

# KRUPS

PERFECT MIX

FR

EN

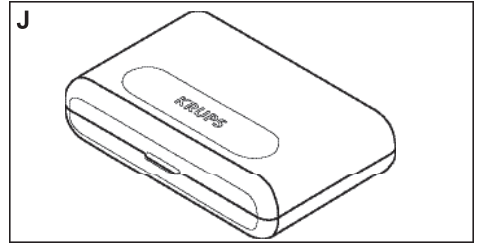
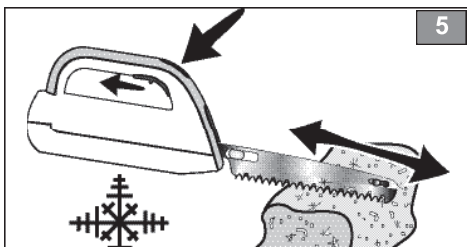
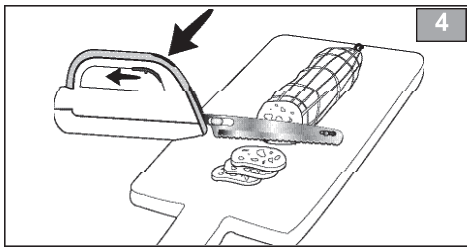
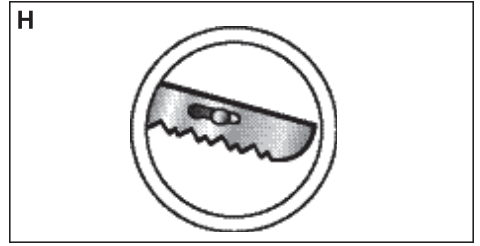
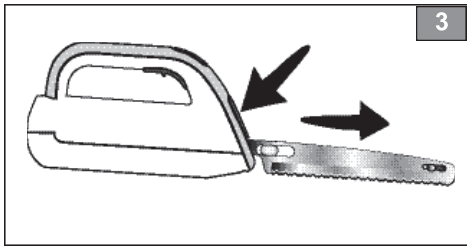
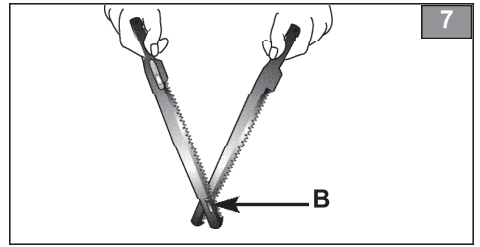
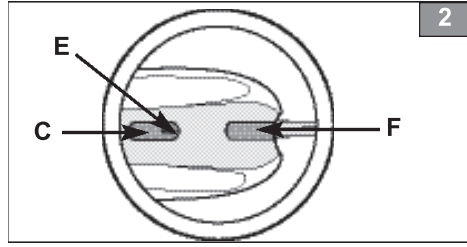
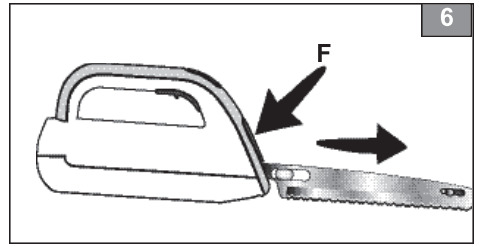
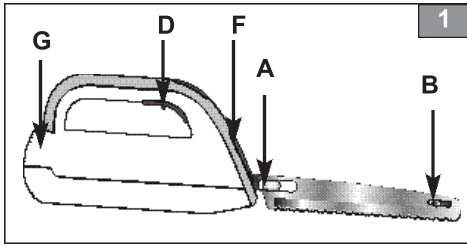
DE

NL

IT



[WWW.KRUPS.COM](http://WWW.KRUPS.COM)



## DESCRIPTION

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>A</b> Garde de lame               | <b>G</b> Bloc moteur                     |
| <b>B</b> Rivet de lame               | <b>H</b> Paire de lames universelles     |
| <b>C</b> Interrupteur marche / arrêt |  |
| <b>D</b> Interrupteur sécurité       | <b>Accessoires (selon modèle) :</b>      |
| <b>E</b> Voyant lumineux             | <b>I</b> Paire de lames spécial surgelés |
| <b>F</b> Bouton d'éjection des lames | <b>J</b> Boîte de rangement              |

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

## UTILISATION

1. L'appareil étant **DEBRANCHÉ**, les lames sont dans leur étui de protection (tranchant vers le bas), introduisez - les doucement dans le bloc moteur (**G**) et poussez sur les gardes (**A**) jusqu'au verrouillage (clic audible) (**fig.3**). Ensuite, enlevez avec précaution l'étui de protection des lames.  
**Attention** : Les lames sont très coupantes. Soyez vigilant lors de toute manipulation de celles-ci.
2. **Pour trancher avec les lames universelles (fig.4) :**  
Branchez l'appareil. Le voyant (**E**) s'allume. Mettez en marche en actionnant la sécurité sous l'interrupteur de la poignée et en pressant sur l'interrupteur (**C**). Posez les lames sur l'aliment à trancher en appuyant. Commencez à découper fermement à partir de la croûte, en allant vers le bas des aliments. Les lames restent parallèles à la surface de coupe. N'essayez jamais de couper des os.  
– Lames universelles spécialement étudiées pour améliorer la coupe et notamment celle des aliments à croûte (pain, viande, ...).
3. **Pour trancher avec les lames spécial surgelés (fig.5) (selon modèle) :**  
Branchez l'appareil. Mettez en marche en pressant sur l'interrupteur (**C**) et en actionnant la sécurité sous l'interrupteur de la poignée. Posez les lames sur l'aliment surgelé à trancher (poisson surgelé et viande surgelée) et effectuez un mouvement de va et vient pour faciliter la coupe.
4. Pour démonter les lames, **DEBRANCHEZ** l'appareil ; appuyez sur le bouton d'éjection (**F**) des lames en pinçant les gardes (**A**) et tirez pour les enlever du bloc moteur (**fig.6**).
5. Quand on arrête le moteur, le voyant reste allumé pour signaler qu'il faut **DÉBRANCHER** l'appareil avant d'enlever les lames et avant chaque nettoyage.
6. Temps de fonctionnement maximum : 15 min. – arrêt 1h.

## NETTOYAGE

- Prenez les deux lames par les extrémités non coupantes, séparez-les en extrayant le rivet **(B)** de la boutonnière **(fig 7)**.
- Lavez - les à l'eau chaude additionnée d'un produit pour la vaisselle.
- Vous pouvez également les passer au lave-vaisselle.
- Raccrochez les deux lames ensemble en glissant le rivet de l'une dans l'ouverture de l'autre **(fig.7)**. Les gardes de lames **(A)** doivent se trouver à l'extérieur.
- Remettez les lames dans l'étui de protection.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et essuyez-le soigneusement.
- L'appareil ne doit jamais être passé sous le robinet ni trempé dans l'eau.
- **Ranger l'appareil dans sa boîte de rangement (selon modèle).**

## DESCRIPTION

**A** Blade protection

**B** Blade rivet

**C** ON/OFF switch

**D** Safety catch

**E** Light

**F** Blade ejection button

**G** Motor unit

**H** Pair of universal blades

**Accessories (according to model):**

**I** Pair of special frozen food blades

**J** Storage box

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

## USE

1. First make sure the appliance is **UNPLUGGED** and make certain the blades are in their protection cover (cutting edge downwards), then introduce them gently into the motor unit **(G)** and push the blades inside their protection **(A)** until they lock (audible click) **(fig.3)**. Next, carefully remove the blade protection cover.  
**Caution:** the blades are extremely sharp. Always be careful when handling them.
2. **To cut using the universal blades (fig.4):**  
Plug in the appliance. The light **(E)** will come on. Start by activating the safety catch **(D)** under the handle and by pressing the "on-off" switch **(C)** located on the handle.
  - Place the blades on the food to be cut and press.
  - Start to cut firmly from the crust or rind going down into the food. The blades should remain parallel to the surface of the cut. Never try to cut bones.
  - Universal blades specially designed to improve cutting, in particular for food with a crust, rind or skin (bread, meat, etc.).

3. **To slice with the special frozen food blades (fig.5)(according to model):**
  - Plug in the appliance.
  - Start by activating the safety catch **(D)** under the handle and by pressing the “on-off” switch **(C)** located on the handle.
  - Place the blades on the frozen food (frozen fish and frozen meat) to be cut and move backwards and forwards to make cutting easier.
4. To remove the blades, **UNPLUG** the appliance, then press the blade ejection button **(F)** while pinching the blades **(A)** and carefully pull to remove them from the motor unit **(fig.6)**
5. When you stop the motor, the light will remain on to indicate that you should **UNPLUG** the appliance before removing the blades and before each cleaning operation.
6. Maximum operating time: 15 min. per hour.

## CLEANING

- Take the two blades by the noncutting ends and separate them to remove the rivet **(B)** from the slot **(fig 7)**.
- Clean them in hot water with added washing up liquid. You can also clean them in the dishwasher. Then hook the two blades together again and slide the rivet on one into the opening on the other **(fig.7)**, with the blade protections **(A)** on the outside. Return the blades to their protection case.
- Clean the appliance with a damp cloth and wipe it carefully.
- The appliance must never be put under the tap or soaked in water.
- Store the appliance away in its storage box (according to model).

## BESCHREIBUNG

**A** Messerschutz

**B** Niete

**C** Netzschalter

**D** Schutzschalter

**E** Lampe

**F** Messerauswurfknopf

**G** Motor

**H** Universalmesserpaar

**Zubehör (modellabhängig):**

**I** Spezialmesserpaar für Tiefkühlgut

**J** Aufbewahrungsbox

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät aus dem Hause KRUPS entschieden haben. Einer erfolgreichen Zubereitung steht damit nichts mehr im Wege.

## BETRIEB

1. Stellen Sie zunächst sicher, dass das Gerät **NICHT AN EINE STECKDOSE ANGESCHLOSSEN** ist und dass sich die Messer in der Schutzhülle (mit der Schneidkante nach unten zeigend) befinden. Setzen Sie sie danach vorsichtig in

den Motorantrieb **(G)** ein, schieben Sie die Messer in ihre Schutzvorrichtungen **(A)** hinein, bis sie (hörbar) einrasten **(Abb. 3)**. Nehmen Sie anschließend die Messerschutzhülle vorsichtig ab.

**Vorsicht:** Die Messer sind extrem scharf. Seien Sie bei der Handhabung immer sehr vorsichtig.

## 2. **Schneiden mit den Universalmessern (Abb. 4):**

Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose. Die Lampe **(E)** leuchtet nun auf. Betätigen Sie zunächst den Schutzschalter **(D)** unter dem Griff, und drücken Sie den Netzschalter **(C)** am Griff.

- Setzen Sie die Messer an den durchzutrennenden Nahrungsmitteln an, und üben Sie Druck nach unten aus.
- Schneiden fest von der Kruste oder Rinde aus in Abwärtsrichtung in das Schneidgut. Die Messer sollten immer parallel zur Schnittfläche bleiben. Versuchen Sie nicht, mit dem Gerät Knochen zu durchtrennen.
- Die Universalmesser sind speziell für das bessere Durchtrennen von Zutaten mit einer Kruste, Rinde oder Schale vorgesehen (Brot, Fleisch u. ä).

## 3. **Abschneiden von Scheiben mit den Spezialmessern für Tiefkühlgut (Abb. 5) (modellabhängig):**

- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose.
- Betätigen Sie zunächst den Schutzschalter **(D)** unter dem Griff, und drücken Sie den Netzschalter **(C)** am Griff.
- Setzen Sie die Messer am Tiefkühlgut (gefrorener Fisch und Tiefkühlfleisch) an, und führen Sie die Schnittbewegung vorwärts und rückwärts aus, um das Durchtrennen zu erleichtern.

## 4. Zum Entfernen der Messer **ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER** des Geräts aus der Steckdose. Betätigen Sie danach den Messerauswurfknopf **(F)**. Drücken Sie gleichzeitig die Messerseiten **(A)** zusammen und ziehen Sie vorsichtig daran, um sie aus dem Motorantrieb **(Abb. 6)** zu entfernen.

## 5. Wenn Sie den Motor abstellen, leuchtet die Lampe weiter, um darauf hinzuweisen, Sie den Netzstecker des Geräts vor jeder Reinigung **ZIEHEN** sollten und bevor die Messerklingen abmontiert werden.

## 6. Maximale Betriebsdauer: 15 Minuten pro Stunde.

# REINIGUNG

- Halten Sie die beiden Messer an den Enden ohne Klingen fest und trennen Sie sie voneinander. Dabei wird die Niete **(B)** aus der Öffnung **(Abb. 7)** gezogen.
- Reinigen Sie die Teile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Sie können die Teile auch in der Spülmaschine reinigen. Setzen Sie die beiden Messerseiten wieder zusammen, und führen Sie die Niete in die Öffnung des anderen Messers ein **(Abb. 7)**, . Der Messerschutz **(A)** muss auf beiden Seiten dabei außen sein. Bewahren Sie die Messer in der Schutzhülle auf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und wischen Sie es vorsichtig ab.
- Das Gerät darf auf keinen Fall unter den Wasserhahn gehalten oder in Wasser eingetaucht werden.
- Bewahren Sie das Gerät in der zugehörigen Aufbewahrungsbox (modellabhängig) auf.

## OMSCHRIJVING

- A Bescherming van het lemmet
- B Klinknagel lemmet
- C AAN/UIT-schakelaar
- D Veiligheidsvergrendeling
- E Lamp
- F Uitwerpknop lemmet

- G Motoreenheid
- H Paar universele lemmets

### Toebehoren (overeenkomstig model):

- I Paar speciale diepvrieslemmets
- J Opbergbox

Hartelijk dank dat u een apparaat uit de KRUPS serie hebt gekozen, dat u helpt het bereiden van voeding tot een succes te maken.

## GEBRUIK

1. Controleer eerst of **DE STEKKER VAN HET APPARAAT NIET IN HET STOPCONTACT ZIT** en controleer of de lemmets in hun beschermhuls zitten (de sijkant naar beneden), steek ze daarna voorzichtig in de motoreenheid (**G**) en duw de lemmets in hun bescherming (**A**) totdat ze (hoorbaar) vastklikken (**fig.3**). Verwijder daarna voorzichtig de beschermhuls van de lemmets.  
**Waarschuwing:** de lemmets zijn erg scherp. Wees altijd voorzichtig als u ze hanteert.
2. **Gebruik om te snijden de universele lemmets (fig. 4):**  
Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact. De lamp (**E**) gaat branden. Begin door het activeren van de veiligheidsvergrendeling (**D**) onder het handvat, en door op de “aan/uit”-schakelaar (**C**) op het handvat te drukken.
  - Zet de lemmets op de etenswaren die u wilt snijden en druk.
  - Begin te snijden vanaf de korst of de schil en dan dieper in de etenswaren. De lemmets moeten parallel blijven aan de bovenkant van de snede. Probeer in geen geval botten te snijden.
  - De universele lemmets zijn speciaal ontwikkeld om het snijden te verbeteren, in het bijzonder in etenswaren met een korst, schil, of vel (brood, vlees, enz.).
3. **Het snijden met de speciale lemmets voor diepvriesproducten (fig.5) (overeenkomstig model):**
  - Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact.
  - Begin door het activeren van de veiligheidsvergrendeling (**D**) onder het handvat, en door op de “aan/uit”-schakelaar (**C**) op het handvat te drukken.
  - Plaats de lemmets op het diepvriesproduct (diepvriesvis-en vlees) dat u wilt snijden en beweeg naar voren en terug om het snijden gemakkelijker te maken.
4. Trek, om de lemmets eruit te nemen **DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT** en druk daarna op de uitwerpknop voor de lemmets (**F**) terwijl u de lemmets (**A**) voorzichtig naar elkaar toe knijpt om ze uit de motoreenheid (**fig. 6**) te nemen.
5. Als u de motor uitzet blijft de lamp branden om aan te geven dat u **DE STEKKER NOG UIT HET STOPCONTACT MOET TREKKEN**, voordat u de lemmets eruit neemt en telkens voor het reinigen.
6. Maximale gebruiksduur: 15 min. per uur.

## REINIGING

- Pak de beide lemmets bij de niet-snijdende kant vast en draai ze uiteen om de klinknagel **(B)** uit de sleuf te nemen **(fig. 7)**.
- Was ze af in heet water met wat afwasmiddel. U kunt de lemmets ook in de vaatwasser afwassen. Haak de lemmets dan weer aan elkaar en schuif de popnagel op het ene in de sleuf in het andere **(fig.7)**, met de lemmetbescherming **(A)** aan de buitenkant. Doe de lemmets weer in hun beschermhuls.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek en veeg het zorgvuldig af.
- Het apparaat mag nooit onder de kraan worden gehouden of in worden gedompeld.
- Berg het apparaat op in de opbergbox (overeenkomstig het model).

## DESCRIZIONE

<b>A</b> Protezione della lama	<b>G</b> Unità motore
<b>B</b> Rivetto della lama	<b>H</b> Paio di lame universali
<b>C</b> Interruttore di accensione/spengimento	<b>Accessori (a seconda del modello):</b>
<b>D</b> Fermo di sicurezza	<b>I</b> Paio di lame speciali per cibo surgelato
<b>E</b> Luce	<b>J</b> Contenitore degli accessori
<b>F</b> Pulsante di espulsione della lama	

Grazie per aver scelto un apparecchio della gamma KRUPS che vi aiuterà a preparare ottime pietanze.

## FUNZIONAMENTO

1. Prima di tutto, verificare che l'apparecchio sia **SCOLLEGATO** e accertarsi che le lame siano nella loro custodia protettiva (il lato tagliente verso il basso), quindi introdurle delicatamente nell'unità motore **(G)** e spingere le lame nella loro protezione **(A)** fino al loro blocco (segnalato da un clic) **(fig.3)**. Quindi rimuovere con attenzione la copertura della lama.  
**Attenzione:** le lame sono estremamente affilate. Fare sempre attenzione durante la loro manipolazione.
2. **Per tagliare con le lame universali (fig. 4):**  
Collegare l'apparecchio. Si accenderà la spia **(E)**. Attivare il fermo di sicurezza **(D)** sotto l'impugnatura e premere il pulsante di accensione/spengimento **(C)** situato sotto l'impugnatura.
  - Posizionare le lame sull'alimento da tagliare e premere.
  - Iniziare a tagliare con decisione dalla crosta o dalla cotenna verso il centro dell'alimento. Le lame devono rimanere parallele alla superficie da tagliare. Non tentare di tagliare gli ossi.
  - Le lame universali sono progettate specificamente per migliorare il taglio, in particolare per gli alimenti con crosta, cotenna o pelle (pane, carne, ecc.)



3. **Per tagliare con le lame speciali per alimenti congelati (fig. 5) (secondo il modello):**
  - Collegare l'apparecchio.
  - Attivare il fermo di sicurezza **(D)** sotto l'impugnatura e premere il pulsante di accensione/spengimento **(C)** situato sotto l'impugnatura.
  - Posizionare le lame sull'alimento congelato (pesce surgelato o carne surgelata) da tagliare e muoverle avanti e indietro per facilitare il taglio.
4. Per rimuovere le lame, **SCOLLEGARE** l'apparecchio e premere il pulsante di espulsione delle lame **(F)** prendendole **(A)** e tirandole con attenzione per rimuoverle dall'unità motore **(fig.6)**
5. Wenn Sie den Motor abstellen, leuchtet die Lampe weiter, um darauf hinzuweisen, Sie den Netzstecker des Geräts vor jeder Reinigung **ZIEHEN** sollten und bevor die Messerklingen abmontiert werden.
6. Maximale Betriebsdauer: 15 Minuten pro Stunde.

## PULIZIA

- Afferrare le estremità non taglienti delle lame e separarle per rimuovere il rivetto **(B)** dalla fessura **(fig. 7)**.
- Pulirle con acqua calda e detersivo per piatti. È anche possibile lavarle in lavastoviglie. Unire nuovamente le due lame e far scorrere il rivetto di una nell'apertura dell'altra **(fig. 7)**, con la protezione della lama **(A)** verso l'esterno. Riposizionare le lame nella loro custodia protettiva.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido e asciugarlo accuratamente.
- L'apparecchio non deve essere immerso in acqua o pulito sotto l'acqua corrente.
- Riporre l'apparecchio nel suo contenitore (secondo il modello).

**FR** ..... p. 01

**EN** ..... p. 02

**DE** ..... p. 03

**NL** ..... p. 05

**IT** ..... p. 06