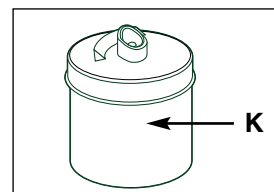
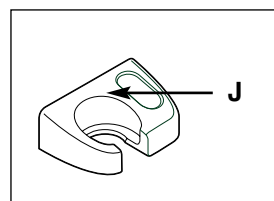
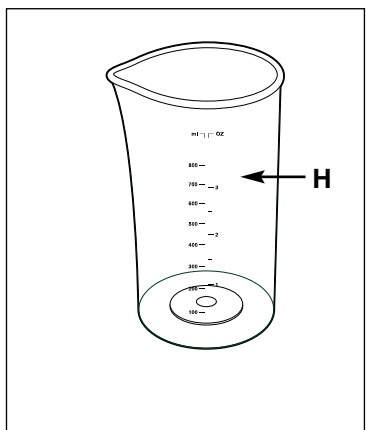
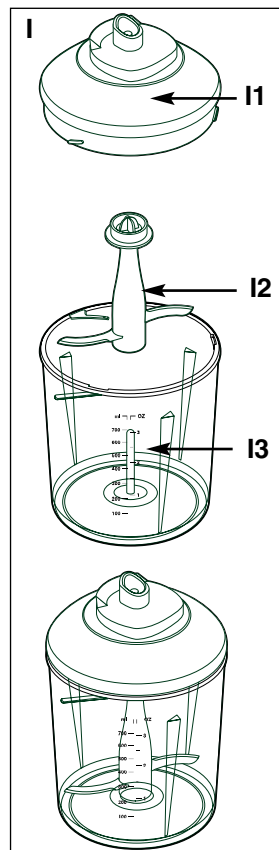
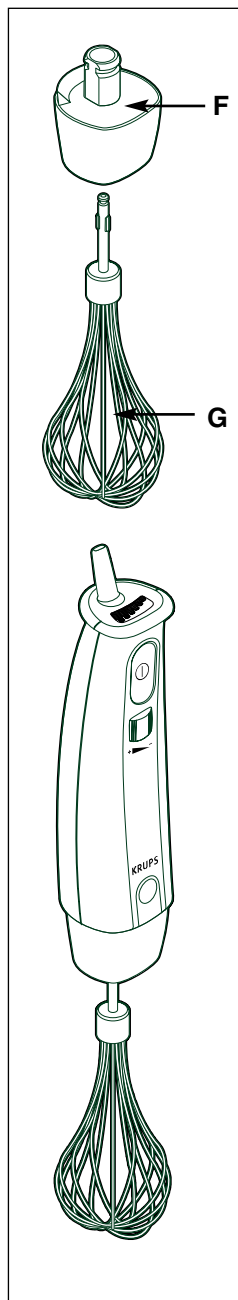
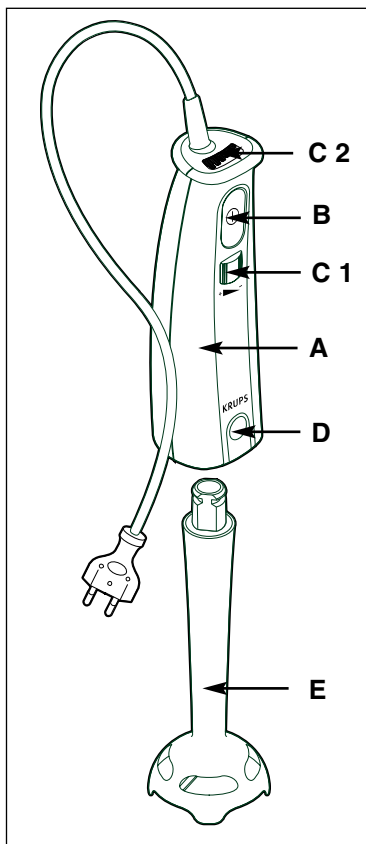


KRUPS



www.krups.com



Français

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de notre gamme qui est exclusivement destiné à la préparation des aliments et à un usage domestique.
Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme nous dégagerait de toute responsabilité.

Description

- A** - Bloc moteur
- B** - Bouton de mise en marche
- C1** - Molette de réglage de la vitesse
- C2** - Écran LCD affichant la vitesse
- D** - Bouton d'éjection des accessoires
- E** - Pied mixeur (plastique ou métal) (selon modèle)
- F** - Bloc de fixation pour le fouet cuisinier (selon modèle)
- G** - Fouet cuisinier (selon modèle)
- H** - Bol mélangeur gradué (0,8 L)
- I** - Mini-hachoir (selon modèle)
 - I1** - Couvercle du mini-hachoir (selon modèle)
 - I2** - Couteau du mini-hachoir (selon modèle)
 - I3** - Bol du mini-hachoir (0,7 L) (selon modèle)
- J** - Support mural

Vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur ou d'un centre agréé l'accessoire suivant :

- K** - Hachoir bébé réf : **0192151**

Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur l'étiquette signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement. Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur ou le fouet lorsque l'appareil est branché. Ne faites jamais fonctionner le pied mixeur à vide.
- Manipulez toujours le couteau du mini-hachoir en le tenant par son axe.
- **ATTENTION : les lames sont très coupantes. Soyez prudent en retirant le couteau du bol, en vidant le bol ou pendant le nettoyage.**
- N'immergez pas le bloc moteur, ne le passez pas sous l'eau.
- Le mixer doit être débranché :
 - * S'il a une anomalie pendant son fonctionnement,
 - * Avant chaque montage, démontage, nettoyage ou entretien.
 - * Après chaque utilisation.
- Ne posez pas et n'utilisez pas cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
 - * S'il est tombé par terre,
 - * S'il est détérioré ou incomplet.
 - * Si le cordon présente des anomalies ou détériorations visibles
- Débranchez l'appareil avant de changer les accessoires ou de toucher les pièces en mouvement.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.

- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Ne démontez jamais l'appareil. Vous n'avez pas d'intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuels à effectuer.
- Dans ces cas et pour toutes autres réparations, IL EST NECESSAIRE de vous adresser à un réparateur agréé.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans assistance ou surveillance par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ne permettent pas de l'utiliser sans risque.
- Cet appareil n'est pas un jouet, ne laissez jamais le mixeur sans surveillance à la portée des enfants, ne jouez pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas le pied mixer ni le fouet cuisinier dans le bol du mini hachoir.

Mise en service

Avant la première utilisation, nettoyez vos accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez-les soigneusement.

ATTENTION : les lames sont très coupantes

Utilisation du pied mixeur :

Insérez le pied (E) sur le bloc moteur (A) jusqu'au « clic » de verrouillage.

Votre mixeur est idéal pour préparer les sauces, les soupes, les cocktails, les milk-shakes, les mayonnaises, pâtes à crêpes, pâtes à gaufres, les préparations bébé.

Pour éviter les éclaboussures, plongez d'abord le pied mixeur dans votre préparation, branchez l'appareil puis appuyez sur le bouton de mise en marche (B). A l'aide de la molette (C1), réglez la vitesse visible sur l'écran LCD (C2). Effectuez un mouvement de rotation et de bas en haut pour améliorer le mixage des aliments. Après utilisation, débranchez l'appareil, puis appuyez sur le bouton d'éjection (D) pour démonter l'accessoire pied mixeur.

Utilisation du fouet cuisinier :

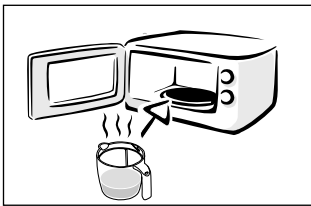
Introduisez le fouet cuisinier (G) dans le bloc de fixation (F), puis emboîtez l'ensemble sur le bloc moteur (A) jusqu'au clic de verrouillage. Avec le fouet cuisinier, vous pouvez réaliser des préparations légères (pâtes à crêpes, blanc en neige, chantilly...). Branchez l'appareil puis appuyez sur le bouton de mise en marche (B). A l'aide de la molette (C1), réglez la vitesse visible sur l'écran LCD (C2). Après avoir débranché l'appareil, appuyez sur le bouton d'éjection (D) pour démonter l'accessoire fouet cuisinier.

Utilisation du mini-hachoir :

Avant d'utiliser le mini hachoir:

- 1 - Placez le couteau (I2) (après avoir enlevé la protection de la lame) avec précaution dans le bol (I3) sur l'axe central. N'oubliez pas de remettre la protection une fois la préparation réalisée.
- 2 - Mettez les aliments dans le bol.
- 3 - Placez le couvercle (I1) puis le bloc moteur (A) sur le couvercle (I1).
- 4 - Branchez l'appareil puis appuyez sur le bouton de mise en marche (B). A l'aide de la molette (C1), réglez la vitesse visible sur l'écran LCD (C2).

Le mini-hachoir vous permet de hacher persil, condiments, viandes (150 g), noisettes (125 g), panure, nourriture pour bébé.... Le bol (I3) doit être rempli au maximum aux 2/3.



Utilisation du micro-ondes :

Vous pouvez réchauffer au micro-ondes des préparations liquides dans le bol hachoir (soupes,...) à condition de ne pas y ajouter de matière grasse et que l'axe métallique du bol soit recouvert par la préparation.

Conseils pratiques

- Le récipient que vous utilisez pour mixer ou fouetter doit être rempli au maximum aux 2/3 pour éviter tout débordement.
- La préparation doit couvrir au minimum le bas du pied mixeur pour garantir l'efficacité du mixage.
- Retirez les os et les nerfs de la viande avant de la mettre dans le récipient.
- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes.
- Laissez refroidir un peu les aliments cuits avant de les placer dans le récipient.
- **Ne mixez pas des aliments, des liquides dont la température serait supérieure à 80°C (175°F).**
- Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, asperges, etc...) nettoyez le pied mixeur régulièrement en cours d'utilisation en suivant les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyautez les fruits préalablement.
- N'utilisez pas l'appareil avec des aliments durs tels que café, glaçons, sucre, céréales, chocolat.
- N'utilisez pas le pied mixeur ni le fouet cuisinier dans le bol du mini-hachoir.
- Quel que soit l'accessoire, vous devez laisser reposer l'appareil pendant 60 secondes avant de l'utiliser pour une autre préparation importante.

Recettes

<p>Mayonnaise : pied mixeur, 10 secondes à vitesse 5</p>	<p>Versez dans le bol mélangeur gradué (H) 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre, sel, poivre, commencez à mixer puis versez progressivement 1/4 de litre d'huile tout en réalisant des mouvements de bas en haut.</p>
<p>Soupe de légumes : pied mixeur, 30 secondes à vitesse 6</p>	<p>Dans une cocotte minute faire cuire à la vapeur 500 g de pomme de terre, 400 g de carottes, 1 poireau, sel, poivre, 1,8 litre d'eau. Enfin mixez le tout.</p>
<p>Pâte à crêpes : fouet, 60 secondes à vitesse 2</p>	<p>200g de farine, une pincée de sel, 1/2 litre de lait, 40 g de beurre fondu, 3 œufs.</p>
<p>Crème chantilly : fouet, 2 minutes à vitesse 4</p>	<p>2 sachets de sucre glace, 200 g de crème fraîche.</p>
<p>Mini-hachoir Procédez par impulsions jusqu'à obtenir le résultat voulu. Vitesse 6</p>	<p>Amandes (125 g) 15 s Biscottes (40 g) 10 s Persil (30 g) 5 s Jambon blanc (150 g) 8 s Oignons coupés en quatre (200 g) 6 s</p>
<p>Hachoir bébé Vitesse 6</p>	<p>Avec cet accessoire vous pouvez hachez 45 g de poitrine de porc en cube de 1 cm sans peau en 3 secondes.</p>

Nettoyage

- **ATTENTION : les lames sont très coupantes.**

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne mettez jamais au lave-vaisselle le bloc moteur **(A)**, le bloc de fixation pour le fouet cuisinier **(F)** et le couvercle du mini-hachoir **(I1)**.
- Ne les plongez jamais dans l'eau ou sous l'eau courante. Nettoyez-les avec une éponge humide.
- Le pied mixeur **(E)** (couteau vers le haut), le fouet cuisinier **(G)** (fouet vers le haut), bol mélangeur gradué **(H)**, le couteau **(I2)** et le bol mini-hachoir **(I1)** passent au lave vaisselle.
- Nous vous conseillons de nettoyer le pied du mixeur rapidement après chaque utilisation. En cas de coloration des parties plastique par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

Rangement



Utilisez le support mural **(J)** pour avoir toujours votre mixeur à portée de main.

Pour fixer votre support mural, percez vos deux points de fixation à l'horizontale avec un écart de 80 mm puis placez le support sur vos vis de fixation en respectant le sens.

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