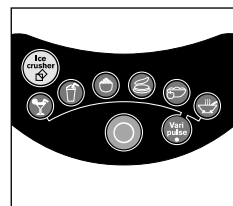
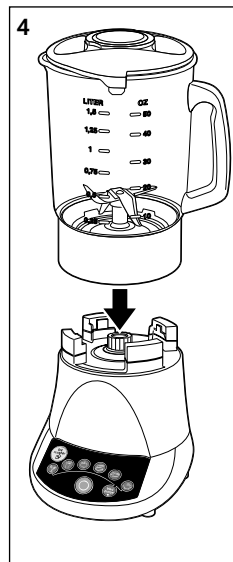
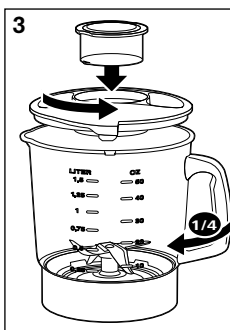
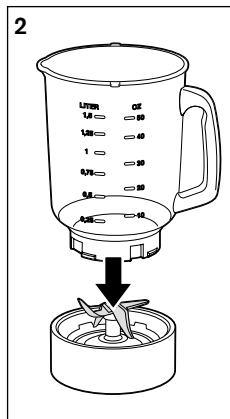
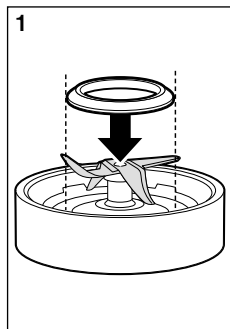
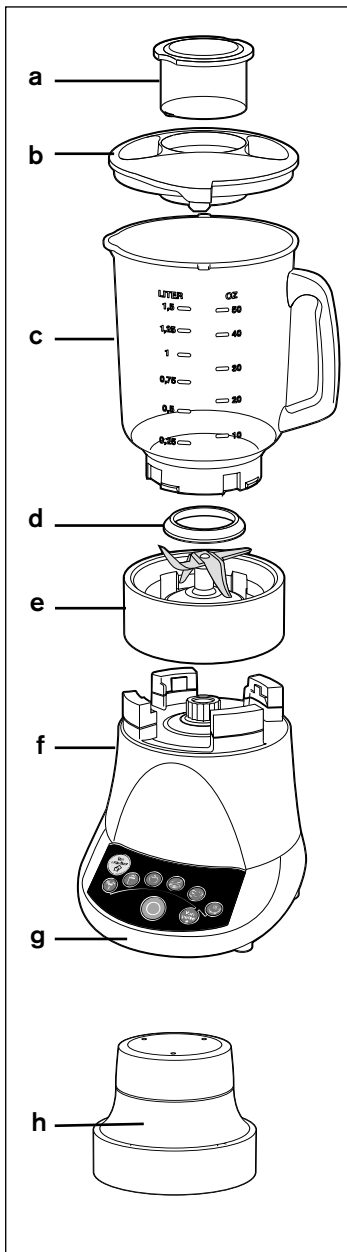


KRUPS



www.krups.com



Français

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

Description

a : Bouchon doseur	f : Corps de l'appareil
b : Couverture avec orifice central de remplissage	g : Rangement du cordon
c : Bol verre	Accessoire broyeur (selon modèles)
d : Joint silicone	h : Bol
e : Embase plastique avec lames en Inox	

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

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes de sécurité de base suivantes doivent toujours être respectées :

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en fonctionnement : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait KRUPS de toute responsabilité.**
- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, particulièrement en présence de jeunes enfants ou de personnes handicapées.**
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de l'installation électrique. **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage culinaire, à usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez toujours votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser, lorsque vous le nettoyez ou en cas de coupure d'électricité.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol mixer pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Manipulez les lames avec précaution, elles peuvent vous blesser.
- **N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un Centre Service agréé KRUPS (voir liste dans le livret service KRUPS).**
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre agréé (voir liste dans le livret service 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 à portée de mains des enfants, à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

- **Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées spécifiques adaptés à votre appareil.**
- Utilisez votre appareil sur une surface plane, propre et sèche.
- Ne faites jamais fonctionner le bol mixer sans ingrédients ou avec des produits secs uniquement, et n'y versez pas de liquides bouillants.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 3 minutes en marche continue. Attendez quelques minutes avant de le remettre en marche après 3 minutes de fonctionnement ininterrompu.
- Ne passez pas les accessoires dans un four à micro-ondes, et ne les stérilisez pas.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, les écharpes, les cravates, etc. ... au dessus des accessoires en fonctionnement.
- Utilisez toujours votre bol mixer avec son couvercle.

Précautions d'utilisation

- Lors du mélange d'ingrédients solides, coupez des morceaux de 2 centimètres de longueur maximum.
- Versez toujours les ingrédients liquides en premier dans le bol en verre avant d'ajouter les ingrédients solides, sans dépasser le niveau maximal indiqué :
 - 1.5 l pour les mélanges épais
 - 1.25 l pour les préparations liquides
- Pour ajouter des ingrédients lorsque le mélange est commencé, retirez le bouchon doseur du couvercle et faites passer les ingrédients par l'orifice de remplissage du couvercle.
- Si les ingrédients sont restés collés aux parois du bol lors du mélange, arrêtez l'appareil et débranchez-le.
- Retirez l'ensemble bol mélangeur du corps de l'appareil.
- A l'aide d'une spatule, faites tomber la préparation sur la lame.
- Ne mettez **JAMAIS** les mains ou les doigts dans le bol en verre ou à proximité de la lame.

Avant utilisation

- Avant d'utiliser votre mélangeur KRUPS pour la première fois, nettoyez le couvercle, le bol, le bouchon doseur et l'accessoire broyeur (selon modèle) avec de l'eau savonneuse pour enlever les éventuelles poussières dues à l'emballage.
- Rincez-les et séchez-les soigneusement.
- **N'immergez jamais le corps de l'appareil et ne le passez jamais sous l'eau.**

Instruction d'utilisation

Assemblage du bol en verre:

- **Mettez le joint silicone dans l'embase plastique, sur le fond.** Placez le bol en verre sur son embase et vissez d'un quart de tour **(1, 2, 3)**.
- Posez le bol en verre assemblé sur le corps de l'appareil **(4)**, deux positions sont possibles : poignée à droite ou à gauche.
- L'embase s'adapte parfaitement au corps de l'appareil, il n'est pas nécessaire de forcer ou de tourner pour la positionner convenablement.
- **Assurez-vous que le bol en verre est bien vissé dans son embase.**

- **NB: Afin d'assurer une sécurité maximum, l'embase seule ne peut faire fonctionner l'appareil. Il est nécessaire d'assembler au préalable le bol verre.**

Mise en service :

- Mettez tous les ingrédients dans le bol en verre. Pour un mélange plus homogène, introduisez d'abord les ingrédients liquides et faites fonctionner le mélangeur KRUPS un court instant avant d'introduire les ingrédients solides.
- Placez le couvercle sur le bol et verrouillez-le.
- Le couvercle doit toujours être en place lorsque l'appareil est en fonctionnement. Branchez l'appareil. Mettez en marche en appuyant sur la touche correspondant à la fonction désirée. Il est possible de changer de fonction en cours d'utilisation, sans arrêter l'appareil, par une simple pression sur la touche de la nouvelle fonction souhaitée. Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, retirez le bouchon doseur du couvercle et insérez les ingrédients par l'orifice de remplissage.

Touche « Vari-pulse »




- Pour utiliser la fonction « Vari Pulse», pressez la touche « Vari Pulse». Le voyant lumineux clignote. Pressez la touche « recette » de votre choix: tant que la pression sur la touche est maintenue, le mélangeur fonctionne. Relâchez et l'appareil s'arrête. Par pressions successives, on obtient un fonctionnement instantané qui permet de contrôler la finesse de la préparation. Pour annuler la fonction « vari-pulse », appuyez de nouveau sur la touche «Vari Pulse», le voyant s'éteint, la fonction « Vari Pulse» est désactivée.

Touche «AUTO-ICE»







- Pour piler de la glace, mettez les glaçons dans le bol et remettez en place le couvercle. **IL N'EST PAS NECESSAIRE D'AJOUTER DE L'EAU.**
- Utilisez la fonction glace pilée en appuyant sur la touche «AUTO ICE».
- Lorsque le mélange est terminé, arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche "OFF» (arrêt) Débranchez l'appareil. Retirez le bol en verre que lorsque l'appareil est arrêté et que les lames ne tournent plus.




Accessoire broyeur (selon modèles)





- L'accessoire broyeur vous permet de hacher en quelques secondes : coriandre, poivre, piment de Cayenne, abricots secs, etc.
- L'accessoire broyeur permet de traiter 60 g d'abricots secs en 10 secondes au maximum, en vitesse 
- Ne l'utilisez pas pour des préparations liquides.
- Si le modèle que vous venez d'acheter ne comprend pas l'accessoire broyeur, il est possible de vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre agréé KRUPS.



Accessoire broyeur réf 4974267

Conseils pratiques

REGLAGE	PREPARATIONS	COMMENTAIRES
	GLACE PILEE	Pour de la glace finement pilée, travaillez avec 6 à 10 gros glaçons maximum (niveau 1/3 l)
	GARAM MASALA	Mettez les ingrédients dans le bol en verre du mélangeur et travaillez jusqu'à l'obtention du résultat souhaité. Il est possible de passer à  en fin de préparation pour affiner.
	POTAGES	Mettez les ingrédients, crus ou cuits, dans le bol, sans dépasser le niveau de 1.5 l. Travaillez pendant 1 minute environ.
	COCKTAILS DE FRUITS FRAIS	Epluchez les fruits, enlevez les noyaux et les gros pépins. Coupez les fruits en gros morceaux. Mettez les ingrédients (fruits, jus et autres) dans le bol et travaillez jusqu'à ce que le mélange soit homogène (1 minute env.).
	SAUCES ET COULIS DE TOMATE	Mettez les ingrédients dans le bol en commençant par les liquides. Pour limiter les éclaboussures, prévoyez une quantité minimum qui couvre les couteaux
	PUREES DE LEGUMES CUITS	Mettez les légumes et un peu de jus de cuisson. Travaillez jusqu'à ce que la consistance désirée soit obtenue. Si la préparation est compacte, utilisez la fonction « Vari Pulse » pour faciliter le travail. N'hésitez pas à arrêter l'appareil en cours de préparation pour rabattre les ingrédients vers le couteau. Il n'est pas recommandé d'utiliser le mélangeur pour faire de la purée de pommes de terre.
	FARCES DE LEGUMES	Mettez tous les ingrédients dans le bol en commençant par les liquides. Si le mélange est épais, utilisez la fonction « Vari Pulse » pour faciliter le travail en début de préparation. N'hésitez pas à arrêter l'appareil en cours de préparation pour rabattre les ingrédients vers le couteau.

REGLAGE	PREPARATIONS	COMMENTAIRES
	PARMESAN ET FROMAGES DURS	<p>Coupez les fromages en gros cubes et travaillez jusqu'à obtenir la finesse désirée.</p> <p>Vous pouvez démarrer le travail en utilisant la fonction « Vari Pulse».</p>
	PAINS ET TERRINES DE POISSON	<p>Mettez tous les ingrédients dans le bol en commençant par les liquides. Si le mélange est épais, utilisez la fonction « Vari Pulse» pour faciliter le travail en début de préparation. N'hésitez pas à arrêter l'appareil en cours de préparation pour rabattre les ingrédients vers le couteau.</p>
	COMPOTES DE FRUITS CUITS COULIS DE FRUITS CRUS	<p>Mettez tous les ingrédients dans le bol.</p> <p>Pour limiter les éclaboussures, prévoyez une quantité minimum, qui couvre les couteaux.</p>
	PATES A CREPES, GAUFRES, BEIGNETS, CLAFOUTIS.	<p>Mettez tous les ingrédients dans le bol en terminant par la farine qui peut être ajoutée en une seule fois ou, progressivement en cours de mélange, par l'orifice de remplissage du couvercle. Ne dépassez pas 1.5 l de préparation.</p>
	PATES A TARTINER ET SAUCES DE SALADE A BASE DE FROMAGE BLANC OU DE YAOURT	<p>Commencez par hâcher grossièrement les produits durs et les herbes, en utilisant la fonction  puis ajoutez le fromage ou le yaourt et travaillez jusqu'à obtention d'une préparation homogène. N'hésitez pas à arrêter l'appareil en cours de préparation pour rabattre les ingrédients vers le couteau, si nécessaire.</p>
	MILK-SHAKES AVEC FRUITS (Framboise, banane, mangue...)	<p>Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur et travaillez jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Les meilleurs résultats sont obtenus avec 1/2 l de lait froid.</p> <p>La préparation augmentant de volume lors du mélange, utilisez au maximum 1 litre de lait.</p>

REGLAGE	PREPARATIONS	COMMENTAIRES
	OIGNONS, ECHALOTTES,	Coupez-les en 4 et travaillez jusqu'à obtenir la finesse souhaitée. N'hésitez pas à arrêter l'appareil en cours de préparation pour rabattre les ingrédients vers le couteau, si nécessaire. Quantité maxi réalisable : 300 g.
	NOIX, NOISETTES AMANDES	Mettez les fruits dans le bol du mélangeur et travaillez jusqu'à obtenir le hachage désiré. Pour une meilleure maîtrise du résultat, il est préférable de travailler par petites quantités : 50 à 100 g maximum.
	CRACKERS, BISCUITS, PAIN SEC, BISCOTTES	Coupez les ingrédients en gros morceaux. Mettez-les dans le bol du mélangeur et travaillez jusqu'à l'obtention du résultat souhaité. Pour un bon résultat, il est préférable de travailler par petites quantités : 40 à 50 g.
	GUACAMOLE	Mettez tous les ingrédients dans le bol en commençant par les plus liquides et travaillez jusqu'à ce que tout soit haché. Vous pouvez passer quelques secondes en fonction  en fin de préparation pour homogénéiser.
	MILK-SHAKES AU CAFE, AU CHOCOLAT, A LA VANILLE...	Mettez tous les ingrédients dans le bol et travaillez jusqu'à obtention d'un mélange homogène et mousseux. Les meilleurs résultats sont obtenus, avec 1/2 l de lait La préparation augmentant de volume lors du mélange, utilisez au maximum 1 litre de lait.
	MAYONNAISE	Mettez dans le bol l'oeuf, la moutarde, le vinaigre ou le jus de citron et le sel. Ajoutez le volume d'un bouchon doseur d'huile (75 ml). Travaillez jusqu'à ce que la mayonnaise ait pris. Ajoutez le reste de l'huile (200 ml) par petites quantités. Pour éviter les éclaboussures, arrêtez l'appareil à chaque fois que vous rajouter de l'huile.
	JUS DE FRUITS SURGELES	Mettez le bloc de jus de fruit surgelé et le volume d'eau recommandé dans le bol du mélangeur. Travaillez quelques secondes. Ne mélangez pas trop longtemps afin d'éviter la formation de mousse.
	PREPARATIONS INSTANTANNEES POUR REGIMES, DESSERTS... LAIT EN POUDRE...	Mettez tous les ingrédients dans le bol et travaillez 10 à 15 s maximum pour homogénéiser la préparation. Pour limiter la formation de mousse, il est également possible d'utiliser la fonction "Vari Pulse".

REGLAGE	PREPARATIONS	COMMENTAIRES
	VINAIGRETTES	Commencez par hacher les produits durs et les herbes s'il y en a en fonction  puis ajoutez le reste des ingrédients et travaillez pendant 15 à 20 s. Afin d'éviter les projections, le liquide à mélanger doit recouvrir le couteau (environ 250 ml).

Nettoyage

Assurez-vous que le mélangeur KRUPS est toujours débranché avant nettoyage. Lavez soigneusement le bol en verre et ses différents éléments (voir schéma) dans de l'eau chaude savonneuse et rincez abondamment.

N'utilisez pas de tampons à récurer susceptible de rayer le matériau.

Rincez et séchez soigneusement chaque élément.

Le bol verre, l'embase plastique avec lames en Inox et le corps de l'accessoire peuvent être lavés dans le lave-vaisselle : mettez les différents éléments désassemblés dans le lave vaisselle.

Attention :

Manipulez les lames avec beaucoup de précautions.

Elles sont tranchantes et peuvent être à l'origine de blessures.

Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.

N'immergez jamais le corps de l'appareil et ne le passez pas sous l'eau.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
Le produit ne fonctionne pas.	La prise n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise de même voltage.
	Le bol ou l'accessoire n'est pas correctement posé sur le corps de l'appareil	Vérifiez le bon positionnement du bol ou de l'accessoire
Vibrations excessives	Le produit n'est pas posé sur une surface plane	Placez le produit sur une surface plane
	Le bol ou l'accessoire n'est pas correctement posé sur le bloc moteur	Vérifiez le bon positionnement du bol ou de l'accessoire
Fuite du couvercle	Volume d'ingrédients trop important	Ne dépassez pas le niveau maximum du bol (1,5l pour les préparations épaisses et 1,25 l pour les préparations très liquides)
	Le couvercle n'est pas bien positionné	Verrouillez correctement le couvercle sur le bol mixer

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
Fuite par le bas du bol	Joint silicone manquant ou mal assemblé	Vérifiez la présence et le bon positionnement du joint
	Joint déformé ou détérioré	Remplacez le joint. Il est disponible dans un centre agréé KRUPS
Le couteau ne tourne pas facilement	Morceaux d'aliments trop grands ou trop durs	Réduisez la taille ou la quantité d'aliments. Ajoutez du liquide

Votre appareil ne fonctionne toujours pas?

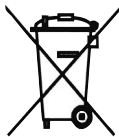
Débranchez-le et Adressez-vous à un centre service agréé KRUPS (voire liste des centres dans le livret « KRUPS SERVICES »).

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.

Produit électrique ou électronique en fin de vie



Participons à la protection de l'environnement !

-  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.

