

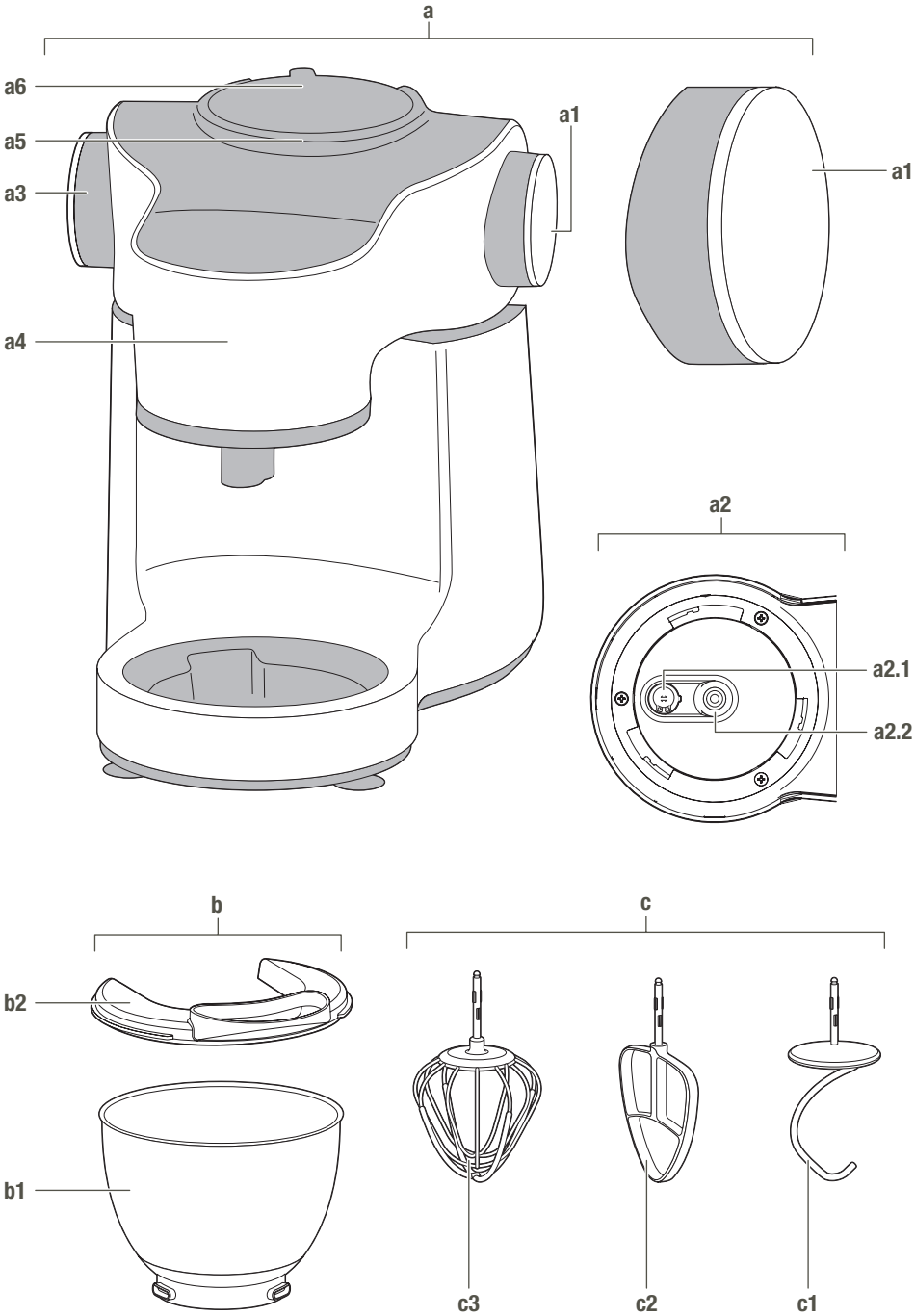
KRUPS

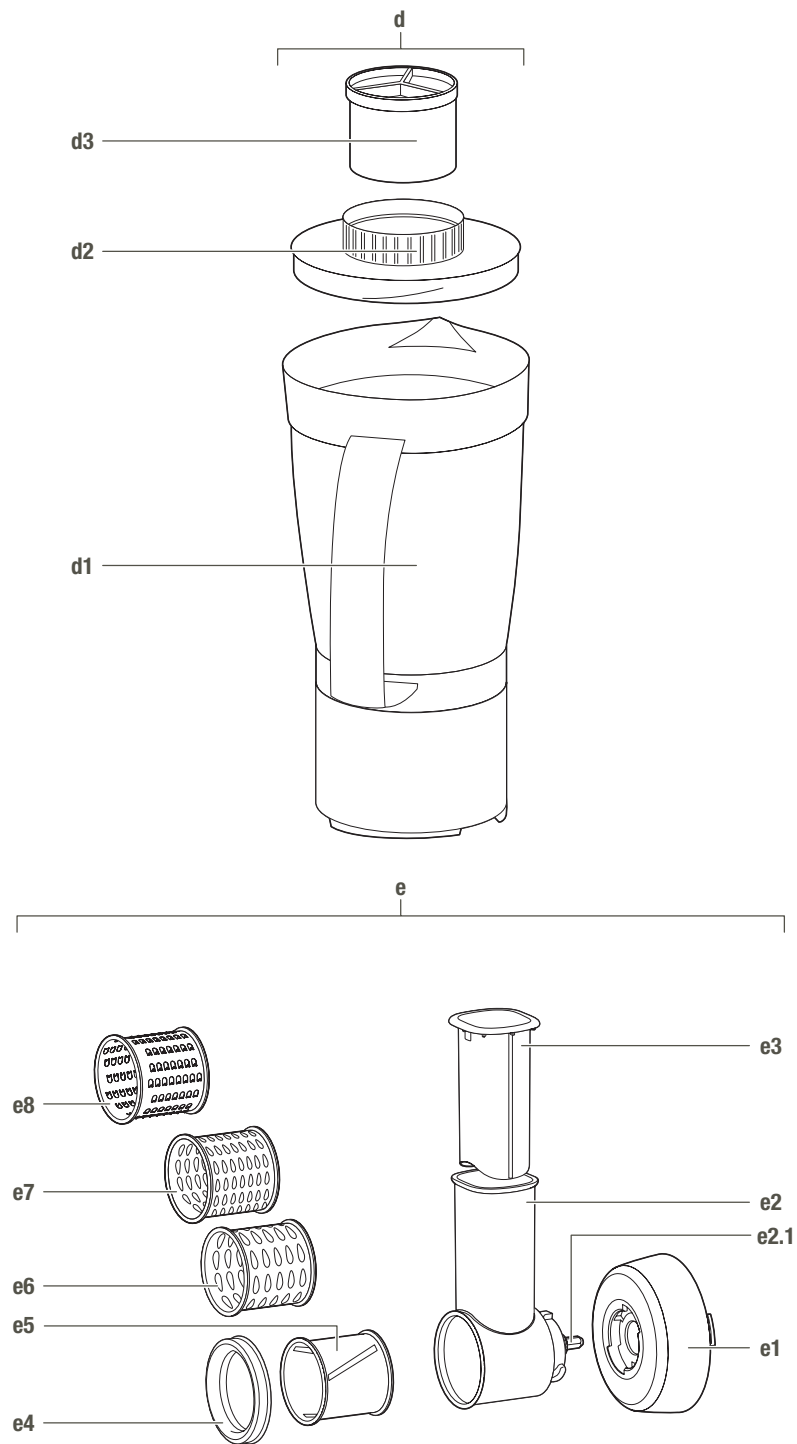
KÜCHENMACHINE
MASTER PERFECT
MASTER PERFECT PLUS



FR

DE





Avertissement : Lisez attentivement le livret « consignes de sécurité » et ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

DESCRIPTION

a - Bloc moteur

- a1 Bouton variateur de vitesse
- a2 Sortie lente
 - a2.1 Sortie accessoires mélangeurs
 - a2.2 Sortie coupe-légumes
- a3 Bouton de déverrouillage de la tête multifonctions
- a4 Tête multifonctions
- a5 Sortie rapide
- a6 Trappe

b - Ensemble bol

- b1 Bol
- b2 Couvercle

c - Accessoires mélangeurs

- c1 Pétrin
- c2 Malaxeur
- c3 Fouet multibrins

d - Bol mixeur (selon modèle)

- d1 Bol
- d2 Couvercle
- d3 Bouchon doseur

e - Coupe-légumes (selon modèle)

- e1 Adaptateur coupe-légumes
- e2 Magasin tambour
 - e2.1 Axe
- e3 Poussoir
- e4 Colletette de maintien de tambour
- e5 Tambour A trancher
- e6 Tambour C râper gros
- e7 Tambour D râper fin
- e8 Tambour R râper pomme de terre (reibekuchen) (selon modèle)

MISE EN SERVICE

- Avant la 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, **assurez-vous que le bouton variateur (a1) soit bien en position « 0 »** puis branchez votre appareil.
- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités :
 - **Marche intermittente (pulse)** : Tournez le bouton variateur (a1) sur la position « pulse » par impulsions successives pour un meilleur contrôle des préparations.
 - **Marche continue** : Tournez le bouton variateur (a1) sur la position désirée de « 1 » à « 4 » selon les préparations effectuées.
- Vous pouvez la modifier en cours de préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton (a1) sur le « 0 », puis débranchez votre appareil.

Protection surcharge :

Votre appareil de cuisine est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse la puissance en fonctionnement. En cas de charge trop importante, votre appareil s'adaptera en réduisant sa vitesse ou s'arrêtera tout seul. En cas d'arrêt, ramenez votre bouton variateur de vitesse (a1) sur la position «0», débranchez votre appareil et retirez une partie de vos ingrédients. Laissez votre appareil reposer quelques minutes. Vous pouvez alors le rebrancher et démarrer en tournant le bouton variateur (a1) sur la vitesse désirée selon la recette.

1 - MÉLANGER / PÉTRIR / BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Bol (b1)
- Couvercle (b2)
- Pétrin (c1) ou malaxeur (c2) ou fouet multibrins (c3)

1.1 MONTAGE DES ACCESSOIRES (SCHEMAS 1) :

- Tournez le bouton (a3) pour déverrouiller la tête multifonctions (a4) et levez-la jusqu'en butée.
 - Verrouillez le bol (b1) (sens anti-horaire) sur l'appareil et mettez les ingrédients.
 - Insérez l'accessoire désiré (c) dans la sortie (a2.1), jusqu'à ce qu'il soit clipsé.
 - Ramenez la tête multifonctions (a4) en position horizontale : tournez le bouton (a3) et baissez manuellement la tête multifonctions (a4) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (a3) dans sa position initiale).
 - Glissez le couvercle (b2) sur le bol (b1).
- Remarque :** L'utilisation du couvercle n'est pas obligatoire. Il permet de limiter le risque d'éclaboussure ou de projection.
- Assurez-vous que la trappe (a6) soit bien en place sur la sortie rapide (a5).

1.2 MISE EN MARCHÉ :

- Démarrez en tournant le bouton variateur (a1) sur la vitesse désirée selon la recette.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (b2) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (a1) sur « 0 ».

Conseils :

- Pétrir

- Utilisez le pétrin (c1) à la vitesse « 1 » uniquement.
- Vous pouvez pétrir jusqu'à :
 - 500 g de farine et 300 ml d'eau tiède (25-30°C) pour les pâtes à pain (ex : pain blanc, pain aux céréales, pâte à pizza ...)
 - 400 g de farine et 240 ml d'eau tiède (25-30°C) pour les pains spéciaux (farine dont le type est supérieur à 55 (T55) : pain de seigle, pain complet, ...)
 - 250 g de farine pour les pâtes levées (brioche, kouglof, pâte brisée...)
 - 750 g de farine pour le pain au lait (voir recette de base)
- Temps maximum de fonctionnement : 13 min.

Pour un bon résultat, respectez les indications des schémas 4.

- Mélanger

- Utilisez le malaxeur (c2) de la vitesse « 1 » à « 4 ».
- Vous pouvez mélanger jusqu'à :
 - 1 kg de pâte type quatre quarts, pâte à choux, ...
 - 2.7 kg de pâte à cake sucré (voir recette de base)
- **N'utilisez jamais le malaxeur (c2) pour pétrir les pâtes lourdes.**
- Temps maximum de fonctionnement : 13min.

- Battre / émulsionner / fouetter

- Utilisez le fouet multibrins (c3) de la vitesse « 1 » à « 4 ».
- 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.**
- Temps maximum de fonctionnement : 10 min.

1.3 - DEMONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Attendez l'arrêt complet de l'appareil et débranchez-le.
- Retirez le couvercle (b2).
- A l'aide du bouton (a3), déverrouillez la tête multifonctions (a4) et levez-la en position haute.
- Tirez sur l'accessoire (c1), (c2) ou (c3) pour le sortir de la tête multifonctions.
- Retirez le bol.

2 - HOMOGENÉISER / MÉLANGER / MIXER (SELON MODÈLE)

Selon la nature des aliments, le bol mixeur (d) vous permet de préparer jusqu'à 1L de mélanges épais (400g carottes, 600g eau) et 0.75 L de mélanges liquides.

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Bol mixeur (d)

2.1 - MONTAGE DES ACCESSOIRES (SCHEMAS 2) :

- Amenez la tête multifonctions (a4) en position horizontale : tournez le bouton (a3) et baissez manuellement la tête multifonctions (a4) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (a3) dans sa position initiale).
- Otez la trappe (a6) de la sortie rapide (a5) en la déverrouillant.
- Assurez-vous que l'appareil est bien à l'arrêt avant de mettre en place le bol mixeur (d).
- Verrouillez le bol mixeur (d) sur la sortie rapide (a5), trois positions sont possibles.
- Mettez les aliments dans le bol mixeur, et verrouillez le couvercle (d2) muni du bouchon doseur (d3), en le tournant dans le sens horaire.

2.2 - MISE EN MARCHÉ :

- Démarrez en tournant le bouton variateur (a1) sur la vitesse désirée selon la recette.
Pour un meilleur contrôle du mixage et une meilleure homogénéisation de la préparation, utilisez la position «Pulse».
Vous pouvez ajouter des aliments en retirant le bouchon doseur (d3) du couvercle (d2) en cours de préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (a1) sur « 0 ».

Conseils :

- Utilisez le bol mixeur (d) **de la vitesse « 3 » à « 4 »**.
Temps maximum de fonctionnement : 3 min.
Vous pouvez préparer :
 - des potages finement mixés, des veloutés, des compotes, des milks-shake, des cocktails.
 - des pâtes légères (crêpes, beignets, clafoutis, far ...).
 - Lors du mixage, si les ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil, retirez le bol mixeur, faites tomber les ingrédients sur les lames, puis repositionnez votre bol mixeur pour poursuivre votre préparation.
 - Ne remplissez jamais le bol mixeur avec un liquide bouillant.
 - N'utilisez pas le bol mixeur à vide.
 - Utilisez toujours le bol mixeur avec son couvercle.
 - N'enlevez jamais le couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil.
 - **Dans le bol mixeur, mettez toujours les ingrédients liquides avant les ingrédients solides.**

2.3 - DEMONTAGE DE L'ACCESSOIRE :

- Attendez l'arrêt complet de l'appareil et débranchez-le. Retirez le bol mixeur en le déverrouillant. Remettez en place la trappe (a6) sur la sortie (a5).

3 - RAPER / TRANCHER (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Adaptateur coupe-légumes (e1)
- Magasin tambour (e2) + poussoir (e3)
- Tambours (selon modèle)
- Colerette de maintien de tambour (e4)

3.1 - MONTAGE DES ACCESSOIRES (SCHEMAS 3) :

- Tournez le bouton (a3) pour déverrouiller la tête multifonctions (a4) et levez-la jusqu'en butée.
- Positionnez l'adaptateur (e1) sous la tête multifonctions (a4) : aligner le repère de gauche de l'adaptateur (e1) avec le repère de la tête multifonctions (a4), puis tourner jusqu'à aligner le repère de droite de l'adaptateur (e1) avec celui de la tête multifonctions (a4).
- Insérez dans le magasin le tambour choisi, et assurez vous qu'il est intégralement rentré dans le magasin. Mettez en place la colerette de maintien de tambour (e4).
- Présentez le magasin tambour (e2) incliné vers la droite, face à la sortie de l'adaptateur (e), faites correspondre les deux baïonnettes du magasin tambour avec les deux encoches de l'adaptateur. Engagez le à fond. Si la mise en place est difficile, tournez légèrement l'axe (e2.1) du magasin tambour et engagez le à nouveau. Ramenez la cheminée du magasin à la verticale jusqu'au blocage en tournant dans le sens anti-horaire.
- Verrouillez le bol (b1) (sens anti-horaire) sur l'appareil.
- Assurez-vous que la trappe (a6) soit bien en place sur la sortie rapide (a5).

3.2 - MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS :

- Mettez en marche en tournant le variateur (a1) sur la vitesse « 3 ».
 - Temps maximum de fonctionnement : 10 min.
 - Introduisez les aliments dans la cheminée du magasin et guidez les à l'aide du poussoir (e3). **Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou des ustensiles.**
 - Pour arrêter l'appareil, tournez le variateur (a1) sur « 0 ». Attendez l'**arrêt complet** de l'appareil et **débranchez-le**.
 - Déverrouillez le magasin tambour dans le sens inverse du montage. **Lors du retrait du tambour e5, manipulez le avec précaution il peut vous blesser.**
 - Vous pouvez préparer avec les tambours jusqu'à 2 kg de :
 - Râper gros C (e6) / râper fin D (e7) : carottes, céleri-rave, pommes de terre, fromage,...
 - Trancher épais A (e5) : pommes de terre, carottes, concombres, pommes, betteraves,...
 - Râper pommes de terre R (e8): pommes de terre.
- Quantité maximum : 2 kg.

4 - HACHER DES PETITES QUANTITÉS (SELON MODÈLE)

ACCESSOIRE UTILISÉ :

- Mini-hachoir assemblé.

Avec le mini-hachoir, vous pouvez hacher en quelques secondes en pulse: figues sèches, abricots secs... quantité / temps maxi : 50 g / 4 s.

Ce mini-hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- 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.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation. **Manipulez toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser (Schémas 5.a).**
- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent tous au lave-vaisselle.

Astuces :

- 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 mixeur (d) : verser de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixeur. 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).

RANGEMENT

Ne rangez pas votre appareil dans un environnement humide.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :

- Le branchement de votre appareil.
- Le verrouillage de chaque accessoire.
- La position du bouton variateur (a1) : ramenez le en position « 0 », puis sélectionnez à nouveau la vitesse souhaitée.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre agréé (voir liste dans le livret service).

ELIMINATION DES MATERIAUX 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.

PRODUITS ELECTRONIQUES OU ELECTRIQUES



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 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 les accessoires suivants :

Bol	Bol mixeur	Coupe légumes :
Couvercle de bol	Mini-hachoir	- A : trancher
Pétrin	Tête hachoir	- C : râper gros
Malaxeur	Bol Hachoir	- D : râper fin
Fouet multibrins	Adaptateur coupe-légumes	- R : râper pomme de terre (Reibekuchen)

Attention : aucun accessoire ne pourra vous être vendu sans présentation de votre notice d'utilisation ou de votre appareil.

RECETTES DE BASE

Pain blanc

Ingrédients : 350 g de farine type 55, 210 ml d'eau tiède, 5 g de levure de boulanger déshydratée, 5 g de sel.

Dans le bol, versez le sel, la farine, et la levure de boulanger. Mettez en place le pétrin et le couvercle. Faites fonctionner pendant quelques secondes en vitesse 1, puis ajoutez l'eau tout en laissant fonctionner l'appareil. Pétrissez pendant 8 min environ. Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant ½ heure, puis retravaillez la pâte à la main et faites-en une boule que vous posez sur une plaque à pâtisserie beurrée et farinée. Laissez lever pendant 1 heure environ. Préchauffez le four à 240°C. Pratiquez des entailles sur le dessus de la miche et badigeonnez-la avec de l'eau tiède. Dans le four, mettez un petit récipient rempli d'eau pour favoriser la formation d'une croûte dorée. Enfouez pendant 30 min.

Pâte brisée

Ingrédients : 200 g de farine, 100 g de beurre mou coupé en morceaux, 50 ml d'eau, 1 pincée de sel.

Dans le bol, versez la farine, le beurre et le sel. Mettez en place le pétrin et le couvercle. Faites fonctionner en vitesse 1 pendant quelques secondes et ajoutez l'eau tout en laissant fonctionner l'appareil. Continuez de pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule. Mettez-la dans un film alimentaire et laissez reposer au frais pendant environ ½ heure avant de l'étaler et la faire cuire.

Pain au lait

Ingrédients : 500 g de farine, 2 œufs, 120 g de beurre mou coupé en morceaux, 70 g de sucre, 200 ml de lait tiède, 10 g de levure de boulanger déshydratée, 5g de sel.

Mettez tous les ingrédients dans le bol. Mettez en place le pétrin et le couvercle. Faites fonctionner en vitesse 1 pendant environ 13 min. Laissez reposer la pâte une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, coupez des petits morceaux de pâte d'environ 60g et façonnez-les en forme de petits pains. Mettez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez lever environ 30 à 40 minutes. Préchauffez le four à 180°C. Badigeonnez les petits

pains avec un jaune d'œuf additionné d'un peu de lait et de sucre. Faites les cuire environ 15 min.

Cake sucré

Ingrédients : 3 œufs, 150 g de sucre, 150 g de beurre mou en morceaux, 220 g de farine, 1 sachet (11 g) de levure chimique

Mettez tous les ingrédients sauf la farine dans le bol. Mettez en place le malaxeur et le couvercle. Faites fonctionner pendant quelques secondes en vitesse 1, puis ajoutez petit à petit la farine tout en laissant fonctionner l'appareil. Pétrissez pendant 3 min au total. Préchauffez le four à 180°C. Mettez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné. Faites cuire pendant environ 40 min.

Cake salé

Ingrédients : 200 g de farine, 4 œufs, 1 sachet (11 g) de levure chimique, 100 ml de lait froid, 50 ml d'huile d'olive, 12 tomates séchées, 200 g de fêta, 15 olives vertes dénoyautées et coupées en morceaux, sel, poivre.

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez un moule à cake. Dans le bol, versez la farine, les œufs et la levure. Mettez en place le malaxeur et le couvercle. Démarrez en vitesse 1 puis augmentez en vitesse 3. Ajoutez l'huile d'olive et le lait tout en laissant fonctionner l'appareil pendant 1 min 30 s. Passez en vitesse 1 et ajoutez les tomates séchées, la fêta et les olives. Salez et poivrez. Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 30 à 40 min.

Mayonnaise

Ingrédients : 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à café de vinaigre, 250 ml d'huile, sel, poivre.

Attention : tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

Dans le bol, mettez tous les ingrédients sauf l'huile. Mettez en place le fouet multibrins et le couvercle. Démarrez en vitesse 1 et commencez à verser l'huile en petit filet. Au bout de 10 s, passez en vitesse 4, et continuez d'incorporer tout doucement l'huile. Une fois tout versé, laissez encore fonctionner pendant 30 s.

Note : Conservez au réfrigérateur et consommez dans les 24 h.

Crème chantilly

Ingrédients : 250 ml de crème fraîche liquide bien froide, 50 g de sucre glace.

Dans le bol, mettez la crème et le sucre glace. Mettez en place le fouet multibrins et le couvercle. Faites fonctionner à vitesse 3 pendant 2 min puis à vitesse 4 pendant 1 min 30 s.

KRUPS GARANTIE INTERNATIONALE

 : www.krups.com

Ce produit est **réparable** par KRUPS, pendant et après la période de garantie.

Les accessoires, consommables, et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être commandés, s'ils sont disponibles localement, sur le site internet www.krups.com

La Garantie :

Ce produit est garanti par KRUPS (adresse et contacts dans la liste des pays de la Garantie Internationale KRUPS) contre tout défaut de fabrication ou de matière ou de main d'oeuvre, **pendant 2 ans** à partir de la date d'achat initiale ou la date de livraison.

Cette Garantie Internationale du fabricant KRUPS vient en complément des droits des consommateurs.

La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main-d'œuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de KRUPS, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de KRUPS dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions & Exclusions :

Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non respect des instructions d'utilisation et de maintenance, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adapté
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit (hors appareils aux caractéristiques spécialement conçues pour les insectes)
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- dommages mécaniques, surcharge
- dommages ou dysfonctionnements dus à l'utilisation avec un voltage ou une fréquence électrique non conformes
- tout accident lié à un feu, une inondation, etc
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- verre ou céramique endommagé
- dommage résultant de la foudre ou surtension électrique

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués, ou aux dommages résultant d'une utilisation impropre ou sans entretien, aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire.

Afin d'offrir le meilleur service après-vente possible et d'améliorer constamment la satisfaction de ses clients, KRUPS pourra envoyer une enquête de satisfaction à tous ses clients dont le produit aura été réparé ou échangé

par l'un des partenaires service agréés de KRUPS.

La Garantie Internationale de KRUPS couvre exclusivement les produits achetés dans un des pays listés, et utilisés à des fins domestiques également dans un des pays listés dans la Liste des Pays. En cas d'utilisation dans un pays différent du pays d'achat :

- a. La Garantie Internationale de KRUPS ne s'applique qu'en cas d'adéquation du produit avec les standards et normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique, ou toute autre spécification locale.
- b. Le processus de réparation pour des produits achetés en dehors du pays d'utilisation peut exiger un temps de réparation plus long si le produit n'est pas localement vendu par KRUPS.
- c. Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de KRUPS est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur, si c'est possible.

Droits des Consommateurs :

Cette Garantie Internationale de KRUPS n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

***Veuillez conserver ce document qui vous sera utile en cas de réclamation sous garantie.

Pour la France uniquement :

Article L 217-4 du Code de la consommation : « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

Article L 217-5 du Code de la consommation : « Pour être conforme au contrat, le bien doit : 1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ; 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

Article L 217-12 du Code de la consommation : « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

Article L 217-16 du Code de la consommation : « Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

Article 1641 du Code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Article 1648, al.1er du Code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Warnung: Lesen Sie die Broschüre „Sicherheitshinweise“ sowie die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam, bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal benutzen.

BESCHREIBUNG

a - Motorblock

- a1 Geschwindigkeitsregler
- a2 Langsamer Antrieb
 - a2.1 Rührantrieb für das Rührzubehör
 - a2.2 Rührantrieb für den Gemüseschneider
- a3 Drehknopf für Entriegelung des Multifunktionskopf
- a4 Multifunktionskopf
- a5 Schnellantrieb
- a6 Klappe

b - Rührschüsselset

- b1 Rührschüssel
- b2 Deckel

c - Rührzubehör

- c1 Knethaken
- c2 Rührhaken
- c3 Schneebesen

d - Mixaufsatz (je nach Modell)

- d1 Mixkrug
- d2 Deckel
- d3 Dosierverschluss

e - Gemüseschneider (je nach Modell)

- e1 Aufsatz für den Gemüseschneider
- e2 Trommellager
 - e2.1 Achse
- e3 Stopfer
- e4 Trommelbefestigungsring
- e5 Trommel A zum Schneiden
- e6 Trommel C zum grob Raspeln
- e7 Trommel D zum fein Raspeln
- e8 Trommel R für Reibekuchen (je nach Modell)

INBETRIEBNAHME

- Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, waschen Sie alle Zubehöerteile in Seifenwasser ab. Dann abspülen und trocknen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade, saubere und trockene Fläche; **stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler (a1) auf „0“ gestellt ist**, dann schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
- Sie haben mehrere Betriebsarten zur Auswahl:
 - **Intervallbetrieb (Pulse):** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf „Pulse“. Der Intervallbetrieb ermöglicht bei manchen Zubereitungen eine bessere Kontrolle.
 - **Dauerbetrieb:** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) je nach Art der Zubereitung auf die gewünschte Position von „1“ bis „4“.
- Sie können die Rührstufe auch während der Zubereitung ändern.
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler (a1) zurück auf Position „0“, dann stecken Sie das Gerät aus.

Überlastungsschutz:

Ihr Küchengerät ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der während des Betriebs die Leistung steuert und analysiert. Bei einer zu hohen Last passt sich Ihr Gerät durch Verringerung der Drehzahl an oder es wird automatisch abgeschaltet. Nach einer automatischen Abschaltung müssen Sie den Geschwindigkeitsregelknopf (a1) auf die Stellung „0“ schalten, den Netzstecker des Geräts ausstecken und einen Teil der Zutaten herausnehmen. Lassen Sie das Gerät ein paar Minuten lang ruhen. Danach können Sie es wieder einstecken und einschalten, indem Sie den Geschwindigkeitsregelknopf (a1) auf die gewünschte Stellung je nach Rezept stellen.

1 - MIXEN/KNETEN/SCHLAGEN/EMULGIEREN/VERQUIRLLEN

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Rührschüssel (b1)
- Deckel (b2)
- Kneithaken (c1) oder Rührhaken (c2) oder Schneebesen (c3)

1.1 EINSATZ DES ZUBEHÖRS (ABBILDUNGEN 1):

- Drehen Sie den Entriegelungsknopf und heben Sie den Multifunktionskopf [vollständig an] vollständig an.
 - Verriegeln Sie die Rührschüssel (b1) (gegen den Uhrzeigersinn) auf dem Gerät und geben Sie die Zutaten hinein.
 - Setzen Sie das gewünschte Zubehör (c) in den Rührantrieb (a2.1) ein, bis es einrastet.
 - Klappen Sie den Multifunktionskopf (a4) in die waagrechte Position: Drehen Sie den Entriegelungsknopf (a3) und halten Sie diesen gedrückt
 - Schieben Sie den Deckel (b2) auf die Rührschüssel (b1).
- Anmerkung:** Der Deckel muss nicht unbedingt verwendet werden. Er dient jedoch als Spritzschutz.
- Vergewissern Sie sich, dass die Klappe (a6) gut auf dem Schnellantrieb (a5) befestigt ist.

1.2 INBETRIEBSETZUNG:

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) je nach Rezept auf die gewünschte Rührstufe stellen.
- Über die Deckelöffnung (b2) können Sie während der Zubereitung weitere Zutaten beimgen.
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler (a1) zurück auf Position „0“.

Tipps:

- **Kneten**
 - Verwenden Sie den Kneithaken (c1) **ausschließlich auf Rührstufe „1“**.
Sie können folgende Höchstmengen kneten:
 - 500 g Mehl und 300 ml lauwarmes Wasser (25-30°C) für Brotteige (z. B.: Weißbrot, Vollkornbrot, Pizzateig...)
 - 400 g Mehl und 240 ml lauwarmes Wasser (25-30°C) für Spezialbrote (Mehl, dessen Typ höher als 550 ist: Roggenbrot, Vollkornbrot,...)
 - 250 g Mehl für Hefeteige (Brioche, Gugelhupf, Mürbteig, ...)
 - 750 g Mehl für Milchbrot (siehe Grundrezept)
 - Maximale Betriebszeit: 13 min.

Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, folgen Sie den unter 4 abgebildeten Anweisungen.

– Rühren

- Verwenden Sie den Rührhaken (c2) **auf Rührstufe „1“ bis „4“**.
Sie können folgende Höchstmengen verrühren:
- 1 kg Teig, wie etwa Eischwerkuchen, Brandteig, ...
- 2,7 kg süßen oder salzigen Kuchenteig (siehe Grundrezept)
- **Verwenden Sie den Flachrührer (c2) nie zum Kneten von schweren Teigen.**
- Maximale Betriebszeit: 13 min.

– Schlagen / Emulgieren / Verquirlen

- Verwenden Sie den Schneebesen (c3) **auf Rührstufe „1“ bis „4“**.

- Er eignet sich für folgende Zubereitungen: Mayonnaise, Aioli, Saucen, Eischnee (bis zu 8 Eiweiß), Schlagsahne (bis zu 500 ml), ...
- **Verwenden Sie den Schneebesen (c3) weder zum Kneten von schweren Teigen noch zum Verrühren von leichten Teigen.**
- Maximale Betriebszeit: 10 min.

1.3 - ABNEHMEN DES ZUBEHÖRS:

- **Warten Sie, bis das Gerät vollkommen stillsteht und stecken Sie es aus.**
- Nehmen Sie den Deckel (b2) ab.
- Drücken Sie die Taste (a3) zum Entriegeln des Multifunktionskopfes (a4) und heben Sie diesen an.
- Ziehen Sie das Zubehör (c1), (c2) oder (c3) aus dem Multifunktionskopf heraus.
- Entfernen Sie die Rührschüssel.

2- GLATT RÜHREN/MISCHEN/FEIN MIXEN (JE NACH MODELL)

Je nach Art der Zutaten können im Mixaufsatz (d) bis zu 1 l dickflüssige Zubereitungen (400 g Karotten, 600 g Wasser) und 0,75 l flüssige Zubereitungen gemixt werden.

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Mixkrug (d)

2.1 - ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS (ABBILDUNGEN 2):

- Klappen Sie den Multifunktionskopf (a4) in die waagrechte Position: Drehen Sie die Stelltaste (a3) und klappen Sie den Multifunktionskopf (a4) so weit nach unten, bis dieser fest einrastet (Stelltaste (a3) springt in ihre Ausgangsposition zurück).
- Entriegeln Sie die Schutzabdeckung (a6) des Schnellantriebs (a5) und nehmen Sie die Schutzabdeckung ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollkommen stillsteht, bevor Sie den Mixaufsatz (d) anbringen.
- Verriegeln Sie den Mixaufsatz (d) am Schnellantrieb (a5) an, wobei drei Positionen möglich sind.
- Geben Sie die Zutaten in den Mixkrug und verriegeln Sie den Deckel (d2) samt Dosierverschluss (d3) durch Drehen im Uhrzeigersinn.

2.2 - INBETRIEBSETZUNG:

- Schalten Sie ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) je nach Rezept auf die gewünschte Rührstufe stellen.
Für eine bessere Kontrolle des Mixvorganges und eine gleichmäßigere Zubereitung verwenden Sie die „Pulse“-Funktion.
Durch Abnehmen des Dosierverschlusses (d3) vom Deckel (d2) können Sie während der Zubereitung weitere Zutaten beimengen.
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler (a1) zurück auf Position „0“.

Tipps:

- Verwenden Sie den Mixaufsatz (d) **auf Rührstufe „3“ bis „4“**.
Maximale Betriebszeit: 3 min.
Sie können Folgendes zubereiten:
 - fein gemixte Gemüsesuppen, Cremesuppen, Kompott, Milchshakes und Cocktails.
 - leichte Teigmassen (Teig für Crêpes, Krapfen, Clafoutis, Bretonischer Eierkuchen, ...).
 - Wenn sich beim Mixen Zutaten an den Wänden des Mixkruges absetzen, schalten Sie

das Gerät aus, nehmen Sie den Mixkrug ab, streichen Sie die anhaftenden Zutaten mit einem Küchenspachtel zurück in den Krug und setzen Sie diesen wieder auf das Gerät, um mit der Zubereitung fortzufahren.

- Füllen Sie niemals kochende Flüssigkeiten in den Mixkrug.
- Nehmen Sie den Mixkrug niemals leer in Betrieb.
- Benutzen Sie den Mixkrug stets mit seinem Deckel.
- Der Deckel darf nicht abgenommen werden, solange das Gerät nicht vollkommen stillsteht.
- **Füllen Sie immer zuerst die flüssigen und dann die festen Zutaten in den Mixkrug.**

2.3 - ABNEHMEN DES ZUBEHÖRS

- Warten Sie, bis das Gerät vollständig stillsteht und ziehen Sie den Netzstecker. Entriegeln Sie die Schüssel und entnehmen Sie sie. Bringen Sie die Schutzabdeckung (a6) erneut auf dem Schnellantrieb (a5) an.

3 - RASPELN / SCHNEIDEN (JE NACH MODELL)

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Aufsatz für den Gemüseschneider (e1)
- Trommellager (e2) + Stopfer (e3)
- Trommeln (je nach Modell)
- Trommelbefestigungsring (e4)

3.1 - ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS (ABBILDUNGEN 3)

- Drehen Sie den Entriegelungsknopf und heben Sie den Multifunktionskopf [vollständig an] vollständig an.
- Bringen Sie den Aufsatz (e1) auf der Unterseite des Multifunktionskopfes (a4) an: Die linke Markierung des Aufsatzes (e1) muss sich dabei gegenüber der Markierung des Multifunktionskopfes (a4) befinden, dann drehen Sie den Aufsatz (e1), bis sich seine rechte Markierung gegenüber jener des Multifunktionskopfes (a4) befindet.
- Geben Sie die gewünschte Trommel in das Lager und stellen Sie sicher, dass sie zur Gänze in das Lager eingefügt ist. Dann bringen Sie den Trommelbefestigungsring (e4) an.
- Setzen Sie das Trommellager (e2) nach rechts geneigt an den Ausgang des Aufsatzes (e) und fügen Sie die beiden Zapfen des Trommellagers in die zwei Einkerbungen des Aufsatzes ein. Drücken Sie fest an. Wenn sich das Trommellager nur schwer einsetzen lässt, drehen Sie leicht an der Achse (e2.1) des Trommellagers und versuchen Sie es erneut. Drehen Sie den Einfüllstutzen des Trommellagers gegen den Uhrzeigersinn bis er senkrecht arretiert ist.
- Verriegeln Sie die Rührschüssel (b1) (gegen den Uhrzeigersinn) auf dem Gerät.
- Vergewissern Sie sich, dass die Klappe (a6) gut auf dem Schnellantrieb (a5) befestigt ist.

3.2 - INBETRIEBSETZUNG UND TIPPS:

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Regler (a1) auf Geschwindigkeit „3“ stellen.
- Maximale Betriebszeit: 10 min.
- Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen des Trommellagers und schieben Sie sie mit dem Stopfer (e3) nach unten. **Schieben Sie die Zutaten niemals mit den Fingern oder sonstigen Utensilien nach unten.**
- Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf „0“ zurück. **Warten Sie, bis das Gerät vollkommen stillsteht und stecken Sie es aus.**

- Das Entriegeln des Trommellagers erfolgt in der dem Anbringen entgegengesetzten Richtung. **Vorsicht beim Entnehmen und Hantieren des Trommellagers e5; es besteht Verletzungsgefahr.**
- Mit den Trommeln können Sie bis zu 2 kg zubereiten:
 - grob raspeln C (e6) / fein raspeln D (e7): Karotten, Knollensellerie, Kartoffeln, Käse,...
 - in dicke Scheiben schneiden A (e5): Kartoffeln, Karotten, Gurken, Äpfel, Rote Bete,...
 - Reibekuchen R (e8): Kartoffeln.
 Maximale Quantität: 2 Kg.

4 - HACKEN KLEINER MENGEN (JE NACH MODELL)

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Mini-Zerkleinerer fertig zusammengesetzt.

Mit dem Mini-Zerkleinerer können Sie unter Verwendung der Pulse-Funktion folgende Zutaten innerhalb weniger Sekunden hacken: getrocknete Aprikosen und Feigen,... Max. Menge / Zeit: 50g / 4s.

Dieser Mini-Zerkleinerer eignet sich nicht für harte Zutaten, wie etwa Kaffeebohnen.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Tauchen Sie den Motorblock (a) nie ins Wasser und halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser. Wischen Sie ihn mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Für eine einfachere Reinigung spülen Sie die Zubehöerteile unmittelbar nach deren Verwendung ab. **Gehen Sie mit allen Klingen vorsichtig um; es besteht Verletzungsgefahr (Abbildungen 5.a).**
- Waschen, spülen und trocknen Sie die Zubehöerteile ab: Sie sind allespülmaschinengeeignet.

Tricks:

- Bei Verfärbungen der Zubehöerteile durch Nahrungsmittel (Karotten, Orangen,...) reiben Sie die Teile mit einem mit Speiseöl getränktem Tuch ab und reinigen Sie sie anschließend wie üblich.
- Mixaufsatz (d): Gießen Sie heißes Wasser mit ein paar Tropfen Spülmittel in den Mixkrug. Schließen Sie den Deckel. Setzen Sie ihn auf das Gerät und schalten Sie es mehrmals auf Intervallbetrieb. Nach Abnehmen des Mixkruges spülen Sie ihn unter fließendem Wasser, dann (auf den Kopf gestellt) trocknen lassen.

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie das Gerät nicht an einem feuchten Ort auf.

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, prüfen Sie:

- den ordnungsgemäßen Anschluss des Gerätes.
- die Verriegelung jedes einzelnen Zubehörs.
- die Position des Geschwindigkeitsreglers (a1): Stellen Sie ihn auf „0“ zurück und wählen Sie dann noch einmal die gewünschte Rührstufe.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt (siehe Liste im Serviceheft).

ENTSORGUNG DES GERÄTES UND DER VERPACKUNGSMATERIALIEN



Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die nach den gültigen Recycling-Bestimmungen entsorgt werden können.

Für die Entsorgung des Gerätes selbst informieren Sie sich bitte bei den zuständigen Stellen Ihrer Gemeinde.

ENTSORGUNG VON ELEKTRONISCHEN UND ELEKTRISCHEN GERÄTEN



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet oder recycelt werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

ZUBEHÖR

Dieses Gerät kann auf Ihre persönlichen Anforderungen abgestimmt werden. Bei Ihrem Fachhändler und in den autorisierten Kundendienstwerkstätten sind folgende Zubehörteile erhältlich:

Rührschüssel	Schneebeesen	Gemüseschneider:
Deckel für die Schüssel	Mixaufsatz	- A: schneiden
Knethaken	Mini-Zerkleinerer	- C: grob raspeln
Rührhaken	Schüssel Chopper	- D: fein raspeln
	Aufsatz für den Gemüseschneider	- R: Reibekuchen

Achtung: Zubehörteile werden ausschließlich gegen Vorlage der Bedienungsanleitung oder des Gerätes verkauft.

GRUNDREZEPTE

Weißbrot

Zutaten: 350g Mehl Type 55, 210ml lauwarmes Wasser, 5g Trockenhefe, 5g Salz

Geben Sie das Salz, das Mehl und die Trockenhefe in die Rührschüssel. Setzen Sie den Knethaken und den Deckel ein. Schalten Sie einige Sekunden auf Stufe 1, geben Sie dann bei laufendem Gerät das Wasser bei. Kneten Sie den Teig ca. 8 Minuten. Lassen Sie den Teig bei Raumtemperatur etwa eine halbe Stunde ruhen, kneten Sie ihn dann mit der Hand noch einmal durch, formen Sie eine Kugel, die Sie auf ein gefettetes und bemehltes Backblech setzen. Ca. 1 Stunde gehen lassen. Heizen Sie den Backofen auf 240°C vor. Schneiden Sie die Oberseite des Laibes ein und bepinseln Sie ihn mit lauwarmem Wasser. Geben Sie eine kleine mit Wasser gefüllte Schale mit in den Backofen, damit das Brot eine schöne goldbraune Kruste bekommt. 30 Minuten backen.

Mürbteig

Zutaten: 200g Mehl, 100g weiche Butterstücke, 50ml Wasser, 1 Prise Salz

Geben Sie das Mehl, die Butter und das Salz in die Rührschüssel. Setzen Sie den Knethaken und den Deckel ein. Schalten Sie einige Sekunden auf Stufe 1, geben Sie dann bei laufendem Gerät das Wasser bei. Lassen Sie das Gerät weiterkneten, bis eine schöne Teigkugel entsteht. Packen Sie diese in Frischhaltefolie und lassen Sie sie ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen, bevor Sie sie ausrollen und backen.

Milchbrötchen

Zutaten: 500 g Mehl, 2 Eier, 120 g weiche zerkleinerte Butter, 70 g Zucker, 200 ml zimmerwarme Milch, 10 g Trockenhefe, 5 g Salz.

Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel und bringen Sie Knethaken und Deckel an. Rühren Sie den Teig etwa 13 min lang auf Stufe 1. Lassen Sie den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen. Teilen Sie den Teig am nächsten Morgen in Stücke à etwa 60 g und formen Sie daraus kleine Brötchen.

Legen Sie die Brötchen auf ein mit Backpapier bedecktes Blech und lassen Sie sie etwa 30 bis 40 Minuten gehen. Heizen Sie den Ofen auf 180° C auf. Bepinseln Sie die Milchbrötchen mit einem Eigelb, dem etwas Milch und Zucker beigemischt wurde. Backen Sie die Brötchen etwa 15 min lang.

Rührkuchen

Zutaten: 3 Eier, 150 g Zucker, 150 g weiche zerkleinerte Butter, 220 g Mehl, 1 Beutel (11 g) Backpulver

Geben Sie alle Zutaten außer dem Mehl in die Schüssel. Bringen Sie Schneebesen und Deckel an.

Rühren Sie den Teig einige Sekunden auf Stufe 1; fügen Sie daraufhin das Mehl nach und nach bei und lassen Sie den Teig weiter rühren. Der Teig sollte insgesamt 3 min lang gerührt werden. Heizen Sie den Ofen auf 180° C auf.

Geben Sie den Teig in eine leicht mit Butter eingefettete und mit Mehl bestäubte Kastenform. Backen Sie den Kuchen etwa 40 min lang.

Salziger Kuchen nach mediterranem Art

Zutaten: 200g Mehl, 4 Eier, 1 Päckchen (11g) Backpulver, 100ml kalte Milch, 50ml Olivenöl, 12 getrocknete Tomaten, 200g Feta, 15 entkernte und zerstückelte grüne Oliven, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Kastenform ausfetten und mit Mehl bestäuben. Geben Sie das Mehl, die Eier und das Backpulver in die Rührschüssel. Setzen Sie den Rührhaken und den Deckel ein. Beginnen Sie auf Stufe 1 und erhöhen Sie dann auf Stufe 3. Geben Sie das Olivenöl und die Milch dazu, während das Gerät 1 Minute 30 Sekunden läuft. Schalten Sie wieder auf Stufe 1 und geben Sie die getrockneten Tomaten, den Feta und die Oliven bei. Salzen und pfeffern. Gießen Sie die Teigmasse in die Kastenform, dann 30 bis 40 Minuten backen.

Mayonnaise

Zutaten: 1 Eigelb, 1 EL Senf, 1 TL Essig, 250ml Öl, Salz, Pfeffer

Achtung: Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben.

Geben Sie alle Zutaten, bis auf das Öl, in die Rührschüssel. Setzen Sie den Schneebesen und den Deckel ein. Beginnen Sie auf Stufe 1 und gießen Sie ganz langsam das Öl hinein. Nach 10 Sekunden schalten Sie weiter auf Stufe 4, während Sie weiterhin das Öl ganz langsam begeben. Nachdem das ganze Öl dazugegeben wurde, rühren Sie ca. 30 Sekunden weiter. Bitte beachten: Mayonnaise im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren.

Schlagsahne

Zutaten: 250ml sehr kalte flüssige Sahne, 50g Puderzucker

Geben Sie die Sahne und den Puderzucker in die Rührschüssel. Setzen Sie den Schneebesen und den Deckel ein. Schalten Sie 2 Minuten lang auf Stufe 3, dann 1 Minute 30 Sekunden weiter auf Stufe 4.

KRUPS INTERNATIONALE GARANTIE



*Dieses Produkt wird von KRUPS innerhalb und nach der Garantiezeit repariert.
Zubehör, Verbrauchsmaterialien und durch den Endverbraucher austauschbare Ersatzteile können, mit Ausnahme der Schweiz, auf der KRUPS Internetseite www.accessories.home-and-cook.com erworben werden.
Für Bestellungen aus der Schweiz verwenden Sie bitte die Internetseite www.krups.com*

Garantie

KRUPS (Firmenanschrift und Details finden Sie in der Länderliste der internationalen KRUPS Garantie) gewährt für dieses Produkt eine Garantie auf Material- oder Herstellungsfehler innerhalb der Garantiezeit von 2 Jahren, beginnend mit dem Datum des Kaufes, in den Ländern, die in der beigefügten Länderliste aufgeführt sind.

Die internationale KRUPS Herstellergarantie ist ein zusätzlicher Vorteil, der die gesetzlichen Verbraucherrechte nicht beeinträchtigt.

Die internationale Herstellergarantie deckt alle Kosten, die zur Wiederherstellung der ursprünglichen Eigenschaften eines defekten Produktes dienen, durch Reparatur oder Austausch eines defekten Teiles und der dazu erforderlichen Arbeit. KRUPS behält sich vor, ein Ersatzgerät anstelle einer Reparatur des defekten Gerätes zu liefern. KRUPS einzige und ausschließliche Verpflichtung im Rahmen dieser Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Ersatz.

Bedingungen & Ausschluss

Die internationale KRUPS Garantie findet nur Anwendung innerhalb der Garantiezeit in den Ländern, die in der beigefügten Länderliste aufgeführt sind und gilt nur bei Vorlage eines Kaufbeleges. Das defekte Gerät kann persönlich bei einer autorisierten KRUPS Servicestelle abgegeben oder gut verpackt an eine autorisierte Servicestelle eingesandt werden. Die Anschriften der autorisierten Servicestellen eines Landes finden Sie auf den KRUPS Webseiten (www.krups.com) oder rufen Sie unter der entsprechenden Telefonnummer in der Länderliste an, um die Postanschrift zu erfragen.

KRUPS ist nicht verpflichtet, ein Produkt zu reparieren oder zu ersetzen, wenn diesem kein gültiger Kaufbeleg beiliegt oder das Produkt gewerblich genutzt wurde. Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die auftreten können als Folge von Missbrauch, Fahrlässigkeit, Nichtbeachtung der KRUPS

Bedienungsanleitungen, anderer Spannung oder Frequenz als auf dem Typenschild des Produktes angegeben, sowie einer Veränderung oder nicht autorisierten Reparatur des Produktes. Darüber hinaus erstreckt sie sich nicht auf normalen Verschleiß, fehlende Wartung oder ausgetauschte Ersatzteile und die folgenden Fälle:

- Verwendung von ungeeigneten Flüssigkeiten oder – Eindringen von Wasser, Staub oder Insekten in das Produkt (Zubehörteilen (ausgenommen Insektenfallen))
- Verkalkung (jede Entkalkung muss gemäß der – Schäden oder ungenügende Ergebnisse wegen falscher Bedienungsanleitung durchgeführt werden) Spannung oder Frequenz
- Mechanische Schäden, Überbeanspruchung – Professionelle oder gewerbliche Nutzung
- Unglücksfälle wie Feuer, Wasser, etc. – Blitzschlag oder Überspannung
- Bruch von Glas- oder Porzellanbestandteilen des Produktes

Um Ihnen einen bestmöglichen Kundendienst zu bieten und eine kontinuierlichen Verbesserung der Kundenzufriedenheit zu gewährleisten, behält sich KRUPS das Recht vor, Ihnen nach einer bei einem autorisierten Servicepartner durchgeführten Reparatur einen Fragebogen zuzusenden.

Diese Garantie findet keine Anwendung auf Produkte, die verändert wurden oder auf Schäden, die durch unsachgemäße Benutzung oder Pflege, mangelhafte Verpackung oder falsche Handhabung des Transportdienstleisters aufgetreten sind.

Die internationale KRUPS Garantie findet nur Anwendung auf Produkte, die in den aufgeführten Ländern erworben und in einem dieser Länder nur für den Hausgebrauch genutzt werden. Wird ein Produkt in einem der aufgeführten Länder gekauft und in einem anderen genutzt, gilt:

- a. Die internationale KRUPS Garantie findet keine Anwendung, falls das Produkt nicht den örtlichen Standards entspricht, wie Spannung, Frequenz, Steckern oder anderen lokalen, technischen Vorschriften.
- b. Die Reparatur eines im Ausland gekauften Produktes kann länger dauern, wenn dieses nicht in Ihrem Land von KRUPS vertrieben wird.
- c. Wenn das Produkt in Ihrem Land nicht repariert werden kann, beschränkt sich die internationale KRUPS Garantie auf den Austausch in ein ähnliches Produkt oder, wenn möglich, ein anderes Produkt zum gleichen Preis.

Gesetzliche Rechte des Verbrauchers

Diese internationale KRUPS Garantie beeinträchtigt weder die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers, noch können diese ausgeschlossen oder eingeschränkt werden. Dies gilt auch für Rechte gegen den Händler, bei dem der Verbraucher das Produkt erworben hat. Diese Garantie gibt dem Verbraucher besondere Rechte. Zusätzlich hat der Verbraucher andere gesetzliche Rechte, die von Staat zu Staat oder von Land zu Land variieren.

Der Verbraucher kann diese Rechte nach eigenem Ermessen geltend machen.

Bitte bewahren Sie dieses Dokument zusammen mit den Unterlagen dieses Gerätes auf.

GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH

Theodor-Stern-Kai 1

60596 Frankfurt am Main