

DE..... P. 1 – 7
FR..... P. 8 – 14

KRUPS

Infinymix+

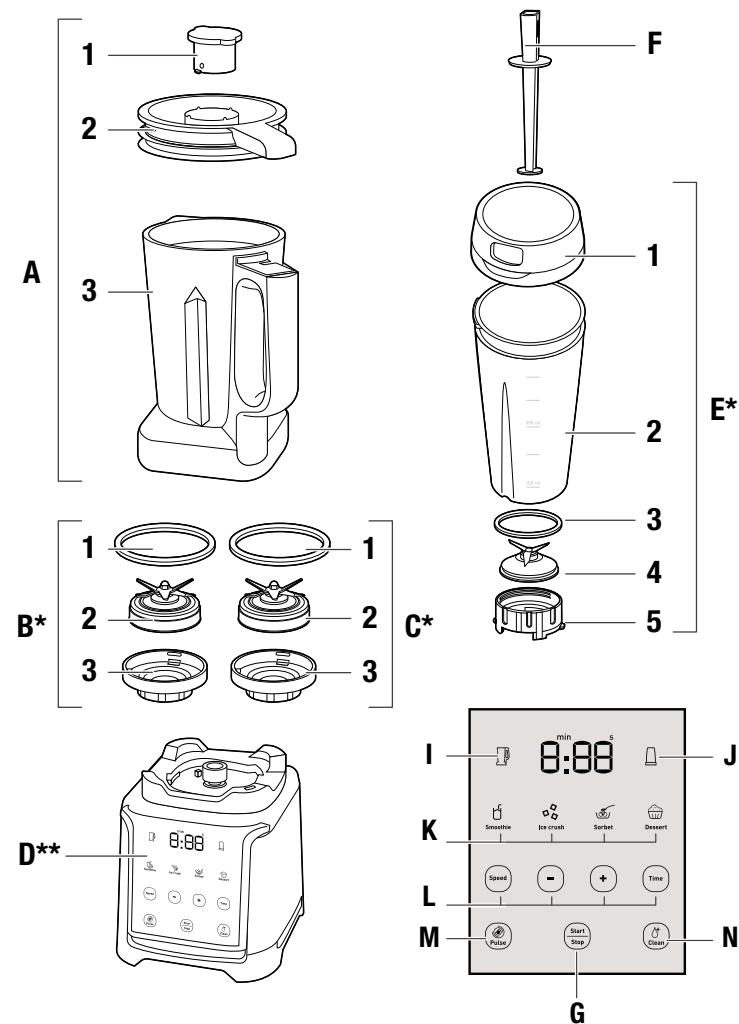


8020005419-02

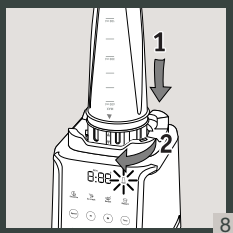
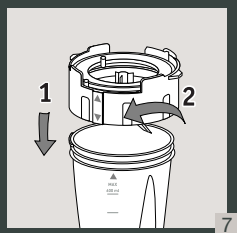
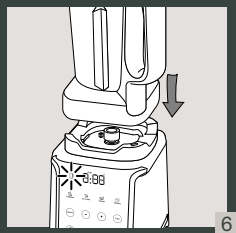
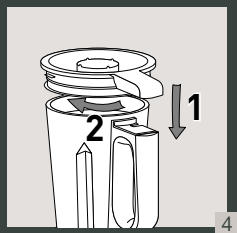
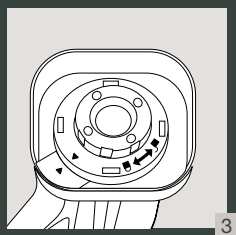
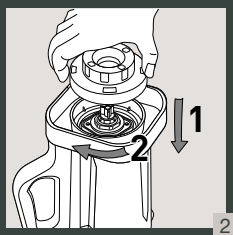
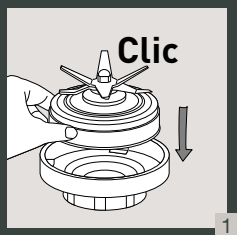
www.krups.com

DE

FR



* Selon modèle ; Je nach Modell; ** Le design peut être différente du modèle; Das Design kann vom Modell abweichen.



BESCHREIBUNG

- | | |
|--|--|
| A 1 Verschlusskappe | F Stampfer |
| 2 Deckel | G Start/Stop-Taste |
| 3 Kunststoffflasche (Tritan) | H Display |
| B* 1 Dichtung | I Verriegelungsanzeige für den Mixbehälter |
| 2 Powelix Messereinheit | J Verriegelungsanzeige für To-Go-Flasche |
| 3 Verriegelungsring | K Kontrollanzeige |
| C* 1 Dichtung | L Einstell-Taste |
| 2 Powelix Life Messereinheit mit Titanbeschichtung | M Mix-Taste |
| 3 Verriegelungsring | N Reinigungs-Taste |
| D Motorblock | |
| E* 1 Deckel für die To-Go-Flasche | |
| 2 To-Go-Flasche | |
| 3 Dichtung | |
| 4 Powelix Life Messereinheit mit Titanbeschichtung | |
| 5 Verriegelungsring | |

ACHTUNG:

Lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise. Lesen Sie sie sorgfältig, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal benutzen. Bewahren Sie die Sicherheitshinweise zum Nachlesen griffbereit auf. Das Gerät beginnt nur dann zu laufen, wenn der Behälter oder die Flasche korrekt auf dem Motorblock (D) positioniert ist und der Deckel mit dem Behälter fest verschlossen ist.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH IHRES GERÄTS

Bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal benutzen, sollten Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Behälter, Flasche, Deckel und Verschlusskappe), mit Seifenwasser ausspülen.

ACHTUNG: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser (weder den Motorblock noch die Behälterbasis). Halten Sie den Motorblock (D) nie unter laufendes Wasser. Wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch sauber und trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab. Die Messer sind extrem scharf.

Stellen Sie sicher, dass sämtliches Verpackungsmaterial entfernt wurde, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

ZUSAMMENBAU UND BEFESTIGUNG DES BEHÄLTERS

Feuchten Sie die Dichtung (B1, C1) an (selbst wenn sie bereits auf die Messereinheit (B2, C2) gesetzt ist). Achten Sie darauf, die Dichtung (B1, C1) korrekt und richtig herum wieder auf die Messereinheit (B2, C2) zu setzen.

Feuchten Sie die Dichtung (B1, C1) an (selbst wenn sie bereits auf die Messereinheit (B2, C2) gesetzt ist). Achten Sie darauf, die Dichtung (B1, C1) korrekt und richtig herum wieder auf die Messereinheit (B2, C2) zu setzen.

Prüfen Sie, ob die Dichtung auf die Messereinheit gesetzt ist. Setzen Sie die Messer (B2 oder C2) auf den Verriegelungsring (B3 oder C3) (Abb. 1). Drehen Sie den Behälter um und befestigen Sie den Verriegelungsring mit den Messern am Boden des Behälters (Abb. 2). Drehen Sie den Ring zum Verriegeln im Uhrzeigersinn, bis er einrastet (Abb. 2). Prüfen Sie, ob der Verriegelungsring korrekt verriegelt ist: Der Pfeil am Behälter muss auf den Pfeil am Verriegelungsring ausgerichtet sein.

Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter und überfüllen Sie diesen nicht:

* 1,75 l für dicke Mischungen

* 1,5 l für flüssige Zubereitungen

Warnung: Gießen Sie keine kochenden Flüssigkeiten (über 80°C/176°F) in den Behälter.

Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest (Abb. 5). Prüfen Sie, ob der Deckel korrekt befestigt ist: Der Punkt am Deckel muss auf den Punkt am Griff ausgerichtet sein. Setzen Sie die Verschlusskappe in den Deckel ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest. Wenn der Deckel nicht korrekt verriegelt ist, wird Ihr Gerät nicht starten. Setzen Sie den Behälter korrekt auf den Motorblock: Der Punkt am Behälter muss auf das Schloss am Motorblock ausgerichtet sein. Auf dem Display wird ein Behälter-Symbol angezeigt und ein Signalton ertönt. 

ZUSAMMENBAU UND BEFESTIGUNG DER TO-GO-FLASCHE

Feuchten Sie die Dichtung (E3) an (selbst wenn sie bereits auf die Messereinheit (E4) gesetzt ist). Achten Sie darauf, die Dichtung korrekt und richtig herum wieder auf die Messereinheit (E4) zu setzen (Abb. 9).

Prüfen Sie, ob die Dichtung auf die Messereinheit gesetzt ist.

Geben Sie die Zutaten in die Flasche und überfüllen Sie diese nicht:

* 400 ml für dicke Mischungen

* 600 ml für flüssige Zubereitungen

Warnung: Gießen Sie keine kochenden Flüssigkeiten (über 80°C/176°F) in die Flasche.

Setzen Sie die Messereinheit (E4) auf die Flasche, setzen Sie den Verriegelungsring (E5) auf und drehen Sie ihn zum Verriegeln im Uhrzeigersinn, bis er einrastet (Abb. 8).

Prüfen Sie, ob die Messereinheit korrekt verriegelt ist: Der Pfeil am Verriegelungsring muss auf den Pfeil an der Flasche ausgerichtet sein.

Drehen Sie die Flasche um und setzen Sie sie korrekt auf den Motorblock. Verriegeln Sie die Flasche, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen. Auf dem Display wird ein Flaschen-

Symbol angezeigt und ein Signalton ertönt. 

BENUTZUNG IHRES GERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile, hitzebeständige Fläche, die vor Wasserspritzern und Hitzequellen geschützt ist.

Verbinden Sie Ihr Gerät mit der Steckdose und wählen Sie das gewünschte Programm oder die manuellen Einstellungen (Dauer und Geschwindigkeit). Drücken Sie die Start/Stop-Taste: Mit dem Behälter (A) können Sie die Mixgeschwindigkeit von 1 bis 9 einstellen, indem Sie +/- Einstell-Tasten (L) drücken. „H“ entspricht der maximalen Geschwindigkeit. Sie können auch die Betriebsdauer durch Drücken der +/- Einstell-Tasten (L) zwischen 5 Sekunden und 3 Minuten einstellen. Mit der To-Go-Flasche (E) können Sie die Mixgeschwindigkeit von 1 bis 7 regulieren, indem Sie die +/- Einstell-Tasten (L) drücken. Sie können auch die Betriebsdauer durch Drücken der +/- Einstell-Tasten (L) zwischen 5 Sekunden und 90 Sekunden einstellen.

Warten Sie, bis der Mixer sich automatisch ausgeschaltet hat. Wenn Sie den Mixer vor dem automatischen Abschalten stoppen möchten, drücken Sie die Start/Stop-Taste. Schütteln Sie den Motorblock oder den Behälter nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Wenn Sie den Stopfer oder die Verschlusskappe benutzen, halten Sie den Behälter an seinem Griff fest, damit er nicht umfallen kann.

Wenn der Mixer in Betrieb ist, verwenden Sie kein anderes Zubehör als den Stopfer, um den Behälter nicht zu beschädigen.

Für die Zubereitung der meisten Zutaten ist ein Mixvorgang von weniger als 3 Minuten ausreichend.

Zum Hinzufügen von Zutaten während eines Mixvorgangs nehmen Sie die Verschlusskappe vom Deckel und geben die Zutaten durch die Öffnung im Deckel hinzu. Dabei besteht die Gefahr, dass aus der Öffnung Zutaten herausspritzen.

ACHTUNG: Der Mixer sollte nach einem kompletten Mixvorgang 1 Minute lang nicht betrieben werden.

Nach drei Mixvorgängen sollte das Gerät erst wieder betrieben werden, wenn es wieder Raumtemperatur erreicht hat (dies kann bis zu 2 Stunden dauern).

Das Gerät ist mit einem Überlastungsschutz ausgestattet. Dies verhindert, dass der Motor durch Überlastung beschädigt wird.

Wenn das Gerät sich während des Betriebs abschaltet, gehen Sie wie folgt vor:

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 15-20 Minuten abkühlen.

Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose und setzen Sie den Mixvorgang fort.

Wenn das Gerät ca. 3 Minuten inaktiv ist, schaltet es in den Stand-by-Modus. Um Ihr Gerät einzuschalten, drücken Sie die Start/Stop-Taste (G).

GROBES HACKEN KLEINER MENGEN

Verwendetes zubehör: eingesetztes hackmesser

Zerkleinern sie in sekundenschnelle mithilfe der pulse-funktion: erdnüsse, mandeln usw.

Modell 1.600 W: menge/max. Dauer: 140 g erdnüsse/8 sek oder 150 g mandeln/8 sek

Programme für den Mixbehälter (A)

Automatische Programme	Beschreibung	Beispielrezept	Dauer
 SMOOTHIE	Programm für die Zubereitung von Smoothies: Mixen von frischem Obst/Gemüse mit Milch oder Joghurt	200 g Karotten + 100 g Sellerie + 100 g Bananen + 500 g Orangensaft	Standarddauer: 60 Sek. Anpassbar von 30 Sekunden bis 80 Sekunden
 SORBET	Programm für die Zubereitung von Eiscreme zu: Mixen von tiefgekühlten Früchten mit frischer Sahne oder Joghurt	Sorbet: 450 g gefrorene Himbeeren + 240 g Milch + 75 g Streuzucker Der Stampfer muss verwendet werden, um ein reibungsloses Laufen zu unterstützen	Standarddauer: 1 min 10 s
 ICE CRUSH	Programm für das Zerstoßen von Eiswürfeln zu Eisschnee:	max. 8 Eiswürfel	Standarddauer: 40 Sek. Anpassbar von 10 Sekunden bis 50 Sekunden
 DESSERT	Programm für die Zubereitung leichter Teige, wie zum Beispiel Waffeln, Kuchen, Pfannkuchen, Clafoutis, Brownie ... Es können keine festen Teige zubereitet werden, wie zum Beispiel Brot, Brioche, Pizza ...	Joghurtkuchen: Zutaten in dieser Reihenfolge in den Behälter geben: 120 g Joghurt + 210 g Streuzucker + 7,5 g Vanillezucker + 3 Eier + 125 g Sonnenblumenöl + 85 g Maisstärke + 65 g Mandelpulver + 140 g Mehl + 11 g Backpulver Masse in eine Form geben und 50 min bei 180°C backen.	Standarddauer: 1 min 15 s Anpassbar von 30 Sekunden bis 2 Minuten
 CLEAN	Programm zum Reinigen Ihres Standmixers	200 ml Wasser + 1 Tropfen Spülmittel	30 Sekunden

Programme für die To-Go-Flasche (E)

Automatische Programme	Beschreibung	Beispielrezept	Dauer
 SMOOTHIE	Programm für die Zubereitung von Smoothies: Mixen von frischem Obst/Gemüse mit Milch oder Joghurt	100 g Karotten + 50 g Bananen + 50 g Sellerie + 250 g Orangensaft	Standarddauer: 45 Sek. Anpassbar von 30 Sekunden bis 60 Sekunden
 ICE CRUSH	Programm für das Zerkleinern von Eiswürfeln zu Eisschnee:	max. 4 Eiswürfel	Standarddauer: 40 Sek. Anpassbar von 10 Sekunden bis 50 Sekunden
 CLEAN	Programm zum Reinigen Ihres Standmixers	200 ml Wasser	30 Sekunden

Die Pulse-Taste kann auch noch benutzt werden, wenn kein Programm läuft.

ACHTUNG: Feste Lebensmittel können das Innere des Behälters zerkratzen. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts. Gefrorene Lebensmittel dürfen maximal die Größe einer Walnuss haben.

Geben Sie keine heißen Flüssigkeiten mit einer Temperatur über 80°C hinzu, da diese durch plötzliches Verdampfen herausspritzen können.

NACH BENUTZUNG IHRES GERÄTS

Ziehen Sie den Netzstecker.

Füllen Sie die Zutaten um, da der Behälter nicht für die Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlschrank oder Gefrierfach gedacht ist.

Wischen Sie den Motorblock mit einem feuchten Tuch sauber. Trocknen Sie ihn sorgfältig ab. Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser.

Wenn Sie die abnehmbaren Teile sofort nach Gebrauch mit einigen Tropfen Spülmittel in Wasser abwaschen, lassen sie sich einfacher reinigen.

Deckel (A2), To-Go-Flasche (E2), Deckel der To-Go-Flasche (E1) und Verschlusskappe (A1) können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden, **wohingegen Behälter (A3), Powelix Messereinheit (B oder E3), Powelix Life Messereinheit mit Titanbeschichtung (C) nicht geschirrspülmaschinenfest sind. Tauchen Sie die Messer (B, C oder E3) nicht vollständig und für längere Zeit in Wasser.**

Beide Behälter lassen sich mithilfe des „Reinigen-Programms“ einfach und bequem reinigen:

Geben Sie 200 ml Wasser in den Behälter. Sie können 1 Tropfen Geschirrspülmittel (nur in den Mixbehälter (A)) geben. Das Gerät arbeitet mit verschiedenen wechselnden Geschwindigkeiten für ca. 30 Sek.

WAS KÖNNEN SIE TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine laut Typenschild des Geräts geeignete Steckdose.
	Der Mixbehälter sitzt nicht korrekt auf der Motoreinheit.	Vergewissern Sie sich, dass der Mixbehälter richtig auf der Motoreinheit sitzt, wie in den Anleitungen angegeben.
	Der Betriebsschalter ist auf OFF gestellt.	Folgen Sie in den Anleitungen, wie Sie Ihr Gerät starten.
	Softwarefehler.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, warten Sie einige Minuten und stecken Sie den Netzstecker wieder ein.
Das Gerät schaltet während des Gebrauchs ab.	Überlastung	Folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt Überlastung.
Starke Vibrationen	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
	Zu viele Zutaten eingefüllt.	Reduzieren Sie die Menge der zu verarbeitenden Zutaten.
Der Deckel ist nicht dicht.	Zu viele Zutaten eingefüllt.	Reduzieren Sie die Menge der zu verarbeitenden Zutaten.
	Der Deckel sitzt nicht korrekt.	Setzen Sie den Deckel korrekt auf den Mixbehälter.
Undichtigkeit an der Unterseite des Mixbehälters	Die Messer sitzen nicht korrekt.	Setzen Sie den Verriegelungsring (B3, C3) (Abb. 2) auf und drehen Sie ihn zum Verriegeln im Uhrzeigersinn, bis er einrastet (Abb. 2). Prüfen Sie, ob der Verriegelungsring korrekt verriegelt ist: Der Punkt am Behälter muss auf das Schloss ausgerichtet sein (Abb. 9).

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Die Messer rotieren schwerfällig	Die Zutaten im Mixbehälter sind zu grob portioniert oder zu fest.	Reduzieren Sie die Größe oder Menge der zu verarbeitenden Zutaten.
	Die zubereitete Flüssigkeit ist zu heiß und hat die Silikondichtung beschädigt.	Ersetzen Sie die beschädigte Silikondichtung gegen eine neue Dichtung.
Undichtigkeit am Boden der To-Go-Flasche	Die Messer sitzen nicht korrekt.	Setzen Sie die Messereinheit auf die Flasche und drehen Sie sie zum Verriegeln im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet (Abb. 9).

DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| A 1 Bouchon central | F Poussoir |
| 2 Couvercle | G Bouton Marche / Arrêt |
| 3 Bol en plastique Tritan | H Écran |
| B* 1 Joint | I Indicateur de verrouillage du bol mixeur |
| 2 Lames Powelix | J Indicateur de verrouillage de la gourde nomade |
| 3 Bague de verrouillage | K Écran de contrôle |
| C* 1 Joint | L Bouton de réglage |
| 2 Lames Powelix life avec revêtement en titane | M Bouton de mélange |
| 3 Bague de verrouillage | N Bouton de nettoyage |
| D Bloc moteur | |
| E* 1 Bouchon de la gourde nomade | |
| 2 Gourde nomade | |
| 3 Joint | |
| 4 Lames Powelix life avec revêtement en titane | |
| 5 Bague de verrouillage | |

ATTENTION :

Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Lisez ces consignes attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Conservez-les dans un endroit accessible pour pouvoir les consulter ultérieurement. L'appareil ne peut fonctionner que si le bol ou la gourde est correctement positionné sur le bloc moteur (D) et que le couvercle est verrouillé sur le bol.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, rincez les pièces entrant en contact avec les aliments (bol, gourdes, couvercles et bouchon central) à l'eau chaude savonneuse.

ATTENTION : N'immergez pas l'appareil dans l'eau (ni le bloc moteur ni la base du bol). Ne placez jamais le bloc moteur (D) sous l'eau du robinet. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement. Les lames sont extrêmement coupantes.

Vérifiez que tous les éléments d'emballage ont été retirés avant d'utiliser l'appareil.

ASSEMBLAGE ET INSTALLATION DU BOL

Humidifiez le joint (B1, C1) (même s'il est déjà monté sur le bloc des lames (B2, C2)). Veillez à installer correctement le joint (B1, C1) sur le bloc des lames (B2, C2) dans le sens correct.

Vérifiez que le joint est en place sur le bloc des lames. Placez les lames (B2 ou C2) sur la bague de verrouillage (B3 ou C3) (schéma 1). Retournez le bol et montez la bague

de verrouillage avec les lames sur la base du bol (schéma 2). Verrouillez-le en tournant l'encoche dans le sens des aiguilles d'une montre (schéma 2). Assurez-vous que la bague de verrouillage est correctement verrouillée : la flèche du bol doit être alignée avec la flèche de la bague de verrouillage.

Versez les ingrédients dans le bol assemblé sans dépasser le niveau maximal indiqué :

* 1.75 L pour les préparations épaisses

* 1.5 L pour les préparations liquides

Avvertissement : Ne versez pas de liquides bouillants (supérieurs à 80 °C / 176 °F) dans le bol.

Verrouillez le couvercle sur le bol en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (schéma 5). Assurez-vous que le couvercle est correctement verrouillé : le point sur le couvercle doit être aligné avec le point de la poignée. Verrouillez le bouchon central en position sur le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Si le couvercle n'est pas correctement verrouillé, votre appareil ne démarrera pas ; Positionnez le bol correctement sur le bloc moteur : le point sur le bol doit être aligné avec le verrou du bloc moteur. Le logo du bol apparaîtra sur l'écran et un bip sonore retentira. 

ASSEMBLAGE ET INSTALLATION DE LA GOURDE NOMADE

Humidifiez le joint (E3) (même s'il est déjà monté sur le bloc des lames (E4)). Veillez à installer correctement le joint sur le bloc des lames (E4) dans le sens correct (schéma 9). Vérifiez que le joint est en place sur le bloc des lames.

Versez les ingrédients dans la gourde sans dépasser le niveau maximal indiqué :

* 400 ml pour les préparations épaisses

* 600 ml pour les préparations liquides

Avvertissement : Ne versez pas de liquides bouillants (supérieurs à 80 °C / 176 °F) dans la gourde.

Placez le bloc des lames (E4) sur le dessus de la gourde, placez la bague de verrouillage (E5) et verrouillez-la en faisant pivoter l'encoche dans le sens des aiguilles d'une montre (schéma 8).

Assurez-vous que le bloc des lames est correctement verrouillé : la flèche de la bague de verrouillage doit être alignée avec celle de la gourde.

Retournez la gourde et positionnez-la correctement sur le bloc moteur. Verrouillez-la en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le logo de la gourde apparaîtra sur

l'écran et un bip sonore retentira. 

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Posez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, éloigné des sources de chaleur et des éclaboussures d'eau.

Branchez votre appareil et sélectionnez votre programme ou vos réglages manuels (durée et vitesse) et appuyez sur le bouton marche / arrêt : avec le bol (A), vous pouvez modifier la vitesse de mélange de 1 à 9 en appuyant sur les boutons de réglage +/- (L) . « H » est la vitesse maximale. Vous pouvez également configurer la durée de fonctionnement en appuyant sur les boutons de réglage +/- (L) entre 5 secondes et 3 minutes. Avec la gourde nomade (E), vous pouvez gérer la vitesse de mélange de 1 à 7 en appuyant sur les boutons de réglage +/- (L). Vous pouvez également configurer la durée de fonctionnement en appuyant sur les boutons de réglage +/- (L) entre 5 secondes et 90 secondes.

Attendez que le mixeur s'arrête automatiquement. Pour arrêter le mixeur avant la fin automatique du programme, appuyez longuement sur le bouton Marche / Arrêt.

Ne secouez pas le bloc moteur ou le bol pendant l'utilisation du mixeur.

Lorsque vous utilisez le poussoir ou le bouchon central, tenez le bol par sa poignée pour éviter qu'il ne tombe.

Lorsque vous utilisez le mixeur, n'utilisez aucun autre accessoire que le poussoir pour éviter d'endommager le bol.

Moins de 3 minutes de mélange suffisent pour mixer les liquides dans la plupart des recettes.

Pour ajouter des ingrédients pendant le mélange, retirez le bouchon central du couvercle et ajoutez les ingrédients par le trou d'insertion. Prenez garde au risque d'éclaboussures.

ATTENTION : Après avoir utilisé le mixeur durant un cycle avec la durée de fonctionnement maximale, laissez-le reposer 1 minute avant de le réutiliser.

Après avoir utilisé le mixeur durant deux cycles au maximum, éteignez-le et laissez-le refroidir à température ambiante (environ 2 h).

L'appareil est pourvu une protection contre la surcharge. Cela permet d'éviter que le moteur ne soit endommagé par une surcharge.

Si l'appareil s'éteint pendant l'utilisation, procédez comme suit :

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 15 à 20 minutes environ.

Rebranchez l'appareil dans l'alimentation électrique et reprenez le mélange.

Après environ 3 minutes sans utilisation, votre appareil se met en mode de veille. Pour remettre votre appareil en marche, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt (G).

PUISSANT HACHOIR POUR DES PETITES QUANTITÉS

Accessoires utilisés : hachoir assemblé

Coupe en quelques secondes avec la fonction d'impulsion : cacahuètes, amandes, etc.

Modèle 1600 w : quantité / temps maximum : 140 g de cacahuètes / 8 secondes ou 150 g d'amandes / 8 secondes

Programmes disponibles avec le bol (A)

Programmes automatiques	Description	Exemple de recette	Durée
 SMOOTHIE	Utilisez ce programme pour préparer des smoothies : mélange de fruits / légumes frais avec du lait ou du yaourt	200 g de carottes + 100 g de céleri-rave + 100 g de bananes + 500 g de jus d'orange	Durée par défaut : 60 secondes Réglable de 30 secondes à 80 secondes
 SORBET	Utilisez ce programme pour faire de la crème glacée : mélangez des fruits surgelés avec de la crème fraîche ou du yaourt	Sorbet : 450 g de framboises surgelées + 240 g de lait + 75 g de sucre brun en poudre Le poussoir doit être utilisé pour aider à mélanger.	Durée par défaut : 1 min 10 s
 ICE CRUSH	Utilisez ce programme pour écraser des glaçons et faire de la glace pilée	8 glaçons au maximum	Durée par défaut : 40 secondes Réglable de 10 secondes à 50 secondes
 DESSERT	Utilisez ce programme pour faire de la pâte légère pour des gaufres, des gâteaux, des pancakes, des clafoutis, des brownies... Vous ne pouvez pas faire de la pâte lourde comme du pain, de la brioche, de la pizza...	Gâteau au yaourt : Ajoutez les ingrédients dans cet ordre dans le bol : 120 g de yaourt + 210 g de sucre brun en poudre + 7,5 g de sucre vanillé + 3 œufs + 125 g d'huile de tournesol + 85 g de farine de maïs + 65 g de poudre d'amande + 140 g de farine + 11 g de levure chimique. Versez le mélange dans un moule et faites cuire au four pendant 50 minutes à 180 °C.	Durée par défaut : 1 min 15 s Réglable de 30 secondes à 2 minutes
 CLEAN	Utilisez ce programme pour nettoyer votre mixeur	200 ml d'eau + 1 goutte de liquide vaisselle	30 secondes

Programmes disponibles avec la gourde nomade (E)

Programmes automatiques	Description	Exemple de recette	Durée
 SMOOTHIE	Utilisez ce programme pour préparer des smoothies : mélange de fruits / légumes frais avec du lait ou du yaourt	100 g de carottes + 50 g de bananes + 50 g de céleri-rave + 250 g de jus d'orange	Durée par défaut : 45 secondes Réglable de 30 secondes à 60 secondes
 ICE CRUSH	Utilisez ce programme pour écraser des glaçons et faire de la glace pilée	4 glaçons au maximum	Durée par défaut : 40 secondes Réglable de 10 secondes à 50 secondes
 CLEAN	Utilisez ce programme pour nettoyer votre mixeur	200 ml d'eau	30 secondes

Le bouton d'impulsion peut toujours être utilisé lorsque aucun programme n'est en cours d'exécution.

ATTENTION : Les aliments durs peuvent marquer l'intérieur du bol, mais cela n'affecte pas l'efficacité de l'appareil. Les aliments congelés doivent être plus petits qu'une noix. N'ajoutez pas de liquide chaud d'une température supérieure à 80 °C, car il peut être éjecté hors de l'appareil à cause de la formation soudaine de vapeur.

APRÈS L'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Débranchez l'appareil.

Videz la préparation hors du bol, car il n'est pas conçu pour conserver des aliments au réfrigérateur ou au congélateur.

Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le bloc moteur. Séchez-le soigneusement.

N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau.

Pour faciliter le nettoyage, lavez les pièces amovibles avec de l'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle immédiatement après l'utilisation.

Le couvercle (A2), la gourde nomade (E2), le bouchon de la gourde nomade (E1) et le bouchon central (A1) peuvent être nettoyés au lave-vaisselle **mais le bol (A3), le bloc de lames Powelix (B ou E3), les lames Powelix life avec revêtement en titane (C) ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle. N'immergez pas les lames (B, C ou E3) complètement et pendant longtemps.**

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez utiliser le « programme de nettoyage » :

Versez 200 ml d'eau. Vous pouvez ajouter 1 goutte de liquide vaisselle uniquement dans le bol (A). L'appareil fonctionne à différentes vitesses alternantes pendant environ 30 secondes.

QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS ?

Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas branchée.	Branchez l'appareil dans une prise fournissant une tension identique à celle spécifiée sur la plaque signalétique de l'appareil.
	Le bol du mixeur n'est pas correctement positionné sur le bloc moteur.	Vérifiez que le bol du mixeur est correctement positionné sur le bloc moteur tel qu'expliqué dans les instructions.
	L'interrupteur d'alimentation est en position d'arrêt (OFF).	Suivez les instructions pour démarrer votre appareil.
	En cas de dysfonctionnement logiciel.	Débranchez l'appareil, attendez quelques minutes, puis rebranchez-le.
L'appareil s'éteint pendant l'utilisation.	Surcharge	Suivez les instructions de la section Surcharge.
Vibrations excessives.	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane.	Placez l'appareil sur une surface plane.
	Le volume d'ingrédients est trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients dans l'appareil.
Fuite au niveau du couvercle	Le volume d'ingrédients est trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients dans l'appareil.
	Le couvercle n'est pas correctement positionné.	Placez correctement le couvercle sur le bol du mixeur.

Problèmes	Causes	Solutions
Fuite par la base du bol du mixeur.	Les lames ne sont pas correctement positionnées.	Montez la bague de verrouillage (B3, C3) (schéma 2) et verrouillez-la en faisant pivoter l'encoche dans le sens des aiguilles d'une montre (schéma 2). Assurez-vous que la bague de verrouillage est correctement verrouillée : le point sur le bol doit être aligné avec le verrou (schéma 9).
Les lames ont du mal à tourner.	Les aliments sont trop gros ou trop durs.	Réduisez la quantité ou la taille des ingrédients mixés.
	Le liquide mélangé est trop chaud ou le joint silicone est tordu.	Remplacez le joint par un joint neuf.
Fuite par la base de la gourde nomade	Les lames ne sont pas correctement positionnées.	Placez le bloc des lames sur le dessus de la gourde et verrouillez-la en faisant pivoter l'encoche dans le sens des aiguilles d'une montre (schéma 9).