hvis klappen (a6) er blokeret.

Foodprocessorsens funktioner

Når apparatet startes, skal man sørge for at ledningen ikke er stram for ikke at forstyrre eller indvirke på aflæsningen af vejningen.

. VEJEFUNKTION

Denne funktion erstatter en køkkenvægt og med den kan man veje de anvendte fødevarer til tilberedningerne op til i alt 4 kg.

- Anbring apparatet på et plant og rent bord.
- Anbring skålen i rustfrit stål (b1), blenderskålen (d), skålen til mini-hakkeren (f) eller skålen til kværnen (g).
- Tryk på tarastasten (a10). Derefter vises «0» i displayet (a11). Fyld op indtil den ønskede mængde er nået.
- Tryk på tarastasten (a10) for at stille på 0 og veje en anden ingrediens.

. TIMER FUNKTION

Denne funktion gør det muligt at :

1- Afpasse den tid hvor foodprocessoren kører: Når ingredienserne er vejede, låget sat på tilbehøret og så snart man drejer hastighedsvælgeren (a1), begynder sekunderne at rulle forbi, og man kan således holde øje med den nødvendige tid for at opnå det ønskede resultat.

2 - Programmere en tilberedningstid på under eller lig med 16 min. Det gør man således:

Når ingredienserne er vejede og låget er sat på tilbehøret, tryk på timerens tast ▲ eller ▼ (a12). Displayet viser 0 (a11).

For at programmere en tid: Tryk på tasten ▲ for at forøge tiden eller tryk på tasten ▼ for at reducere den (a12).

- For længere tidsrum: Hold tasten trykket ind for at få tallene til at rulle hurtigere.

- For korte tidsrum eller for at justere: Tryk kun nogle korte efterfølgende tryk på tasten ▲ eller ▼.

- For at justere tiden hurtigere: Hold tasten ▲ eller ▼ trykket ind, indtil den ønskede varighed vises.

- For at skifte direkte over fra maksimal varighed på 16 min til nul: Hold tasten ▲ trykket ind i 2 sekunder.

- For at skifte over fra nul til 16 min: Hold tasten ▼ trykket ind i 2 sekunder.

- For at annullere en varighed: Tryk samtidigt på tasterne ▲ og ▼ i 1 sekund.

Så snart man drejer hastighedsvælgeren (a1), begynder nedtællingen og den vises i

displayet. Foodprocessoren standser, når den programmerede tid er udløbet.

Man kan standse foodprocessoren på et vilkårligt tidspunkt ved at stille knappen (a1) på 0.

2 - BLANDE/ ÆLTE/ RØRE / EMULGERE/ PISKE (c)

Afhængig af de anvendte ingredienser kan man tilberede op til 2 kg dej i skålen (b) med låg.

ANVENDT TILBEHØR:

- . Skål (b1),
- . Låg (b2),
- . Dejkrog (c1), omrører (c2) eller piskeris (c3).

MONTERING AF TILBEHØRET

- Tryk på knappen (a3) for at udløse multifunktionsarmen (a4) og anbring den i lodret stilling.
- Bloker skålen (b1) på foodprocessoren og kom ingredienserne i ved at veje dem som anført i afsnittet VEJEFUNKTION.
- Sæt låget (b2) på armen (a4) således, at åbningen til påfyldning sidder foran på foodprocessoren.
- Sæt det ønskede tilbehør (c1, c2 eller c3) på udtaget (a7). Skub tilbehørets skaft ind og drej det en kvart omgang med uret for at blokere det. (se figur 2.2)
- Før multifunktionsarmen (a4) tilbage i vandret stilling ved igen at trykke på knap (a3) (man hører et klik).
- Kontroller at klappen (a6) er blokeret på udtaget (a5) ved at dreje den med uret. (se figur 2.3).

OBS: Anvendelse af låget er ikke nødvendigt. Det kan anvendes for at undgå risiko for stænk og sprøjt.

BETJENING:

Programmer den tid, hvor foodprocessoren skal køre som anført i afsnittet TIMER funktion eller start foodprocessoren med det samme ved at dreje hastighedsvælgeren (a1) på den ønskede position i forhold til opskriften.

- Foodprocessoren kører med det samme.

Man kan tilsætte fødevarer gennem lågets åbning (b2) under tilberedningen.

- Stil knappen (a1) tilbage på 0 for at standse foodprocessoren eller vent til foodprocessoren standser automatisk, hvis TIMEREN bruges.

- Gode råd:

. Ælte

- Brug dejkroge (c1) **ved hastighed 1 til 4.**

Man kan ælte:

- op til 2 kg tung dej (til franskbrød, mørdej, sandkagedej osv.)
- op til 1,3 kg dej til mørkt brød, fuldkornsbrød, rugbrød, klidbrød (op til 750g mel på én gang)

. Røre

- Brug omrøreren (c2) **ved hastighed 1 til 12.**

Man kan røre op til 2 kg let dej (luftig kage, clafoutis, småkager osv.).

- **Brug aldrig omrøreren (c2) til at ælte tung dej.**

. Blande / emulgere / piske

- Brug ballonpiskeriset (c3) **ved hastighed 1 til 12.**
- Man kan lave mayonnaise, hvidløgsmayonnaise, saucer, piske æggehviter (op til 10 æggehviter), flødeskum (op til 500 ml).
- **Brug aldrig ballonpiskeriset (c3) til at ælte tung dej eller røre let dej.**

AFMONTERING AF TILBEHØRET:

- **Vent til foodprocessoren er helt standset.**
- Udløs multifunktionsarmen (a4) med knappen (a3) og vip den op i lodret position.
- Tag tilbehøret (c1), (c2) eller (c3) ud af multifunktionsarmen ved at dreje det en kvart omgang mod uret.
- Tag låget (b2) af.

3 - HOMOGENISERE/BLANDE/BLENDE (AFHÆNGIG AF MODEL) (d)

Afhængig af den type fødevarer, der forarbejdes, giver blenderskålen (d) mulighed for at tilberede op til 1,5 liter.

ANVENDT TILBEHØR:

- . Samlet blenderskål (d).

MONTERING AF TILBEHØRET:

Saml kniven (d1) og pakningen (d2) og sæt helheden på skålen (d3) ved at dreje den med uret (skålen skal stå i opret stilling).

- Stil multifunktionsarmen (a4) i vandret position ved hjælp af knappen (a3) (indtil der høres et klik).
- Tag klappen (a6) af udtaget (a5) ved at dreje den mod uret.
- Apparatet skal være helt standset, før den samlede blenderskål (d) blokeres på udtaget.
- Bloker blenderskålen (d) ved at dreje den med uret.
- Kom ingredienserne ned i blenderskålen ved at veje dem som anført i afsnittet VEJEFUNKTION og sæt derefter låget (d4) med doseringsprop (d5) på.

BETJENING

- Programmer tilberedningstiden som anført i afsnittet TIMER funktion eller start med det samme ved at dreje hastighedsvælgeren (a1) hen på den ønskede position i forhold til opskriften.

Brug «Pulse» positionen (a2) for at have en bedre kontrol over tilberedningen.

Man kan tilsætte fødevarer gennem doseringsproppens (d5) åbning under tilberedningen.

- **Brug ikke blenderskålen i over 1 minut, hvis der ikke er ingredienser i den.**

Gode råd:

Man kan tilberede:

- . fint blendede supper, saucer, kompotter, milkshakes, cocktails.
- . let dej (pandekagedej, beigneter, clafoutis, budding etc.).
- **Kom aldrig en kogende væske ned i blenderskålen.**

AFMONTERING AF TILBEHØRET

- Apparatet skal være helt standset, før blenderskålen tages af ved at dreje den mod uret. Sæt derefter klappen (a6) på igen og bloker den over udtaget (a5).

4 - HAKKE (AFHÆNGIG AF MODEL) (e)

ANVENDT TILBEHØR:

- . Samlet hakkeudstyr (e).

MONTERING AF TILBEHØRET

- Tag fat om huset (e1) ved påfyldningstragten således, at den bredeste åbning vender opad.
- Før sneglen (e2) (med drevknasterne først) ind i huset (e1) (se figur 4.1).
- Sæt kniven (e3) på akslen således, at de skarpe kanter vender opad.
- Sæt den valgte hulskive (e4 eller e5) på kniven (e3) således, at de to fremspring passer ind i husets (e1) indhak (se figur 4.2).
- Skru møtrikken (e6) godt fast på huset (e1).
- Kontroller monteringen. Akslen må ikke have noget spil, og den må ikke kunne dreje rundt.
- Stil multifunktionsarmen (a4) i vandret position (man hører et klik).
- Tag klappen (a9) af udtaget (a8) (se figur 4.3).
- Hold hakkeudstyret (e) skråt frem foran udtaget (a8) og før huset helt ind. Drej påfyldningstragten bagud i lodret position indtil hakkeudstyret er blokeret (se figur 4.4).
- Sæt påfyldningsbakken (e8) på påfyldningstragten (se figur 4.5).

BETJENING OG AFMONTERING:

- Stil en skål under hakkeudstyret foran apparatet, som tilberedningen kan falde ned i.
- Start apparatet ved at dreje hastighedsvælgeren på hastighed 12.
- Kom kødet ned gennem påfyldningstragten et stykke ad gangen ved hjælp af nedstopperen (e7). **Skub aldrig ingredienserne ned med fingrene eller køkkenredskaber.**
- Drej hastighedsvælgeren tilbage på hastighed 0 for at standse apparatet og vent til det er **helt standset**.
- Tag hakkeudstyret af ved at gå frem i modsat rækkefølge som for montering.

Gode råd:

- Forbered den mængde fødevarer, der skal hakkes (hvis det er kød, skal det udbenes, befrires for sener og nerver og skæres i terninger).
- I slutningen af forarbejdningen kan man køre nogle små stykker brød igennem for at få alt det hakkede kød ud.

5 - HAKKE SMÅ MÆNGDER MEGET FINT (AFHÆNGIG AF MODEL) (f og g)

ANVENDT TILBEHØR:

- . Samlet mini-hakker (f) eller samlet kværn (g).

MONTERING AF TILBEHØRET:

- Stil multifunktionsarmen (a4) i vandret position ved at trykke på knappen (a3) (indtil man hører et klik).
- Tag klappen (a6) af udtaget (a5) ved at dreje den mod uret.
- Kom ingredienserne ned i skålen (f2) eller (g2), bloker låget (f1) og (g1) på skålen ved at dreje det med uret.
- Apparatet skal være helt standset, før tilbehørsudstyret (f) eller (g) sættes på udtaget (a5). Bloker det på apparatet ved at dreje det med uret.

Hvis låget ikke er sat på eller hvis det ikke er blokeret korrekt, fungerer foodprocessoren ikke.

BETJENING OG AFMONTERING

- Stil hastighedsvælgeren (a1) på den ønskede hastighed.
- Foodprocessoren starter med det samme.
- Brug «Pulse» funktionen (a2) for at have en bedre kontrol over tilberedningen.

Med mini-hakkeren (f) kan man:

- På få sekunder hakke hvidløg, krydderurter, persille, tørrede frugter, brød, tvebakker til rasp, skinke osv.
- Tilberede babymad
- Maksimal mængde tørrede frugter (mandler, hasselnødder osv.): 100 g.

Denne mini-hakker er ikke beregnet til hårde produkter som f.eks. kaffebønner.

Med kværnen (g) kan man:

- På få sekunder hakke koriander, peber, figner, tørrede abrikoser osv.

Man kan f.eks. hakke 100 g tørrede abrikoser på 5 sekunder.

Denne kværn er ikke beregnet til hårde produkter som f.eks. kaffebønner.

- Drej hastighedsvælgeren (a1) tilbage på 0 for at standse apparatet.
- Vent til apparatet er **helt standset**, før mini-hakkeren tages af ved at dreje den mod uret og sæt klappen (a6) på udtaget (a5) igen.

Rengøring

- Tag apparatets stik ud.
- Dyp ikke motorblokken (a) ned i vand og kom den ikke under rindende vand. Tør den af med en tør eller let fugtig klud.
- Det er lettere at rengøre tilbehørsdelene, hvis de skylles hurtigt efter hver brug. Skil hakkeudstyret helt ad. Håndter knivene forsigtigt, da de er meget skarpe.
- Vask, skyl og tør tilbehørsdelene af (de kan stilles i opvaskemaskine med undtagelse af hakkeudstyrets komponenter i metal: Hus (e1), snegl (e2), kniv (e3), hulskiver (e4 og e5) og møtrik (e6)).
- Hulskiverne (e4) og (e5) samt kniven (e3) skal være altid være smurt ind i fedt. Smør dem med madolie.
- Hvis tilbehørsdelene er blevet misfarvet af fødevarer (f.eks. gulerødder, appelsiner), gnid dem med en klud fugtet med madolie og rengør dem derefter på normal vis.
- Blenderskål (d): Hæld varmt vand tilsat et par dråber opvaskemiddel ned i blenderskålen. Luk låget. Sæt skålen på foodprocessoren og lad den køre i korte øjeblikke. Tag skålen af igen, skyl den under rindende vand og lad tørre (stil den på hovedet). Det er muligt at tage enheden kniv / møtrik af blenderskålen for at gøre rengøringen endnu lettere, især hvis man har lavet tunge tilberedninger. Det gør man ved at vende den tomme blenderskål om på et plant bord og tage enheden kniv/møtrik af ved at dreje den en kvart omgang og tage pakningen forsigtigt af.

Hvis foodprocessoren ikke virker?

| PROBLEM | ÅRSAG | LØSNING |
|--|---|---|
| Foodprocessoren fungerer ikke. | Stikket er ikke sat i. | Sæt foodprocessorens stik i ved en stikkontakt med samme spænding. |
| | Klappen (a6) eller tilbehørsdelene er ikke sat rigtigt på multifunktionsarmen (a4). | Kontroller at klappen (a6) og tilbehørsdelene er placeret korrekt og/eller at de er samlet korrekt. |
| Det er ikke muligt at forarbejde små mængder med funktionen Blande – Ælte – Emulgere – Piske. | Tilbehørsdelene er for langt fra skålens bund (b1). | Juster tilbehørsdelenes højde. Se afsnittet Opstart. |
| Unormal lyd. | Klappen (a6) eller tilbehørsdelene sidder forkert. | Kontroller at klappen (a6) og tilbehørsdelene sidder korrekt. |
| | Tilbehørsdelene rører ved skålens bund. | Juster tilbehørsdelenes højde. Se afsnittet Opstart |
| Foodprocessoren standser under forarbejdningen. Apparatet er udstyret med en beskyttelse i tilfælde af overbelastning og hvis den kører for længe. | Der er for mange ingredienser i den. | Stil hastighedsvælgeren (a1) på 0. - Lad foodprocessoren køle af i nogle minutter. - Tag nogle af ingredienserne ud. Start derefter foodprocessoren igen. |
| | Foodprocessoren har fungeret for længe (varighed på over 16 min). | |
| Blenderskålens kniv har vanskeligt ved at dreje rundt. | Ingredienserne er skåret i for store stykker eller de er for hårde. | Skær fødevarerne i mindre stykker eller reducer deres mængde. Tilsæt væske. |

| PROBLEM | ÅRSAG | LØSNING |
|--|---|--|
| Blenderskålen lækker forneden. | Pakningen sidder ikke rigtigt, enheden kniv / møtrik er ikke spærret korrekt. | Sæt pakningen (d2) rigtigt på enheden kniv / møtrik (d1) og bloker blenderskålen på foodprocessoren. |
| VEJEFUNKTIONEN fungerer ikke. | Foodprocessoren kører. | Foodprocessoren skal være standset for at bruge vejefunktionen. |
| Programmering af TIMER funktionen virker ikke. | Foodprocessoren kører. | Foodprocessoren skal være standset for at programmere en tilberedningstid. |

Foodprocessoren er udstyret med en mikroprocessor, der kontrollerer og analyserer dens stabilitet. I tilfælde af ustabilitet reduceres motorens rotationshastighed automatisk. Hvis ustabiliteten vedvarer, standser motoren og displayet viser «STOP». Stil rotationsknappen (a1) på position «0» for at starte apparatet igen. Nu kan du vælge den ønskede hastighed.

Bortskaffelse af foodprocessorens emballage



Emballagen består udelukkende af materialer, der er ufarlige for miljøet og som kan kastes bort i overensstemmelse med gældende regler for genbrug. Når apparatet ikke skal bruges mere, kan kommunen kontaktes for at få oplyst et indsamlingscenter for genbrug.

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!



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.

Tilbehør

Du kan supplere foodprocessorens udstyr ved at købe tilbehørsdelene nedenfor hos din sædvanlige forhandler eller et autoriseret KRUPS serviceværksted:

- Skål i metal
- Låg til skål
- Blenderskål
- Hakkeudstyr
- Mini-hakker
- Kværn
- Dejkrog
- Omrører
- Ballonpiskeris

Takk for at du valgte et **KRUPS**-apparat, som utelukkende er beregnet på å tilberede mat innendørs i hjemmet.

Beskrivelse

- a Motorblokk**
- a1 Elektronisk hastighetsvelger
- a2 Posisjon «Puls» (intervallkjøring)
- a3 Knapp for opplåsing av flerfunksjonsarmen (a4)
- a4 Flerfunksjonsarm
- a5 Uttak blandebolle / minikjøttkvern / finkvern
- a6 Luke til uttak a5
- a7 Uttak for tilbehørsdeler for blanding (eltekrok, trådvisp, blandevisp)
- a8 Uttak for kjøttkvernhode
- a9 Avtakbar luke til kjøttkvernhode
- a10 Tareringstast for veiing
- a11 Skjerm for visning av vekt (gram) og tid (sekunder og minutter)
- a12 Knapper for innstilling av TIMER-tid ▲ og ▼
- b Blandebolleenhet**
- b1 Blandebolle av rustfritt stål
- b2 Lokk
- c Tilbehørsdeler for blanding**
- c1 Eltekrok
- c2 Blandevisp
- c3 Trådvisp
- d Mikserbeholder (på enkelte modeller)**
- d1 Avtakbar kniv/mutterenhet
- d2 Vendbar pakning
- d3 Beholder av rustfritt stål
- d4 Lokk
- d5 Doseringskork
- e Kjøttkvernhode (på enkelte modeller)**
- e1 Metallegeme
- e2 Skrue
- e3 Kniv
- e4 Rist med store hull

- e5 Rist med små hull
- e6 Mutter
- e7 Stapper
- e8 Metallplate
- f Minihakker (på enkelte modeller)**
- f1 Lokk
- f2 Beholder
- g Finhakker (på enkelte modeller)**
- g1 Lokk
- g2 Beholder
- h Spatel**
- i Deigkniv**

Tilbehørsdelene i modellen som du nettopp kjøpte, er gjengitt på etiketten på toppen av emballasjen.

Råd om sikkerhet



- Les bruksanvisningen grundig før du bruker apparatet første gang: Bruk i strid med bruksanvisningen fritar KRUPS for ethvert ansvar.
- Du må aldri la apparatet gå uten tilsyn, spesielt i små barns eller handikappede personers nærvær.
- **Kontroller at apparatets tilførselsspenning stemmer med spenningen til det elektriske anlegget. Enhver koblingsfeil fører til at garantien oppheves.**
- Maskinen skal kobles til en jordet elektrisk stikkontakt.
- Dersom du må bruke en elektrisk skjøteledning, må den ha et jordet støpsel og du må sørge for at ingen kan vikle seg inn i den.
- **Apparatet er utelukkende beregnet på å brukes til matlaging innendørs i hjemmet.**
- Koble fra apparatet når du ikke lenger bruker det og når du rengjør det.
- Ikke bruk apparatet hvis det ikke fungerer riktig eller er skadet. Er dette tilfelle, må du henvende deg til et godkjent KRUPS-servicesenter (se listen i serviceheftet).

- Alle inngrep bortsett fra rengjøring og vanlig vedlikehold fra kundens side må utføres av et godkjent KRUPS-servicesenter.
- Ikke legg apparatet, strømledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Ikke la strømledningen henge ned slik at små barn kan gripe den. Ikke la strømledningen være i nærheten av eller i kontakt med apparatets varme deler, i nærheten av en varmekilde eller ligge på en skarp kant.
- Hvis strømledningen eller støpselet er skadet, må du ikke bruke apparatet. For å unngå fare må du få strømledningen og støpselet skiftet ut på et godkjent KRUPS-servicesenter (se listen i det vedlagte heftet).
- Ikke sett tilbehørsdeler med metall i mikrobølgeovn.
- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke KRUPS-tilbehørsdeler og -reservedeler som passer til ditt apparat.
- Du må alltid fjerne mikserbeholderen (d) før du aktiverer knappen for opplåsing (a3) av flerfunksjonsarmen (a4).
- **Bruk alltid stapperen (e7)** med kjøttkvernhodet (e) til å føre ingrediensene ned i sjakten. **Bruk aldri fingrene, gaffel, skje, kniv eller andre gjenstander.** Du må aldri berøre deler i bevegelse.
- Tilbehørsdelenes kniver (d, e, f, g) må behandles med varsomhet: **De er svært skarpe.**
- Ikke rør visper eller eltekrok mens apparatet går.
- **Ikke bruk spatelen mens apparatet går.**
- **Tilbehørsdelene må kun fjernes når apparatet er helt stanset.**
- Ikke la langt hår, skjerv, slips osv. henge over apparatet mens det går.
- **Du må aldri føre redskaper (skje, spatel) inn gjennom lokkets sjakt (b2) eller (d4).**
- Ikke bruk mikserbeholderen uten lokk.
- **Bruk bare én tilbehørsdel av gangen.**
- Apparatet må ikke brukes i nærheten av en mikrobølgeovn eller en mobiltelefon.

Igangsetting

1 – REGULERE HØYDEN PÅ TILBEHØRSDELENE

Dine tilbehørsdeler er utstyrt med en anordning for regulering av høyden i forhold til beholderbunnen. Dette gjør det mulig å optimere resultatene.

- Koble fra apparatet.
- Løft flerfunksjonsarmen ved hjelp av opplåsningsknappen (a3), og før vispen, blandevispen eller eltekroken inn i armen (a4).
- Hold den på plass, og skru løs mutteren (med en flatnøkkel).
- Senk armen (a4) mens du trykker på knappen (a3) (hørbart klikk).
- Reguler høyden ved å dreie akselen. Sett tilbehørsdelene i ideell stilling, dvs. så nær beholderens vegger som mulig, uten å røre dem.
- Løft armen (a4) på nytt, og hold vispen, blandevispen eller eltekroken i stilling mens du skrur til mutteren.
- Før første gangs bruk vasker du alle tilbehørsdelene med såpevann. Skyll og tørk.
- Sett apparatet på en jevn, ren og tørr overflate, og koble det så til.
- Du har flere muligheter for å sette apparatet i gang:
 - **Intervallkjøring (puls):** Sett hastighetsvelgeren (a1) i pulsstilling (a2). Pulsmodus (arbeid i rykk) gir bedre kontroll.
 - **Kontinuerlig kjøring:** Sett hastighetsvelgeren (a1) i ønsket stilling (1-12), alt etter hvilke tilberedninger du foretar.

Du kan endre stilling i løpet av tilberedningen.

- **Stopp:** Sett knappen (a1) på 0.

Viktig: Apparatet kan kun starte hvis luken (a6) er skrudd fast.

Apparatets funksjoner

Før du starter opp maskinen, pass på at ledningen ikke er stram, ellers kan dette påvirke eller hindre vektavlesningen.

. VEIEFUNKSJON

Denne funksjonen erstatter en vekt. Den gjør det mulig å veie matvarene som du bruker i tilberedninger på opptil 4 kg i alt.

- Sett maskinen på en horisontal, ren flate.
- Sett bollen av rustfritt stål (b1), den monterte mikserbeholderen (d), den monterte minihakkeren (f) eller den monterte finhakkeren (g) på plass.
- Trykk på tareringstasten (a10). Klokken (a11) viser «0». Fyll opp til ønsket mengde.
- For å veie hver ingrediens trykker du hver gang på tareringstasten (a10) – dermed går du tilbake til 0.

. TIMER-FUNKSJON

Denne funksjonen gjør det mulig å:

1- Ta tiden du bruker: Når ingrediensene er veid og lokkene satt på tilbehørsdelen: Fra det øyeblikk hastighetsvelgeren (a1) dreies, løper sekundene, og du kan dermed måle tiden som trengs for å oppnå ønsket resultat.

2 - Programmere en arbeidstid på inntil 16 minutter. Gå frem som følger:

Når ingrediensene er veid og lokkene satt på tilbehørsdelene: Trykk på tasten ▲ eller ▼ (a12) på tidtakeren. «0» vises på displayet (a11).

Ved programmering av tid trykker du på tastene ▲ for å øke eller ▼ for å senke (a12).

- For lang økning/senkning: Hold tasten nede. Rullingen blir rask.

- For kort økning/senkning eller for å justere: gi bare noen trykk på tastene ▲ eller ▼.

- For å justere en tid raskere: Hold ▲ og ▼ nede til ønsket varighet.

- For å gå direkte tilbake fra maksimaltiden 16 minutter til null: Hold fingeren på tasten ▲ i 2 sekunder.

- For å gå fra null til 16 minutter: Hold fingeren på tasten ▼ i 2 sekunder.

- For å annullere en tid: Trykk samtidig i 1 sekund på tastene ▲ og ▼.

Så snart du dreier på hastighetsvelgeren (a1), vises tidtakingen på displayet. Apparatet stanser så snart programmet er over.

Du kan også stanse apparatet når som helst ved å sette knappen (a1) på 0.

2 – BLANDE / KNA / PISKE / EMULGERE / VISPE (c)

Avhengig av ingrediensene gjør bollen (b) og lokket det mulig å tilberede opptil 2 kg deig.

ANVENDTE TILBEHØRSDELER:

- . Bolle (b1),
- . Lokk (b2),
- . Eltekrok (c1), blandevisp (c2) eller visper (c3).

MONTERING AV TILBEHØRSDELER

- Trykk på tasten (a3) for å løfte opp flerfunksjonsarmen (a4), og sett den i vertikal stilling.
- Skru bollen (b1) fast på apparatet og plasser ingrediensene ved å veie dem som angitt i avsnittet om VEIE-funksjonen.
- Sett lokket (b2) på armen (a4) slik at påfyllingsåpningen sitter foran på apparatet.
- Sett den ønskede tilbehørsdelen (c1, c2 eller c3) på uttaket (a7). Sett inn skaftet til tilbehørsdelen, og vri en kvart omdreining mot deg for å skru tilbehørsdelen på plass. (se figur 2.2)
- Før flerfunksjonsarmen (a4) tilbake i horisontal stilling mens du trykker på knappen (a3) på nytt (hørbart klikk).
- Sjekk at luken (a6) er riktig fastskrudd på hurtiguttaket (a5), med urviseren. (se figur 2.3)

Merk: Bruk av lokket er ikke påkrevet. Dersom lokket brukes, forhindres sprut.

IGANGSETTING:

Programmer en funksjonstid som angitt i avsnittet om TIMER-funksjonen, eller start med en gang ved å sette hastighetsvelgeren (a1) i ønsket stilling, alt etter oppskrift.

- Apparatet setter seg straks i gang.

Du kan tilføye ingredienser gjennom lokkåpningen (b2) mens tilberedningen pågår.

- For å stanse apparatet setter du knappen (a1) på 0. Hvis TIMER er aktivert, venter du til apparatet stanser av seg selv.

- Råd:

. Kna

- Bruk tilbehøret for knaing (c1) **på hastighet 1-4.**

Du kan kna:

- opptil 2 kg tung deig (til loff, mørdeig, sandkakedeig osv.)
- opptil 1,3 kg mørkt brød, helkornbrød, rugbrød, klibrød (opptil 750 g mel på én gang)

. Blande

- Bruk blandevispen (c2) **på hastighet 1-12.**

Du kan blande opptil 2 kg lett deig (kjeks, terte, småkaker osv.).

- **Blandevispen (c2) må aldri brukes til å elte tung deig.**

. Piske / emulgere / vispe

- Bruk trådvispen (c3) **på hastighet 1-12.**
- Du kan tilberede majones, aioli, sauser, piskede eggehviter (opptil 10 eggehviter), chantilly (opptil 500 ml).
- **Trådvispen (c3) må aldri brukes til å elte tung deig eller blande lett deig.**

DEMONTERING AV TILBEHØRSDELENE:

- **Vent til apparatet er stanset helt.**
- Trykk på tasten (a3) for å løfte opp flerfunksjonsarmen (a4), og sett den i vertikal stilling.
- Friggjør tilbehørsdelen (c1), (c2) eller (c3) fra flerfunksjonsarmen ved å dreie tilbehørsdelen en kvart omdreining bakover.
- Fjern lokket (b2).

3 – HOMOGENISERE / BLANDE / FINMIKSE (FOR ENKELTE MODELLER) (d)

Alt etter ingrediensstype kan du bruke mikserbeholderen (d) til å tilberede blandinger på opptil 1,5 liter.

ANVENDTE TILBEHØRSDELER:

- . Montert mikserbeholder (d).

MONTERING AV TILBEHØRSDELER:

Monter knivenheten (d1) med pakningen (d2), og fest dem med en kvart omdreining på beholderen (d3) med urviseren (beholderen må være vertikal).

- Før flerfunksjonsarmen (a4) tilbake i horisontal stilling mens du trykker på knappen (a3) (til du hører et klikk).
- Skru løs og fjern luken (a6) fra uttaket (a5) ved å dreie mot urviseren.

- Kontroller at apparatet er stanset før du skru fast den monterte mikserbeholderen (d).
- Skru fast den monterte mikserbeholderen (d) ved å dreie den med urviseren.
- Ha ingrediensene i mikserbeholderen. Vei dem som angitt i avsnittet om VEIING, og sett på lokket (d4) med doseringskorken (d5).

IGANGSETTING

- Programmer en funksjonstid som angitt i avsnittet om TIMER-funksjonen, eller start med en gang ved å sette hastighetsvelgeren (a1) i ønsket stilling, alt etter oppskrift.

Bruk posisjonen «Puls» (a2) for bedre miksekontroll.

Du kan tilføye ingredienser gjennom doseringskorkens åpning (d5) mens tilberedningen pågår.

- **Ikke la mikserbeholderen gå uten ingredienser i mer enn ett minutt.**

. Råd

Du kan lage:

- . Fint blandede supper, sauser, kompotter, milkshakes, cocktails.
- . Lett deig (pannekaker, beignets, terte, far osv.).
- **Mikserbeholderen må aldri fylles med kokende væske.**

DEMONTERING AV TILBEHØRSDALEN

- Vent til apparatet er helt stanset før du fjerner mikserbeholderen. Skru løs i motsatt retning av klokken, og sett luken (a6) tilbake på plass ved å skru den fast på uttaket (a5).

4 – KVERNE (FOR ENKELTE MODELLER) (e)

ANVENDTE TILBEHØRSDELER:

- . Montert kjøttkvernhode (e).

MONTERING AV TILBEHØRSDELER

- Grip metallegemet (e1) ved sjakten slik at den bredeste åpningen vender oppover.
- Sett skruen (e2) (med drivknastene først) inn i metallegemet (e1). (se figur 4.1)
- Sett kniven (e3) på aksene slik at de skarpe kantene vender oppover.

- Sett den valgte risten (e4 eller e5) på kniven (e3) slik at de to knastene passer inn i hakkene på metallegemet (e1). (se figur 4.2)
- Skru mutteren (e6) godt fast på metallegemet (e1).
- Kontroller monteringen. Aksen må ikke ha noen slingring eller dreie rundt.
- Sett flerfunksjonsarmen (a4) i horisontal stilling. (hørbart klikk)
- Fjern luken (a9) fra uttaket (a8). (se figur 4.3)
- Hold det monterte kjøttkvernhodet (e) skrått mot deg, rett overfor uttaket (a8), og før kvernhodet helt inn. Før sjakten tilbake til vertikal stilling, til den sperres, ved å dreie bakover. (se figur 4.4)
- Sett den avtakbare platen (e8) på sjakten. (se figur 4.5)

IGANGSETTING OG DEMONTERING:

- Sett en skål foran apparatet som maten kan falle ned i.
- Sett apparatet i gang ved å sette hastighetsvelgeren på 12.
- Før ett kjøttstykke av gangen inn i sjakten ved hjelp av stapperen (e7). **Du må aldri skyve ingredienser med fingre eller kjøkkenredskaper.**
- For å stanse apparatet setter du hastighetsvelgeren i stilling 0. Vent så til apparatet er **helt stanset**.
- Skru løs kjøttkvernhodet. Gå frem i motsatt rekkefølge av montering.

Råd:

- Forbered den mengden mat som skal hakkes (fjern knokler, sener og nerver fra kjøttet, og skjær det i skiver).
- Ved slutten av tilberedningen kan du kjøre gjennom noen små brødskeer for å få ut alt det hakkede kjøttet.

5 – FINHAKKE SMÅ MENGDER (FOR ENKELTE MODELLER) (f og g)

ANVENDT TILBEHØRSDEL:

Montert minihakker (f) eller finhakker (g).

MONTERING AV TILBEHØRSDELER:

- Før flerfunksjonsarmen (a4) tilbake i horisontal stilling ved å trykke på knappen (a3) (til du hører et klikk).
- Skru løs og fjern luken (a6) fra uttaket (a5) ved å dreie mot urviseren.
- Ha ingrediensene i beholderen (f2) eller (g2). Skru til lokket (f1) og (g1) på beholderen med urviseren.
- Kontroller at apparatet er stanset før du plasserer den monterte tilbehørsdelen (f) eller (g) på uttaket (a5). For å skru den fast dreier du med urviseren.

Apparatet fungerer ikke hvis lokket ikke er satt på eller er dårlig skrudd til på beholderen.

IGANGSETTING OG DEMONTERING

- Sett hastighetsvelgeren (a1) på ønsket hastighet.
- Apparatet setter seg straks i gang.
- Bruk posisjonen «Puls» (a2) for bedre miksekontroll.

Med minihakkeren (f) kan du utføre følgende operasjoner:

- Hakke hvitløkfedd, krydderurter, persille, tørkede frukter, brød, kavring til rasp, skinke osv. på noen sekunder.
- Forberede babykos.
- Maksimal mengde tørkede frukter (mandler, nøtter og lignende): 100 g.

Denne minihakkeren er ikke beregnet på harde produkter som kaffebønner.

Med finhakkeren (g) kan du utføre følgende operasjoner:

- Hakke koriander, pepper, fiken, tørkede aprikoser og lignende på noen sekunder.

Eksempel: Du kan hakke opptil 100 g tørre aprikoser på 5 sekunder.

Denne finhakkeren er ikke beregnet på harde produkter som kaffebønner.

- For å stanse apparatet setter du hastighetsvelgeren (a1) på hastighet 0.
- Vent til apparatet er **helt stanset** før du fjerner minihakkeren ved å skru i motsatt retning. Sett luken (a6) tilbake på plass ved å skru den fast på uttaket (a5).

Rengjøring

- Koble fra apparatet.
- Ikke dypp motorblokken (a) ned i vann. Ikke hold den under rennende vann. Tørk den med en tørr eller lett fuktet klut.
- For lettere rengjøring skyller du tilbehørsdelene raskt etter bruk. Demonter alle deler fullstendig. Håndter knivbladene varsomt. De er svært skarpe.
- Vask, skyll og tørk tilbehørsdelene (de kan vaskes i oppvaskmaskin unntatt kjøttkvern hodets metaldeler: metallegeme (e1), skruer (e2), kniv (e3), rister (e4 og e5), mutter (e6)).
- Ristene (e4) og (e5) og kniven (e3) skal være smurt inn med fett: Smør dem med matolje.
- Dersom tilbehørsdelene er blitt farget av matvarene (gulrøtter, appelsiner...), gnir du dem med en klut dykket med matolje. Rengjør deretter som vanlig.
- Mikserbeholderen (d): Hell varmt vann med noen dråper flytende såpe i mikserbeholderen. Skru til lokket. Sett det på plass på apparatet, og gi noen korte trykk. Ta mikserbeholderen av igjen, skyll den under rennende vann, og la den tørke (sett den opp ned). For å lette rengjøringen ytterligere, særlig ved tykkere tilberedninger, er det mulig å ta kniv/mutterenheten av mikserbeholderen: Sett den tomme mikserbeholderen opp ned på en jevn overflate. Skru løs kniv/mutterenheten ved å dreie en kvart omdreining, og ta pakningen forsiktig av.

Hva skal jeg gjøre hvis apparatet ikke fungerer?

| PROBLEM | ÅRSAK | LØSNING |
|--------------------------|--|--|
| Apparatet fungerer ikke. | Kontakten er ikke satt i. | Koble apparatet til en stikkontakt med samme spenning. |
| | Luken (a6) eller tilbehørsdelene er ikke riktig plassert på flerfunksjonsarmen (a4). | Kontroller at luken (a6) og tilbehørsdelene sitter riktig. |

| PROBLEM | ÅRSAK | LØSNING |
|---|--|--|
| Umulig å tilberede i små mengder med funksjonene Blande – Elte – Piske – Emulgere – Vispe. | Tilbehørsdelene er for langt fra bollebunnen (b1). | Juster høyden på tilbehørsdelene. Se avsnittet: Igangsetting. |
| Unormal lyd. | Luken (a6) eller tilbehørsdelene sitter feil. | Kontroller at luken (a6) og tilbehørsdelene sitter riktig. |
| | Tilbehørsdelene er i kontakt med bollebunnen. | Juster høyden på tilbehørsdelene. Se avsnittet: Igangsetting |
| Apparatet stanser under tilberedningen. Apparatet er utstyrt med en beskyttelse ved overbelastning eller hvis det kjører for lenge. | For stor ingrediensmengde i apparatet. | Sett hastighetsvelgeren (a1) tilbake på 0. - La apparatet kjøles ned noen minutter. - Fjern en del av ingrediensene. Sett deretter apparatet i gang igjen. |
| | Du har latt apparatet gå for lenge (over 16 minutter). | Sett hastighetsvelgeren (a1) tilbake på 0. La apparatet kjøles ned noen minutter, og sett det så på igjen. |
| Mikserbeholderens kniv har vanskelig for å dreie. | For tykke eller for harde ingredienser. | Reduser ingrediensenes størrelse eller mengde. Sett til væske. |
| Lekkasje fra nedre del av mikserbeholderen. | Pakningen er ikke riktig plassert. Kniv/mutter-enheten er ikke riktig skrudd fast. | Sett pakningen (d2) riktig på kniv/mutterenheten (d1), og skru den til på beholderen. |
| VEIE-funksjonen fungerer ikke. | Apparatet kjører. | For veiing må apparatet være stanset. |
| Programmeringen av TIMER-funksjonen fungerer ikke. | Apparatet kjører. | For programmering av en tilberedningstid må apparatet være stanset. |

Kjøkkenmaskinen er utstyrt med en mikroprosessor som kontrollerer og analyserer stabiliteten. I tilfelle det oppstår ustabilitet, reduseres rotasjonshastigheten på motoren

automatisk. Dersom denne ustabiliteten fortsetter, stoppes motoren og «STOPP» vises på skjermen. For å starte opp maskinen igjen, sett knappen (a1) på "0". Da kan du velge ønsket hastighet.

Eliminering av materialene i emballasjen og apparatet



Emballasjen omfatter utelukkende materialer uten fare for miljøet og som kan kastes i henhold til gjeldende bestemmelser om resirkulering.

Når du skal kaste apparatet, må du henvende deg til riktig avdeling i din kommune.

Ta hensyn til miljøet



Ta hensyn til miljøet

① Apparatet inneholder mange materialer som kan gjenvinnes.

➔ Ta apparatet med til en oppsamlingsplass, eller i mangel av dette til et godkjent servicesenter for behandling.

Tilbehørsdeler

Du kan tilpasse ditt apparat og skaffe deg følgende tilbehørsdeler hos din vanlige forhandler eller fra et godkjent KRUPS-servicesenter:

Metallbolle

Bolledeksel

Mikserbeholder

Kjøttkvernhode

Minihakker

Finhakker

Eltekrok

Blandevisp

Trådvisp

Tack för att du har valt en hushållsapparat ur **KRUPS** sortiment. Den är endast avsedd för matlagning inomhus. Notera också att den endast är ämnad för hemmabruk.

Beskrivning

a Motorenhet

- a1 Elektronisk hastighetskontroll
- a2 Pulse-läge (momentanfunktion)
- a3 Upplåsningsknapp för multifunktionshuvudet (a4)
- a4 Multifunktionshuvud
- a5 Drivuttag för mixer / minihackare / kvarn
- a6 Täcklock för drivuttag a5
- a7 Drivuttag för mixningstillbehör (degkrok, visp, mixerkniv)
- a8 Drivuttag hackarhuvud
- a9 Löstagbart täcklock för drivuttag hackarhuvud
- a10 Tara-knapp för vägning
- a11 Vikt- och tidsdisplay (i gram och sekunder och minuter)
- a12 Inställningsknappar för funktionstiden ▲ och ▼ på TIMERN

b Skåldelar

- b1 Rostfri skål
- b2 Lock

c Mixertillbehör

- c1 Degkrok
- c2 Mixerkniv
- c3 Visp

d Mixer (beroende på modell)

- d1 Löstagbar kniv / mutter
- d2 Vändbar packning
- d3 Rostfri bågare
- d4 Lock

d5 Måttkopp

e Hackarhuvud (beroende på modell)

- e1 Kvarnhus av metall
- e2 Matarskruv
- e3 Kniv
- e4 Skiva stora hål

- e5 Skiva små hål
- e6 Mutter
- e7 Matare
- e8 Matarbord av metall

f Minihackare (beroende på modell)

- f1 Lock
- f2 Skål

g Kvarn (beroende på modell)

- g1 Lock
- g2 Skål

h Spatel

i Degskärare

Etiketten på förpackningens ovansida visar vilka tillbehör som följer med den modell som just du har köpt.

Säkerhetsanvisningar



- Läs bruksanvisningen noggrant före den första användningen: KRUPS fransäger sig allt ansvar vid användning som ej överensstämmer med bruksanvisningen.
- Låt inte apparaten vara i funktion utan tillsyn, i synnerhet inte i närvaro av små barn eller rörelsehindrade personer.
- **Kontrollera att apparatens voltantal överensstämmer med din nätspänning.**
- Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.**
 - Apparaten måste anslutas till ett jordat uttag.
 - Om du måste använda en förlängningssladd, ska den vara utrustad med ett jordat uttag. Se till att ingen kan snava över den.
- **Apparaten är endast avsedd för hemmabruk, inomhus.**
- Koppla alltid ur apparaten så snart du inte använder den och vid rengöring.
- Använd inte apparaten om den fungerar onormalt, eller om den uppvisar skador. Kontakta i så fall KRUPS serviceverkstad (se foldern).
- Alla åtgärder och reparationer, med undantag av rengöring och sedvanligt underhåll, skall utföras av KRUPS serviceverkstad.

- Doppa inte ner apparaten, sladden eller stickkontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Låt inte sladden hänga ner så att barn kan nå den. Sladden skall inte vara i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, nära en värmekälla eller hänga över vassa kanter.
- Om sladden eller stickkontakten är skadade, använd ej apparaten. För att undvika farliga situationer, låt KRUPS serviceverkstad (se folder) byta ut dem.
- Använd inga tillbehör som innehåller metall i mikrovågsugnen.
- För din säkerhet, använd endast KRUPS tillbehör och reservdelar som är anpassade till just din apparat.
- Ta alltid bort mixern (d) innan du trycker på upplåsningsknappen (a3) på multifunktionshuvudet (a4).
- Vid användning av hackarhuvudet (e), **använd alltid mataren (e7)** för att föra ner ingredienserna i matarröret, **aldrig fingrarna**, gaffel, sked, kniv eller andra föremål. Se till att aldrig komma nära rörliga delar.
- Var försiktig när du hanterar knivarna i tillbehören (d e f g): **de är extremt vassa**.
- Rör varken vid vispen, mixerkniven eller vid degkroken när apparaten är i gång.
- **Använd inte spateln när apparaten är i gång.**
- **Ta endast bort tillbehören när apparaten har stannat helt.**
- Låt inte långt hår, sjalar, slipsar etc. hänga ner över apparaten när den är igång.
- **För aldrig ner några redskap (sked, spatel etc.) genom hålet i locket (b2) eller (d4).**
- Använd inte mixern utan att locket sitter på.
- **Använd endast ett tillbehör åt gången.**
- Apparaten får ej användas i närheten av en mikrovågsugn eller en mobiltelefon.

Användning

När du startar apparaten, se till att sladden inte sträcks, för att inte påverka eller störa avlösningen av vägningen.

1 – JUSTERA HÖJDEN PÅ DINA TILLBEHÖR

Tillbehören är försedda med ett system för justering i höjdlid i förhållande till skålens eller bägarens botten för bästa resultat.

- Koppla ur apparaten.
- Lyft multifunktionshuvudet med hjälp av upplåsningsknappen (a3) och sätt in vispen eller mixerkniven eller degkroken i multifunktionshuvudet (a4).
- Håll den i läge, skruva sedan upp muttern (med hjälp av en skruvnyckel).
- Sänk ner apparatens huvud (a4) genom att trycka ned knappen (a3) tills ett klick hörs.
- Justera höjden genom att skruva på axeln. Placera tillbehören i bästa läge, d.v.s. så nära skålens eller bägarens vägg som möjligt, utan att denna vidrörs.
- Lyft på nytt apparatens huvud (a4), håll vispen eller mixerkniven eller degkroken i läge och dra åt muttern.
- Före första användning, diska alla delar av tillbehören med vatten och lite diskmedel. Skölj och torka.
- Ställ apparaten på en plan, ren och torr yta. Koppla sedan in apparaten.
- För att sätta igång apparaten finns flera möjligheter:

• **Momentanfunktion (pulse):** Vrid hastighetsvredet (a1) till läge Pulse (a2) gång på gång för bästa kontroll av beredningen.

• **Kontinuerlig gång:** Vrid hastighetsvredet (a1) till önskat läge från 1 till 12 beroende på beredning.

Hastigheten kan ändras under beredningen.

• **Stopp:** Vrid tillbaka knappen (a1) till 0.

Viktigt: Apparaten kan endast starta om locket (a6) är låst.

Apparatens funktioner

VÄGNING

Denna funktion ersätter en våg och gör det möjligt att väga ingredienserna som du använder upp till sammanlagt 4 kg.

- Placera maskinen på en vågrät och ren arbetsbänk.
- Placera den rostfria skålen (b1), den hopsatta mixern (d), den hopsatta minihackaren (f) eller den hopsatta kvarnen (g) i rätt läge.

- Tryck på Tara-knappen (a10), "0" visas i displayen (a11), håll i önskad mängd.
- För att väga varje ingrediens separat, tryck på Tara-knappen (a10) för att återgå till 0 mellan varje ingrediens.

. TIMER

Denna funktion ger dig möjlighet att:

1- Mäta tiden som maskinen är igång: när ingredienserna väl har vägts och locket är på plats, kommer sekunderna att börja räknas så fort hastighetsvredet (a1) vrids på.

2 - Ställ in en funktionstid mellan 0 och 16 minuter. För detta:

När ingredienserna väl vägts och locket är på plats, tryck på knappen ▲ eller ▼ (a12) på timern, displayen visar 0 (a11).

För att ställa in tiden, tryck på knappen ▲ för att öka inställningen eller knappen ▼ för att minska den (a12).

- För längre tider: håll knappen nertryckt och inställningen ändras snabbare.

- För kortare tider eller för att finjustera: tryck snabbt flera gånger på knapp ▲ eller knapp ▼.

- För att snabbare ställa in en tid: håll knappen ▲ eller knappen ▼ nertryckt tills önskad tid visas.

- För att gå direkt från maxtiden 16 min till noll: håll knappen ▲ nertryckt i 2 sekunder.

- För att gå direkt från noll till 16 min: håll knappen ▼ nertryckt i 2 sekunder.

- För att avbryta en tidsinställning: tryck samtidigt på knapparna ▲ och ▼.

När du vrider hastighetsvredet (a1) börjar nedräkningen i displayen. Apparaten stannar när den inställda tiden har förflutit.

Du har också möjlighet att stoppa apparaten när du önskar genom att vrida tillbaka knappen (a1) till 0.

2 – BLANDA/KNÅDA/VISPA/FINVISPA (c)

Beroende på ingrediens, kan skålen (b) användas för att bereda upp till 2 kg deg eller smet.

TILLBEHÖR:

. Skål (b1),

. Lock (b2),

. Degkrok (c1) mixerkniv (c2) eller visp (c3).

MONTERING

- Tryck på knappen (a3) för att låsa upp multifunktionshuvudet (a4) och placera det i lodrätt läge.
- Lås fast skålen (b1) vid apparaten och lägg i ingredienserna med hjälp av vägningsfunktionen enligt ovan.
- Placera locket (b2) på huvudet (a4) med matningsöppningen på framsidan av apparaten.
- Montera fast önskat tillbehör (c1, c2 eller c3) vid drivuttaget (a7): tryck in tillbehörets skaft och vrid ett kvarts varv mot dig för att låsa det i sitt läge (se bild 2.2).
- Sänk ned multifunktionshuvudet (a4) till vägrätt läge genom och tryck på knappen (a3) igen (ett klick hörs).
- Försäkra dig om att täcklocket (a6) är korrekt fastsatt på drivuttaget (a5) genom att vrida det medsols (se bild 2.3).

Observera : Användningen av skyddet är inte obligatoriskt. Det skyddar mot stänk.

ANVÄNDNING:

Ställ in funktionstiden enligt beskrivningen i avsnittet TIMER eller starta apparaten direkt genom att vrida hastighetsvredet (a1) till önskat läge för det aktuella receptet.

- Apparaten startar omedelbart.

Du kan lägga till ingredienser genom öppningen i locket (b2) under beredningens gång.

- För att stoppa maskinen, vrid tillbaka knappen (a1) till 0 eller vänta tills timern stoppar apparaten automatiskt.

- Råd

. Knåda

- Använd degkroken (c1) **vid hastighet 1 till 4.**

Du kan knåda:

- upp till 2 kg tung deg (för vitt bröd, mordeg etc.)
- upp till 1,3 kg deg för mörkt bröd, fullkornsbröd, rågbröd, klibröd (upp till 750 g mjöl åt gången)

. Blanda

- Använd mixerkniven (c2) **vid hastighet 1 till 12**.

Du kan blanda upp till 2 kg smet (sockerkaka, ugnspannkaka, kex etc.).

- **Använd aldrig mixerkniven (c2) för att knåda deg.**

. Vispa

- Använd vispen (c3) **vid hastighet 1 till 12**.

• Du kan bereda majonnäs, aioli, såser, äggvitor (upp till 10 äggvitor), vispgräddor (upp till 500 ml).

- **Använd aldrig vispen (c3) för att knåda deg eller blanda smet.**

DEMONTERING:

- **Vänta tills apparaten stannat helt.**
- Tryck på knappen (a3) för att låsa upp multifunktionshuvudet (a4) och placera det i lodrätt läge.
- Lossa tillbehöret (c1), (c2) eller (c3) från multifunktionshuvudet genom att vrida tillbehöret ett kvarts varv bakåt.
- Ta bort locket (b2).

3 – BLANDA/FINMIXA (BEROENDE PÅ MODELL) (d)

Beroende på ingrediensernas beskaffenhet, kan du bereda blandningar på upp till 1,5 liter i mixern (d).

TILLBEHÖR:

- . Hopsatt mixer (d).

MONTERING:

Sätt samman knivarna (d1) med packningen (d2) och koppla ihop dem genom att vrida dem medsols ett kvarts varv i botten på bägaren (d3) (bägaren skall stå i upprätt läge).

- Sänk ned multifunktionshuvudet (a4) till vågrätt läge och tryck på knappen (a3) igen (ett klick hörs).
- Vrid täcklocket (a6) vid drivuttaget (a5) motsols för att låsa upp det och ta bort det.
- Försäkra dig om att apparaten står helt still innan mixern låses fast (d).
- Montera fast mixern (d) och lås fast den i korrekt läge genom att vrida den medsols.

- Lägg ingredienserna i mixerbägaren och väg dem enligt beskrivningen i avsnittet VÄGNING. Sätt sedan på locket (d4) försett med måttkoppen (d5).

ANVÄNDNING

- Ställ in funktionstiden enligt beskrivningen i avsnittet TIMER eller starta apparaten direkt genom att vrida hastighetsvredet (a1) till önskat läge för det aktuella receptet.

För en bättre kontroll av blandningen, använd Pulse-funktionen (a2).

Du kan lägga till ingredienser genom hålet för måttkoppen (d5) under beredningens gång.

- **Kör inte mixern tom i mer än 1 minut.**

- Råd

Du kan bereda:

- . finmixad buljong, krämiga soppor, såser, fruktmos, milkshake och cocktails.
- . lätta smetar (pannakakssmet, frityrsmet, lätt kaksmet etc.).

- **Häll aldrig kokande vätska i mixern.**

DEMONTERING

- Vänta tills apparaten stannat helt innan du skruvar loss mixern genom att vrida den motsols. Lås fast täcklocket (a6) vid drivuttaget (a5).

4 – HACKARE (BEROENDE PÅ MODELL) (e)

TILLBEHÖR:

- . Hopsatt hackarhuvud (e).

MONTERING

- Grip kvarnhuset (e1) i matarröret med den största öppningen uppåt.
- För in matarskruven (e2) (med drivstiften först) i kvarnhuset (e1) (se bild 4.1).
- Passa in knivarna (e3) på axeln med de vassa kanterna uppåt.
- Placera önskad hålskiva (e4 ou e5) på knivarna (e3) och para ihop de två stiften med de två skårorna på kvarnhuset (e1) (se bild 4.2).
- Skruva fast muttern (e6) helt på kvarnhuset (e1).

- Kontrollera montaget. Axeln får inte ha något fritt spelrum och får inte heller kunna sätta igång sig själv.
- Placera multifunktionshuvudet (a4) i vågrätt läge (ett klick hörs).
- Avlägsna täcklocket (a9) från drivuttaget (a8) (se bild 4.3).
- Håll det hopsatta hackarhuvudet (e), lutande mot dig, mot drivuttaget (a8), och skjut in det helt. Sätt tillbaka matarröret i lodrätt läge genom att vrida det bakåt tills det tar stopp (se bild 4.4).
- Placera det löstagbara matarbordet (e8) på matarröret (se bild 4.5).

ANVÄNDNING OCH DEMONTERING:

- Placera en uppsamlingskål framför apparaten för att ta emot den hackade maten.
- Vrid hastighetsvredet till läge 12 för att sätta igång apparaten.
- För ner köttbitarna i matarröret bit för bit med hjälp av mataren (e7). **Tryck aldrig ner ingredienserna med fingrarna eller andra redskap.**
- För att stoppa apparaten, vrid hastighetsvredet på 0 och vänta tills apparaten **stannat helt**.
- Lossa hackarhuvudet genom att vrida det åt monteringsmotsatta håll.

- Råd

- Förbered hela mängden mat som skall hackas (för kött, avlägsna ben, brosk och senor och skär det i bitar).
- När du har hackat klart, kan du köra igenom några bitar bröd för att trycka ut all den malda maten.

5 – FINHACKA SMÅ MÄNGDER (BEROENDE PÅ MODELL) (f och g)

TILLBEHÖR:

. Hopsatt minihackare (f) eller hopsatt kvarn (g).

MONTERING:

- Sänk ner multifunktionshuvudet (a4) till vågrätt läge och tryck på knappen (a3) (ett klick hörs).

- Lås upp och avlägsna täcklocket (a6) vid drivuttaget (a5) genom att vrida det motsols.
- Lägg ingredienserna i skålen (f2) eller (g2), skruva fast locket (f1) och (g1) på skålen medsols.
- Försäkra dig om att apparaten står helt still innan det hopsatta tillbehöret (f) eller (g) kopplas in vid drivuttaget (a5). För att skruva fast det, vrid det medsols.

Om locket inte har skruvats fast korrekt, fungerar inte apparaten.

ANVÄNDNING OCH DEMONTERING:

- Vrid hastighetsvredet (a1) till önskad hastighet.
- Apparaten startar omedelbart.
- För en bättre kontroll av blandningen, använd Pulse-funktionen (a2).

Med minihackaren (f) kan du:

- Hacka upp mat på några sekunder: vitlöksklyftor, örter, persilja, torkad frukt, bröd, skorpor till ströbröd, skinka etc.,
- Göra puréer till barnmat,
- Maximal mängd torkad frukt (hasselnötter, mandel etc. 100 g).

Minihackaren är inte avsedd för hårda ingredienser som kaffe.

Med kvarnen (g) kan du:

- Hacka på några sekunder: koriander, peppar, torkade fikon, aprikoser etc.

Du kan till exempel hacka 100 g torkade aprikoser på 5 sekunder.

Kvarnen är inte avsedd för hårda ingredienser som kaffe.

- För att stoppa apparaten, vrid hastighetsvredet (a1) till hastighet 0.
- Vänta tills apparaten har **stannat helt** innan du skruvar loss tillbehöret motsols. Sätt tillbaka och läs fast täcklocket (a6) vid drivuttaget (a5) genom att vrida det medsols.

Rengöring

- Koppla ur apparaten.
- Sänk aldrig ner motorenheten (a) i vatten och skölj den inte under rinnande vatten. Torka den med en torr eller lätt fuktad trasa.

- För att förenkla rengöringen, skölj snabbt av tillbehören efter användning. Demontera mixertillbehöret helt. Hantera knivarna försiktigt, du kan lätt skära dig.
- Tvätta, skölj och torka tillbehören (samtliga kan diskas in i diskmaskinen, förutom hackarhuvudets metalldelar: kvarnhus (e1), matarskruv (e2), kniv (e3), hålskivor (e4 och e5), mutter (e6)).
- Hålskivorna (e4) och (e5) samt kniven (e3) bör hållas feta. Olja in dem med matfett.
- Om tillbehören har blivit fläckiga av ingredienserna (morötter, apelsiner etc.), gnugga med en trasa fuktad med matolja och diska därefter som vanligt.
- Mixern (d): håll varmt vatten med några droppar diskmedel i mixerbägaren. Stäng locket. Placera den på apparaten och tryck ett par gånger på Pulse-knappen. Ta bort bägaren och skölj den under rinnande vatten och låt den torka upp och ner. För att underlätta rengöringen ytterligare, i synnerhet vid tjockare beredningar, är det möjligt att demontera kniven/muttern. För att göra detta, vänd den tomma mixerbägaren upp och ner på ett plant underlag, skruva loss kniven/muttern ett kvarts varv och plocka försiktigt ut packningen.

Om apparaten inte fungerar?

| PROBLEM | ORSAK | LÖSNING |
|--|--|---|
| Produkten fungerar inte. | Sladden är inte inkopplad. | Koppla in apparaten i ett uttag med rätt spänning. |
| | Locket (a6) eller tillbehören är inte korrekt fastmonterade på multifunktionshuvudet (a4). | Kontrollera att locket (a6) och tillbehören är rätt monterade och placerade. |
| Omöjligt att blanda, knåda eller vispa mindre mängder. | Tillbehören sitter för långt från skälens väggar. | Justera tillbehörens höjd. Se avsnitt: Användning |
| Onormalt ljud. | Locket (a6) eller tillbehören är inte korrekt placerade på multifunktionshuvudet (a4). | Kontrollera att locket (a6) och tillbehören är korrekt monterade och placerade. |
| | Tillbehören går emot skälens botten. | Justera tillbehörens höjd. Se avsnitt: Användning. |

| PROBLEM | ORSAK | LÖSNING |
|--|---|--|
| Apparaten stannar under användning. Din apparat är utrustad med ett självutlösande belastnings- och drifttidskydd. | För stor mängd. | Återställ hastighetsvredet (a1) på 0. - Låt apparaten svalna i några minuter. - Ta ut en del av ingredienserna. Starta sedan apparaten igen. |
| | Du har låtit apparaten gå för länge (längre än 16 min). | Återställ hastighetsvredet (a1) på 0, låt apparaten svalna i några minuter, starta sedan apparaten igen. |
| Kniven i mixerbägaren kan inte rotera fritt. | Matbitarna är för stora eller för hårda. | Skär mindre bitar eller reducer mängden. Lägg till vätska. |
| Mixerbägaren läcker undertill. | Packningen sitter inte rätt, kniven/muttern är inte korrekt fastskruvade. | Placera packningen (d2) i rätt läge på kniven/muttern (d1) och skruva fast i botten på bägaren. |
| VÄGNINGS-funktionen fungerar inte. | Apparaten är igång. | För att väga måste apparaten stå stilla. |
| Inställningen av TIMER-funktionen fungerar inte. | Apparaten är igång. | För att ställa in tiden måste apparaten stå stilla. |

Matberedaren är utrustad med en mikroprocessor som kontrollerar och analyserar stabiliteten. I händelse av instabilitet reduceras motorns varvtal automatiskt, om instabiliteten kvarstår stannas motorn och "STOP" visas på displayen. För att starta apparaten på nytt, vrid tillbaka hastighetsvredet (a1) till läge "0". Du kan då välja önskad hastighet.

Bortskaffande av förpackningsmaterial och apparaten



Förpackningen innehåller endast miljövänligt material, som kan kastas enligt källsorteringen.

För hantering av uttjänt apparat, kontakta återvinningsstationen.

Skydda miljön!



Skydda miljön!

① Din apparat innehåller värdefulla material som kan återanvändas eller återvinnas.

➡ Lämna in den på en återvinningsstation.

Tillbehör

Du kan komplettera din matberedare genom att köpa följande tillbehör hos din återförsäljare eller hos en KRUPS serviceverkstad:

Metallskål

Skållock

Mixerbägare

Hackarhuvud

Minihackare

Kvarn

Degkrok

Mixerkniv

Ballongvisp

Suomi

Kiitämme sinua siitä, että olet valinnut tuotteen **KRUPSIN** valikoimasta. Tuote on tarkoitettu vain ruokien valmistamiseen kotikäytössä sisätiloissa.

Kuvaus

a Moottoriosia

- a1 Elektroninen nopeudensäätövalitsin
- a2 Pulse- asento (keskeytyvä käyttö)
- a3 Monitoimipään lukituksen avausnappi (a4)
- a4 Monitoimipää
- a5 Sekoituskulho / minisilppuri / jauhin
- a6 Aukon luukku a5
- a7 Sekoittavien lisälaitteiden aukko (taikinakoukku, monilankainen vispilä, sekoittaja)
- a8 Silppuripään aukko
- a9 Irrotettava luukku, silppuripään aukko
- a10 Taaranäppäin punnitusta varten
- a11 Painonäyttö (grammoina) ja aika (sekunteina ja minuutteina)
- a12 Ajustimen käyttöajan säätönäppäimet ▲ ja ▼

b Kulhokokonaisuus

- b1 Kulho ruostumatonta terästä
- b2 Kansi

c Sekoittavat lisälaitteet

- c1 Taikinakoukku
- c2 Sekoittaja
- c3 Monilankainen vispilä

d Sekoituskulho (mallista riippuen)

- d1 Terän ja irrotettavan mutterin kokonaisuus
- d2 Käännettävä tiiviste
- d3 Kulho ruostumatonta terästä
- d4 Kansi
- d5 Annostelukorkki

e Silppuripää (mallista riippuen)

- e1 Metallirunko
- e2 Ruuvi
- e3 Terä
- e4 Ritilä, isot aukot

- e5 Ritilä, pienet aukot
- e6 Mutteri
- e7 Syöttökappale
- e8 Metallitaso

f Minisilppuri (mallista riippuen)

- f1 Kansi
- f2 Kulho

g Jauhin (mallista riippuen)

- g1 Kansi
- g2 Kulho

h Lasta

i Taikinalleikkuri

Ostamasi mallin lisälaitteet näkyvät pakkauksen päällä olevassa etiketissä.

Turvaohjeita



- Lue käyttöohje tarkasti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa: käyttöohjeen vastainen käyttö vapauttaa KRUPSIN kaikesta vastuusta.
- Älä jätä laitetta toimimaan yksin, erityisesti, jos paikalla on pieniä lapsia tai vammaisia.
Tarkista, että laitteen syöttöjännite vastaa sähköverkon jännitettä.
- Virheellinen sähköliitos kumoaa takuun.**
- Laite tulee kytkeä maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos sinun on käytettävä jatkojohtoa. Sen tulee olla varustettu maadoitetulla pistokkeella ja sinun tulee varmistaa, että kukaan ei pääse sotkeutumaan siihen.
- **Laitteesi on tarkoitettu vain ruoan valmistamiseen kotona sisätiloissa.**
- Irrota laite aina sähköverkosta, kun et enää käytä sitä tai kun puhdistat sitä.
- Älä käytä laitetta, jos ei toimi kunnolla tai se on vahingoittunut. Käännä tässä tapauksessa valtuutetun KRUPS- huoltokeskuksen puoleen (katso listaa huoltokirjasessa).
- Kaikki muut toimenpiteet kuin puhdistus ja tavallinen kunnossapito tulee antaa valtuutetun KRUPS- huoltokeskuksen tehtäväksi.
- Älä laita upota, sen sähköjohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

- Älä anna syöttöjohdon roikkua lasten ulottuvilla tai olla kosketuksissa laitteen kuumien osien kanssa, lämmönlähteen lähellä tai terävällä kulmalla.
- Jos laitteen sähköjohto tai pistoke on vahingoittunut, laitetta ei saa käyttää. Vaihdata ne valtuutetussa KRUPS-huoltokeskuksessa vaarojen välttämiseksi (katso oheista kirjasta).
- Älä laita metallia sisältäviä lisälaitteita mikroaaltouuniin.
- Käytä oman turvallisuutesi vuoksi vain laitteeseesi sopivia KRUPS- lisälaitteita ja varaosia.
- Ota sekoituskulho (d) pois ennen monitoimipään (a4) lukituksen avausnäppäimen (a3) käyttöä.
- **Käytä aina syöttökappaletta (e7)** silppuamispään (e) kanssa ohjaamaan ruoka-aineita aukon kautta, **älä koskaan käytä sormiasi**, haarukkaa, veistä tai muuta esinettä. Älä koske liikkuvia esineitä.
- Kasittele lisäteriä (d e f g) varovasti: **ne ovat hyvin teräviä**.
- Älä koske vispilään tai taikinakoukkuun laitteen ollessa käynnissä.
- **Älä koskaan käytä lastaa laitteen ollessa toiminnassa.**
- **Älä ota lisälaitteita pois, ennen kuin laite on täysin pysähtynyt.**
- Älä anna pitkien hiusten, huivien, kravattien jne.. roikkua laitteen yläpuolella sen ollessa toiminnassa.
- **Älä koskaan laita työvälineitä (lusikoita, lastaa...) kannen aukon (b2) tai (d4) sisään.**
- Älä käytä sekoituskulhoa ilman kantta.
- **Käytä vain yhtä lisälaitetta kerrallaan.**
- Laitetta ei saa käyttää mikroaaltouuniin tai matkapuhelimen lähellä.

Käyttöönotto

1 – SÄÄDÄ LISÄLAITTEITTESI KORKEUS

Lisälaitteesi on varustettu korkeudensäätöjärjestelmällä suhteessa kulhon pohjaan, jotta saat parhaan mahdollisen tuloksen.

- Irrota laite sähköverkosta.

- Nosta päätä lukituksen avausnäppäimen (a3) avulla ja laita vispilä tai sekoittaja tai taikinakoukku monitoimipäähän (a4) kiinni.
- Pidä siitä kiinni, löysää sitten mutteria (käytä kiintoavainta).
- Laske laitteen pää (a4) alas, paina näppäintä (a3) (kuulet naksahduksen).
- Säädä korkeus kääntämällä akselia. Laita lisälaite ihanteelliseen asentoon eli mahdollisimman lähelle kulhon seinää, mutta se ei saa koskea seinään.
- Nosta laitteen pää (a4) uudelleen, pidä kiinni vispilästä tai sekoittimesta tai taikinakoukusta ja kiristä mutteri.
- Pese kaikki lisälaitteet saippuavedellä ennen ensimmäistä käyttöä. Huuhtelee ja kuivaa.
- Aseta laite tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle pinnalle, kytkä laite sitten sähköverkkoon.
- Laitteen käynnistämiseksi sinulla on useita vaihtoehtoja:
 - **Keskeytyvä käyttö (Pulse):** Käännä säätövalitsin (a1) Pulse- asentoon (a2) hetkittäin, jotta voisit paremmin hallita valmisteitasi.
 - **Jatkuva käyttö:** Käännä säätövalitsin (a1) haluttuun asentoon 1 - 12 valmisteen mukaan.

Voit muuttaa asentoa valmistuksen aikana.

- **Pysäytys:** Vie valitsin (a1) asentoon 0.

Tärkeää: Laite ei voi käynnistyä, ellei luukku (a6) ole lukittuna.

Laitteen toiminnot

Käynnistäessäsi laitettasi varmista, että johto ei ole jännittynyt, sillä se saattaa vaikuttaa tai häiritä punnituksen lukemista.

PUNNITUSTOIMINTO

Tämä toiminto korvaa vaa'an, sen avulla voit punnita valmistamisessa käyttämäsi ruoka-aineet aina 4 kg:n kokonaispainoon asti.

- Aseta laite vaakasuoralle puhtaalle työtasolle.
- Laita ruostumattomasta teräksestä valmistettu sekoituskulho (b1), ruostumattomasta teräksestä valmistettu sekoituskulhokokonaisuus (d), minisilppuriin

ja kulhon muodostama kokonaisuus (f) tai jauhimen ja sekoituskulhon muodostama kokonaisuus (g) paikoilleen.

- Paina taaranäppäintä (a10), näyttöön (a11) ilmestyy «0», täytä haluttuun tasoon asti.
- Voit punnita jokaisen ruoka-aineen, paina joka kerta taaranäppäintä (a10) palataksesi asentoon 0.

. AJASTINKÄYTTÖ

Tämän käytön avulla voit:

1- Määrittää käyttöajan: kun ainekset on punnittu ja kannet asetettu lisälaitteille, voit kääntää valitsinta (a1), sekunnit juoksevat näytössä ja voit näin määrittää tarvittavan ajan saadaksesi haluamasi tuloksen.

2 - Ohjelmoida käyttöajaksi 16 min tai vähemmän. Tätä varten:

Kun ainekset on punnittu ja kannet laitettu lisälaitteille, paina ajastimen valitsinta ▲ tai ▼ (a12), 0 ilmestyy näyttöön (a11).

Ohjelmoidessasi aikaa paina näppäintä ▲ ajan lisäämiseksi tai näppäintä ▼ sen vähentämiseksi (a12).

- Pitkä aika: anna sormesi jäädä näppäimelle, ajan juokseminen nopeutuu.

- Lyhyt aika tai säädön täsmentäminen: paina valitsinta ▲ tai ▼ vain muutaman sykäyksen verran.

- Ajan täsmentäminen nopeammin: pidä valitsinta ▲ tai ▼ painettuna, kunnes saat halutun ajan.

- Jos haluat palata suoraan maksimijasta 16 min nollaan: pidä sorme painettuna 2 sekuntia valitsimella ▲.

- Siirtyäksesi nollassa 16 minuuttiin: paina sormella 2 sekuntia valitsinta ▼.

- Ajan perumiseksi: paina yhtä aikaa 1 sekunti valitsimia ▲ ja ▼.

Heti kun käännät valitsinta (a1), ajan lasku alaspäin ilmestyy näyttöön, laitteesi pysähtyy heti, kun ohjelmoitu aika on kulunut loppuun. Voit myös pysäyttää laitteen halutessasi kääntämällä valitsimen (a1) asentoon 0.

2 – SEKOITTAMINEN/VAIVAAMINEN/VATKAAMINEN/EMULGOINTI (c)

Ruoka-aineista riippuen kulhon (b) ja sen kannen avulla voi valmistaa jopa 2 kg taikinaa.

TARVITTAVAT LISÄLAITTEET:

- . Kulho (b1),
- . Kansi (b2),
- . Taikinakoukku (c1) sekoittaja (c2) tai vispilät (c3).

LISÄLAITTEIDEN ASENNUS

- Paina nappia (a3) avataksesi monitoimipään (a4) lukituksen, laita pää pystysuoraan asentoon.
- Lukitse kulho (b1) laitteelle ja laita ainekset siihen punniten ne punnitustoiminnon kohdalla kuvatulla tavalla.
- Laita kansi (b2) päälle (a4) täyttöreialle laitteen etuosassa.
- Laita haluttu lisälaitte (c1, c2 tai c3) aukolle (a7), paina valitun lisälaitteen varsi sisään ja kierrä neljänneskierto itsesi päin lisälaitteen lukitsemiseksi paikoilleen. (katso kuva 2.2)
- Laita monitoimipää (a4) vaakasuoraan asentoon painamalla uudelleen valitsinta (a3) (kuulet naksahduksen).
- Varmista, että luukku (a6) on kunnolla kiinni aukolle (a5), kierrä myötäpäivään. (katso kuva 2.3)

Suojan käyttö suotavaa. Se suojaa roiskeilta sekä heijastuksilta.

KÄYNNISTYS:

Ohjelmoi käyttöaika kuten ajastinkäytössä on kuvattu tai käynnistä heti kääntämällä valitsin (a1) valmistuksessa tarvittavaan nopeuteen.

- Laite käynnistyy välittömästi.

Voit lisätä ruoka-aineita kannessa (b2) olevan aukon kautta valmistuksen aikana.

- Laitteen pysäyttämiseksi käännä valitsin (a1) asentoon 0 tai odota, kunnes laite pysähtyy automaattisesti, jos käytät ajastinta.

- Neuvoja:

. Vaivaaminen

- Käytä vaivaamiseen tarkoitettua lisälaitetta (c1) **nopeus 1 - 4**.

Voit vaivata:

- jopa 2 kg raskasta taikinaa (valkoinen leipä, murotaikina, piirastaikina...)

- jopa 1,3 kg tumman leivän taikinaa, täysjyvätaikinaa, ruistaikinaa, lesetaikinaa (jopa 750g taikinaa yhdellä kertaa)

. **Sekoittaminen**

• Käytä sekoitinta (c2) **nopeus 1 - 12**.

Voit sekoittaa jopa 2 kg kevyttä taikinaa (piiraita, pikkuleipiä...).

• **Älä koskaan käytä sekoittajaa (c2) vaivaamaan raskaita taikinoita.**

. **Vatkaaminen/emulgointi**

• Käytä monilankaista vispilää (c3) **nopeus 1 - 12**.

• Voit valmistaa majoneesia, alioli- kastiketta, kastikkeita, valkuaisvaahtoa (jopa 10 kananmunaa), kermavaahtoa (jopa 500 ml).

• **Älä koskaan käytä monilankaista vispilää (c3) vaivaamaan raskaita taikinoita tai sekoittamaan kevyitä taikinoita.**

LISÄLAITTEIDEN PURKAMINEN:

• **Odota, että laite on pysähtynyt täysin.**

• Avaa monitoimipää (a4) näppäimen (a3) avulla ja laita pää pystysuoraan.

• Irrota lisälaite (c1), (c2) tai (c3) monitoimipäästä, käännä lisälaitetta neljänneskierto taaksepäin.

• Ota kansi (b2) pois.

3 – HOMOGENOINTI/SEKOITTAMINEN (MALLISTA RIIPPUEN) (d)

Ruoka-aineiden ominaisuuksista riippuen sekoituskulhossa (d) voi valmistaa jopa 1,5 litraa sekoitusta.

KÄYTETTÄVÄT LISÄLAITTEET:

. Sekoituskulho laitteineen (d).

LISÄLAITTEIDEN ASENNUS:

Liitä terät (d1) tiivisteeseen (d2) ja kiinnitä ne kiertämällä kulhoa (d3) neljänneskierto myötäpäivään (kulhon tulee olla täysin pystyssä).

• Käännä monitoimipää (a4) vaakasuoraan asentoon kääntämällä nappia (a3) (kunnes kuulet naksahduksen).

• Avaa aukon (a5) luukku (a6) ja poista se kääntämällä sitä vastapäivään.

• Varmista, että laite on täysin pysähtynyt ennen sekoituskulhon ja sen laitteiden lukitsemista (d).

• Lukitse sekoituskulho laitteineen (d) kääntämällä sitä myötäpäivään.

• Laita ruoka-aineet kulhoon, punnitse ainekset punnituskappaleessa kuvatulla tavalla, laita sitten annostelukorkilla (d5) varustettu kansi (d4) paikoilleen.

KÄYNNISTYS

• Ohjelmoi käyttöaika ajastintoiminnossa kuvatulla tavalla tai käynnistä laite kääntämällä valitsinta (a1) valmistuksessa haluttuun asentoon.

• Jotta voisit hallita sekoitusta paremmin, käytä Pulse- asentoa (a2).

• Voit lisätä ruoka-aineita annostelukorkin (d5) aukon kautta valmistuksen aikana.

• **Älä käytä sekoituskulhoa tyhjänä yli 1 minuuttia.**

Ohjeita

Voit valmistaa:

. hienoksi sekoitettuja keittoja, hedelmäsurvoksia, pirtelöitä, cocktaileja.

. kevyitä taikinoita (räiskäleet, munkit, clafoutis- piiras...).

• **Älä koskaan täytä sekoituskulhoa kiehuvalle nesteelle.**

LISÄLAITTEEN PURKU

• Odota, että laite on täysin pysähtynyt, ennen kuin otat sekoituskulhon pois, irrota se kiertämällä vastakkaiseen suuntaan ja laita luukku (a6) paikoilleen, lukitse se aukolle (a5).

4 – SILPPUAMINEN (MALLISTA RIIPPUEN) (e)

KÄYTETTÄVÄT LISÄLAITTEET:

. Silppuamispää laitteineen (e).

LISÄLAITTEIDEN ASENNUS

• Ota rungon (e1) aukosta kiinni, laita suuri aukko ylöspäin.

- Laita ruuvi (e2) (ohjaushakaset ensin) runkoon (e1). (katso kuva 4.1)
- Laita terä (e3) akselille leikkaavat ruodot ylöspäin.
- Laita valitsemasi ritilä (e4 tai e5) terälle (e3) laita kiinnityshakaset rungon kahdelle aukolle (e1). (katso kuva 4.2)
- Ruuvaa mutteri (e6) kiinni runkoon (e1).
- Tarkista asennus. Akselissa ei saa olla välystä eikä se saa kääntyä ympäri.
- Laita monitoimipää (a4) vaakasuoraan asentoon. (kuulet naksahduksen)
- Ota aukon (a8) luukku (a9) pois. (katso kuva 4.3)
- Laita silppuripää (e) laitteineen kallelleen itseäsi kohti päin aukkoa (a8), laita silppuripää paikoilleen pohjaan asti. Käännä silppuripään aukko pystysuoraan lukitukseksi kääntämällä sitä taaksepäin. (katso kuva 4.4)
- Laita irrotettava taso (e8) aukolle. (kats kuva 4.5)

KÄYNNISTYS JA PURKAMINEN

- Lait salaattikulho laitteen eteen valmiin tuloksen ottamiseksi talteen.
- Käynnistä laite kääntämällä nopeusvalitsin nopeudelle 12.
- Laita liha aukosta sisään pala kerrallaan, käytä syöttökappaletta (e7). **Älä koskaan työnnä aineksia sisään sormien tai työvälineiden avulla.**
- Käännä valitsin asentoon 0 laitteen pysäyttämiseksi ja odota, kunnes laite on **täysin pysähtynyt**.
- Irrota silppuripää kiertämällä vastakkaiseen suuntaan asennukseen nähden.

Ohjeita:

- Valmista kaikki silputtavat ruoka-ainekset (poista lihasta luut, rustot ja hermot ja leikkaa se palasiksi).
- Valmistuksen lopussa voit laittaa muutaman palan leipää laitteen läpi, jotta saisit kaiken jauhetun aineksen ulos.

5 – PIENTEN MÄÄRIEN SILPPUAMINEN HYVIN HIENOKSI (MALLISTA RIIPPUEN) (f ja g)

KÄYTETTÄVÄ LISALAITTE:

. Minisilppuri laitteineen (f) tai jauhin laitteineen (g).

LISALAITTEIDEN ASENNUS:

- Laita monitoimipää (a4) vaakasuoraan asentoon painamalla valitsinta (a3) (kunnes kuulet naksahduksen).
- Avaa lukitus ja ota aukon (a5) luukku (a6) pois kiertämällä vastapäivään.
- Laita ainekset kulhoon (f2) tai (g2), lukitse kansi (f1) ja (g1) kulholle, lukitse kiertämällä myötäpäivään.
- Varmista, että laite on täysin pysähtynyt, ennen kuin asetat minisilppurin (f) tai jauhimen (g) laitteineen aukolle (a5). Lukitse kääntämällä myötäpäivään.

Jos kansi ei ole paikoillaan tai se on huonosti lukittu kulholle, laite ei toimi.

KÄYNNISTYS JA PURKAMINEN

- Käännä valitsin (a1) haluttuun nopeuteen.
- Laite käynnistyy välittömästi.
- Jotta voisit säädellä sekoitusta paremmin, käytä Pulse- asentoa (a2).

Minisilppurin avulla voit (f):

- Silputa muutamassa sekunnissa: valkosipulinkynsiä, yrttejä, persiljaa, kuivia hedelmiä, leipää, korppuja korppujauhoja varten, kinkkua...),
- Valmistaa lasten soseita,
- Maksimimäärä kuivia hedelmiä (manteleita, pähkinöitä...100g).

Tätä minisilppuria ei ole tarkoitettu jauhamaan kovia tuotteita kuten kahvia.

Jauhimen avulla voit (g):

- Silputa muutamassa sekunnissa: korianteria, pippuria, viikunoita, kuivia aprikooseja...

Esim.: voit silputa 100g kuivia aprikooseja 5 sekunnissa.

Tätä jauhinta ei ole tarkoitettu jauhamaan kovia tuotteita kuten kahvia.

- Laitteen pysäyttämiseksi käännä valitsin (a1) asentoon 0.
- Odota, että laite on **täysin pysähtynyt**, ennen kuin otat minisilppurin pois, irrota se kääntämällä vastakkaiseen suuntaan ja laita luukku (a6) paikoilleen, lukitse se aukolle (a5).

Puhdistus

- Irrota laite sähköverkosta.
- Älä upota moottoriosaa (a) veteen tai laita sitä juoksevan veden alle. Pyyhi se hyvin kevyesti kostutetulla kostealla kankaalla.
- Jotta puhdistus olisi helpompaa, huuhtele lisälaitteet nopeasti niiden käytön jälkeen. Pura silppuripää kokonaan. Käsittele teriä varovasti, voit saada niistä haavan.
- Pese, huuhtele ja kuivaa lisälaitteet huolellisesti (ne voi laittaa astianpesukoneeseen lukuun ottamatta silppuripään metalliosia: runko (e1), ruuvi (e2), terä (e3), ritilät (e4 ja e5), mutteri (e6)).
- Ritilät (e4) ja (e5) sekä terä (e3) tulee pitää rasvattuina. Voitele ne ruokaöljyllä.
- Jos lisälaitteet värjäytyvät ruoka-aineiden vaikutuksesta (porkkanat, appelsiini, ...), hankaa niitä ruokaöljyn kastetulla kankaalla, puhdistu ne sitten tavalliseen tapaan.
- Sekoituskulho (d): kaada sekoituskuolhon kuumaa vettä, johon on lisätty joitain tippoja nestesaippuaa. Sulje kansi, laita kulho paikoilleen laitteelle ja anna joitain käyttöimpulsseja. Kun olet ottanut kulhon pois, huuhtele se juoksevalla vedellä ja anna kuivua (kulho ylösalaisin). Jotta puhdistus olisi helpompaa erityisesti paksujen valmistaiden kohdalla, voit purkaa sekoituskuolhon terän ja mutterin muodostaman kokonaisuuden. Tätä varten sinun on käännettävä tyhjä sekoituskuolho tasaiselle alustalle, avaa terän ja mutterin muodostama kokonaisuus neljänneskierroksen verran ja ota tiiviste varovasti talteen.

Mitä tehdä, jos laite ei toimi?

| ONGELMA | SYYT | RATKAISUT |
|------------------|---|---|
| Laitte ei toimi. | Pistoke ei ole kiinni. | Kytke pistoke oikean jännitteen omaavaan pistorasiaan. |
| | Luukku (a6) tai lisälaitteet eivät ole kunnolla paikoillaan monitoimipäällä (a4). | Varmista, että luukku (a6) ja lisälaitteet ovat kunnolla paikoillaan tai koottu oikein. |

| ONGELMA | SYYT | RATKAISUT |
|---|--|---|
| Et voi sekoittaa, vaivata, vatkata tai emulgoida pieniä määriä. | Lisälaitteet ovat liian kaukana kulhon pohjasta (b1). | Säädä lisälaitteiden korkeutta. Katso kappaletta: käyttöönotto. |
| Käyntiääni ei ole normaali. | Luukku (a6) tai lisälaitteet ovat huonosti paikoillaan. | Varmista, että luukku (a6) ja lisälaitteet ovat kunnolla paikoillaan. |
| | Lisälaitteet koskevat kulhon pohjaan. | Nosta lisälaitteita ylemmäs. Katso kappaletta: käyttöönotto. |
| Laitte pysähtyy käydessään. Laitte on varustettu suojaominnolla, jos kuormitus on liian suuri ja käyttöaika liian pitkä. | Liian paljon aineita. | Laita valitsin (a1) asentoon 0. - Anna laitteen jäähtyä muutama minuutti. - Ota osa aineista pois. Käynnistä laite sitten uudelleen. |
| | Olet antanut laitteen toimia liian pitkään (aika yli 16min). | Aseta valitsin (a1) asentoon 0, anna laitteen jäähtyä joitain minuitteja ja käynnistä uudelleen. |
| Sekoituskuolhon terä pyörii huonosti. | Ruoka-aineiden palaset ovat liian isoja tai liian kovia. | Pienennä paloja tai vähennä ruoka-aineiden määrää. Lisää nestettä. |
| Sekoituskuolhon alaosa vuotaa. | Tiiviste ei ole kunnolla paikoillaan, terän ja mutterin kokonaisuus on huonosti lukittu. | Aseta tiiviste (d2) uudelleen terän ja mutterin kokonaisuudelle (d1) ja lukitse kulholle. |
| Punnitus toiminto ei toimi. | Laitte on käytössä. | Laitteen tulee olla pysähtynyt punnitusta varten. |
| Ajastintoiminnon ohjelmoi ei toimi | Laitte on käytössä. | Laitteen tulee olla pysähtynyt käyttöajan säätöä varten. |

Keittiölaitteesi on varustettu mikroprosessorilla, joka kontrolloi ja analysoi stabiiliutta. Jos laite ei ole stabiili, moottorin käyntinopeus laskee automaattisesti, jos epävakaus jatkuu, moottori sammuu ja näyttöön tulee "STOP". Laitteen

käynnistämiseksi uudelleen sinun tulee laittaa kiertovalitsin (a1) asentoon "0". Voit valita haluamasi nopeuden.

Pakkausmateriaalin ja laitteen heittäminen pois



Pakkauksessa on pelkästään ympäristön kannalta vaaratonta materiaalia, ja sen voi heittää pois voimassa olevien kierrätys sääntöjen mukaisesti.

Heittäessäsi laitetta pois sinun tulee kääntyä kuntasi vastaavan viranomaisen puoleen.



Huolehtikaamme ympäristöstä!

① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

➔ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Lisälaitteet

Voit tehdä laitteestasi itsellesi sopivan hankkimalla seuraavat lisälaitteet omalta jälleenmyyjältäsi tai valtuutetusta KRUPS-huoltokeskuksesta:

Metallikulho

Kulhon kansi

Sekoituskulho

Silppuripää

Pienoissilppuri

Jauhin

Taikinakoukku

Sekoitin

Monilankainen vispilä

