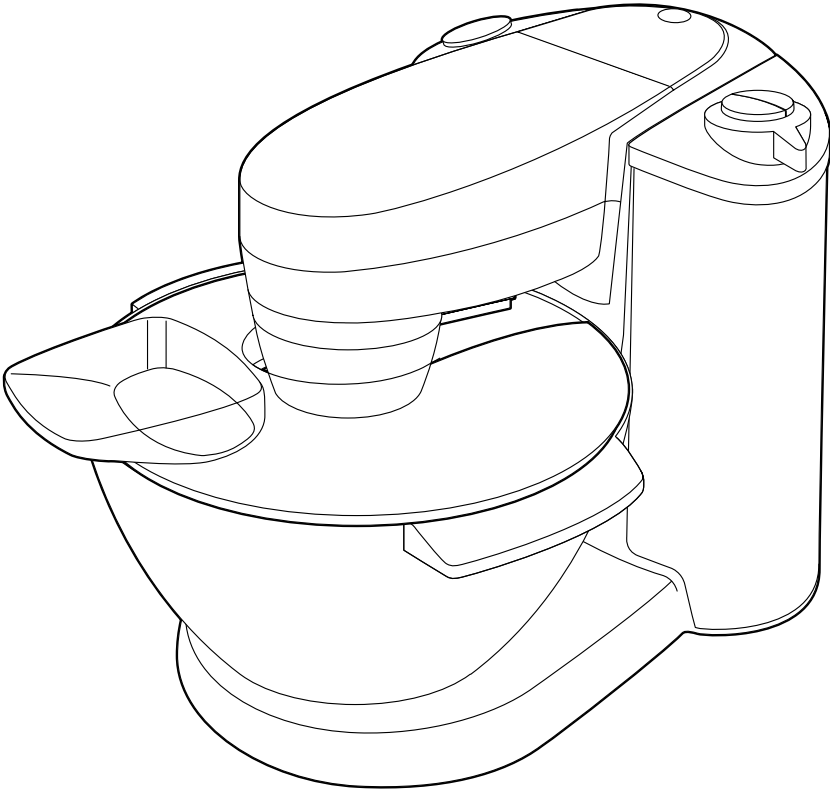
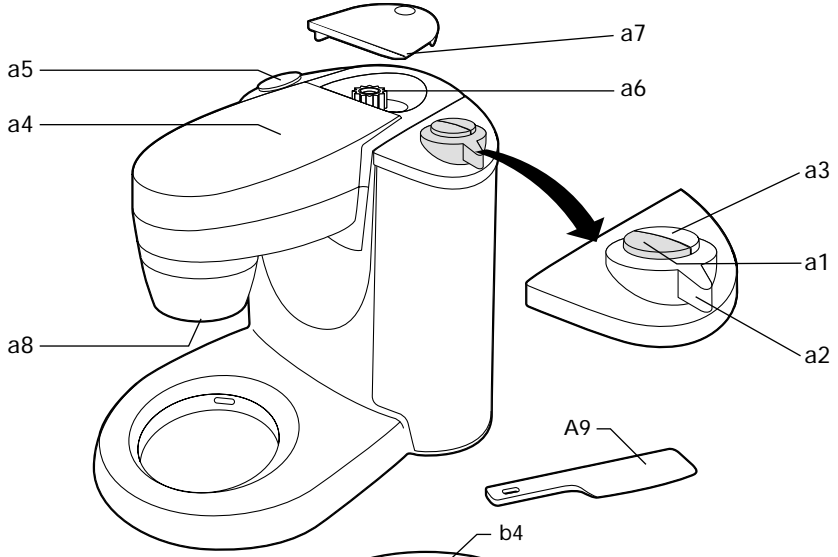


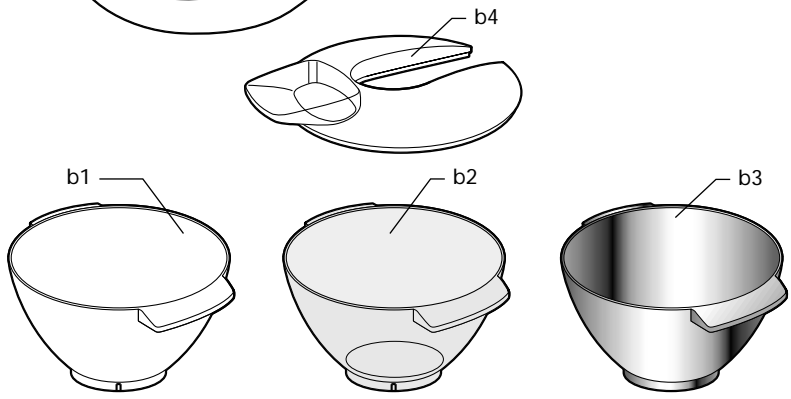
# KRUPS



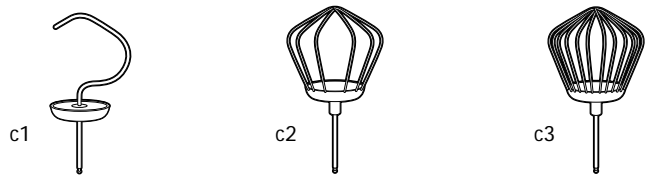
**a**

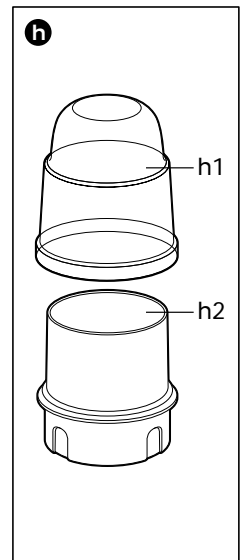
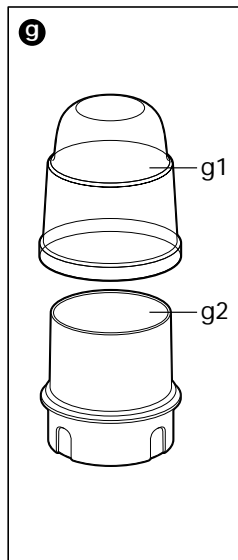
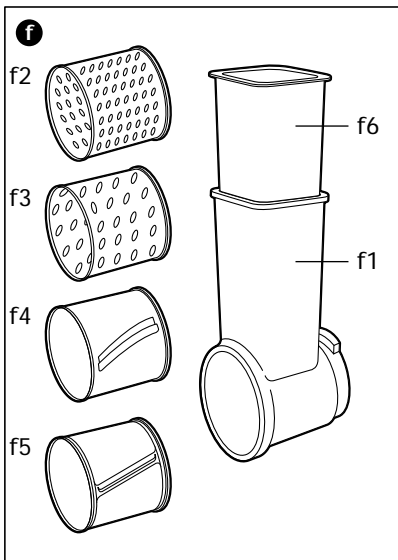
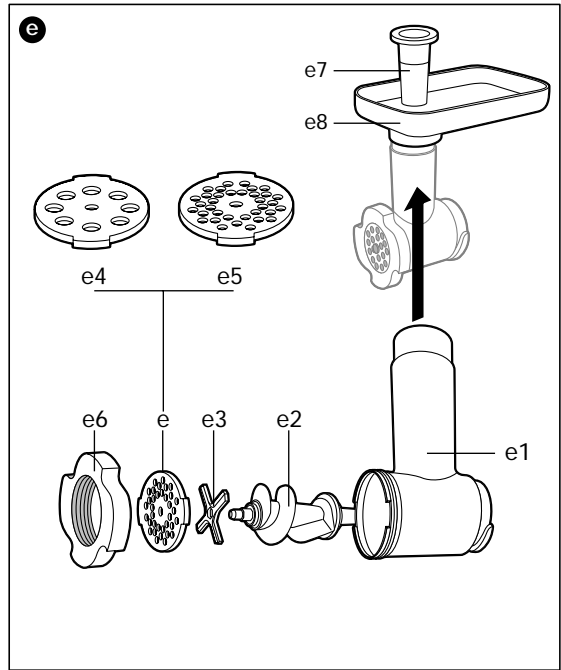
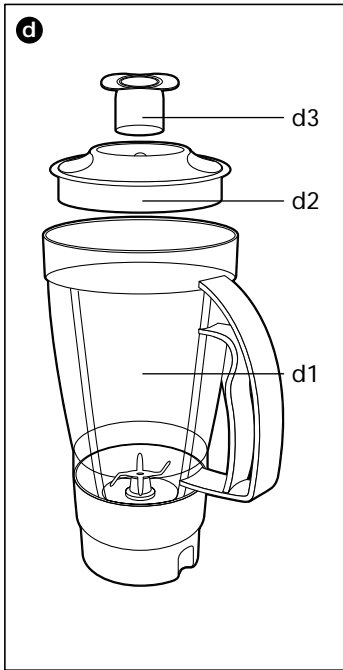


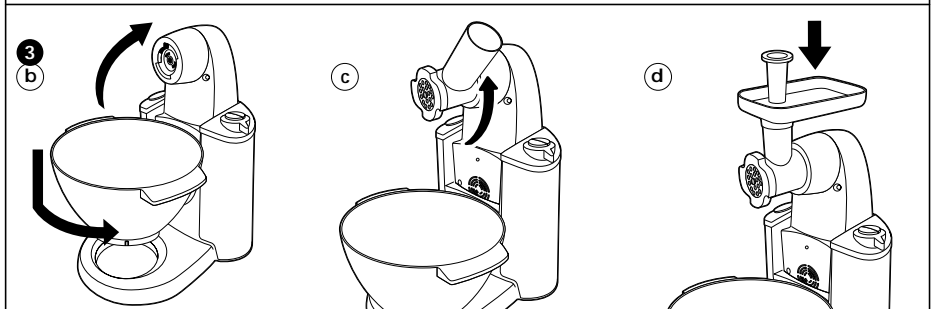
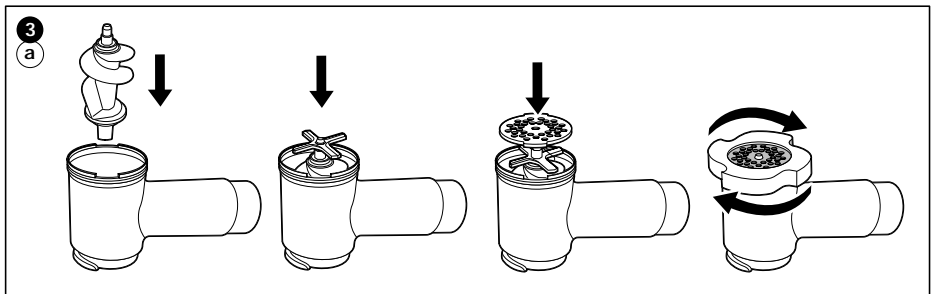
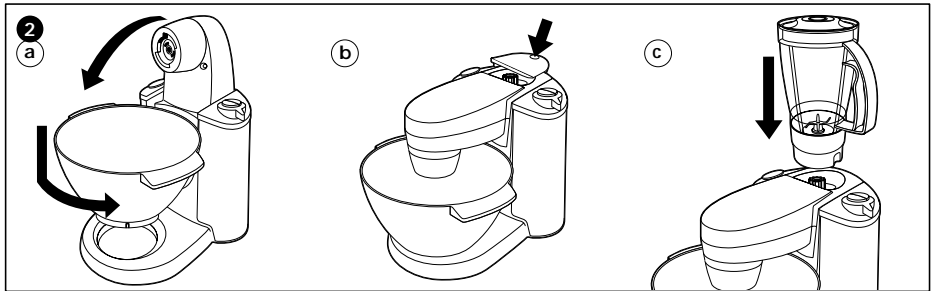
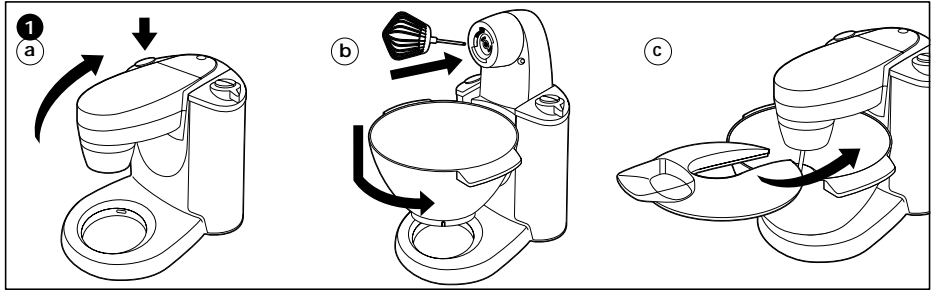
**b**

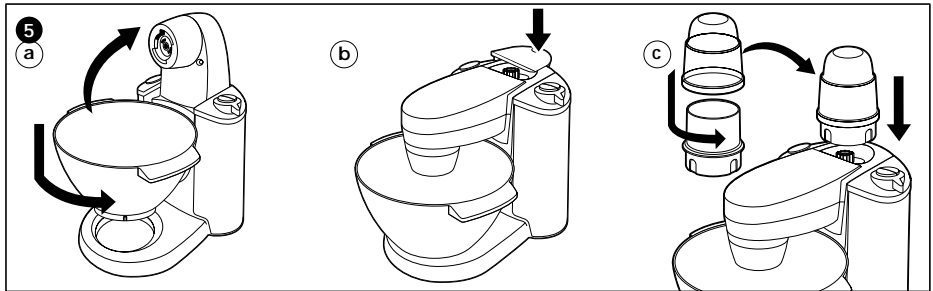
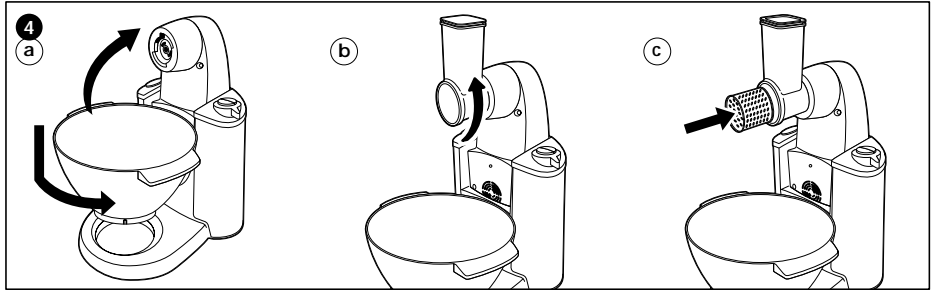


**c**









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 Touche marche/arrêt
- a2 Variateur électronique de vitesse
- a3 Touche «Pulse» (marche intermittente)
- a4 Tête multifonctions
- a5 Bouton de déverrouillage de la tête multifonctions (a4)
- a 6 Sortie bol mixer / mini-hachoir / broyeur
- a7 Couvercle de la sortie a6
- a8 Sortie accessoires mélangeurs/ tête hachoir / éminceur-râpeur
- a9 Spatule

#### **b Ensemble bol**

- b1 Bol plastique (selon modèle)
- b2 Bol plastique transparent (selon modèle)
- b3 Bol métal (selon modèle)
- b4 Couvercle

#### **c Accessoires mélangeurs**

- c1 Pétrin avec obturateur caoutchouc
- c2 Fouet 3 brins
- c3 Fouet multibrins

#### **d Bol mixer (selon modèle)**

- d1 Bol
- d2 Couvercle
- d3 Bouchon doseur

#### **e Tête hachoir (selon modèle)**

- e1 Corps
- e2 Vis
- e3 Couteau
- e4 Grille gros trous
- e5 Grille petits trous
- e6 Ecrou
- e7 Pousoir
- e8 Plateau

#### **f Eminceur/ râpeur (selon modèle)**

- f1 Corps
- f2 Tambour râper fin
- f3 Tambour râper épais
- f4 Tambour émincer
- f5 Tambour émincer en forme
- f6 Pousoir

#### **g Mini-hachoir (selon modèle)**

- g1 Couvercle
- g2 Bol

#### **h Broyeur (selon modèle)**

- h1 Couvercle
- h2 Bol

### 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.**
  - **Assurez-vous de la concordance du voltage.**
- Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- 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 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).
  - 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.

- 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 (d1) avant d'actionner le bouton de déverrouillage (a5) de la tête multifonctions (a4).
- **Quand vous voulez hacher, râper trancher, ... utilisez toujours les poussoirs (e7 ou f6) pour guider les aliments dans les cheminées, jamais les doigts, ni fourchette, ni cuillère, ni couteau ou tout autre objet. Ne touchez jamais les pièces en mouvement.**
- Manipulez les tambours (f2, f3, f4 ou f5) et les couteaux des accessoires (d,e, g et h) avec précaution : **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 (b4) ou (d2).
- Ne faites pas fonctionner le bol mixer sans couvercle.
- **N'utilisez qu'un accessoire à la fois.**

## Mise en service

- Sortez les accessoires de leur emballage et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse. Profitez-en pour explorer les différentes parties de votre appareil et mieux comprendre son fonctionnement.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, puis branchez votre appareil.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide. Ensuite, pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités :

- **Marche intermittente (pulse)** : Appuyez sur la touche (a3) par impulsions successives pour un meilleur contrôle des préparations.
- **Marche continue** : Appuyez sur la touche (a1).
- **Arrêt** : Appuyez sur la touche (a1).
- **Sélecteur de vitesse** : Sélectionnez une vitesse à l'aide du variateur de vitesse (a2). Vous pouvez la modifier en cours de préparation.

### Important :

- **L'appareil ne pourra démarrer que si la tête multifonctions (a4) est dans la position correspondant à l'accessoire utilisé.**

## Les fonctions de votre appareil

### MÉLANGER/PÉTRIR/BATTRE / ÉMULSIONNER/FOUETTER (1)

Selon la nature des aliments, les bols (b1, b2 ou b3) vous permettent de préparer jusqu'à 2 kg.

*Accessoires utilisés :*

- Bol (b1, b2 ou b3)
- Pétrin avec obturateur caoutchouc (c1) ou fouets (c2 ou c3)
- Couvercle (b4)

*Montage des accessoires :*

A l'aide du bouton (a5), déverrouillez la tête multifonctions (a4) et placez-la en position verticale **(1a)**.

- Verrouillez le bol (b1, b2 ou b3) sur l'appareil **(1b)**.
- Insérez l'accessoire (c1, c2 ou c3) sur la sortie (a8) **(1b)**.
- Ramenez la tête multifonctions (a4) en position horizontale en appuyant de nouveau sur le bouton (a5).
- Mettez alors les ingrédients dans le bol (b1, b2 ou b3).
- Positionnez le couvercle (b4) sur le bol **(1c)**.

Vous pouvez ajouter des aliments **par l'orifice du couvercle (b4)** en cours de préparation.

*Conseils :*

### **Pétrir**

- Utilisez l'accessoire pétrin (c1) avec son obturateur en caoutchouc, toujours à la vitesse 1 pendant environ 6 à 8 min.

Vous pouvez pétrir:

- jusqu'à 2 kg de pâte à pain blanc, pâte brisée, pâte sablée..
  - .Pain blanc de 850 gr (farines type 45 et 55): 500 gr de farine, 330 ml d'eau, 2 gr de levure de boulanger, sel.

- jusqu'à 1,3 kg de pâte à pain noir, pain complet, pain de seigle, pain de son ..
  - .Autres pains de 425 gr : 250 gr de farine (seigle, blé noir..), 175 ml d'eau, 5 gr de levure de boulanger, sel.

- **Attention :** En pétrissant des quantités élevées, l'appareil peut émettre un claquement. Celui-ci est normal, il est destiné à protéger l'appareil d'efforts trop importants.

### **Mélanger**

- Utilisez le fouet 3 brins (c2).

Vous pouvez mélanger jusqu'à 2 kg de pâte légère (quatre-quarts, clafoutis, biscuits) de vitesse 1 à 8 (env. 5 à 11 min).

- **N'utilisez jamais le fouet 3 brins (c2) pour pétrir les pâtes lourdes.**

### **Battre / émulsionner / fouetter**

- Utilisez le fouet multibrins (c3).

Vous pouvez préparer mayonnaise, aioli, sauces, blancs en neige (jusqu'à 8 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.**

*Mise en marche :*

- Réglez la vitesse à l'aide du variateur (a2).
- Appuyez sur la touche (a1) pour démarrer l'appareil.
- Pour l'arrêter, appuyez à nouveau sur la touche (a1).

*Démontage des accessoires :*

- **Attendez l'arrêt complet de l'appareil.**
- Retirez le couvercle (b4).
- A l'aide du bouton (a5), déverrouillez la tête multifonctions (a4) et placez-la en position verticale.

- Tirez l'accessoire (c1), (c2) ou (c3), en maintenant la tête multifonctions (a4), afin de le dégager.

### **HOMOGÉNÉISER/MÉLANGER/MIXER (selon modèle) (2)**

Selon la nature des aliments, le bol mixer (d) vous permet de préparer jusqu'à 1 litre.

*Accessoires utilisés :*

. Bol mixer (d)

*Montage des accessoires :*

- Ramenez la tête multifonctions (a4) en position horizontale en appuyant sur le bouton (a5) **(2a)**.

Avec le bol mixer (d) :

Basculez le couvercle (a7) en appuyant sur la partie arrière **(2b)**.

- Mettez les aliments dans le bol (d1) puis fermez avec le couvercle (d2) muni du bouchon doseur (d3).
- Placez le bol mixer sur la sortie (a6) **(2c)**.

*Conseils*

Vous pouvez préparer jusqu'à 1 litre :

. de potage finement mixé, de velouté, de crème, de compote, de milk-shake, de cocktail.

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

Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du bouchon doseur (d3) en cours de préparation.

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

*Mise en marche*

- Réglez la vitesse à l'aide du variateur (a2).
- Appuyez sur la touche (a1) pour démarrer l'appareil et appuyez à nouveau sur cette touche pour l'arrêter.
- Pour un meilleur contrôle du mixage, utilisez la touche «Pulse» (a3).

*Démontage de l'accessoire*

- Attendez l'arrêt complet de l'appareil pour retirer le bol mixer et refermez le couvercle de la sortie haute (a7).



## HACHER (selon modèle) (3)

*Accessoires utilisés :*

- . Bol (b1, b2 ou b3)
- . Tête hachoir (e)

*Montage des accessoires*

- Prenez le corps (e1) par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut **(3a)**.
- Introduisez la vis (e2) (les ergots d'entraînement en premier) dans le corps (e1).
- Emboitez 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).
- 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.
- A l'aide du bouton (a5), déverrouillez la tête multifonctions (a4) et placez-la en position verticale **(3b)**.
- Verrouillez le bol (b1, b2 ou b3) sur l'appareil.
- Présentez la tête hachoir face à la sortie (a8) de façon à ce que les deux ergots d'entraînement s'insèrent dans les deux fentes **(3c)**.
- Tournez la cheminée afin d'amener les oreilles du corps (e1) en face des encoches et poussez-la au fond de la sortie (a8).
- Ramenez la cheminée à la verticale en la tournant jusqu'au blocage.
- Placez le plateau amovible (e8) sur les ergots de la cheminée et verrouillez-le **(3d)**.

*Conseil :*

- 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.

*Mise en marche et démontage :*

- Réglez la vitesse sur 8 à l'aide du variateur (a2).
- Appuyez sur la touche (a1) pour démarrer l'appareil.

- Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (e7). **Ne poussez jamais avec les doigts ou avec des ustensiles.**
- Pour arrêter l'appareil, appuyez à nouveau sur la touche (a1) et attendez l'**arrêt complet** de l'appareil.
- Déverrouillez la tête hachoir dans le sens inverse du montage.

## ÉMINCER /RÂPER (selon modèle) (4)

*Accessoires utilisés :*

- . Bol (b1, b2 ou b3)
- . Eminceur/râpeur (f) avec tambour (f2,f3, f4 ou f5)

*Montage des accessoires*

- A l'aide du bouton (a5), déverrouillez la tête multifonctions (a4) et placez-la en position verticale **(4a)**.
- Verrouillez le bol (b1, b2 ou b3) sur l'appareil.
- Présentez le corps (f1) face à la sortie (a8) afin que les deux ergots d'entraînement s'insèrent dans les deux fentes **(4b)**.
- Tournez la cheminée afin d'amener les oreilles du corps (f1) en face des encoches et poussez-la au fond de la sortie (a8).
- Ramenez la cheminée à la verticale en la tournant jusqu'au blocage.
- Prenez le tambour choisi et insérez-le sur l'entraîneur de l'accessoire **(4c)**.

*Conseil :*

Vous pouvez :

- . râper finement : carottes, fromage avec le tambour (f2)
- . râper épais : betterave, céleri-rave avec le tambour (f3)
- . émincer : carottes, concombres, pommes de terre avec le tambour (f4)
- . émincer en forme : carottes et pommes de terre avec le tambour (f5)

*Mise en marche et démontage*

- Préparez toute la quantité d'aliments nécessaire.
- Réglez la vitesse de 5 à 8 à l'aide du variateur (a2).
- Appuyez sur la touche (a1) pour démarrer l'appareil.

- Placez les aliments dans la cheminée et appuyez avec le poussoir (f6). **Ne poussez jamais avec les doigts ou avec des ustensiles.**
- Pour arrêter l'appareil, appuyez à nouveau sur la touche (a1) et attendez l'**arrêt complet** de l'appareil.
- Déverrouillez l'éminceur / râpeur dans le sens inverse du montage.

### HACHER TRÈS FINEMENT DE PETITES QUANTITÉS (selon modèle) (5)

Selon la nature des aliments, le mini-hachoir (g) vous permet de préparer jusqu'à 100 g d'aliments.

*Accessoire utilisé :*

. Mini-hachoir (g) ou broyeur (h)

*Montage des accessoires :*

- Basculez le couvercle (a7) en appuyant sur la partie arrière (5b).
- Mettez les aliments dans le bol (g2) puis fermez avec le couvercle (g1). **Si le couvercle n'est pas correctement verrouillé, l'accessoire ne peut pas être installé sur l'appareil.**
- Placez le mini-hachoir sur la sortie (a6) (5C).

*Conseils*

Vous pouvez hacher en quelques secondes : gousse d'ail, fines herbes, persil, pain, biscottes pour chapelure, jambon, fruits secs (ex. : 45 g d'abricots secs en 3 secondes).

**Cet accessoire ne permet pas de préparer des ingrédients liquides.**

*Mise en marche et démontage*

- Réglez la vitesse sur 8 à l'aide du variateur (a2).
- Appuyez sur la touche (a1) pour démarrer l'appareil et appuyez à nouveau sur cette touche pour l'arrêter.
- Pour un meilleur contrôle du hachage, utilisez la touche «Pulse» (a3).
- Attendez l'**arrêt complet** de l'appareil, enlevez le mini-hachoir et refermez le couvercle de sortie haute (a7).

## Nettoyage

- Débranchez l'appareil.

- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation. Démontez complètement les accessoires tête hachoir et éminceur/râpeur pour cette opération.
- 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), et des tambours (f2, f3, f4 ou f5)).
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objet contenant des parties métalliques.
- 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.
- 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.
- Les grilles (e4) et (e5) ainsi que le couteau (e3) doivent rester gras. Enduisez-les d'huile alimentaire
- Bol mixer : verser de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer. Fermez le couvercle. Donnez quelques impulsions en appuyant sur la touche Pulse. Rincez le bol à l'eau courante et laissez sécher (bol renversé).

## Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

Vérifiez tout d'abord le branchement puis :

- le verrouillage en position horizontale de la tête multifonctions (a4) lors de l'utilisation des accessoires mélangeurs, du bol mixer, ou du mini-hachoir.
- le verrouillage en position verticale de la tête hachoir, de l'éminceur / râpeur.

Si ces instructions ne sont respectées, votre appareil ne peut pas fonctionner.

Vous avez soigneusement suivi toutes ces instructions, **votre appareil ne fonctionne toujours pas ?** Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Krups (voir liste dans le livret service).

## Accessoires

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

Accessoires	Point de vente habituel	Centre Service agréé KRUPS
Bol métal	F732	F732
Bol mixer	F733	F733
Tête hachoir	F729	F729
Eminceur / râpeur (3 tambours)	F731	F731
Mini-hachoir	F737	F737
Set 2 tambours (parmesan + râper fin)	F 529	F529
Set 2 tambours (glace + râper gros)	F 530	F530
Set 2 tambours (Fente + Fente crantée)	F531	F531
Bol plastique transparent	- - -	5 981 449
Bol plastique (blanc)	- - -	5 981 435
Pétrin	- - -	0 908 756
Fouets 3 brins	- - -	0 908 758
Fouets		0 908 757

De plus, les accessoires suivants sont adaptables sur la tête hachoir (e)

Accessoire Kebbe	- - -	584 3522
Mise en forme petits gâteaux	- - -	552 1637
Accessoire saucisse	- - -	477 5046