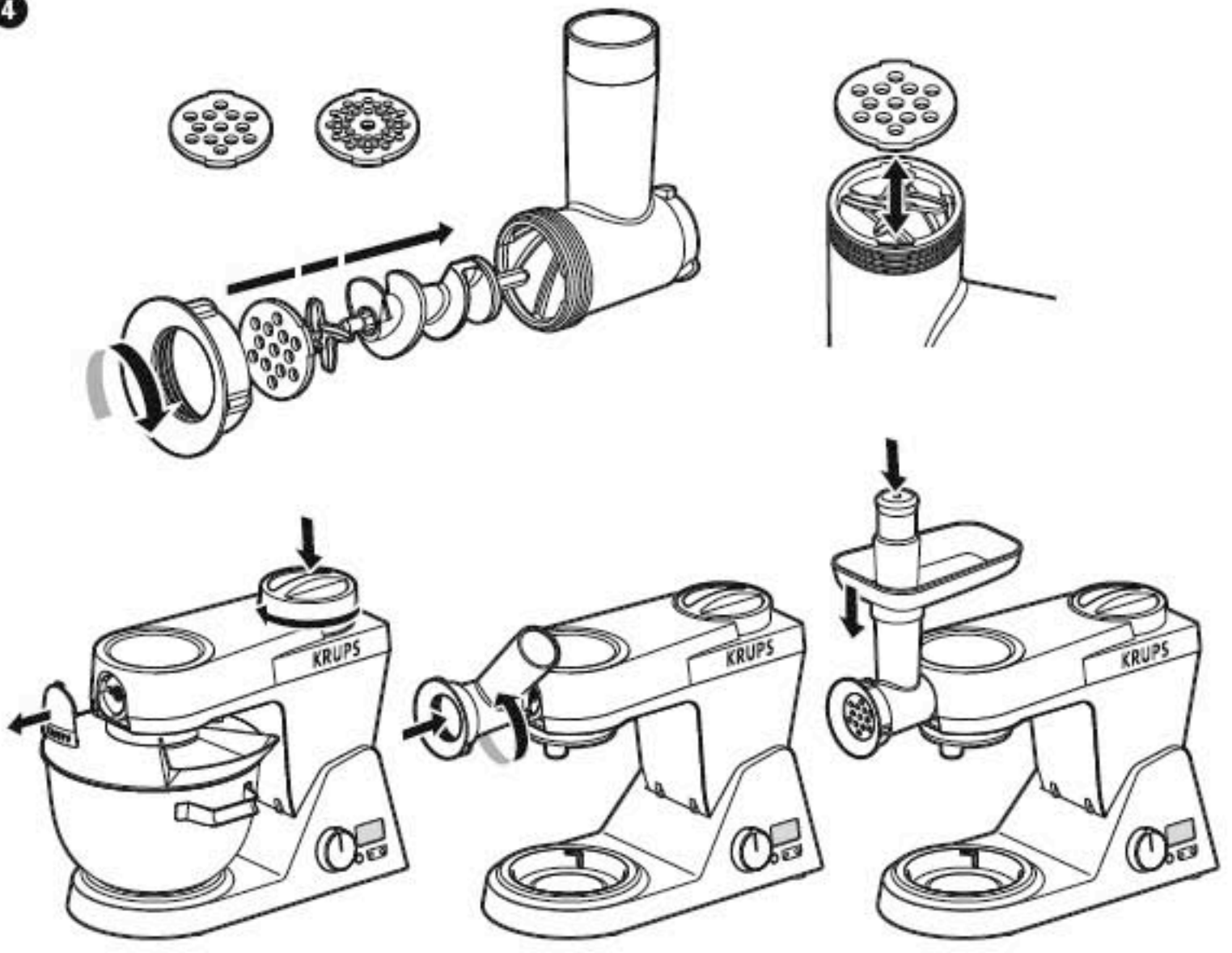


4



5



Français

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.**
- **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 de 14).
- Abaissez la tête de l'appareil (a4) en appuyant sur le bouton (a3) (clic 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

. 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 apparaît 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)

MISE EN MARCHE :

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, aïoli, 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, figes, 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. Essayez-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. Votre appareil est équipé d'une protection en cas de charge trop importante et de temps de fonctionnement trop élevé.	Quantité trop importante.	Remettez le variateur (a1) sur 0. - 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.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
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.

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