

KA990

www.krups.com



FR

EN

NL

DE

IT

ES

PT

DA

NO

SV

FI

EL

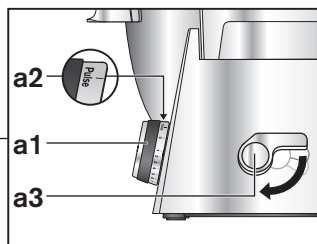
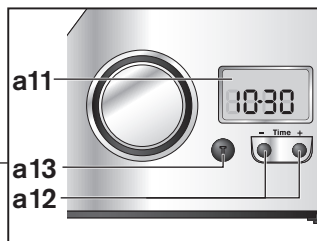
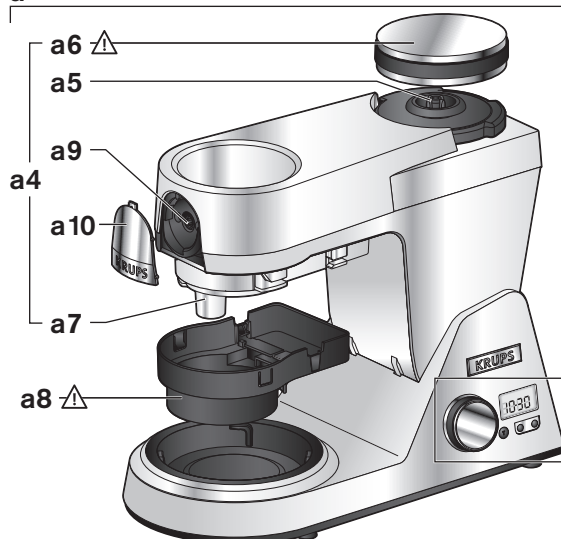
TR

AR

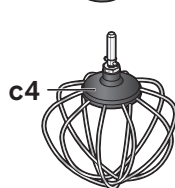
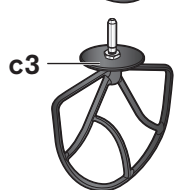
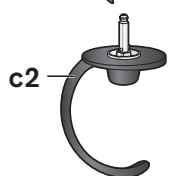
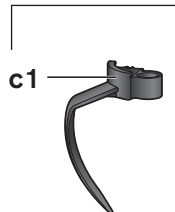
FA

KRUPS

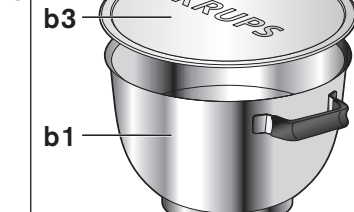
a



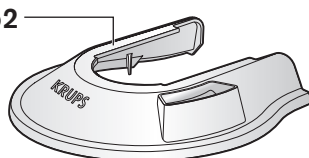
c



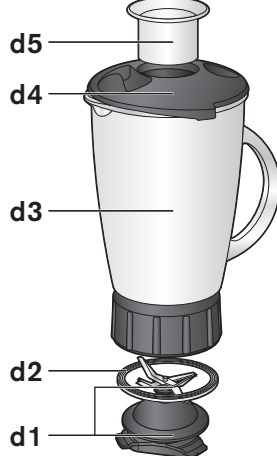
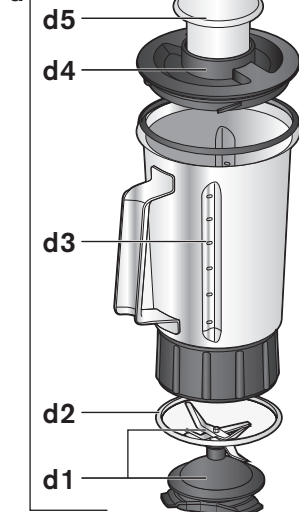
b

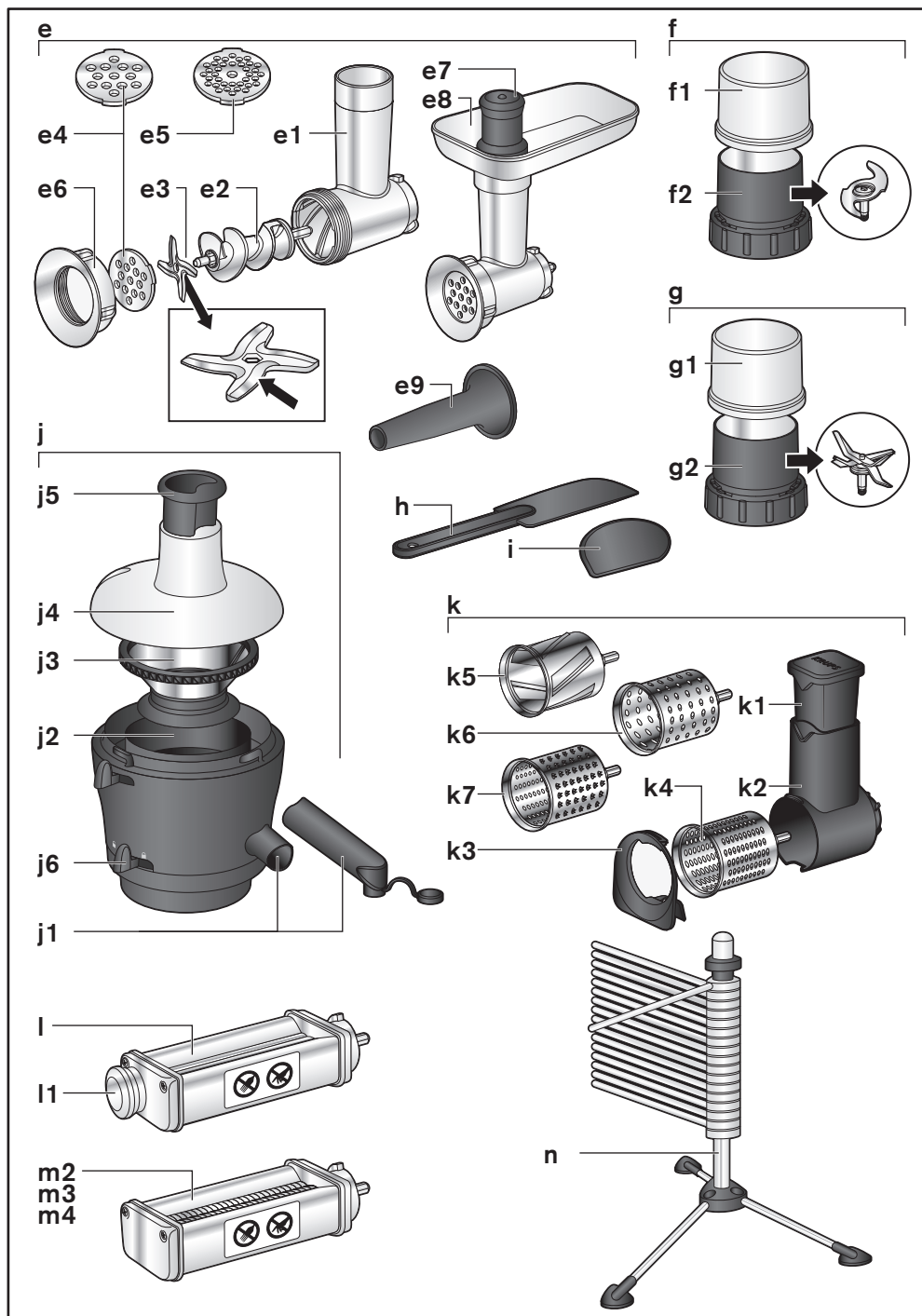


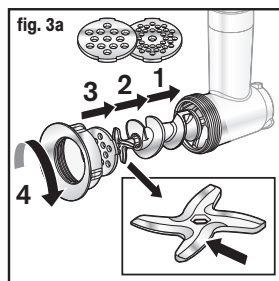
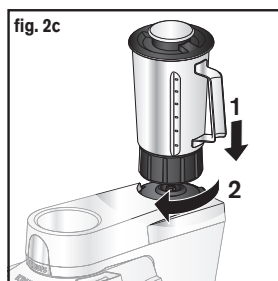
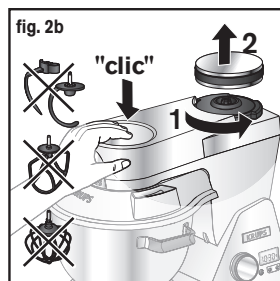
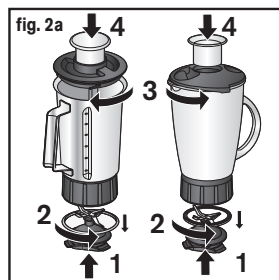
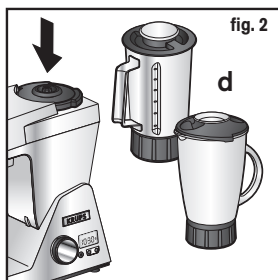
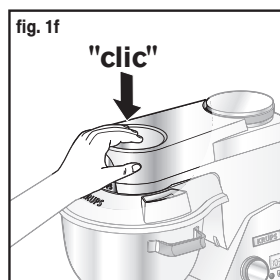
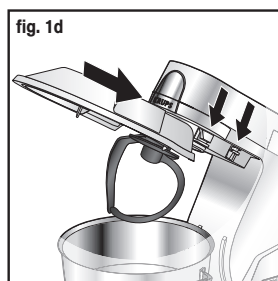
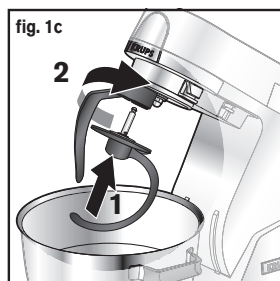
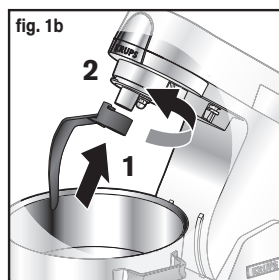
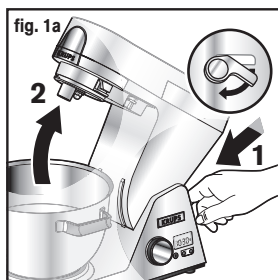
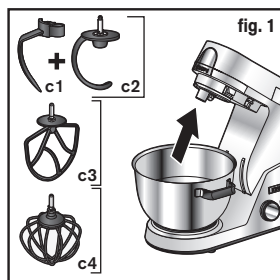
b2

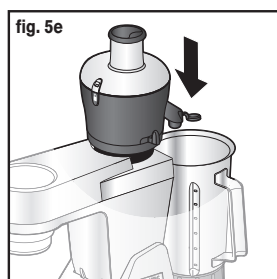
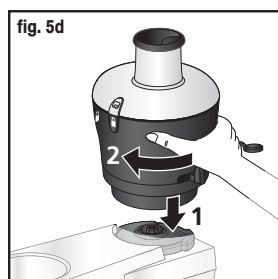
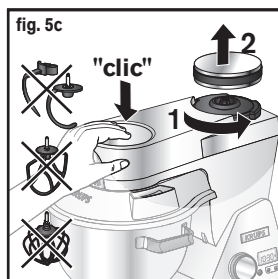
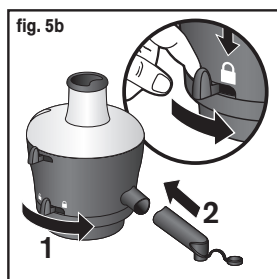
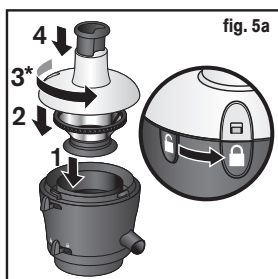
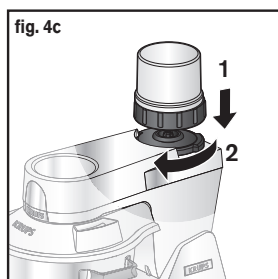
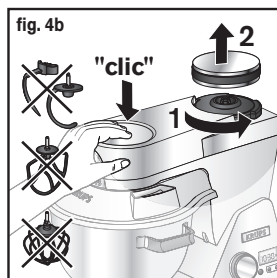
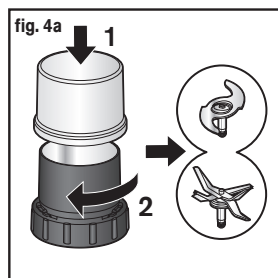
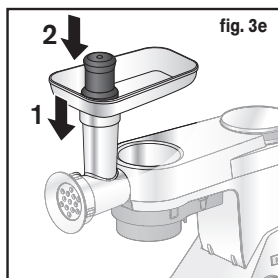
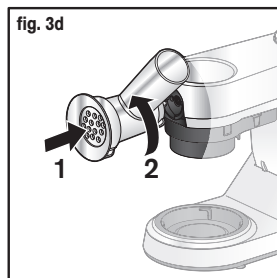
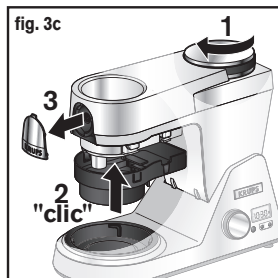
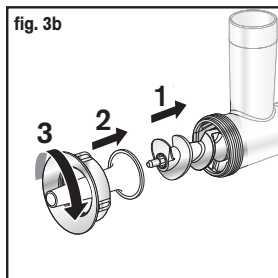


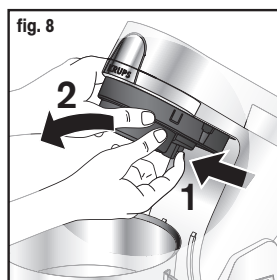
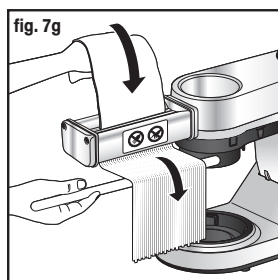
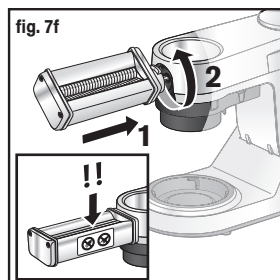
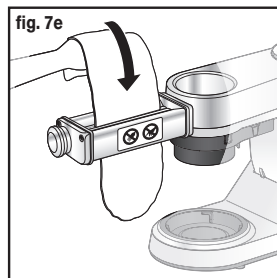
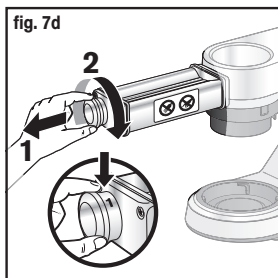
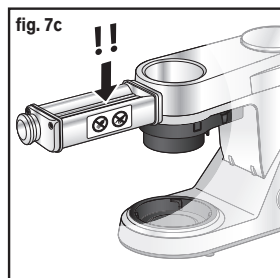
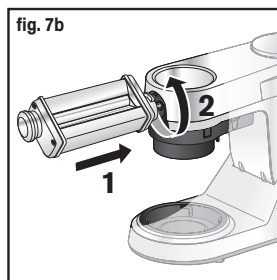
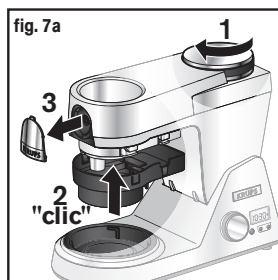
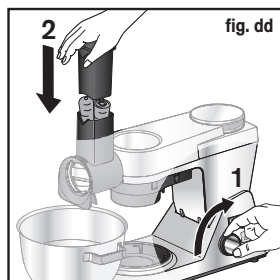
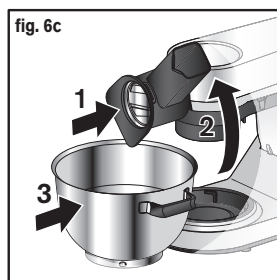
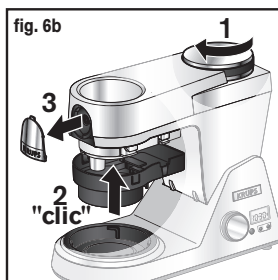
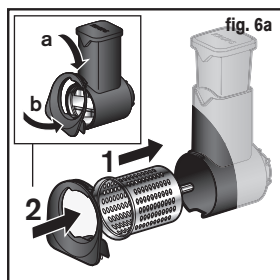
d











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 Manette de déverrouillage de la tête multifonctions (a4)
- a4 Tête multifonctions
- a5 Sortie bol mixer inox ou verre / mini-hachoir / broyeur/ centrifugeuse
- a6 Trappe sécurité

Sa mise en place est obligatoire lors de l'utilisation de la sortie a7 ou a9

- a7 Sortie accessoires mélangeurs (pâle, pétrin, malaxeur, fouet multibrins)
- a8 Cache sécurité
- Sa mise en place est obligatoire lors de l'utilisation de la sortie a9**
- a9 Sortie accessoires tête hachoir / coupe-légumes / laminoir / filières à pâtes
- a10 Trappe amovible de la sortie a9
- a11 Ecran affichage temps de fonctionnement en minutes et secondes
- a12 Boutons d'ajustement temps de fonctionnement + et - du TIMER
- a13 Touche turbo

b Ensemble bol

- b1 Bol métal
- b2 Couvercle sécurité
- b3 Couvercle conservation

c Accessoires mélangeurs

- c1 Pale
- c2 Pétrin
- c3 Malaxeur
- c4 Fouet multibrins

d Bol mixer inox ou verre (selon modèle)

- d1 Ensemble couteaux démontable
- d2 Joint réversible
- d3 Bol
- d4 Couvercle
- d5 Bouchon doseur

e Tête hachoir (selon modèle)

- e1 Corps
- e2 Vis
- e3 Couteau
- e4 Grille gros trous
- e5 Grille petits trous
- e6 Ecrou
- e7 Poussoir
- e8 Plateau
- e9 Entonnoir à saucisses

f Mini-hachoir (selon modèle)

- f1 Couvercle
- f2 Bol

g Broyeur (selon modèle)

- g1 Couvercle
- g2 Bol

h Spatule

i Coupe pâte

j Centrifugeuse (selon modèle)

- j1 Bec verseur
- j2 Réceptacle déchets
- j3 Filtre rotatif
- j4 Couvercle
- j5 Poussoir aliments
- j6 Bouton de verrouillage

k Coupe-légumes (selon modèle)

- k1 Poussoir aliments
- k2 Réceptacle à tambours
- k3 Blocage des tambours
- k4 Tambour râpé fin
- k5 Tambour émincé
- k6 Tambour râpé épais
- k7 Tambour à gratter

l Laminoir (selon modèle)

- l1 Bouton réglage finesse

m Filière à pâtes (selon modèle)

- m2 Filière à tagliolini
- m3 Filière à fettuccine
- m4 Filière à trenetta

n Séchoir à pâtes (selon modèle)

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 dégagerait KRUPS de toute responsabilité.**
- **Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
- **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- **L'appareil doit être branché à une prise de courant électrique reliée à la terre.**
- **Si vous devez employer une rallonge, elle doit être équipée d'une prise de terre et vous devez vous assurer que personne ne puisse s'enchevêtrer.**
- **L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement sur courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.**
- Ce produit est exclusivement destiné à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non respect des consignes.
- Débranchez toujours l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser, en cas de coupure de courant et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le cordon par un centre service agréé KRUPS (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé KRUPS.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans du 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 filtre (j3) de l'accessoire centrifugeuse (j) est endommagé, ne l'utilisez pas.
- 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. N'utilisez qu'un accessoire à la fois.
- Retirez toujours les accessoires en place sur la sortie (a5) avant d'actionner la manette de déverrouillage (a3) de la tête multifonctions (a4).
- **Utilisez toujours un poussoir** pour guider les aliments dans les cheminées d'accessoires, **jamais les doigts**, ni fourchette, ni cuillère, ni couteau ou tout autre objet.
 - le poussoir (e7) avec la tête hachoir (e)
 - le poussoir (j5) avec la centrifugeuse (j)
 - le poussoir (k1) avec le coupe légumes (k)
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés des accessoires (d, e, f, g), des tambours de l'accessoire (k), du filtre rotatif (j3) de la centrifugeuse (j), lorsqu'on vide les bols et lors du nettoyage : **ils sont extrêmement coupants.**
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement lorsque l'appareil est en fonctionnement. **Attendez l'arrêt complet de l'appareil et des accessoires pour intervenir ou pour enlever ces accessoires.**
- **N'introduisez jamais d'ustensiles (cuillère, spatule ...) par la cheminée du couvercle (b2) ou (d4) ou dans le laminoir à pâtes (l1) ou les filières à pâtes (m2) (m3) (m4).**
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, écharpes, cravates etc.. au-dessus de l'appareil ou des accessoires en fonctionnement.
- Ne faites pas fonctionner le bol mixer sans couvercle, sans ingrédient ou avec des produits secs uniquement.
- Ne laissez pas la tête multifonctions retomber brutalement lorsque vous appuyez sur la manette de déverrouillage de la tête (a4), accompagnez manuellement le mouvement.

MISE EN SERVICE

Le couvercle de sécurité (b2) ou le cache (a8) sont obligatoires pour mettre en fonctionnement l'appareil. Avant une première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires selon les consignes du paragraphe NETTOYAGE.

Utilisation du lave vaisselle, reportez vous au paragraphe NETTOYAGE.

Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, puis branchez votre appareil.

LES FONCTIONS DE VOTRE APPAREIL

TABLEAU DE COMMANDES

- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités :
 - **Marche intermittente (pulse)** : Tourner le variateur (a1) sur position pulse (a2) par impulsions successives pour un meilleur contrôle des préparations.
 - **Marche continue** : Tourner le variateur (a1) sur la position désirée de 1 à 12 selon les préparations effectuées. Vous pouvez la modifier en cours de préparation.
 - **Turbo** : Pour "booster" certaines préparations. Tourner le variateur (a1) sur la position 12, donnez une impulsion sur la touche (a13), la vitesse augmente. Pour revenir à la vitesse 12, appuyez de nouveau sur cette touche.
 - **Arrêt** : Ramenez le variateur (a1) sur 0.

FONCTION TIMER

- Cette fonction vous permet de :
 - 1/ Minuter votre temps de fonctionnement dès que vous tournez le variateur (a1), les secondes défilent sur l'écran (a11) et vous pouvez ainsi mesurer le temps nécessaire pour obtenir le résultat souhaité.
 - 2/ De programmer un temps de fonctionnement inférieur ou égal à 16 min. Pour cela :
 - Une fois l'appareil prêt à fonctionner, appuyez sur les touches + pour augmenter ou - pour diminuer (a12).
 - Pour les temps longs : laissez votre doigt maintenu sur la touche, le défilement sera rapide.
 - Pour les temps courts ou pour ajuster : donnez uniquement quelques impulsions sur la touche +
 - Pour revenir directement du temps maxi 16 min. à zéro : maintenez 2 secondes votre doigt appuyé sur la touche +.
 - Pour passer directement de zéro à 16 min, maintenez 2 secondes votre doigt appuyé sur la touche -.
 - Pour annuler un temps : appuyez simultanément sur les touches + et -.

Dès que vous tournez le 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 variateur (a1) en position 0.

AFFICHAGE MESSAGE ECRAN

- **Votre appareil est équipé de protections électroniques qui garantissent son utilisation en toute sécurité. Ces protections peuvent provoquer un arrêt de l'appareil, un message s'affichera alors sur l'écran d'affichage (a11).**

"SECU" :

- **Vérifiez que vous avez bien respecté les consignes de mise en place des différents accessoires :**
 - **Fonction bol mixer/mini hachoir/broyeur/centrifugeuse** : Le couvercle sécurité (b2) doit être suffisamment descendu sur le bol (b1).
 - **Fonction mélangeurs (pétrin, fouet ...)** : La trappe sécurité (a6) doit être verrouillée et le couvercle sécurité (b2) suffisamment descendu sur le bol (b1).
 - **Fonction tête hachoir/coupe légumes/accessoires lamineur ou filières à pâtes** : Le cache sécurité (a8) doit être en place et la trappe sécurité (a6) doit être verrouillée.

"Stop " :

- Votre appareil est équipé d'un détecteur de surcharge. En cas d'anomalie, il s'arrête. Remettez le variateur (a1) sur 0, ajustez votre préparation (retirez un peu d'ingrédient du bol, ajoutez un peu de liquide, ajoutez la matière grasse pour la brioche) et sélectionnez de nouveau votre vitesse.
- Il est possible en cas de surcharge importante que votre appareil ne redémarre pas aussitôt. Dans ce cas, attendez quelques minutes et procédez au redémarrage.

"End " :

- Le temps programmé est écoulé.
- Vous avez laissé fonctionner votre appareil trop longtemps (temps supérieur à 16 min.). Remettez le variateur (a1) sur 0, attendez quelques minutes et procédez au redémarrage.

1 - PÉTRIR / MÉLANGER / BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Bol (b1).
- Couvercle (b2).
- Pale (c1) et Pétrin (c2), Malaxeur (c3) ou Fouet (c4).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Positionnez votre appareil avec l'écran d'affichage (a11) face à vous.
- Basculez la manette (a3) qui se trouve sur le côté droit de l'appareil pour déverrouiller la tête multifonctions (a4) et bloquez-la en **position levée**. (fig. 1a)
- Déverrouillez éventuellement le cache sécurité (a8) **si celui-ci est resté en place** en tirant vers la gauche comme indiqué sur le schéma. (fig. 8)
- Remplissez votre bol (b1) et positionnez-le sur l'appareil, anse face à vous, tournez-le légèrement vers la gauche, jusqu'en butée.
- **Pour la fonction pétrir, la pale (c1) doit être positionnée sur l'appareil avant le pétrin (c2). Elle n'est pas nécessaire pour les fonctions mélanger, battre, émulsionner, fouetter.**
- Positionnez-la sur la sortie (a7) et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage. (fig 1b)
- Insérez la tige du pétrin (c2) dans la sortie (a7) et poussez en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage. (fig 1c)
- Pour les autres fonctions, il suffit d'insérer le malaxeur (c3) ou le fouet (c4) comme décrit ci-dessus pour le pétrin (c2).
- Prenez le couvercle (b2) avec votre main gauche, glissez-le dans les glissières qui sont situées à l'avant et à l'arrière de la tête (a4) jusqu'en butée. (fig. 1d)
- Déverrouillez de nouveau la tête multifonctions (a4) en appuyant sur la manette (a3) (fig. 1e), faites-la descendre et appuyez **fermement** pour la verrouiller sur le bol (clic audible). (fig. 1f)
Si le couvercle est insuffisamment descendu sur le bol, l'appareil ne fonctionnera pas.

CONSEILS :

- Votre appareil est équipé d'une détection surcharge, la vitesse redescend automatiquement en cas de surcharge ou de vitesse trop élevée.

Pétrir : vitesse 1 à 3

- Utilisez la pale (c1) avec le pétrin (c2).

Pâte à pain : Afin de vous garantir un résultat optimum, nous vous conseillons de ne pas dépasser en une seule utilisation 1Kg de farine blanche ou 750 g pour les farines ayant un type plus élevé (farine complète T110, seigle T130...).

Pâte levée (brioche, kouglof...) : Un maximum de 500 g de farine à chaque utilisation.

- Utilisez uniquement le pétrin (c2).

Pâte à pâtes fraîches : Un maximum de 300g de farine.

Mélanger : vitesse 1 à 12

- Utilisez le malaxeur (c3).
- Vous pouvez mélanger jusqu'à 2 kg de pâte légère (quatre-quarts, clafoutis, cake...). Ajoutez les fruits secs, pépites... en vitesse 1.
Vous pouvez aussi utiliser le malaxeur pour réaliser des écrasés ou des purées de pomme de terre jusqu'en vitesse 3.
- **N'utilisez jamais le malaxeur (c3) pour pétrir les pâtes lourdes.**

Battre / émulsionner / fouetter : vitesse 1 à 12 et turbo

- Utilisez le fouet multibrins (c4).
- Vous pouvez préparer mayonnaise, aioli, sauces, blancs en neige (jusqu'à 10 blancs d'œufs), chantilly (jusqu'à 500 ml).
- **N'utilisez jamais le fouet multibrins (c4) pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.**

MISE EN MARCHÉ :

Programmez un temps de fonctionnement comme indiqué dans la fonction TIMER ou démarrez aussitôt en tournant le variateur (a1) sur la position désirée selon la recette.

- L'appareil se met en fonctionnement.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (b2) en cours de préparation.
- Pour l'arrêter, ramener le variateur (a1) sur 0 ou attendez l'arrêt automatique de l'appareil en cas d'utilisation du TIMER.

DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES :**■ Attendez l'arrêt complet de l'appareil.**

- Basculez la manette (a3), située à droite de l'appareil, déverrouillez la tête multifonctions (a4) et bloquez-la en position levée.
- Retirez le couvercle (b2).
- Débloquez l'accessoire (c2), (c3) ou (c4) de la tête multifonctions en tirant sur l'accessoire tout en le tournant vers l'arrière.
- Démontez la pale (c1) si elle est en place en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Vous pouvez maintenant retirer votre bol.

2 - HOMOGÉNÉISER / MÉLANGER / MIXER (selon modèle) (d)

- Selon la nature des aliments, le bol mixer (d) vous permet de préparer jusqu'à 1.5 litre de mélanges épais et 1.25 L de préparations liquides.

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Bol mixer inox ou verre (d).

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Assemblez l'ensemble couteaux (d1) avec joint (d2) et solidarisez-le par un quart de tour sur le bol (d3) dans le sens des aiguilles d'une montre (le bol "debout"). (fig. 2a)
- Mettez les aliments dans le bol mixer, verrouillez le couvercle (d4) et positionnez le bouchon doseur (d5).
- Basculez la manette (a3) qui se trouve sur le côté droit de l'appareil pour déverrouiller la tête multifonctions (a4) et bloquez-la en **position levée**.
- Positionnez le bol (b1) sur l'appareil, anse face à vous, tournez-le légèrement vers la gauche, jusqu'en butée.
- Prenez le couvercle (b2) avec votre main gauche, glissez-le dans les glissières qui sont situées à l'avant et à l'arrière de la tête (a4) jusqu'en butée.
- Basculez la manette (a3) qui se trouve sur le côté droit de l'appareil pour déverrouiller la tête multifonctions (a4), faites la descendre et appuyez **fermement** pour la verrouiller sur le bol (clic audible). (fig. 2b)
- Déverrouillez et ôtez la trappe sécurité (a6) de la sortie (a5) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Verrouiller le bol mixer (d) sur la sortie (a5) dans le sens des aiguilles d'une montre. (fig. 2c)

CONSEILS :

Vous pouvez préparer :

- des potages finement mixés, des veloutés de crème, des compotes, des milk-shakes, des cocktails.
- des pâtes légères (crêpes, beignets, clafoutis, far ...).
- de la glace pilée.

■ Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du bouchon doseur (d5) en cours de préparation.

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

MISE EN MARCHÉ :

Programmez un temps de fonctionnement comme indiqué dans la fonction TIMER ou démarrez aussitôt en tournant le variateur (a1) sur la position désirée selon la recette.

Pour un meilleur contrôle du mixage des petites quantités, utilisez la position «Pulse» (a2) et pour une texture encore plus fine, utilisez la touche "Turbo" (a13).

DÉMONTAGE DE L'ACCESSOIRE :

- Attendez l'**arrêt complet** de l'appareil pour retirer le bol mixer en déverrouillant dans le sens inverse.
- Remettez en place la trappe sécurité (a6) en la verrouillant sur la sortie (a5).

3 - HACHER (selon modèle) (e)

ACCESSOIRE UTILISÉ :

- Tête hachoir assemblée (e)

MONTAGE DE L'ACCESSOIRE :

- Prenez le corps (e1) par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut.
- Introduisez la vis (e2) dans le corps (e1).
- Emboîtez le couteau (e3) sur l'axe en **dirigeant les arêtes tranchantes (parties plates) vers le haut**.
- Placez la grille choisie (e4 ou e5) sur le couteau (e3) en faisant correspondre les deux ergots avec les deux encoches du corps (e1).
- Vissez l'écrou (e6) à fond sur le corps (e1). (fig. 3a)
- Vérifiez le montage. L'axe ne doit avoir ni de jeu, ni pouvoir tourner sur lui-même.
- Amenez le cache sécurité (a8) sous la tête multifonctions (a4), poussez-le pour qu'il se verrouille, jusqu'au "clic". (fig. 3c)
- Otez la trappe amovible (a10) de la sortie (a9). Vérifiez que la trappe sécurité (a6) est bien verrouillée sur la sortie (a5). (fig. 3c)
- Présentez la tête hachoir assemblée (e) inclinée vers soi, face à la sortie (a9), engagez à fond la tête hachoir. Ramenez la cheminée de la tête hachoir à la verticale jusqu'au blocage en tournant vers l'arrière. (fig. 3d)
- Placez le plateau amovible (e8) sur la cheminée. (fig. 3e)

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.

MISE EN MARCHÉ ET DÉMONTAGE :

- Placez un saladier ou le bol (b1) pour recueillir la préparation.
- Mettez en marche en tournant le variateur sur la vitesse 12. Attendez quelques secondes que l'appareil atteigne la vitesse désirée.
- Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau. **Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles : utilisez le poussoir (e7).**
- Pour arrêter l'appareil, tournez le variateur sur 0 et attendez l'**arrêt complet** de l'appareil.
- Déverrouillez la tête hachoir dans le sens inverse du montage.

ENTONNOIR A SAUCISSES (selon modèle)

MONTAGE DE L'ACCESSOIRE :

- Prenez le corps (e1) par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut.
- Introduisez la vis (e2) dans le corps (e1). (fig. 3b)
- Enfilez délicatement le boyau, qui a trempé 1 nuit dans l'eau tiède, sur l'entonnoir, en laissant dépasser 5 cm à la fin.
- Placez l'entonnoir à saucisses (e9) sur le corps (e1).
- Vissez l'écrou (e6) à fond sur le corps (e1).
- Procédez de la même façon que pour la tête hachoir pour la mise en place sur l'appareil.

MISE EN MARCHÉ ET DÉMONTAGE :

- Mettez en marche en tournant le variateur sur la vitesse 6.
- Introduisez la viande préalablement hachée dans la cheminée. **Ne poussez jamais l'ingrédient avec les doigts ou avec des ustensiles : utilisez le poussoir (e7).**
- Dès que le hachis arrive à l'extrémité de l'entonnoir, arrêtez l'appareil. Faites un nœud avec les 5 cm de boyau qui dépassent.
- Remettez en fonctionnement et maintenez le boyau afin d'obtenir des saucisses régulières, ajustez la vitesse selon la grosseur désirée.
- Quand tout le hachis est passé, ramenez le variateur (a1) sur 0.
- Attendez l'arrêt complet, retirez le boyau restant sur l'entonnoir et faites un nœud.
- Déverrouillez l'ensemble dans le sens inverse du montage.

4 - HACHER TRÈS FINEMENT DE PETITES QUANTITÉS (selon modèle) (f et g)

ACCESSOIRE UTILISÉ :

- Mini-hachoir (f) ou broyeur (g)

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- 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. (fig.4a)
- Basculez la manette (a3) qui se trouve sur le côté droit de l'appareil pour déverrouiller la tête multifonctions (a4) et bloquez la **en position levée**.
- Positionnez le bol (b1) sur l'appareil, anse face à vous, tournez-le légèrement vers la gauche, jusqu'en butée.
- Prenez le couvercle (b2) avec votre main gauche, glissez-le dans les glissières qui sont situées à l'avant et à l'arrière de la tête (a4) jusqu'en butée.
- Basculez la manette (a3) qui se trouve sur le côté droit de l'appareil pour déverrouiller la tête multifonctions (a4), faites-la descendre et appuyez **fermement** pour la verrouiller sur le bol (clic audible).
- Déverrouillez et ôtez la trappe sécurité (a6) de la sortie (a5) en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (fig. 4b)
- Verrouillez le mini-hachoir (f) ou broyeur (g) sur la sortie (a5) dans le sens des aiguilles d'une montre. (fig. 4c)
- **S'il y a absence du couvercle (f1) ou (g1) ou si celui-ci est mal verrouillé sur le bol, l'appareil ne fonctionnera pas.**

MISE EN MARCHÉ :

- Tournez le variateur (a1) sur la vitesse désirée selon le type d'ingrédients et la finesse désirée.
- Pour arrêter, ramenez le variateur (a1) sur 0.

CONSEILS :

Vous pouvez avec le mini hachoir (f), vitesse 4 à 10 :

- hâcher en quelques secondes : gousses d'ail, fines herbes, persil, pain, biscottes pour chapelure, jambon ...
- préparer des petites purées de bébé (150g maximum)
- 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) en pulse ou en vitesse 4 à 10 :

- hacher en quelques secondes : coriandre, poivre, figues, abricots secs ...

Exemple : vous pouvez hacher 120g d'abricots secs en 5 secondes position pulse maintenue.

Ce broyeur n'est pas prévu pour des produits durs comme le café.

DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Pour arrêter l'appareil, ramenez le variateur (a1) sur 0.
- Attendez l'**arrêt complet** de l'appareil pour retirer le mini hachoir ou le broyeur en déverrouillant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Remettez en place la trappe sécurité (a6) en la verrouillant sur la sortie (a5).

5 - CENTRIFUGER FRUITS ET LEGUMES (selon modèle) (j)

ACCESSOIRE UTILISÉ :

- Centrifugeuse (j)

MONTAGE DE L'ACCESSOIRE :

- Prenez le filtre rotatif (j3), venez le positionner dans le réceptacle à déchets (j2), positionnez le couvercle (j4) en alignant la partie bosselée avec le verrou ouvert situé au sommet du réceptacle, tournez le couvercle pour aligner avec le verrou fermé situé au sommet du réceptacle (fig. 5a). Mettre le bouton de verrouillage (j6) sur la position cadenas fermé pour verrouiller l'accessoire (fig. 5b), le couvercle ne peut plus être enlevé. Il vous reste à venir positionner le bec verseur (j1) sur le réceptacle (j2).
- Basculez la manette (a3) qui se trouve sur le côté droit de l'appareil pour déverrouiller la tête multifonctions (a4) et bloquez-la **en position levée**.
- Positionnez le bol (b1) sur l'appareil, anse face à vous, tournez-le légèrement vers la gauche, jusqu'en butée.
- Prenez le couvercle (b2) avec votre main gauche, glissez-le dans les glissières qui sont situées à l'avant et à l'arrière de la tête (a4) jusqu'en butée.
- Basculez la manette (a3) qui se trouve sur le côté droit de l'appareil pour déverrouiller la tête multifonctions (a4), faites-la descendre et appuyez **fermement** pour la verrouiller sur le bol (clic audible). (fig. 5c)
- Déverrouillez et ôtez la trappe sécurité (a6) de la sortie (a5) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (fig. 5c)
- Assurez-vous que l'appareil est bien à l'arrêt avant de positionner la centrifugeuse (j), le bouton de verrouillage (j6) face à vous, le bec verseur étant à droite de l'appareil sur la sortie (a5), ensuite tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller. **Une seule position est possible sinon l'accessoire ne fonctionnera pas.** (fig. 5d)
- Placez un pichet ou le bol mixer (d) sous le bec verseur pour recueillir le jus. **N'oubliez pas d'ôter le stop gouttes au bout du bec verseur (j1).** (fig 5e)

CONSEILS :

- Coupez les fruits et les légumes en morceaux, épluchez-les et dénoyautez si nécessaire (ananas, abricots....)
- Pour un meilleur rendement, videz régulièrement le réceptacle à déchet (j2) après 300 à 500g environ.
- Consommez rapidement les jus après leur préparation ou ajoutez du jus de citron pour les conserver quelques heures au réfrigérateur.

MISE EN MARCHÉ :

- Tournez le variateur (a1) sur la vitesse 12. Attendez quelques secondes que l'appareil atteigne la vitesse désirée.
- Introduisez les morceaux de fruits ou légumes par la cheminée du couvercle, poussez lentement à l'aide du poussoir (j5), **jamais avec les doigts, une cuillère ou un autre ustensile**.
- Laissez fonctionner quelques secondes après le dernier morceau pour extraire un maximum de jus.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le variateur (a1) sur 0.

DÉMONTAGE DE L'ACCESSOIRE :

- **Attendez l'arrêt complet du filtre (j3).**
- Remettez le stop gouttes en place, déverrouillez l'accessoire de la sortie (a5) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Mettez le bouton de verrouillage (j6) sur la position cadenas ouvert (j4) , tournez le couvercle (j4) sur la

position cadenas ouvert afin de pouvoir déverrouiller le couvercle.

- Videz le réceptacle à déchets.
- Remettez en place la trappe sécurité (a6) en la verrouillant sur la sortie (a5).

6 - RAPER /TRANCHER (selon modèle) (k)

ACCESSOIRE UTILISÉ :

- Coupe-légumes (k)

MONTAGE DE L'ACCESSOIRE :

- Positionner un tambour (k4)(k5) (k6) (k7) dans le réceptacle à tambours (k2). Accrochez le blocage des tambours (k3) sur le réceptacle afin de bloquer le tambour dans son logement. (fig. 6a)
- Amenez le cache sécurité (a8) sous la tête multifonctions (a4), poussez-le pour qu'il se verrouille, jusqu'au "clic". (fig. 6b)
- Otez la trappe amovible (a10) de la sortie (a9). Vérifiez que la trappe sécurité (a6) est bien verrouillée sur la sortie (a5). (fig. 6b)
- Assurez-vous que l'appareil est bien à l'arrêt. Présentez le coupe-légumes assemblé (k) incliné vers soi, face à la sortie (a9), engagez à fond le coupe-légumes.
- Faites pivoter la cheminée vers l'arrière jusqu'au blocage. (fig. 6c)
- Placez un saladier ou le bol (b1) sous le coupe-légumes pour recueillir les ingrédients.

CONSEILS :

Râper : vitesse 8 à 10

- Utilisez le tambour râpé (k4) pour râper fin emmenthal, carottes....
- Utilisez le tambour râpé épais (k6) pour râper en julienne carottes, courgettes, betteraves cuites....

Trancher : vitesse 6 à 8

- Utilisez le tambour émincé (k5) pour trancher carotte, courgette, pomme de terre....

Gratter : vitesse 10 à 12

- Utilisez le tambour à gratter (k7) pour réduire en fins filaments pomme de terre, parmesan....

MISE EN MARCHÉ :

- Tournez le variateur (a1) sur la vitesse désirée.
- Attendez quelques secondes pour que l'appareil atteigne la vitesse désirée.
- Introduisez les morceaux de légumes par la cheminée du réceptacle (k2), poussez à l'aide du poussoir (k1) **jamais avec les doigts, une cuillère ou un autre ustensile.** (fig. 6d)
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le variateur (a1) sur 0.

DÉMONTAGE DES ACCESSOIRES :

- **Attendez l'arrêt complet de l'appareil.**
- Faites pivoter la cheminée vers l'avant.
- Désengagez le réceptacle à tambours de la sortie (a9).
- Déverrouillez le blocage des tambours (k3).

7 - FABRICATION DE PÂTES FRAICHES (selon modèle) (l) (m) (n)

ACCESSOIRES UTILISÉS :

- Laminoir à pâtes (l)
- Filières à pâtes (m)
- Séchoir à pâtes (n)

MONTAGE DES ACCESSOIRES :

- Amenez le cache sécurité (a8) sous la tête multifonctions (a4), poussez-le pour qu'il se verrouille, jusqu'au "clic". (fig. 7a)
- Otez la trappe amovible (a10) de la sortie (a9).
- Vérifiez que la trappe sécurité (a6) est bien verrouillée sur la sortie (a5). (fig. 7a)
- Assurez-vous que l'appareil est bien à l'arrêt.
- Présentez le laminoir (l) ou les filières (m2) (m3) (m4) incliné vers soi, face à la sortie (a9), engagez-les à fond dans la sortie (a9). Faites pivoter d'un quart de tour vers l'arrière jusqu'au blocage. (fig. 7b)

- **Les étiquettes de consignes de sécurité doivent impérativement se trouver face à vous une fois l'accessoire en place, si ce n'est pas le cas la pâte ne pourra pas défiler dans les rouleaux.** (fig. 7c)

CONSEILS :

- Laissez reposer la pâte à pâte au moins 1H avant de l'utiliser.
- Pour faire des pâtes, en dehors des lasagnes, 2 opérations sont nécessaires : dans un premier temps il faut aplatir la pâte avec le laminoir et ensuite découper les pâtes avec la filière choisie.

Aplatir la pâte : vitesse de l'appareil 4 à 6

- Affiner progressivement les bandes de pâtes par un réglage progressif du bouton du laminoir (l1) (de 1 à 12 du plus épais au plus fin).
 - Jusqu'au numéro 7 pour pouvoir découper ensuite en forme avec une filière.
 - Jusqu'au numéro 12 pour les lasagnes.

Découper les pâtes : vitesse de l'appareil 4 à 6

- Récupérez les pâtes avec l'aide des baguettes du séchoir à pâtes (fig.7g), les faire sécher avant de les faire cuire ou faites-les cuire rapidement pour qu'elles ne se collent pas entre elles.

MISE EN MARCHÉ :

- Réglez le laminoir (l1) sur 1. (fig. 7d)
- Tournez le variateur (a1) sur la vitesse désirée.
- Découpez un morceau de pâte et l'introduire dans les rouleaux, laissez la pâte descendre seule en la maintenant uniquement, la pâte s'affine entre les rouleaux. Récupérez la pâte en dessous et recommencez l'opération en réglant sur 2 le bouton (l1) du laminoir etc ... jusqu'à la finesse désirée. (fig. 7e)
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le variateur (a1) sur 0.
- Procédez à la mise en place de la filière désirée de la même façon que pour le laminoir. (fig.7 f)

DÉMONTAGE DE L'ACCESSOIRE :

- **Attendez l'arrêt complet de l'appareil.**
- Faites pivoter le laminoir ou la filière vers l'avant pour l'ôter. Désengagez-le de la sortie (a9).

NETTOYAGE

- **Débranchez l'appareil.**
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation **sauf le laminoir (l) et les filières à pâtes (m).**
- Démontez complètement les accessoires tête hachoir, centrifugeuse, coupe-légumes, bols mixer. **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 des accessoires mélangeurs, pale (c1), pétrin (c2), malaxeur (c3), fouet multibrins (c4), de la tête hachoir, corps (e1), vis (e2), couteau (e3), grilles (e4 et e5), écrou (e6), le réceptacle à déchet de la centrifugeuse (j2), le laminoir (l) et les filières (m).
- Les grilles (e4) et (e5) ainsi que le couteau (e3) doivent rester gras. Enduisez-les d'huile alimentaire.
- **Ne plongez pas le bloc moteur (a) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.**
- En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges, ...), frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.
- Bol mixer (d) : versez 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 couteaux démontable de votre bol mixer. Pour cela une fois vide, retournez votre bol mixer sur une surface plane, déverrouillez l'ensemble couteaux démontable 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.
	Mauvais positionnement d'une partie de votre appareil. Un message clignotant s'affiche SECU	Vous reporter au paragraphe "AFFICHAGE MESSAGE ECRAN" . Vérifiez que la trappe sécurité (a6), le cache sécurité (a8) ou le couvercle sécurité (b2) et les accessoires sont bien positionnés et (ou) assemblés.
Le produit s'arrête en fonctionnement.	Charge trop importante. Un message clignotant s'affiche Stop.	
	Vous avez laissé fonctionner votre appareil trop longtemps (temps supérieur à 16 min). Le temps programmé est terminé. Un message clignotant s'affiche End.	Vous reporter au paragraphe "AFFICHAGE MESSAGE ECRAN" . Retirez une partie de vos ingrédients... Laissez refroidir votre appareil quelques minutes.
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 (d2) n'est pas bien positionné. L'ensemble couteaux démontable (d1) est mal verrouillé.	Repositionnez le joint (d2) sur l'ensemble couteaux démontable (d1) et verrouillez-le sur le bol (d3).
Votre accessoire centrifugeuse "vibre".	La quantité dans le réceptacle (j2) est trop importante.	Videz le réceptacle (j2). Reportez-vous au paragraphe 5.
La fonction TIMER ne fonctionne pas.	Votre appareil est en fonctionnement.	Pour programmer un temps de fonctionnement, l'appareil doit être à l'arrêt.

■ 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 conservation
- Couvercle sécurité
- Bol mixer inox
- Bol mixer verre
- Tête hachoir
- Mini hachoir
- Broyeur
- Entonnoir à saucisses
- Pale
- Pétrin
- Malaxeur
- Fouet multibrins
- Centrifugeuse
- Coupe-légumes
- Laminoin à pâtes
- Filières à pâtes
- Séchoir à pâtes

RECYCLAGE

■ 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.

■ Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie.

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une décharge, mais apportez-le au point de collecte mis en place par votre commune (ou dans une déchetterie le cas échéant).

■ 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.

Thank you for choosing an appliance from the **KRUPS** range, which is intended exclusively for the preparation of food, and is only for indoor domestic use.

DESCRIPTION

a Motor unit

- a1 Electronic speed control
- a2 Pulse setting (intermittent operation)
- a3 Release button for multifunction head (a4)
- a4 Multifunction head
- a5 Power outlet for stainless steel or glass blender / mini-chopper / grinder / juice extractor

- a6 Cover for outlet

It must be fitted when using the power outlet a7 or a9

- a7 Power outlet for mixing accessories (blade, kneading hook, mixer blade, balloon whisk)

- a8 Cover for outlet

It must be fitted when using the power outlet a9

- a9 Power outlet for mincer attachment / vegetable cutter/ pasta rolling mill / dies
- a10 Removable cover for outlet a9
- a11 Display for operating time in minutes and seconds
- a12 Adjustment buttons for operating time + and - of TIMER
- a13 Turbo button

b Bowl assembly

- b1 Metal bowl
- b2 Cover
- b3 Storage lid

c Mixer accessories

- c1 Blade
- c2 Kneading hook
- c3 Mixer blade
- c4 Balloon whisk

d Stainless steel or glass blender (depending on model)

- d1 Removable blade assembly
- d2 Reversible seal
- d3 Jug
- d4 Cover
- d5 Measuring cup

e Mincer attachment (depending on model)

- e1 Body
- e2 Feed screw
- e3 Blade
- e4 Large hole plate
- e5 Small hole plate
- e6 Cap nut
- e7 Pusher
- e8 Tray
- e9 Sausage filler tube

f Mini-chopper (depending on model)

- f1 Cover
- f2 Bowl

g Grinder (depending on model)

- g1 Cover
- g2 Bowl

h Spatula

i Dough cutter

j Juice extractor (depending on model)

- j1 Pouring spout
- j2 Pulp container
- j3 Rotary filter
- j4 Cover
- j5 Pusher
- j6 Safety button

k Vegetable cutter (depending on model)

- k1 Pusher
- k2 Drum container
- k3 Drum latch
- k4 Fine grater drum
- k5 Thin slicer drum
- k6 Coarse grater drum
- k7 Scraper drum

l Rolling mill (depending on model)

- l1 Thinness adjusting button

m Pasta die (depending on model)

- m2 Tagliolini pasta die
- m3 Fettuccine pasta die
- m4 Trenetta pasta die

n Pasta dryer (depending on model)

The accessories included in the model that you have just purchased are shown on the label found on the top of the packaging.

SAFETY INSTRUCTIONS

- **Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: any use which does not conform to the instructions for use will release KRUPS from all responsibility.**
- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or persons with a lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should not be allowed to play with the appliance.**
- **Any error in connection will cancel the terms of your guarantee.**
- **The appliance must be plugged into an earthed electrical socket.**
- **If you have to use an electrical extension lead, it must be earthed and you should make sure that no-one can trip over it.**
- **The appliance is designed to work with alternating current only. Check that the voltage rating of the appliance does in fact match that of your electrical system.**
- This product has been designed for domestic use only. In the event of any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you clean it.
- Do not use your appliance if it is not working correctly or if it has been damaged or if it has a damaged cord or plug. If this is the case, contact a KRUPS approved service centre (see list in service booklet).
- Any work on the appliance other than normal care and cleaning by the customer must be carried out by a KRUPS approved service centre.
- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or in any other liquid.
- Do not allow the power cord to hang within the reach of children, to come close to or into contact with the hot parts of your appliance, any other source of heat or any sharp edge.
- Do not use the juice extractor (j) if the filter (j3) is damaged.
- Do not put any accessories containing metal in a microwave oven.
- For your safety, only use KRUPS accessories and spare parts that correspond to your appliance. Use only one accessory at a time.
- Always remove the accessories on the outlet (a5) before activating the release button (a3) for the multifunction head (a4).
- **Always use the pusher** to feed food items down the feed tube of the accessories; **never use your fingers** or cutlery or any other implement.
 - the pusher (e7) with the mincer attachment (e)
 - the pusher (j5) with the juice extractor (j)
 - the pusher (k1) with the vegetable cutter (k)
- Handle the blades of accessories (d, e, f, g), the drums of the accessory (k), the rotary filter (j3) of the juice extractor (j) with great care when emptying the jugs and when cleaning: **they are extremely sharp.**
- Do not touch moving parts when the appliance is running. **Wait for the appliance and the accessories to come to a standstill to handle or remove these accessories.**
- **Never insert utensils (spoon, spatula, etc.) through the feed tube of the cover (b2) or (d4) or into the pasta rolling mill (l1) or the pasta dies (m2) (m3) (m4).**
- Do not allow long hair, scarves, ties etc. to dangle over the appliance or accessories during operation.
- Do not operate the blender without its cover, without ingredients or with only dry products.
- Do not allow the multifunction head to drop abruptly when you press the release button for the head (a4); support it with your hand.

BEFORE FIRST USE

The appliance will not start if the cover (b2) or (a8) is not latched shut.

Before using for the first time, clean all parts of the accessories according to the instructions in the section **CLEANING**.

For using a dishwasher, refer to the section **CLEANING**.

Place the appliance on a flat, clean and dry surface and then plug in your appliance.

THE FUNCTIONS OF YOUR APPLIANCE

CONTROL PANEL

■ It can be started in a number of ways:

- **Intermittent (pulse) operation:** Turn the speed control knob (a1) to the "pulse" position (a2) repeatedly for better control of the preparation process.
- **Continuous operation:** Turn the speed control knob (a1) to the desired setting from "1" to "12" depending on the food you are preparing. You can change the setting during preparation.
- **Turbo:** To "boost" certain preparations. Turn the speed control knob (a1) to position 12, and give a pulse on the button (a13) to increase the speed. To return to speed 12, press this button once again.
- **Stop:** Turn the speed control knob (a1) back to 0 setting.

TIMER FUNCTION

■ This function enables you to:

- 1/ Measure the operating time: the seconds counter will start to run on the display (a11) as soon as you turn the speed control (a1), enabling you to measure the time required to obtain the required result.
- 2/ Programme an operating time up to 16 minutes. To this end:

Once the appliance is ready to start, press the **+** button to increase the setting or **-** button to decrease it (a12).

 - For longer times: hold down the button pressed and the setting will change more quickly.
 - For shorter times or fine adjustment: press the **+** button briefly several times
 - To jump directly from the maximum time of 16 minutes to zero: hold down the **+** button for 2 seconds.
 - To jump directly from zero to the maximum time of 16 minutes, hold down the **-** button for 2 seconds.
 - To cancel a time setting: press the **+** button and **-** button together.

As soon as you turn the speed control knob (a1), the display will show the time counting down and the appliance will stop after the programmed time has elapsed.

The appliance can also be stopped at any time by turning the speed control knob (a1) back to 0.

MESSAGE DISPLAY

- Your appliance is equipped with electronic protection systems which guarantee its safety. These protection systems can stop the appliance; a message is then displayed (a11).

SECURITY:

■ Check whether you have followed the instructions for fitting the various accessories:

- **Blender/mini-chopper/grinder/juice extractor function:** The safety cover (b2) must be properly secured to the bowl (b1).
- **Mixer function (kneading hook, whisk, etc.):** The cover (a6) must be fully closed and the cover (b2) must be properly secured to the bowl (b1).
- **Chopper head/vegetable cutter/pasta rolling mill or die accessories:** The cover (a8) must be in place and the cover (a6) must be fully closed.

"Stop":

- Your appliance is equipped with an overload detector. It will stop if a fault occurs. Turn the speed control knob (a1) to 0, adjust your preparation as necessary (remove some ingredients from the bowl, or add a little liquid, or add oil for brioche etc.) and select your speed again.
- Your appliance may not restart immediately in case of heavy overload. In this case, wait for a few minutes and then restart your appliance.

"End " :

- The programmed time has elapsed.
- You have allowed your appliance to operate too long (more than 16 min.). Turn the speed control knob (a1) to 0, wait for a few minutes and then restart your appliance.

1 - KNEADING/ MIXING/ BEATING / EMULSIFYING/ WHISKING

ACCESSORIES USED:

- Bowl (b1).
- Lid (b2)
- Blade (c1) and Kneading hook (c2), Mixing blade (c3) or Whisk (c4)

FITTING THE ACCESSORIES:

- Position your appliance with the display (a11) facing you.
- Press the button (a3) on the right side of your appliance to release the multifunction head (a4) and raise it to a **vertical position**. (Fig. 1a)
- If necessary, release the cover (a8) **if it has remained in place** by pulling the trigger as shown in the diagram. (Fig. 8)
- Fill your bowl (b1) and fit it onto the appliance, the handle facing you, and turn it slightly to the left, until it locks in place.
- **For the kneading function, the blade (c1) must be placed on the appliance before the kneading hook (c2). It is not necessary for mixing, beating, emulsifying and whisking functions.**
- Fit it in the power outlet (a7) and turn it clockwise until it locks in place. (Fig 1b)
- Insert the shaft of the kneading hook (c2) into the power outlet (a7) and push it turning it anticlockwise until it locks in place. (Fig 1c)
- For the other functions, just insert the mixing blade (c3) or the whisk (c4) as described above for the kneading hook (c2).
- Take the cover (b2) with your left hand, slide it into the rails on the front and the rear of the head (a4) until it locks in place (Fig. 1d). Release the multifunction head (a4) once again by pressing the button (a3) (Fig. 1e), lower it and press **firmly** to lock it on the bowl (a click should be heard). (Fig. 1f)
The appliance will not start if the cover is not properly secured to the bowl.

TIPS:

- Your appliance is equipped with an overload protection, and the speed will decrease automatically in case of overload or overspeed.

Kneading: speed 1 to 3

- Use the blade (c1) with the kneading hook (c2).

Bread dough: For optimum results, do not exceed 1 kg of strong white bread flour or 750 g of strong wholemeal bread flour, rye flour, etc. at a time.

Leavened dough (brioche, kugelhof, etc.) : Do not use more than 500 g of flour at a time.

- Use only the kneading hook (c2).

Fresh pasta dough: Maximum of 300 g of pasta flour.

Mixing: speed 1 to 12

- Use the mixing blade (c3).
- You can mix up to 2 kg of light dough (sponge cake, shortcrust pastry, fruit cake, biscuit dough). Add dry fruits, chocolate chips, etc. at speed 1.
You can also use the mixing blade to prepare mashed or purée potatoes up to speed 3.
- Never use the mixing blade (c3) to knead heavy dough.

Beating / emulsifying / whipping: speed 1 to 12 and turbo

- Use the balloon whisk (c4).
- You can prepare mayonnaise, aioli, whisked egg whites (up to 10 egg whites), whipped cream (up to 500 ml), meringues.
- Never use the balloon whisk (c4) to knead heavy dough or to mix light dough.

STARTING:

Programme an operating time as indicated under the **TIMER** function or start at once by turning the speed control (a1) to the position required for the recipe.

- The appliance will start at once.
- During preparation, you can add ingredients through the opening in the cover (b2).
- To stop the appliance, turn the knob (a1) back to 0 or wait for the appliance to stop automatically if you have programmed the **TIMER**.

REMOVING THE ACCESSORIES:**■ Wait until the appliance comes to a standstill.**

- Press the button (a3), located on the right of the appliance to release the multifunction head (a4) and raise it to a vertical position.
- Remove the cover (b2).
- Release the accessory (c2), (c3) or (c4) from the multifunction head by pulling the accessory while turning it to the rear.
- Remove the blade (c1) if it is in place by turning it anticlockwise.
- You can now remove your bowl.

2 - HOMOGENISING / MIXING / BLENDING (depending on model) (d)

- Depending on the nature of the ingredients, the blender (d) can be used to prepare up to 1.5 litre of thick mixture and 1.25 litre of liquid preparations.

ACCESSORIES USED:

- Stainless steel or glass blender (d).

FITTING THE ACCESSORIES:

- Assemble the blade assembly (d1) to the seal (d2) and lock it with a quarter turn clockwise into the bottom of the jug (d3) (the jug must be upright). (Fig. 2a)
- Place the food in the blender, lock the lid (d4) and fit the measuring cup (d5).
- Press the button (a3), located on the right of the appliance to release the multifunction head (a4) and raise it to a **vertical position**.
- Fit the bowl (b1) onto the appliance, the handle facing you, and turn it slightly to the left, until it locks in place.
- Take the cover (b2) with your left hand, slide it into the rails on the front and the rear of the head (a4) until it locks in place.
- Press the button (a3), located on the right of the appliance to release the multifunction head (a4), lower it and press it **firmly** to lock it on the bowl (a click should be heard). (Fig. 2b)
- Release and remove the cover (a6) from the outlet (a5) by turning it anti-clockwise.
- Lock the blender (d) on the outlet (a5) by turning it clockwise. (Fig. 2c)

TIPS:

You can prepare:

- finely blended broths, cream soups, stewed fruit, milkshakes and cocktails.
- all types of batter (pancakes, fritters, Yorkshire puddings, waffles, custard flan, etc.).
- crushed ice.
- During preparation, you can add ingredients through the opening in the measuring cup (d5).
- **Never fill the blender with boiling liquid. Only use liquids or foods at simmering temperatures or below.**

STARTING:

Programme an operating time as indicated under the TIMER function or start at once by turning the speed control (a1) to the position required for the recipe.

Use the Pulse position (a2) for better control when blending small quantities and use "Turbo" (a13) for smoother texture.

REMOVING THE ACCESSORIES:

- Wait for the appliance to come to a **standstill** before removing the blender by turning it anti-clockwise.
- Replace the cover (a6) by locking in place over the outlet (a5).

3 - MINCING (depending on model) (e)

ACCESSORIES USED:

- Assembled mincer attachment (e)

FITTING THE ACCESSORY:

- Take the body (e1) by the feed tube with the largest opening upwards. Insert the feed screw (e2) in the body (e1).
- Fit the blades (e3) on the shaft **with the cutting edges (flat parts) upwards.**
- Place the selected hole-plate (e4 or e5) over the blade (e3) ensuring that the two lugs fit in the two cut-outs in the body (e1).
- Screw the cap nut (e6) fully home on the body (e1). (Fig. 3a)
- Check the assembly. The shaft should have no play nor be able to turn on itself.
- Place the cover (a8) under the multifunction head (a4), and push it to lock it (a click should be heard). (Fig. 3c)
- Remove the cover (a10) from the outlet (a9). Check that the cover (a6) is locked on the outlet (a5). (Fig. 3c)
- Insert the assembled mincer attachment (e) tilted towards you, facing the outlet (a9) and engage it fully. Return the feed tube of the mincer attachment to a vertical position by turning to the rear until it stops. (Fig. 3d)
- Place the removable tray (e8) on the feed tube. (Fig. 3e)

TIPS:

- Prepare the entire quantity of food you want to mince (for meat, remove the bones, gristle and nerves and cut it into pieces).
- At the end of the operation, you can feed a few small pieces of bread into the feed tube to clear any meat remaining in the machine.

STARTING AND REMOVING THE ATTACHMENT:

- Place a large bowl or the bowl (b1) in front of the appliance to collect the minced product.
- Start by turning the speed control to speed 12. Wait until the appliance reaches the required speed.
- Insert the pieces of meat in the feed tube piece by piece. **Never push the ingredients with your fingers or any other utensil: use the pusher (e7).**
- To stop the appliance, turn the speed control to 0 and wait until **it comes to a standstill.**
- Release the mincer attachment in the reverse order of the assembly.

SAUSAGE FILLER TUBE (depending on model)

FITTING THE ACCESSORY:

- Take the body (e1) by the feed tube with the largest opening upwards.
- Insert the feed screw (e2) in the body (e1). (Fig. 3b)
- After soaking the skin overnight in lukewarm water, thread it onto the filler tube, leaving about 5 cm hanging over the end.
- Fit the sausage filler tube (e9) onto the body (e1).
- Screw the cap nut (e6) fully home on the body (e1).
- Follow the same steps as for fitting the mincer attachment onto the appliance.

STARTING AND REMOVING THE ATTACHMENT:

- Start the appliance by turning the speed control (a1) to speed 6.
- Insert the sausage meat into the feed tube. **Never push the ingredients with your fingers or with utensils: use the pusher (e7).**
- When the sausage meat shows at the end of the filler tube, stop the appliance. Tie a knot in the 5 cm of overhanging sausage skin.
- Start the appliance again and hold the skin to obtain regular sausages; adjust the speed according to the desired thickness.
- When all the sausage meat has been used up, turn the speed control (a1) to 0.
- Wait for the appliance to come to a standstill and remove the remaining sausage skin off the filler tube and tie a knot.
- Release the accessory in the reverse order of the assembly.

4 - CHOPPING SMALL QUANTITIES VERY FINELY (depending on model) (f and g)

ACCESSORIES USED:

- Mini-chopper (f) or grinder (g)

FITTING THE ACCESSORIES:

- Place your ingredients in the bowl (f2) or (g2), fit and lock the cover (f1) and (g1) on the bowl by turning it clockwise. (Fig. 4a)
- Press the button (a3) on the right side of your appliance to release the multifunction head (a4) and raise it to a **vertical position**.
- Fit the bowl (b1) onto the appliance, the handle facing you, and turn it slightly to the left, until it locks in place.
- Take the cover (b2) with your left hand, slide it into the rails on the front and the rear of the head (a4) until it locks in place.
- Press the button (a3), located on the right of the appliance to release the multifunction head (a4), lower it and press it **firmly** to lock it on the bowl (a click should be heard).
- Release and remove the cover (a6) from the outlet (a5) by turning it anti-clockwise. (Fig. 4b)
- Lock the mini-chopper (f) or grinder (g) on the outlet (a5) by turning it clockwise. (Fig. 4c)
- **If the cover (f1) or (g1) is absent or not correctly fitted on the bowl, the appliance will not start.**

STARTING:

- Turn the speed control knob (a1) to the desired setting depending on the ingredients and the desired thinness.
- To stop, turn the speed control knob (a1) to 0.

TIPS:

With the mini-chopper (f), speed 4 to 10, you can:

- in a few seconds, chop: cloves of garlic, mixed herbs, parsley, bread, rusk for breadcrumbs, ham, etc.
- Prepare baby purées (150 g maximum)
- Maximum quantity of dried fruit (almonds, hazelnuts, etc., 100 g).

This mini-chopper is not designed for hard products such as coffee beans or hard spices.

With the grinder (g) in pulse or in speed 4 to 10, you can:

- in a few seconds, chop: coriander, pepper, figs, dried apricots, etc.

For example: You can chop 120 g of dried apricots in 5 seconds by pulsing.

This grinder is not designed for hard products such as coffee beans or hard spices.

REMOVING THE ACCESSORIES:

- To stop the appliance, turn the speed control knob (a1) to 0.
- Wait for the appliance **to come to a standstill** before removing the mini-chopper or the grinder by turning it anti-clockwise.
- Replace the cover (a6) by locking in place over the outlet (a5).

5 - EXTRACTING FRUIT AND VEGETABLE JUICE (depending on model) (j)

ACCESSORIES USED:

- Juice extractor (j)

FITTING THE ACCESSORY:

- Place the rotary filter (j3) in the pulp container (j2), position the cover (j4) by aligning the embossed part with the open lock on the top of the container, turn the cover to align with the closed lock on the top of the container (Fig. 5a). Turn the button (j6) to the closed padlock position to lock the accessory (Fig. 5b); the cover cannot be removed now. Now you just need to place the pouring spout (j1) on the container (j2).
- Press the button (a3) on the right side of the appliance to release the multifunction head (a4) and raise it to a **vertical position**.
- Fit the bowl (b1) onto the appliance, the handle facing you, and turn it slightly to the left, until it locks in place.
- Take the cover (b2) with your left hand, slide it into the rails on the front and the rear of the head (a4) until it locks in place.
- Press the button (a3), located on the right of the appliance to release the multifunction head (a4), lower it and press it **firmly** to lock it on the bowl (a click should be heard). (Fig. 5c)
- Release and remove the cover (a6) from the outlet (a5) by turning it anti-clockwise. (Fig. 5c)
- Make sure that the appliance is turned off before placing the juice extractor (j), the release button (j6) facing you, the pouring spout to the right of the appliance on the outlet (a5), and then turn clockwise to lock it. **Only one position is possible; if not the accessory will not start.** (Fig. 5d)
- Place a pitcher or the blender (d) under the pouring spout to collect the juice. **Do not forget to remove the drip stopper at the tip of the pouring spout (j1).** (Fig. 5e)

TIPS:

- Cut the fruits and vegetables into pieces, peel them and remove the hard cores and stones if necessary (pineapples, apricots, etc..)
- For best results, empty the pulp container (j2) regularly after processing about 300 to 500 g.
- Drink the juice immediately after preparation or add lemon juice to prevent discolouration if storing in the refrigerator for a few hours.

STARTING:

- Turn the speed control (a1) to speed 12. Wait until the appliance reaches the required speed.
- Insert the fruits or vegetables cut into pieces through the feed tube on the cover, and push down slowly with the pusher (j5). **Never use your fingers, cutlery or any other utensil.**
- Allow the appliance to run for a few seconds after the last piece to extract the maximum juice.
- To stop the appliance, turn the speed control knob (a1) to 0.

REMOVING THE ACCESSORY:

- **Wait for the filter (j3) to come to a standstill.**
- Replace the drip stopper, release the accessory from the outlet (a5) by turning it anti-clockwise.
- Turn the button (j6) to the open padlock position (j4), turn the cover (j4) to the open padlock position to release the cover.

- Empty the pulp container.
- Replace the cover (a6) by locking in place over the outlet (a5).

6 - GRATING/SLICING (depending on model) (k)

Accessories used:

- Vegetable cutter (k)

FITTING THE ACCESSORY:

- Place a drum (k4) (k5) (k6) (k7) in the drum body (k2). Hook the drum latch (k3) on the body to maintain the drum in its housing. (Fig. 6a)
- Place the cover (a8) under the multifunction head (a4), and push it to lock it (a click should be heard). (Fig. 6b)
- Remove the cover (a10) from the outlet (a9). Check that the cover (a6) is locked on the outlet (a5). (Fig. 6b)
- Insert sure that the appliance is turned off. Place the assembled vegetable cutter (k) tilted towards you, facing the outlet (a9) and engage the vegetable cutter fully.
- Rotate the feed tube to the rear until it locks in place. (Fig. 6c)
- Place a large bowl or the bowl (b1) under the vegetable cutter to collect the ingredients.

TIPS:

Grating: speed 8 to 10

- Use the grater drum (k4) to grate emmental, carrots, etc. finely.
- Use the coarse grater drum (k6) to grate carrots into Julienne strips, courgettes, cooked beetroot, etc.

Slicing: speed 6 to 8

- Use the thin slicer drum (k5) to slice carrots, courgettes, potatoes, etc.

Scraping: speed 10 to 12

- Use the scraper drum (k7) to reduce potatoes, Parmesan, etc. into thin strips.

STARTING:

- Turn the speed control knob (a1) to the desired setting.
- Wait for a few seconds until the appliance reaches the desired speed.
- Insert the vegetables cut into pieces through the feed tube on the container (k2); push them with the pusher (k1); **Never use your fingers, cutlery or any other utensil.** (Fig. 6d)
- To stop the appliance, turn the speed control knob (a1) to 0.

REMOVING THE ACCESSORIES:

- **Wait for the appliance to come to a standstill.**
- Rotate the feed tube to the front.
- Release the drum body from the outlet (a9).
- Release the drum latch (k3).

7 - MAKING FRESH PASTA (depending on model) (l) (m) (n)

ACCESSORIES USED:

- Pasta rolling mill (l)
- Pasta dies (m)
- Pasta dryer (n)

FITTING THE ACCESSORIES:

- Place the cover (a8) under the multifunction head (a4), and push it to lock it (a click should be heard). (Fig. 7a)
- Remove the cover (a10) from the outlet (a9).
- Check that the cover (a6) is locked on the outlet (a5). (Fig. 7a)
- Make sure that the appliance is turned off.
- Insert the rolling mill (l) or pasta dies (m2) (m3) (m4) tilted towards you, facing the outlet (a9), and engage them fully into the outlet (a9). Rotate them a quarter turn to the rear until they lock into place. (Fig. 7b)

- **The safety instructions labels must be in front of you once the accessory is in place; if not, the pasta will not run through the rollers.** (Fig. 7c)

TIPS:

- Allow the pasta dough to rest at least one hour before using it.
- You must do two things to make pasta, except for lasagne: first, flatten the dough with the rolling mill and then cut the pasta with the chosen die.

Flattening the pasta: appliance speed 4 to 6

- Gradually make the pasta sheets thinner by adjusting the rolling mill button (l1) (from 1 to 12 from thick to the thinnest).
 - Up to number 7 to cut them into the desired shape with a die.
 - Up to number 12 for lasagne.

Cutting the pasta: appliance speed 4 to 6

- Collect the pasta with the rods of the pasta dryer (Fig. 7g), dry them before cooking them or cook them immediately so that they do not stick with each other.

STARTING:

- Set the rolling mill (l1) to 1. (Fig. 7d)
- Turn the speed control knob (a1) to the desired setting.
- Cut a piece of pasta dough and feed it through the rollers; allow the pasta to drop by itself catching it with your hand; the pasta becomes thinner between the rollers. Collect the pasta below and repeat this operation by adjusting the button (l1) of the rolling mill to 2, etc. until the dough's thinness is suitable for your dish. (Fig. 7e)
- To stop the appliance, turn the speed control knob (a1) to 0.
- Place the desired die in the same manner as the rolling mill. (Fig. 7f)

REMOVING THE ACCESSORY:

- **Wait for the appliance to come to a standstill.**
- Turn the rolling mill or die to the front to remove it. Release it from the outlet (a9).

CLEANING

- **Unplug the appliance.**
- For easier cleaning, quickly rinse the accessories after use **except for the pasta rolling mill (l) and dies (m).**
- Completely dismantle the mincer, juice extractor, vegetable cutter and blender jug attachments. **Handle the blades with care, as some have sharp cutting edges.**
- Wash, rinse and wipe the accessories. They can be put in the dishwasher except for all the metal components of the mixer accessories, blade (c1), kneading hook (c2), mixer blade (c3), balloon whisk (c4), of the mincer attachment, body (e1), feed screw (e2), blade (e3), hole plates (e4 and e5), nut (e6), the pulp container of the juice extractor (j2), the rolling mill (l) and dies.
- The hole plates (e4) and (e5) and the blade (e3) must be kept lubricated. Wipe them over with cooking oil after each use.
- **Never immerse the motor unit (a) in water or put it under running water. Dry with a dry or slightly damp cloth.**
- If your accessories are discoloured by food (carrots, oranges etc.), rub them gently with kitchen towel dipped in cooking oil and then clean in the usual way.
- Blender assembly (d): hot water with a few drops of washing up liquid into the blender jug. Close the cover. Fit it on the appliance and give a few pulses. Remove the blender, rinse the jug under running water and leave it upside down to dry.
For cleaning more difficult residues, especially with thicker preparations, the blade nut assembly can be detached from the blender. To do this, place the empty blender upside down on a flat surface, release the blade/nut assembly with a quarter turn and **lift out the seal with care.**

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK?

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance does not work.	The plug is not inserted correctly.	Connect the appliance to a socket with the correct voltage.
	An accessory is not positioned correctly. A message flashes SECU	Refer to section "MESSAGE DISPLAY" Check that the cover (a6), (a8) or (b2) and the accessories are correctly assembled and positioned.
The appliance stops during operation.	Overload. A message flashes Stop.	Refer to section "MESSAGE DISPLAY" Remove some of your ingredients, etc. Allow your appliance to cool down for a few minutes.
	You have allowed your appliance to operate too long (more than 16 min). The programmed time has elapsed. A message flashes End.	Return the speed control knob (a1) to 0. Leave the appliance to cool down for a few minutes and restart the appliance.
The blender blades do not rotate freely.	Pieces of food too large or too hard	Reduce the size of the pieces or the quantity of food. Add liquid.
Leak at the bottom of the blender.	The seal (d2) is not correctly positioned. The removable blade assembly (d1) is not correctly fitted.	Reposition the seal (d2) on the removable blade assembly (d1) and fit it on the jug (d3).
Your juice extractor attachment "vibrates".	There is too much pulp in the container (j2).	Empty the container (j2). Refer to section 5.
The TIMER function does not work.	Your appliance is running.	To programme an operating time, the appliance must be stopped.

■ You can customise your appliance and purchase the following accessories from your usual retailer or from a KRUPS approved service centre:

- | | | |
|---------------------------|-----------------------|----------------------|
| - Metal bowl | - Mini-chopper | - Balloon whisk |
| - Storage lid | - Grinder | - Juice extractor |
| - Bowl cover | - Sausage filler tube | - Vegetable cutter |
| - Stainless steel blender | - Blade | - Pasta rolling mill |
| - Glass blender | - Kneading hook | - Pasta dies |
| - Mincer attachment | - Mixing blade | - Pasta dryer |

HELPLINE:

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 330 6460 - UK

(01) 677 4003 - ROI

Or consult our web site: www.krups.co.uk

RECYCLING

■ Disposal of packaging materials and the appliance.



The packaging contains only environmentally friendly materials that can be disposed of in accordance with the recycling provisions in force. To find out how to dispose of the appliance itself, contact the relevant municipal authority.

■ End of life electrical and electronic products.

Your appliance is expected to last for many years. However, when the time comes to replace it, do not throw it in the bin or in a dump, but take it to the recycling centre in your town (or to a waste reception centre where applicable).

■ Think of the environment!



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

Wij danken u voor de aanschaf van een apparaat uit het **KRUPS** assortiment, dat uitsluitend bestemd is voor de bereiding van voedsel, voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

OMSCHRIJVING

a Motorblok

- a1 Elektronische snelheidsregelaar
- a2 Momentschakelaar (pulse-stand)
- a3 Ontgrendelingsknop van de multifunctionele kop (a4)
- a4 Multifunctionele kop
- a5 Uitgang rvs of glazen mengkom / minihakker / hakmolen / sapcentrifuge
- a6 Afdekplaat

Aan te brengen bij gebruik van uitgang a7 of a9

- a7 Uitgang mengaccessoires (mes, kneedhaak, menger, ballongarde)
 - a8 Afdekplaat
- #### Aan te brengen bij gebruik van uitgang a9
- a9 Uitgang vleesmolen / groentesnijder / pastaroller / pastamallen
 - a10 Afneembare klep uitgang a9
 - a11 Display voor werkingstijd in minuten en seconden
 - a12 Knoppen voor aanpassing van de werkingstijden + en - van de TIMER
 - a13 Turboknop

b Mengkomset

- b1 Metalen mengkom
- b2 Anti-spatdeksel
- b3 Bewaardeksel

c Mengaccessoires

- c1 Mes
- c2 Kneedhaak
- c3 K-klopper
- c4 Ballongarde

d Rvs of glazen mengkom (afhankelijk van het model)

- d1 Uitneembaar mes
- d2 Omkeerbare rubbering
- d3 Kom
- d4 Deksel
- d5 Doseerdop

e Vleesmolen (afhankelijk van het model)

- e1 Houder
- e2 Schroef
- e3 Mes
- e4 Schijf met grote gaten
- e5 Schijf met kleine gaten
- e6 Moer
- e7 Aandrukstop
- e8 Plateau
- e9 Vulschacht voor worsten

f Minihakker (afhankelijk van het model)

- f1 Deksel
- f2 Kom

g Hakmolen (afhankelijk van het model)

- g1 Deksel
- g2 Kom

h Spatel

i Deegmes

j Sapcentrifuge (afhankelijk van het model)

- j1 Schenkduit
- j2 Pulpopvang
- j3 Roterende filter
- j4 Deksel
- j5 Aandrukstop
- j6 Veiligheidsknop

k Groentesnijder (afhankelijk van het model)

- k1 Aandrukstop
- k2 Trommelhouder
- k3 Trommelvergrendeling
- k4 Trommel voor fijn raspen
- k5 Trommel voor dun snijden
- k6 Trommel voor grof raspen
- k7 Trommel voor schrapen

l Pastaroller (afhankelijk van het model)

- l1 Dikte-instelknop

m Pastamal (afhankelijk van het model)

- m2 Mal voor tagliolini
- m3 Mal voor fettuccine
- m4 Mal voor trenetta

n Pastadroogrek (afhankelijk van het model)

De accessoires die bij het model horen dat u zojuist gekocht heeft, worden op het etiket op de bovenzijde van de verpakking weergegeven.

VEILIGHEIDSADVIEZEN

- **Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan KRUPS geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.**
- **Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stelt dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Indien zij geen ervaring hebben met het gebruik van of kennis hebben van het apparaat, dienen zij onder toezicht te staan van een verantwoordelijk persoon die bekend is met het gebruik van het apparaat. Er moet toezicht op jonge kinderen zijn, zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.**
- **Een verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.**
- **De stekker van het apparaat moet in een geaard stopcontact gestoken worden.**
- **Indien het gebruik van een verlengsnoer nodig is, moet dit snoer een geaarde stekker hebben en dient u ervoor te zorgen dat niemand hier over kan struikelen.**
- **Het apparaat werkt uitsluitend op wisselstroom. Controleer of de netspanning, aangegeven op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis.**
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk en culinair gebruik binnenshuis. Bedrijfsmatig gebruik, verkeerd gebruik of niet-naleving van de gebruiksaanwijzing doet de aansprakelijkheid van de fabrikant vervallen en maakt de garantie ongeldig.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en voordat u het apparaat reinigt.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het niet goed functioneert of beschadigd is of als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Neem in dat geval contact op met een door KRUPS erkende servicedienst (zie de lijst in het serviceboekje).
- Elke andere handeling dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een erkende servicedienst van KRUPS te gebeuren.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit in water of in een andere vloeistof.
- Laat het netsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen of in de buurt van, of in contact met de warme delen van het apparaat of in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen.
- Maak geen gebruik van de sapcentrifuge (j) als het filter (j3) beschadigd is.
- Plaats accessoires die metaal bevatten niet in de magnetron.
- Voor uw eigen veiligheid dient u uitsluitend gebruik te maken van de op het apparaat afgestemde accessoires en onderdelen van KRUPS. Gebruik slechts één accessoire tegelijk.
- Verwijder altijd de accessoires op de uitgang (a5) voordat u de ontgrendelingsknop (a3) voor de multifunctionele kop (a4) inschakelt.
- **Gebruik altijd de aandrukstop om voedsel door de vulschacht van de accessoires te duwen; gebruik nooit uw vingers, vorken, lepels, messen of andere voorwerpen.**
 - de aandrukstop (e7) met de vleesmolen (e)
 - de aandrukstop (j5) met de sapcentrifuge (j)
 - de aandrukstop (k1) met de groentesnijder (k)
- Ga uiterst voorzichtig om met de geslepen messen van accessoires (d,e,f,g), de trommels van het accessoire (k), het roterende filter (j3) van de sapcentrifuge (j) bij het leegmaken van de kommen en tijdens het schoonmaken: **ze zijn vlijmscherp.**
- Raak geen bewegende onderdelen aan wanneer het apparaat werkt. **Verwijder deze accessoires pas nadat het apparaat en de accessoires volledig tot stilstand zijn gekomen.**
- **Plaats geen keukengerei (lepel, spatel, enz.) in de vulschacht van het anti-spatdeksel (b2) of het deksel (d4) of in de pastaroller (i1) of de pastamallen (m2) (m3) (m4).**
- Laat lang haar, sjaals, dassen, enz. nooit los boven het apparaat of de accessoires hangen wanneer ze werken.
- Laat de mengkom niet zonder deksel, zonder ingrediënten of alleen met droge producten werken.
- Laat de multifunctionele kop niet abrupt zakken wanneer u op de ontgrendelknop van de kop (a4) drukt; ondersteun de kop met uw hand.

INGEBRUIKNAME

Het apparaat werkt alleen wanneer het anti-spatdeksel (b2) of de afdekplaat (a8) vergrendeld is.

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u alle delen van de accessoires te wassen volgens de aanwijzingen in de paragraaf REINIGING.

Voor het gebruik van een vaatwasmachine, zie de paragraaf REINIGING.

Plaats het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak en steek de stekker in het stopcontact.

DE FUNCTIES VAN UW APPARAAT

BEDIENINGSPANEEL

■ Voor het inschakelen heeft u diverse mogelijkheden:

- **Pulse-stand:** Draai de knop van de snelheidsregelaar (a1) op de pulse-stand (a2) voor een onderbroken werking (opeenvolgende impulsen), voor een betere controle tijdens de bereiding.
- **Continue werking:** Draai de knop van de snelheidsregelaar (a1) op de gewenste stand tussen "1" en "12", afhankelijk van de bereiding. U kunt de instelling tijdens de bereiding wijzigen.
- **Turbo:** Om bepaalde bereidingen een "boost" te geven. Draai de knop van de snelheidsregelaar (a1) op stand 12 en geef een impuls met de knop (a13) om de snelheid te verhogen. Druk nogmaals op deze knop om terug te keren naar stand 12.
- **Stop:** Zet de knop van de snelheidsregelaar (a1) terug op 0.

TIMERFUNCTIE

■ Met deze functie kunt u:

- 1/ De werkingstijd meten: zodra u aan de snelheidsregelaar (a1) draait, gaan de seconden tellen en kunt u de tijd meten die nodig is om het gewenste resultaat te bereiken.
- 2/ Een werkingstijd van maximaal 16 minuten programmeren. Handel daarvoor als volgt:
Zodra het apparaat klaar is om te starten, drukt u op de toets + voor meer tijd of op de toets - voor minder tijd (a12)
 - Voor een lange tijd: houd de toets ingedrukt, het tellen gaat snel.
 - Voor een korte tijd of om aan te passen: druk enkele malen kort op de toets +
 - Om direct terug te keren van de maximumtijd van 16 minuten naar nul: houd de toets + 2 seconden ingedrukt.
 - Om direct van nul naar de maximumtijd van 16 minuten te gaan: houd de toets - 2 seconden ingedrukt.
 - Om de tijd te annuleren: druk de toetsen + en - tegelijkertijd in.

Zodra u aan de knop van de snelheidsregelaar (a1) draait, begint de tijd af te tellen op uw display. Het apparaat wordt uitgeschakeld zodra de geprogrammeerde tijd verstreken is.

U heeft echter op ieder moment de mogelijkheid het apparaat uit te schakelen door de knop (a1) op 0 te zetten.

BERICHTENDISPLAY

■ Om een veilig gebruik te garanderen, is uw apparaat uitgerust met elektronische beveiligingssystemen. Deze beveiligingssystemen kunnen het apparaat doen stoppen; in dat geval wordt een bericht weergegeven (a11).

"SECU" :

■ Controleer of u de aanwijzingen voor het monteren van de diverse accessoires heeft gevolgd :

- **Functies mengkom/minihakker/hakmolen/sapcentrifuge:** het anti-spatdeksel (b2) moet goed vastzitten op de kom (b1).
- **Mengfunctie (kneedhaak, garde, enz.):** de afdekplaat (a6) moet vergrendeld zijn en het anti-spatdeksel (b2) moet goed vastzitten op de kom (b1).
- **Accessoires vleesmolen/groentesnijder/pastaroller of pastamal:** de afdekplaat (a8) moet aangebracht zijn en de afdekplaat (a6) moet vergrendeld zijn.

"Stop " :

- Uw apparaat is uitgerust met een overbelastingsbeveiliging. In geval van een storing stopt het apparaat. Draai de knop van de snelheidsregelaar (a1) op 0, pas uw bereiding aan (verwijder enkele ingrediënten uit de kom, voeg wat vloeistof toe, voeg olie toe voor een brioche, enz.) en stel de snelheid opnieuw in.
- Bij zware overbelasting is het mogelijk dat het apparaat niet onmiddellijk opnieuw kan starten. Wacht in dat geval enkele minuten voordat u het apparaat weer aanzet.

"End " :

- De geprogrammeerde tijd is verstreken.
- U heeft het apparaat te lang laten werken (meer dan 16 min.). Draai de knop van de snelheidsregelaar (a1) op 0, wacht enkele minuten en zet het apparaat weer aan.

1 - KNEDEN/ MENGEN/ KLOPPEN / EMULGEREN/ STIJFSLAAN

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Mengkom (b1).
- Anti-spatdeksel (b2)
- Mes (c1) en kneedhaak (c2), k-klopper (c3) of garde (c4)

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats het apparaat met het display (a11) naar u gericht.
- Druk op de knop (a3) op de rechterkant van het apparaat om de multifunctionele kop (a4) te ontgrendelen en zet hem in **verticale stand**. (Fig. 1a)
- Ontgrendel indien nodig de afdekplaat (a8) **als deze op zijn plaats is gebleven** door aan de sluitveer te trekken zoals getoond in de afbeelding. (Fig. 8)
- Vul de mengkom (b1), plaats ze op het apparaat met de handgreep naar u gericht en draai de kom iets naar links tot ze wordt vergrendeld.
- **Voor de kneedfunctie moet u eerst het mes (c1) op het apparaat aanbrengen vóór de kneedhaak (c2). Dit is niet nodig voor de functies mengen, kloppen, emulgeren en stijfslaan.**
- Plaats het mes op de uitgang (a7) en draai het met de klok mee tot het wordt vergrendeld. (Fig. 1b)
- Steek het stangetje van de kneedhaak (c2) in de uitgang (a7), druk en draai tegen de klok in om het in zijn zitting te blokkeren. (Fig. 1c)
- Voor de andere functies brengt u gewoon de k-klopper (c3) of de garde (c4) aan zoals hierboven beschreven voor de kneedhaak (c2).
- Neem het anti-spatdeksel (b2) met uw linkerhand vast en schuif het in de geleiders op de voor- en achterkant van de kop (a4) tot het wordt vergrendeld. (Fig. 1d).
- Ontgrendel de multifunctionele kop (a4) opnieuw door op de knop (a3) te drukken (Fig. 1e), laat de kop zakken en druk hem **stevig** vast op de mengkom (hoorbare klik). (Fig. 1f)

Het apparaat start niet als het deksel niet goed vastzit op de mengkom.

ADVIEZEN:

- Uw apparaat is uitgerust met een overbelastingsbeveiliging, die de snelheid automatisch verlaagt bij een te hoge belasting of snelheid.

Kneden: snelheid 1 t/m 3

- Gebruik het mes (c1) met de kneedhaak (c2).

Brooddeeg: voor een optimaal resultaat mag u niet meer dan 1 kg wit meel of 750 g volkorenmeel T110, roggemeel T130, enz. in één keer gebruiken.

Gerezen deeg (brioche, tulbandcake, enz.) : gebruik niet meer dan 500 g meel in één keer.

- Gebruik alleen de kneedhaak (c2).

Vers pastadeeg: maximum 300 g meel.

Mengen: snelheid 1 t/m 12

- Gebruik de k-klopper (c3).
- U kunt tot 2 kg licht deeg (viervierdengebak, clafoutis, vruchtengebak, enz.) mengen. Voeg droge vruchten, chocoladeschilfers, enz. toe op snelheid 1.
- U kunt de k-klopper ook gebruiken om aardappelpuree te bereiden, maximum op snelheid 3.
- Gebruik de k-klopper (c3) nooit voor het kneden van zwaar deeg.

Kloppen / emulgeren / stijfslaan: snelheid 1 t/m 12 en turbo

- Gebruik de ballongarde (c4).
- U kunt mayonaise, knoflookmayonaise, sauzen, opgeklopt eiwit (max. 10 eiwitten), slagroom (max. 500 ml), enz. bereiden.
- **Gebruik de ballongarde (c4) nooit voor het kneden van zwaar deeg of het mengen van luchtig deeg.**

STARTEN:

Programmeer de werkingstijd zoals aangegeven bij de TIMER-functie of start het apparaat onmiddellijk door de knop van de snelheidsregelaar (a1) op de voor het recept gewenste stand te draaien.

- Het apparaat begint onmiddellijk te werken.
- U kunt tijdens de bereiding ingrediënten toevoegen via de opening van het anti-spatdeksel (b2).
- Zet de knop (a1) terug op 0 om het apparaat uit te schakelen of wacht op de automatische uitschakeling van het apparaat indien u de TIMER gebruikt.

DEMONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- **Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.**
- Druk op de knop (a3) op de rechterkant van het apparaat om de multifunctionele kop (a4) te ontgrendelen en zet hem in verticale stand.
- Verwijder het anti-spatdeksel (b2).
- Maak het accessoire (c2), (c3) of (c4) los van de multifunctionele kop door het accessoire naar achteren te draaien en eraan te trekken.
- Verwijder het mes (c1), indien gemonteerd, door het tegen de klok in te draaien.
- U kunt nu de mengkom verwijderen.

2 - GLAD EN GELIJKMATIG MENGEN / MENGEN / MIXEN (afhankelijk van het model) (d)

- Afhankelijk van de aard van het voedsel kunt u met de mengkom (d) tot 1,5 liter dikke mengsels en tot 1,25 liter vloeibare mengsels bereiden.

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Rvs of glazen mengkom (d).

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Monteer het mes (d1) met de rubberring (d2) en vergrendel het op de bodem van de kom (d3) door het een kwartslag met de klok mee te draaien (de kom moet rechtop staan). (Fig. 2a)
- Doe de ingrediënten in de mengkom, vergrendel het deksel (d4) en breng de doseerdop (d5) aan.
- Druk op de knop (a3) op de rechterkant van het apparaat om de multifunctionele kop (a4) te ontgrendelen en zet hem in **verticale stand**.
- Plaats de mengkom (b1) op het apparaat met de handgreep naar u gericht en draai de kom iets naar links tot ze wordt vergrendeld.
- Neem het anti-spatdeksel (b2) met uw linkerhand vast en schuif het in de geleiders op de voor- en achterkant van de kop (a4) tot het wordt vergrendeld.
- Druk op de knop (a3) op de rechterkant van het apparaat om de multifunctionele kop (a4) te ontgrendelen, laat hem zakken en druk hem **stevig** vast op de kom (hoorbare klik). (Fig. 2b)
- Ontgrendel de afdekplaat (a6) en verwijder ze van de uitgang (a5) door ze tegen de klok in te draaien.
- Vergrendel de mengkom (d) op de uitgang (a5) door ze met de klok mee te draaien. (Fig. 2c)

ADVIEZEN:

U kunt het volgende bereiden:

- lichtgebonden soep, roomsoep, compote, milkshakes en cocktails.
- alle soorten beslag (pannenkoeken, donuts, clafoutis, vla, enz.).
- gemalen ijs.

■ U kunt tijdens de bereiding ingrediënten toevoegen via de opening van de doseerdop (d5).

■ **Vul de mengkom nooit met een kokendhete vloeistof.**

STARTEN:

Programmeer de werkingstijd zoals aangegeven bij de TIMER-functie of start het apparaat onmiddellijk door de knop van de snelheidsregelaar (a1) op de voor het recept gewenste stand te draaien.

Gebruik de pulse-stand (a2) voor een betere controle bij het mengen van kleine hoeveelheden en de "Turbo"-stand (a13) voor een zachtere textuur.

DEMONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Wacht tot het apparaat **volledig tot stilstand** is gekomen voordat u de mengkom verwijdt door ze tegen de klok in te draaien.
- Plaats de afdekplaat (a6) terug en vergrendel ze op de uitgang (a5).

3 - HAKKEN (afhankelijk van het model) (e)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Samengestelde vleesmolen (e)

MONTAGE VAN HET ACCESSOIRE:

- Pak de houder (e1) vast aan de vulschacht en richt de breedste opening naar boven. Steek de schroef (e2) in de houder (e1).
- Schuif het mes (e3) op de as **met de snijranden (vlakke delen) naar boven gericht**.
- Plaats het gekozen schijf (e4 of e5) op het mes (e3); de twee pennetjes moeten in de twee inkepingen van de houder (e1) vallen.
- Schroef de moer (e6) stevig op de houder (e1). (Fig. 3a)
- Controleer de montage. De as mag geen speling hebben of om zichzelf kunnen draaien.
- Plaats de afdekplaat (a8) onder de multifunctionele kop (a4) en druk ze vast (hoorbare klik). (Fig. 3c)
- Verwijder de afdekplaat (a10) van de uitgang (a9). Controleer of de afdekplaat (a6) vergrendeld is op de uitgang (a5). (Fig. 3c)
- Zet de naar u toe gekantelde samengestelde vleesmolen (e) tegenover de uitgang (a9) en duw de vleesmolen stevig op zijn plaats. Zet de vulschacht van de vleesmolen weer terug in de verticale stand totdat deze blokkeert door hem naar achteren te draaien. (Fig. 3d)
- Plaats het afneembare plateau (e8) op de vulschacht. (Fig. 3e)

ADVIEZEN:

- Bereid de hele hoeveelheid te malen etenswaren (haal bij vlees de botten en zenuwen weg en snijd het in stukjes).
- Aan het einde van de handeling kunt u er enkele stukjes brood in doen zodat al de gehakte etenswaren verwijderd worden.

STARTEN EN DEMONTAGE VAN HET ACCESSOIRE:

- Plaats een grote kom of kom (b1) voor het apparaat om de bereiding in op te vangen.
- Zet het apparaat aan door de snelheidsregelaar op stand 12 te zetten. Wacht tot het apparaat de gewenste snelheid bereikt.
- Doe het vlees stukje voor stukje in de vulschacht. **Duw de ingrediënten nooit met uw vingers of keukengereedschap in de vulschacht: gebruik de aandrukstop (e7).**
- Draai de snelheidsregelaar op stand 0 om het apparaat uit te schakelen en wacht tot het apparaat **volledig tot stilstand** is gekomen.
- Demonteer de vleesmolen in de omgekeerde volgorde van de montage.

VULSCHACHT VOOR WORSTEN (afhankelijk van het model)

MONTAGE VAN HET ACCESSOIRE:

- Pak de houder (e1) vast aan de vulschacht en richt de breedste opening naar boven.
- Steek de schroef (e2) in de houder (e1). (Fig. 3b)
- Schuif het vel, nadat het een nacht in lauw water heeft geweekt, over de vulschacht en laat ongeveer 5 cm over het uiteinde hangen.
- Monteer de worst zichtbaar is aan het einde van de vulschacht, zet u het apparaat uit. Leg een knoop in het 5 cm overhangende stuk worstvel.
- Schroef de moer (e6) stevig op de houder (e1).
- Volg dezelfde stappen als voor het monteren van de vleesmolen op het apparaat.

STARTEN EN DEMONTAGE VAN HET ACCESSOIRE:

- Zet het apparaat aan door de snelheidsregelaar (a1) op stand 6 te zetten.
- Doe het vlees in de vulschacht. **Duw de ingrediënten nooit met uw vingers of keukengereedschap in de vulschacht: gebruik de aandrukstap (e7).**
- Wanneer de worst zichtbaar is aan het einde van de vulschacht, zet u het apparaat uit. Leg een knoop in het 5 cm overhangende stuk worstvel.
- Zet het apparaat weer aan en houd het vel vast om gelijkmatig gevormde worsten te maken; pas de snelheid aan volgens de gewenste dikte.
- Wanneer al het vlees is opgebruikt, zet u de snelheidsregelaar (a1) op 0.
- Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen, schuif het resterende worstvel van de vulschacht en leg er een knoop in.
- Demonteer het accessoire in de omgekeerde volgorde van de montage.

4 - KLEINE HOEVEELHEDEN ZEER FIJN HAKKEN (afhankelijk van het model) (f en g)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Minihakker (f) of hakmolen (g)

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Doe de ingrediënten in de kom (f2) of (g2), plaats het deksel (f1) en (g1) op de kom en vergrendel het door het met de klok mee te draaien. (Fig. 4a)
- Druk op de knop (a3) op de rechterkant van het apparaat om de multifunctionele kop (a4) te ontgrendelen en zet hem in **verticale stand**.
- Plaats de mengkom (b1) op het apparaat met de handgreep naar u gericht en draai de kom iets naar links tot ze wordt vergrendeld.
- Neem het anti-spatdeksel (b2) met uw linkerhand vast en schuif het in de geleiders op de voor- en achterkant van de kop (a4) tot het wordt vergrendeld.
- Druk op de knop (a3) op de rechterkant van het apparaat om de multifunctionele kop (a4) te ontgrendelen, laat de kop zakken en druk hem **stevig** vast op de kom (hoorbare klik).
- Ontgrendel de afdekplaat (a6) en verwijder ze van de uitgang (a5) door ze tegen de klok in te draaien. (Fig. 4b)
- Vergrendel de minihakker (f) of de hakmolen (g) op de uitgang (a5) door hem met de klok mee te draaien. (Fig. 4c)
- **Als het deksel (f1) of (g1) ontbreekt of niet goed op de kom vergrendeld is, werkt het apparaat niet.**

STARTEN:

- Draai de knop van de snelheidsregelaar (a1) op de gewenste stand afhankelijk van de ingrediënten en hoe fijn u ze wilt hakken.
- Draai de snelheidsregelaar (a1) op stand 0 om het apparaat uit te schakelen.

ADVIEZEN:

U kunt met de minihakker (f) op snelheid 4 t/m 10:

- in enkele seconden: teentjes knoflook, tuinkruiden, peterselie, brood, beschuit voor paneermeel, ham, enz. fijnhakken.
- Puree voor uw baby bereiden (maximum 150 g)
- Maximumhoeveelheid droge vruchten (amandelen, hazelnoten, enz., 100 g).

Deze minihakker is niet geschikt voor het malen van zeer harde producten zoals koffiebonen.

U kunt met de hakmolen (g) in de pulse-stand of op snelheid 4 t/m 10:

- in enkele seconden: koriander, peper, vijgen, gedroogde abrikozen, enz. hakken

Bijvoorbeeld: u kunt in 5 seconden 120 g gedroogde abrikozen hakken in de pulse-stand.

Deze hakmolen is niet geschikt voor het malen van zeer harde producten zoals koffiebonen.

DEMONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Draai de snelheidsregelaar (a1) op stand 0 om het apparaat uit te schakelen.
- Wacht tot het apparaat **volledig tot stilstand** is gekomen voordat u de minihakker of de hakmolen verwijderd door hem tegen de klok in te draaien.
- Plaats de afdekplaat (a6) terug en vergrendel ze op de uitgang (a5).

5 - VRUCHTEN- EN GROENTESAP MAKEN (afhankelijk van het model) (j)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Sapcentrifuge (j)

MONTAGE VAN HET ACCESSOIRE:

- Plaats het roterende filter (j3) in de pulpopvang (j2), bevestig het deksel (j4) door het reliëfgedeelte op één lijn te brengen met het ontgrendelde slot boven aan de opvang en draai het deksel om het op één lijn te brengen met het vergrendelde slot boven aan de opvang (Fig. 5a). Draai de knop (j6) op het vergrendelde hangslot om het accessoire te vergrendelen (Fig. 5b); het deksel kan nu niet meer worden verwijderd. Nu hoeft u alleen nog de schenkruit (j1) op de opvang (j2) te plaatsen.
- Druk op de knop (a3) op de rechterkant van het apparaat om de multifunctionele kop (a4) te ontgrendelen en zet hem in **verticale stand**.
- Plaats de mengkom (b1) op het apparaat met de handgreep naar u gericht en draai de kom iets naar links tot ze wordt vergrendeld.
- Neem het anti-spatdeksel (b2) met uw linkerhand vast en schuif het in de geleiders op de voor- en achterkant van de kop (a4) tot het wordt vergrendeld.
- Druk op de knop (a3) op de rechterkant van het apparaat om de multifunctionele kop (a4) te ontgrendelen, laat de kop zakken en druk hem **stevig** vast op de kom (hoorbare klik). (Fig. 5c)
- Ontgrendel de afdekplaat (a6) en verwijder ze van de uitgang (a5) door ze tegen de klok in te draaien. (Fig. 5c)
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de sapcentrifuge(j), met de ontgrendelknop (j6) naar u en de schenkruit naar de rechterkant van het apparaat gericht, op de uitgang (a5) plaatst en draai ze met de klok mee om ze te vergrendelen. **Er is slechts één mogelijke positie; in elke andere positie werkt het accessoire niet.** (Fig. 5d)
- Plaats een kan of de mengkom (d) onder de schenkruit om het sap in op te vangen. **Vergeet niet de druppelstop aan het uiteinde van de schenkruit (j1) te verwijderen.** (Fig 5e)

ADVIEZEN:

- Snijd de vruchten en groenten in stukken, schil ze en verwijder indien nodig harde kernen en pitten (ananas, abrikozen, enz..)
- Voor een optimaal resultaat moet u de pulpopvang (j2) regelmatig leegmaken nadat ongeveer 300 tot 500 g is verwerkt.
- Drink het sap direct na de bereiding of voeg citroensap toe om het sap enkele uren in de koelkast te kunnen bewaren.

STARTEN:

- Zet de knop van de snelheidsregelaar (a1) op stand 12. Wacht tot het apparaat de gewenste snelheid bereikt.
- Doe de in stukken gesneden vruchten of groenten in de vulschacht op het deksel en druk ze langzaam omlaag met de aandrukstop (j5). **Gebruik nooit uw vingers, vorken, lepels, messen of andere voorwerpen.**
- Laat het apparaat nog enkele seconden werken na het invoeren van het laatste stuk om zoveel mogelijk sap te verkrijgen.
- Draai de snelheidsregelaar (a1) op stand 0 om het apparaat uit te schakelen.

DEMONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- **Wacht tot het filter (j3) volledig tot stilstand is gekomen.**
- Plaats de druppelstop terug en verwijder het accessoire van de uitgang (a5) door het tegen de klok in te

draaien.

- Draai de knop (j6) op het ontgrendelde slot (j4) en draai het deksel (j4) op het ontgrendelde slot om het te verwijderen.
- Maak de pulpopvang leeg.
- Plaats de afdekplaat (a6) terug en vergrendel ze op de uitgang (a5).

6 - RASPEN/SNIJDEN (afhankelijk van het model) (k)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Groentesnijder (k)

MONTAGE VAN HET ACCESSOIRE:

- Plaats een trommel (k4) (k5) (k6) (k7) in de trommelhouder (k2). Bevestig de trommelvergrendeling (k3) op de houder om de trommel op zijn plaats te houden. (Fig. 6a)
- Plaats de afdekplaat (a8) onder de multifunctionele kop (a4) en druk ze vast (hoorbare klik). (Fig. 6b)
- Verwijder de afdekplaat (a10) van de uitgang (a9). Controleer of de afdekplaat (a6) vergrendeld is op de uitgang (a5). (Fig. 6b)
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld. Zet de naar u toe gekantelde samengestelde groentesnijder (k) tegenover de uitgang (a9) en duw de groentesnijder stevig op zijn plaats.
- Draai de vulschacht naar achteren tot hij blokkeert. (Fig. 6c)
- Plaats een grote kom of kom (b1) onder de groentesnijder om de ingrediënten in op te vangen.

ADVIEZEN:

Raspen: snelheid 8 t/m 10

- Gebruik de trommel voor fijn raspen (k4) om Emmentaler, wortelen, enz. fijn te raspen.
- Gebruik de trommel voor grof raspen (k6) om wortelen in reepjes, courgettes, gekookte rode biet, enz. te raspen.

Snijden: snelheid 6 t/m 8

- Gebruik de trommel voor fijn snijden (k5) om wortelen, courgettes, aardappelen, enz. in schijfjes te snijden

Schrappen: snelheid 10 t/m 12

- Gebruik de trommel voor schrappen (k7) om aardappelen, Parmezaanse kaas, enz. in schilfers af te schrappen.

STARTEN:

- Zet de knop van de snelheidsregelaar (a1) op de gewenste stand.
- Wacht enkele seconden tot het apparaat de gewenste snelheid bereikt.
- Doe de in stukken gesneden groenten in de vulschacht op de houder (k2); druk ze aan met de aandrukstop (k1); **Gebruik nooit uw vingers, vorken, lepels, messen of andere voorwerpen.** (Fig. 6d)
- Draai de snelheidsregelaar (a1) op stand 0 om het apparaat uit te schakelen.

DEMONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- **Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.**
- Draai de vulschacht naar voren.
- Verwijder de trommelhouder van de uitgang (a9).
- Verwijder de trommelvergrendeling (k3).

7 - VERSE PASTA MAKEN (afhankelijk van het model) (l) (m) (n)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Pastaroller (l)
- Pastamallen (m)
- Pastadroogrek (n)

MONTAGE VAN DE ACCESSOIRES:

- Plaats de afdekplaat (a8) onder de multifunctionele kop (a4) en druk ze vast (hoorbare klik). (Fig. 7a)
- Verwijder de afdekplaat (a10) van de uitgang (a9).
- Controleer of de afdekplaat (a6) vergrendeld is op de uitgang (a5). (Fig. 7a)

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld.
- Zet de naar u toe gekantelde pastaroller (l) of pastamal (m2) (m3) (m4) tegenover de uitgang (a9) en duw hem stevig op de uitgang (a9). Draai hem een kwartslag naar achteren tot hij wordt vergrendeld. (Fig. 7b)
- **De etiketten met veiligheidsinstructies moeten naar u gericht zijn wanneer het accessoire gemonteerd is; anders zal de pasta niet door de rollen lopen.** (Fig. 7c)

ADVIEZEN:

- Laat het pastadeeg minstens één uur rusten voordat u het gebruikt.
- Het maken van pasta gebeurt in twee stappen, met uitzondering van lasagne: rol het deeg eerst plat met de roller en snijd de pasta vervolgens met de gekozen mal.

Pastadeeg platrollen: snelheid 4 t/m 6

- Maak de pastavellen geleidelijk dunner door de knop van de roller (l1) in te stellen (van 1 t/m 12, van dik naar dun).
 - Tot stand 7 om ze in de gewenste vorm te snijden met een mal.
 - Tot stand 12 voor lasagne.

Pasta snijden: snelheid 4 t/m 6

- Laat de pastaslierten op de stangen van het pastadroogrek (Fig. 7g) hangen, laat ze drogen voor het koken of kook ze onmiddellijk zodat ze niet aan elkaar kleven.

STARTEN:

- Zet de knop van de roller (l1) op 1. (Fig. 7d)
- Zet de knop van de snelheidsregelaar (a1) op de gewenste stand.
- Snijd een vel pastadeeg af en voer het door de rollen; laat de pasta uit zichzelf vallen en vang hem op met uw hand; de pasta wordt dunner tussen de rollen. Vang de pasta onderaan op en herhaal deze handeling door de knop (l1) van de roller op 2, enz. te zetten totdat het deeg dun genoeg voor uw bereiding. (Fig. 7e)
- Draai de snelheidsregelaar (a1) op stand 0 om het apparaat uit te schakelen.
- Monteer de gewenste mal op dezelfde manier als de roller. (Fig. 7f)

DEMONTAGE VAN HET ACCESSOIRE:

- **Wacht tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.**
- Draai de roller of de mal naar voren om hem te verwijderen. Verwijder hem van de uitgang (a9).

REINIGING

- **Trek de stekker uit het stopcontact.**
- Om het schoonmaken te vereenvoudigen, spoelt u de accessoires na gebruik snel even af, **met uitzondering van de pastaroller (l) en de pastamallen (m).**
- Haal de accessoires van de vleesmolen, sapcentrifuge, groentesnijder, mengkommen helemaal uit elkaar. **Wees voorzichtig met de messen, ze zijn vlijmscherp.**
- Was de accessoires af, spoel ze om en droog ze af. Ze kunnen ook in de vaatwasmachine met uitzondering van de metalen onderdelen van de mengaccessoires, mes (c1), kneedhaak (c2), klopper (c3), ballongarde (c4), de vleesmolen, houder (e1), schroef (e2), mes (e3), schijven (e4 en e5), moer (e6), de pulpopvang van de sapcentrifuge (j2), de pastarol (l) en de pastamallen (m).
- De schijven (e4) en (e5) en het mes (e3) moeten vet blijven. Smeer ze na elk gebruik in met slaolie.
- **Dompel het motorblok (a) niet onder in water of houd het niet onder de kraan. Neem het af met een droge of zeer licht bevochtigde doek.**
- Als de accessoires verkleuren door gebruik van bepaalde ingrediënten (bijv. wortels, sinaasappels, ...), smeer ze dan in met een doekje met slaolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.
- Mengkom (d): schenk warm water met enkele druppels afwasmiddel in de mengkom. Sluit het deksel. Plaats de kom op het apparaat en geef enkele impulsen. Verwijder de kom, spoel ze onder de kraan af en laat ze drogen (omgekeerde kom).

Om het reinigen te vergemakkelijken, vooral in geval van dikke mengsels, kunt u het mes met moer van uw mengkom demonteren. Plaats hiervoor de lege mengkom op een vlakke ondergrond, ontgrendel het mes met de moer door het een kwartslag te draaien en **pak voorzichtig de rubbering.**

WAT TE DOEN INDIEN UW APPARAAT NIET WERKT?

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stop-contact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact met de juiste netspanning.
	Een accessoire zit niet goed op zijn plaats. Er verschijnt een knipperend bericht SECU	Zie de paragraaf "BERICHTENDISPLAY " . Controleer of de accessoires (a6), (a8) of (b2) goed samengesteld zijn en op hun plaats zitten.
Het apparaat stopt tijdens de werking.	Het apparaat is overbelast. Er verschijnt een knipperend bericht Stop .	Zie de paragraaf "BERICHTENDISPLAY " . Verwijder een deel van de ingrediënten. Laat het apparaat enkele minuten afkoelen.
	U heeft het apparaat te lang laten werken (meer dan 16 min). De geprogrammeerde tijd is verstreken. Er verschijnt een knipperend bericht End .	Zet de snelheidsregelaar (a1) op 0. Laat het apparaat enkele minuten afkoelen en zet het weer aan.
Het mes van de mengkom draait niet makkelijk.	De ingrediënten zijn te groot of te hard.	Snijd ze kleiner of verminder de hoeveelheid ingrediënten. Voeg vloeistof toe.
De mengkom lekt aan de onderkant.	De rubberring (d2) zit niet goed op zijn plaats. Het demonteerbare mes (d1) is niet goed geplaatst.	Zet de rubberring (d2) terug op zijn plaats op het demonteerbare mes (d1) en vergrendel het mes op de kom (d3).
De sapcentrifuge "trilt".	Er zit te veel pulp in de opvang (j2).	Maak de opvang leeg (j2). Zie paragraaf 5.
De TIMER-functie werkt niet.	Het apparaat werkt.	Om een werkingstijd te programmeren moet het apparaat uitgeschakeld zijn.

- U kunt uw apparaat aanvullen met onderstaande accessoires die te koop zijn bij uw winkelier of bij een door KRUPS erkende servicedienst:

- | | |
|---------------------------|------------------|
| - Metalen kom | - Mes |
| - Bewaardeksel | - Kneedhaak |
| - Deksel van kom | - K-klopper |
| - Rvs mengkom | - Ballongarde |
| - Glazen mengkom | - Sapcentrifuge |
| - Vleesmolen | - Groentesnijder |
| - Minihakker | - Pastaroller |
| - Hakmolen | - Pastamallen |
| - Vulschacht voor worsten | - Pastadroogrek |

RECYCLING

- **Verwijderen van het verpakkingsmateriaal en het apparaat.**



De verpakking bestaat uitsluitend uit materiaal dat ongevaarlijk voor het milieu is en overeenkomstig de geldende bepalingen betreffende recycling weggegooid kan worden. Vraag voor het weggooien van het apparaat inlichtingen bij de betreffende afdeling op uw gemeentehuis

- **Elektrische en elektronische producten aan het einde van hun levensduur.**

Uw apparaat zal wellicht vele jaren meegaan. Als het uiteindelijk toch aan vervanging toe is, gooi het dan niet bij het gewone huisvuil, maar breng het naar een verzamelpunt in uw buurt (of een milieupark waar van toepassing).

- **Wees vriendelijk voor het milieu!**



- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
➡ Lever het in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt of bij onze technische dienst.

Wir danken Ihnen, dass Sie sich zum Kauf dieses Gerätes der Marke **KRUPS** entschlossen haben, das ausschließlich der Zubereitung von Speisen sowie dem haushaltsüblichen Gebrauch in geschlossenen Räumen dient.

BESCHREIBUNG

a Motorblock

- a1 Elektronischer Geschwindigkeitsregler
- a2 „Pulse“-Position (Intervallbetrieb)
- a3 Entriegelungshebel des Multifunktionskopfes (a4)
- a4 Multifunktionskopf
- a5 Schnellantrieb für Edelstahl- oder Glasmixaufsatz / Mini-Zerkleinerer/ Gewürzmühle/ Entsafter
- a6 Antriebsschutzdeckel

Bei Verwendung von Antrieb a7 oder a9 ist dieser unbedingt aufzusetzen.

- a7 Antrieb für Mixzubehör (Teigblatt, Knethaken, K-Rührer, Schneebeesen)

- a8 Schutzabdeckung

Bei Verwendung von Antrieb a9 ist dieser unbedingt anzubringen.

- a9 Antrieb für Zubehörteile Fleischwolf / Gemüseschneider / Walzenaufsatz / Pastaschneider
- a10 Abnehmbare Schutzabdeckung für Antrieb a9
- a11 Anzeigedisplay für die Betriebsdauer in Minuten und Sekunden
- a12 Einstelltasten für die Betriebsdauer bzw. den Timer mit + und -
- a13 Turbo-Taste

b Rührschüsselset

- b1 Metallrührschüssel
- b2 Schutzabdeckung
- b3 Aufbewahrungsdeckel

c Mixzubehör

- c1 Teigblatt
- c2 Knethaken
- c3 K-Rührer
- c4 Schneebeesen

d Edelstahl- oder Glasmixaufsatz (je nach Modell)

- d1 Abnehmbare Messereinheit
- d2 Beidseitig verwendbarer Dichtungsring
- d3 Mixaufsatz
- d4 Deckel
- d5 Dosierverschluss

e Fleischwolf (je nach Modell)

- e1 Gehäuse
- e2 Schnecke
- e3 Messer
- e4 Lochscheibe mit großen Löchern
- e5 Lochscheibe mit kleinen Löchern
- e6 Verschlussring
- e7 Stopfer
- e8 Einfülltrichter
- e9 Würstchentrichter

f Mini-Zerkleinerer (je nach Modell)

- f1 Deckel
- f2 Behälter

g Gewürzmühle (je nach Modell)

- g1 Deckel
- g2 Behälter

h Küchenspachtel

i Teigschneider

j Entsafter (je nach Modell)

- j1 Ausgusstülle
- j2 Auffangbehälter für Rückstände
- j3 Drehfilter
- j4 Deckel
- j5 Stopfer
- j6 Verriegelungstaste

k Gemüseschneider (je nach Modell)

- k1 Stopfer
- k2 Trommelaufnahme
- k3 Trommelarretierung
- k4 Trommel zum fein Raspeln
- k5 Trommel zum Scheiben schneiden
- k6 Trommel zum grob Raspeln
- k7 Trommel zum Reiben

l Walzenaufsatz (je nach Modell)

- l1 Knopf zur Einstellung des Feinheitsgrades

m Pastaschneider (je nach Modell)

- m2 Agliolini-Einsatz
- m3 Ettuccine-Einsatz
- m4 Renetta-Einsatz

n Pastatrockner (je nach Modell)

Die zu dem von Ihnen erworbenen Modell gehörigen Zubehörteile sind auf dem Etikett auf der Oberseite der Verpackung angegeben.

SICHERHEITSHINWEISE

- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch: Bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Bedienungsanleitung übernimmt KRUPS keine Haftung.**
- **Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn mit Unterstützung und unter Beobachtung einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und die vorab Anweisungen zur Handhabung des Gerätes gegeben hat. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.**
- **Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.**
- **Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss sichergestellt werden, dass dieses geerdet ist und dass niemand darüber stolpert.**
- **Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Bitte stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.**
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Hersteller übernimmt weder Garantie noch Haftung für den Fall einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht den Angaben der Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Gerätes.
- Stecken Sie das Gerät stets aus, sobald Sie es nicht mehr benutzen, wenn es zu einem Stromausfall kommt und wenn Sie es reinigen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es beschädigt wurde oder wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Aus Sicherheitsgründen darf das Kabel nur in einer autorisierten KRUPS-Kundendienstwerkstatt ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Alle Eingriffe, die über die Reinigung und die normale Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einer autorisierten KRUPS-Kundendienstwerkstatt ausgeführt werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Stromkabel niemals in Reichweite von Kindern hängen und in die Nähe von oder in Berührung mit heißen Geräteteilen, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Verwenden Sie den Filter (j3) des Entsafterzubehörs (j) nicht, wenn dieser beschädigt ist.
- Die metallenen Zubehöerteile dürfen nicht in den Mikrowellenherd gegeben werden.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur KRUPS-Zubehör und -Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät. Verwenden Sie immer nur ein Zubehör zur selben Zeit.
- Vor Betätigung des Entriegelungshebels (a3) des Multifunktionskopfes (a4) müssen die auf dem Schnellantrieb (a5) aufgesetzten Zubehöerteile immer entfernt werden.
- **Benutzen Sie stets einen Stopfer**, um die Lebensmittel in den Einfüllstutzen des Zubehörs zu schieben, und **auf keinen Fall die Finger**, eine Gabel, einen Löffel, ein Messer oder sonstige Utensilien.
 - den Stopfer (e7) für den Fleischwolf (e)
 - den Stopfer (j5) für den Entsafter (j)
 - den Stopfer (k1) für den Gemüseschneider (k)
- Absolute Vorsicht ist geboten beim Hantieren mit den scharfen Messern der Zubehöerteile (d, e, f, g), den Trommeln des Zubehörs (k), dem Drehfilter (j3) des Entsafters (j), insbesondere beim Entleeren der Behälter und bei der Reinigung: **Sie sind sehr scharf.**
- Berühren Sie niemals Teile, die sich in Bewegung befinden, wenn das Gerät in Betrieb ist. **Warten Sie, bis das Gerät und die Zubehöerteile vollkommen stillstehen, ehe Sie am Gerät hantieren oder die Zubehöerteile abnehmen.**
- **Führen Sie niemals Utensilien (Löffel, Küchenspachtel ...) in die Einfüllöffnung des Deckels (b2) oder (d4) bzw. in den Walzenaufsatz (11) oder Pastaschneider (m2) (m3) (m4) ein.**
- Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. nicht über das in Betrieb befindliche Gerät oder seine Zubehöerteile hängen.
- Benutzen Sie den Mixaufsatz nie ohne Deckel, ohne Zutaten oder nur mit Trockenzutaten.
- Lassen Sie den Multifunktionskopf nach Betätigung des Entriegelungshebels (a4) nicht ungernst herunterfallen, sondern lassen Sie ihn mit Ihren Händen langsam niedergehen.

INBETRIEBNAHME

Die Schutzabdeckungen (b2) bzw. (a8) sind für die Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt anzubringen. Vor dem erstmaligen Gebrauch reinigen Sie die Zubehörteile gemäß den Empfehlungen im Kapitel REINIGUNG. Für eine Verwendung in der Spülmaschine, siehe Kapitel REINIGUNG.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere und trockene Fläche und schließen Sie es an eine Steckdose an.

DIE FUNKTIONEN IHRES GERÄTES

BEDIENFELD

- Sie haben mehrere Betriebsarten zur Auswahl:
 - **Intervallbetrieb (Pulse):** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf die Pulse-Position (a2). 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 12. Sie können die Rührstufe auch während der Zubereitung ändern.
 - **Turbo:** Für einen „extraschnellen“ Antrieb bei manchen Zubereitungen. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf 12, drücken Sie die Taste (a13) kurz an und die Geschwindigkeit nimmt zu. Um wieder zur Geschwindigkeitsstufe 12 zurückzukehren, drücken Sie erneut die Turbo-Taste.
 - **Stop:** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf 0 zurück.

TIMER-FUNKTION

- Mit dieser Funktion können Sie:
 - 1/ die Betriebsdauer einstellen: Sobald Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) drehen, laufen die Sekunden auf dem Display (a11) mit. Sie können auf diese Weise die für das gewünschte Ergebnis nötige Betriebsdauer messen.
 - 2/ eine Betriebsdauer bis zu max. 16 Minuten programmieren. Gehen Sie dazu wie folgt vor:
 - Sobald das Gerät betriebsbereit ist, drücken Sie die Taste + zum Erhöhen bzw. – zum Verringern (a12) der Zeit.
 - Für lange Zeiten: Belassen Sie den Finger auf der Taste, um die Einstellgeschwindigkeit zu erhöhen.
 - Für kurze Zeiten und zur Feineinstellung: Drücken Sie nur kurz einige Male auf die Taste +.
 - Für eine direkte Rückstellung der Höchstzeit von 16 min auf Null: Drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste +.
 - Für eine direkte Einstellung von Null auf 16 min: Drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste –.
 - Zum Löschen einer Zeit: Drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und –.

Sobald Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) betätigen, wird auf Ihrem Display die verbleibende Betriebsdauer angezeigt. Das Gerät stoppt automatisch nach Ablauf der eingestellten Zeit.

Sie können das Gerät aber auch jederzeit anhalten, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf 0 stellen.

DISPLAY-ANZEIGEN

- Ihr Gerät ist mit elektronischen Schutzfunktionen ausgestattet, die seine Verwendung in aller Sicherheit gewährleisten. Diese Schutzfunktionen können eine Abschaltung des Gerätes veranlassen, woraufhin eine Nachricht auf dem Display (a11) erscheint.

„SEC“:

- Stellen Sie sicher, dass alle Vorgaben für die Inbetriebnahme der einzelnen Zubehörteile eingehalten wurden:
 - Für den Betrieb von Mixaufsatz/Mini Zerkleinerer/Gewürzmühle/Entsafter: Die Schutzabdeckung (b2) muss weit genug in die Rührschüssel (b1) eingesetzt sein.
 - Für den Betrieb des Mixzubehörs (Teighaken, Schneebesen ...): Der Antriebsschutzdeckel (a6) muss verriegelt sein und die Schutzabdeckung (b2) muss weit genug in die Rührschüssel (b1) eingesetzt sein.
 - Für den Betrieb von Fleischwolf/Gemüseschneider/Walzenaufsatz und Pastaschneider: Die Schutzabdeckung (a8) muss aufgesetzt und der Antriebsschutzdeckel (a6) muss verriegelt sein.

„Stop“:

- Ihr Gerät ist mit einem Überlastungssensor ausgestattet. Im Falle einer Unregelmäßigkeit schaltet sich das Gerät aus. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf 0, bearbeiten Sie die Zubereitung dementsprechend (entnehmen Sie eine Menge der Zutaten aus der Schüssel, geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu, geben Sie für Brucheteig Fett hinzu) und stellen Sie den Regler wieder auf die gewünschte Stufe.
- Bei erheblicher Überlastung ist es möglich, dass sich Ihr Gerät nicht sofort wieder in Betrieb setzt. Warten Sie in diesem Fall einige Minuten und schalten Sie dann wieder ein.

„End“:

- Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.
- Sie haben das Gerät zu lange laufen lassen (maximale Betriebsdauer: 16 min). Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf 0, warten Sie einige Minuten und schalten Sie dann wieder ein.

1 - KNETEN/ MIXEN/ SCHLAGEN/ EMULGIEREN/ VERQUIRLLEN

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Rührschüssel (b1)
- Schutzabdeckung (b2)
- Teigblatt (c1) und Knethaken (c2), K-Rührer (c3) oder Schneebesen (c4)

ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS:

- Stellen Sie das Gerät so hin, dass Sie das Anzeigedisplay (a11) vor sich haben.
- Betätigen Sie den Hebel (a3), der sich auf der rechten Geräteseite befindet, um den Multifunktionskopf (a4) zu entriegeln und halten Sie ihn in **angehobener Position**. (Abb. 1a)
- Entriegeln Sie ggf. die Schutzabdeckung (a8), **falls sich diese noch an ihrem Platz befindet**, indem Sie, wie dargestellt, an der Lasche ziehen. (Abb. 8)
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel (b1) und setzen Sie diese in das Gerät ein, so dass Sie den Henkel vor sich haben. Drehen Sie sie dann bis zum Anschlag leicht nach links.
- **Für die Knetfunktion muss das Teigblatt (c1) vor dem Knethaken (c2) in das Gerät eingesetzt werden. Für die Funktionen Mixen, Schlagen, Emulgieren und Verquirlen ist es nicht erforderlich.**
- Setzen Sie es in den Antrieb (a7) und drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (Abb. 1b).
- Setzen Sie den Schaft des Knethakens (c2) in den Antrieb (a7), drücken Sie an und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (Abb. 1c).
- Für die übrigen Funktionen brauchen Sie nur den K-Rührer (c3) oder den Schneebesen (c4) gleich wie den Knethaken (c2) in den Antrieb einsetzen.
- Nehmen Sie die Schutzabdeckung (b2) mit Ihrer linken Hand und schieben Sie sie entlang der vorderen und hinteren Schienen des Kopfes (a4) bis zum Anschlag auf (Abb. 1d). Entriegeln Sie den Multifunktionskopf (a4) wieder durch Betätigen des Hebels (a3) (Abb. 1e), senken Sie ihn ab und drücken Sie ihn **fest** an, um ihn auf der Schüssel zu verriegeln (hörbares Klicken) (Abb. 1f).
Ist die Schutzabdeckung nicht weit genug in die Rührschüssel eingesetzt, setzt sich das Gerät nicht in Betrieb.

TIPPS:

- Ihr Gerät ist mit einem Überlastungssensor ausgestattet, weshalb die Geschwindigkeit im Falle einer Überlastung oder einer zu hohen Geschwindigkeit automatisch abnimmt.

Kneten: Geschwindigkeit 1 bis 3

- Verwenden Sie das Teigblatt (c1) mit dem Knethaken (c2).
Brotteig: Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir Ihnen, nicht mehr als 1kg helles Mehl oder 750g dunkleres Mehl höherer Typen (Vollkornmehl, Roggenmehl,...) in einem Arbeitsgang zu verarbeiten.
Hefeteig (Brioche, Gugelhupf,...): höchstens 500g Mehl bei jedem Arbeitsgang
- Verwenden Sie ausschließlich den Knethaken (c2).
Nudelteig: höchstens 300g Mehl.

Mixen: Geschwindigkeit 1 bis 12

- Verwenden Sie den K-Rührer (c3).
- Sie können leichte Teige bis zu einem Gewicht von 2 kg zubereiten (Eischwerkuchen, Clafoutis, Cake, ...). Geben Sie Trockenfrüchte, Kerne... auf Geschwindigkeitsstufe 1 hinzu.
Sie können den K-Rührer auch verwenden, um Kartoffelpüree oder Mus bis Geschwindigkeitsstufe 3 zu zubereiten.
- **Verwenden Sie den K-Rührer (c3) nie zum Kneten von schweren Teigen.**

Schlagen / Emulgieren / Verquirlen: Geschwindigkeit 1 bis 12 und Turbo

- Verwenden Sie den Schneebesens (c4).
- Sie können Mayonnaise, Aioli, Saucen, Eischnee (bis zu 10 Eiweiß), Schlagsahne (bis zu 500ml) zubereiten.
- Verwenden Sie den Schneebesens (c4) weder zum Kneten von schweren Teigen noch zum Mixen von leichten Teigen.

INBETRIEBSETZUNG:

- Programmieren Sie die Betriebsdauer wie unter TIMER-Funktion angegeben oder starten Sie das Gerät, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf die je nach Rezept gewünschte Position stellen.
- Das Gerät setzt sich sodann in Betrieb.
 - Über die Deckelöffnung (b2) können Sie während der Zubereitung weitere Zutaten beimengen.
 - Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf 0 oder warten Sie bei Benutzung des TIMERS, bis sich das Gerät automatisch ausschaltet.

ABNEHMEN DES ZUBEHÖRS:**■ Warten Sie bis das Gerät vollkommen stillsteht.**

- Betätigen Sie den Hebel (a3) auf der rechten Geräteseite, entriegeln Sie den Multifunktionskopf (a4) und halten Sie ihn in angehobener Position.
- Nehmen Sie die Schutzabdeckung (b2) ab.
- Lösen Sie das Zubehörteil (c2), (c3) oder (c4) vom Multifunktionskopf, indem Sie daran ziehen und gleichzeitig nach hinten drehen.
- Falls das Teigblatt (c1) eingesetzt ist, nehmen Sie es ab, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Jetzt können Sie die Rührschüssel abnehmen.

2 - GLATT RÜHREN / MISCHEN / FEIN MIXEN (je nach Modell) (d)

- Je nach Art der Zutaten können im Mixkrug (d) bis zu 1,5 Liter dickflüssige Zubereitungen und 1,25 Liter flüssige Zubereitungen gemixt werden.

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Edelstahl- oder Glasmixaufsatz (d).

ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS:

- Setzen Sie die Messereinheit (d1) und den Dichtungsring (d2) zusammen und verriegeln Sie sie durch eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn auf dem Mixaufsatz (d3) (der Mixaufsatz muss senkrecht stehen) (Abb. 2a).
- Geben Sie die Zutaten in den Mixaufsatz, verriegeln Sie den Deckel (d4) und bringen Sie den Dosierverschluss (d5) an.
- Betätigen Sie den Hebel (a3), der sich auf der rechten Geräteseite befindet, um den Multifunktionskopf (a4) zu entriegeln und halten Sie ihn in **angehobener Position**.
- Setzen Sie die Schüssel (b1) in das Gerät ein, so dass Sie den Henkel vor sich haben. Drehen Sie sie dann bis zum Anschlag leicht nach links.
- Nehmen Sie die Schutzabdeckung (b2) mit Ihrer linken Hand und schieben Sie sie entlang der vorderen und hinteren Schienen des Kopfes (a4) bis zum Anschlag auf.
- Betätigen Sie den Hebel (a3), der sich auf der rechten Geräteseite befindet, um den Multifunktionskopf (a4) zu entriegeln, senken Sie ihn ab und drücken Sie ihn **fest** an, um ihn auf der Schüssel zu verriegeln (hörbares Klicken) (Abb. 2b).
- Entriegeln Sie den Antriebsschutzdeckel (a6) des Schnellantriebs (a5) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Verriegeln Sie den Mixaufsatz (d) im Uhrzeigersinn auf dem Schnellantrieb (a5) (Abb. 2c).

TIPPS:

Sie können Folgendes zubereiten:

- fein gemixte Gemüsesuppen, Suppen, Cremes, Kompott, Milchshakes und Cocktails
- leichte Teigmassen (Teig für Crêpes, Krapfen, Clafoutis, Far, ...)
- Crushed-Eis
- Über die Öffnung des Dosierverschlusses (d5) können Sie während der Zubereitung weitere Zutaten beimengen.
- **Füllen Sie niemals kochende Flüssigkeiten in den Mixaufsatz.**

INBETRIEBSETZUNG:

Programmieren Sie die Betriebsdauer wie unter TIMER-Funktion angegeben oder starten Sie das Gerät, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf die je nach Rezept gewünschte Position stellen.

Benutzen Sie die „Pulse“-Position (a2), um das Mixen kleinerer Mengen besser kontrollieren zu können, und verwenden Sie die „Turbo“-Taste (a13), um eine noch feinere Textur zu erhalten.

ABNEHMEN DES ZUBEHÖRS:

- Warten Sie bis das Gerät **vollkommen stillsteht**, um den Mixaufsatz durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn abzunehmen.
- Bringen Sie den Antriebsschutzdeckel (a6) wieder an und verriegeln Sie ihn auf dem Schnellantrieb (a5).

3 - HACKEN / ZERKLEINERN (je nach Modell) (e)

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Fleischwolf (e) fertig zusammengesetzt

ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS:

- Nehmen Sie das Gehäuse (e1) am Einfüllstutzen und drehen Sie die breiteste Öffnung nach oben, und führen Sie die Schnecke (e2) in das Gehäuse (e1) ein.
- Setzen Sie das Messer (e3) **mit den Schneiden (abgeflachte Teile) nach oben** auf die Achse.
- Setzen Sie die gewünschte Lochscheibe (e4 oder e5) auf das Messer (e3), wobei die beiden Vorsprünge in die zwei Aussparungen des Gehäuses (e1) einzupassen sind.
- Schrauben Sie den Verschlussring (e6) fest auf das Gehäuse (e1) auf. (Abb. 3a)
- Überprüfen Sie den Zusammenbau. Die Achse darf weder ein Spiel aufweisen noch drehbar sein.
- Bringen Sie die Schutzabdeckung (a8) unter dem Multifunktionskopf (a4) an, drücken Sie sie an, bis sie durch ein hörbares Klicken einrastet. (Abb. 3c)
- Nehmen Sie die Schutzabdeckung (a10) vom Antrieb (a9) ab. Vergewissern Sie sich, dass der Antriebsschutzdeckel (a6) gut auf dem Schnellantrieb (a5) verriegelt ist (Abb. 3c).
- Nehmen Sie den zusammengesetzten Fleischwolf (e) zur Hand, neigen Sie ihn leicht zu sich und setzen Sie ihn fest in den Antrieb (a9) ein. Stellen Sie den Einfüllstutzen senkrecht bis zum Anschlag und drehen Sie ihn dabei nach hinten (Abb. 3d).
- Setzen Sie den abnehmbaren Einfülltrichter (e8) auf den Einfüllstutzen (Abb. 3e).

TIPPS:

- Bereiten Sie die zu zerkleinernden Zutaten vor (bei Fleischstücken entfernen Sie Knochen, Knorpel und Nervenfasern und schneiden Sie sie in Stücke).
- Nachdem Sie das gesamte Fleisch zerkleinert haben, können Sie einige kleine Brotstücke nachschieben, um alle Hackfleischreste zu entfernen.

INBETRIEBSETZUNG UND ABNEHMEN DES ZUBEHÖRS:

- Stellen Sie zum Auffangen der Zubereitung eine Salatschüssel oder die Rührschüssel (b1) unter den Auslauf.
- Starten Sie das Gerät, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf 12 stellen. Warten Sie einige Sekunden, bis das Gerät die eingestellte Geschwindigkeit erreicht.
- Schieben Sie das Fleisch Stück für Stück in den Einfüllstutzen. **Schieben Sie die Zutaten niemals mit den Fingern oder sonstigen Utensilien nach unten: Benutzen Sie den Stopfer (e7).**
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Regler zurück auf 0 und warten bis das Gerät **vollkommen stillsteht**.
- Das Entriegeln des Fleischwolfes erfolgt in der dem Anbringen entgegengesetzten Richtung.

WÜSTCHENTRICHTER (je nach Modell)

ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS:

- Nehmen Sie das Gehäuse (e1) am Einfüllstutzen und drehen Sie die breiteste Öffnung nach oben.
- Führen Sie die Schnecke (e2) in das Gehäuse (e1) ein. (Abb. 3b)
- Schieben Sie die Wursthaut, die über Nacht in lauwarmem Wasser aufgeweicht wurde, vorsichtig auf den Trichter und lassen Sie dabei 5 cm überstehen.
- Setzen Sie den Würstchentrichter (e9) in das Gehäuse (e1) ein.
- Schrauben Sie den Verschlussring (e6) fest auf das Gehäuse (e1) auf.
- Gehen Sie zum Anbringen dieses Zubehörs gleich wie beim Fleischwolf vor.

INBETRIEBSETZUNG UND ABNEHMEN DES ZUBEHÖRS:

- Starten Sie das Gerät, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe 6 stellen.
- Geben Sie das zuvor gehackte Fleisch in den Einfüllstutzen. **Schieben Sie die Zutaten niemals mit den Fingern oder sonstigen Utensilien nach unten: Benutzen Sie den Stopfer (e7).**
- Sobald das Wurstbrät am Ende des Trichters anlangt, schalten Sie das Gerät aus. Machen Sie in die 5 cm überstehende Wursthaut einen Knoten.
- Starten Sie das Gerät wieder und halten Sie die Wursthaut, um gleichmäßige Würstchen zu erhalten. Stellen Sie die Geschwindigkeit je nach gewünschter Dicke ein.
- Ist das ganze Wurstbrät verarbeitet, stellen Sie den Regler (a1) wieder auf 0.
- Warten Sie bis das Gerät vollkommen stillsteht, dann ziehen Sie die restliche Wursthaut vom Trichter und machen einen Knoten.
- Das Entriegeln des Zubehörs erfolgt in der dem Anbringen entgegengesetzten Richtung.

4 - SEHR FEINES HACKEN KLEINER MENGEN (je nach Modell) (f und g)

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Mini-Zerkleinerer (f) oder Gewürzmühle (g)

ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS:

- Geben Sie Ihre Zutaten in den Behälter (f2) oder (g2) und verriegeln Sie den Deckel (f1) oder (g1) im Uhrzeigersinn auf dem Behälter (Abb. 4a).
- Betätigen Sie den Hebel (a3), der sich auf der rechten Geräteseite befindet, um den Multifunktionskopf (a4) zu entriegeln und halten Sie ihn in **angehobener Position**.
- Setzen Sie die Schüssel (b1) in das Gerät ein, so dass Sie den Henkel vor sich haben. Drehen Sie sie dann bis zum Anschlag leicht nach links.
- Nehmen Sie die Schutzabdeckung (b2) mit Ihrer linken Hand und schieben Sie sie entlang der vorderen und hinteren Schienen des Kopfes (a4) bis zum Anschlag auf.
- Betätigen Sie den Hebel (a3), der sich auf der rechten Geräteseite befindet, um den Multifunktionskopf (a4) zu entriegeln, senken Sie ihn ab und drücken Sie ihn fest an, um ihn auf der Schüssel zu verriegeln (hörbares Klicken).
- Entriegeln Sie den Antriebsschutzdeckel (a6) des Schnellantriebs (a5) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab (Abb. 4b).
- Verriegeln Sie den Mini-Zerkleinerer (f) oder die Gewürzmühle (g) im Uhrzeigersinn auf dem Schnellantrieb (a5) (Abb. 4c).
- **Fehlt der Deckel (f1) oder (g1) oder ist dieser schlecht auf dem Behälter verriegelt, setzt sich das Gerät nicht in Betrieb.**

INBETRIEBSETZUNG:

- Stellen Sie den Regler (a1) je nach Art der Zutaten und je nach gewünschtem Feinheitsgrad auf die entsprechende Geschwindigkeit.
- Zum Ausschalten stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf 0 zurück.

TIPPS:

Mit dem Mini-Zerkleinerer (f) können Sie auf Geschwindigkeit 4 bis 10:

- in wenigen Sekunden hacken: Knoblauchzehen, Kräuter, Petersilie, Brot, Zwieback für Paniermehl, Schinken ...
- kleine Babybreie zubereiten (max. 150g)
- eine maximale Menge an Trockenobst hacken (100g Mandeln, Haselnüsse ...)

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

Mit der Gewürzmühle (g) können Sie im Intervallbetrieb oder auf Stufe 4 bis 10:

- in wenigen Sekunden hacken: Koriander, Pfeffer, Feigen, getrocknete Aprikosen ...

Beispiel: Sie können 120g getrocknete Aprikosen in 5 Sekunden hacken, indem Sie den Regler 5 Sekunden auf Pulse-Position gestellt halten.

Diese Gewürzmühle eignet sich nicht für harte Zutaten, wie etwa Kaffeebohnen.

ABNEHMEN DES ZUBEHÖRS:

- Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf 0 zurück.
- Warten Sie bis das Gerät **vollkommen stillsteht**, um den Mini-Zerkleinerer oder die Gewürzmühle durch Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn abzunehmen.
- Bringen Sie den Antriebsschutzdeckel (a6) wieder an und verriegeln Sie ihn auf dem Schnellantrieb (a5).

5 - ENTSAFTEN VON OBST UND GEMÜSE (je nach Modell) (j)

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Entsafter (j)

ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS:

- Nehmen Sie den Drehfilter (j3) zur Hand, setzen Sie ihn in den Auffangbehälter (j2) ein, geben Sie den Deckel (j4) darauf und richten Sie dabei den vorspringenden Teil mit dem offenen Vorhängeschloss auf dem oberen Rand des Auffangbehälters aus, dann drehen Sie den Deckel, um ihn mit dem geschlossenen Vorhängeschloss auf dem oberen Rand des Auffangbehälters (Abb. 5a) auszurichten. Stellen Sie die Verriegelungstaste (j6) auf das geschlossene Vorhängeschloss, um das Zubehör (Abb. 5b) zu verriegeln. Der Deckel kann nun nicht mehr abgenommen werden. Nun müssen Sie noch die Ausgusstülle (j1) auf den Auffangbehälter (j2) aufschieben.
- Betätigen Sie den Hebel (a3), der sich auf der rechten Geräteseite befindet, um den Multifunktionskopf (a4) zu entriegeln und halten Sie ihn in **angehobener Position**.
- Setzen Sie die Schüssel (b1) in das Gerät ein, so dass Sie den Henkel vor sich haben. Drehen Sie sie dann bis zum Anschlag leicht nach links.
- Nehmen Sie die Schutzabdeckung (b2) mit Ihrer linken Hand und schieben Sie sie entlang der vorderen und hinteren Schienen des Kopfes (a4) bis zum Anschlag auf.
- Betätigen Sie den Hebel (a3), der sich auf der rechten Geräteseite befindet, um den Multifunktionskopf (a4) zu entriegeln, senken Sie ihn ab und drücken Sie ihn **fest** an, um ihn auf der Schüssel zu verriegeln (hörbares Klicken) (Abb. 5c).
- Entriegeln Sie den Antriebsschutzdeckel (a6) des Schnellantriebs (a5) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab (Abb. 5c).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Entsafter (j) aufsetzen. Die Verriegelungstaste (j6) haben Sie dabei vor sich, die Ausgusstülle befindet sich rechts neben dem Schnellantrieb (a5). Drehen Sie ihn nun im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln. **Es gibt nur eine mögliche Position, ansonsten funktioniert das Gerät nicht** (Abb. 5d).
- Stellen Sie einen Krug oder den Mixaufsatz (d) unter die Ausgusstülle, um den Saft aufzufangen. **Vergessen Sie nicht, den Tropfstopp von der Ausgusstülle (j1) zu entfernen** (Abb. 5e).

TIPPS:

- Schneiden Sie Obst und Gemüse in Stücke, bei Bedarf schälen und entkernen (Ananas, Aprikosen....).
- Um mehr Saft zu gewinnen, sollten Sie den Auffangbehälter für die Rückstände (j2) nach jeweils ca. 300 bis 500 g entleeren.
- Trinken oder verwenden Sie die Säfte rasch nach deren Zubereitung oder geben Sie Zitronensaft dazu, um sie ein paar Stunden im Kühlschrank aufbewahren zu können.

INBETRIEBSETZUNG:

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf 12. Warten Sie einige Sekunden, bis das Gerät die eingestellte Geschwindigkeit erreicht.
- Schieben Sie die Obst- oder Gemüsestücke langsam über den Einfüllstutzen des Deckels hinein. Verwenden Sie dazu den Stopfer (j5), auf keinen Fall jedoch die Finger, einen Löffel oder sonstige Utensilien.
- Lassen Sie nach dem letzten Stück noch einige Sekunden eingeschaltet, um ein Maximum an Saft zu gewinnen.

- Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf 0 zurück.

ABNEHMEN DES ZUBEHÖRS:

- **Warten Sie bis der Filter (j3) vollkommen stillsteht.**
- Setzen Sie den Tropfstopp wieder auf und entriegeln Sie das Zubehör gegen den Uhrzeigersinn vom Antrieb (a5).
- Stellen Sie die Verriegelungstaste (j6) auf das geöffnete Vorhängeschloss, drehen Sie den Deckel (j4) auf das geöffnete Vorhängeschloss, um ihn zu entriegeln.
- Entleeren Sie den Auffangbehälter für die Rückstände.
- Bringen Sie den Antriebsschutzdeckel (a6) wieder an und verriegeln Sie ihn auf dem Schnellantrieb (a5).

6 - RASPELN / SCHNEIDEN (je nach Modell) (k)

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Gemüseschneider (k)

ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS:

- Setzen Sie eine Trommel (k4) (k5) (k6) (k7) in die Trommelaufnahme (k2) ein. Befestigen Sie die Trommelarretierung (k3) an der Aufnahme, um die Trommel im Gehäuse zu arretieren (Abb. 6a).
- Bringen Sie die Schutzabdeckung (a8) unter dem Multifunktionskopf (a4) an, drücken Sie sie an, bis sie durch ein hörbares Klicken einrastet (Abb. 6b).
- Nehmen Sie die Schutzabdeckung (a10) vom Antrieb (a9) ab. Vergewissern Sie sich, dass der Antriebschutzdeckel (a6) gut auf dem Schnellantrieb (a5) verriegelt ist (Abb. 6b).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Nehmen Sie den zusammengesetzten Gemüseschneider (k) zur Hand, neigen Sie ihn leicht zu sich und setzen Sie ihn fest in den Antrieb (a9) ein.
- Kippen Sie den Einfüllstutzen nach hinten bis zum Anschlag (Abb. 6c).
- Stellen Sie zum Auffangen der Zutaten eine Salatschüssel oder die Rührschüssel (b1) unter den Gemüseschneider.

TIPPS:

Raspeln: Geschwindigkeit 8 bis 10

- Verwenden Sie die Trommel (k4) zum fein Raspeln von Emmentaler, Karotten ...
- Verwenden Sie die Trommel (k6) zum grob Raspeln von Karotten, Zucchini, rote Bete....

Schneiden: Geschwindigkeit 6 bis 8

- Verwenden Sie die Trommel (k5) zum scheibenförmigen Schneiden von Karotten, Zucchini, Kartoffeln ...

Reiben: Geschwindigkeit 10 bis 12

- Verwenden Sie die Trommel (k7) zum fein Reiben von Kartoffeln, Parmesan ...

INBETRIEBSETZUNG:

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf die gewünschte Geschwindigkeit.
- Warten Sie einige Sekunden, bis das Gerät die eingestellte Geschwindigkeit erreicht.
- Schieben Sie die Gemüsestücke über den Einfüllstutzen der Trommelaufnahme (k2) hinein. Verwenden Sie dazu den Stopfer (k1), **auf keinen Fall jedoch die Finger, einen Löffel oder sonstige Utensilien** (Abb. 6d).
- Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf 0 zurück.

ABNEHMEN DES ZUBEHÖRS:

- **Warten Sie bis das Gerät vollkommen stillsteht.**
- Kippen Sie den Einfüllstutzen nach vorne.
- Lösen Sie die Trommelaufnahme vom Antrieb (a9).
- Entriegeln Sie die Trommelarretierung (k3).

7 - HERSTELLEN FRISCHER TEIGWAREN (je nach Modell) (l) (m) (n)

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Walzenaufsatz (l)
- Pastaschneider (m)
- Pastatrockner (n)

ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS:

- Bringen Sie die Schutzabdeckung (a8) unter dem Multifunktionskopf (a4) an, drücken Sie sie an, bis sie durch ein hörbares Klicken einrastet. (Abb. 7a)
- Nehmen Sie die Schutzabdeckung (a10) vom Antrieb (a9) ab.
- Vergewissern Sie sich, dass der Antriebsschutzdeckel (a6) gut auf dem Schnellantrieb (a5) verriegelt ist (Abb. 7a).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Ordnen Sie den Walzenaufsatz (l) oder den Pastaschneider (m2) (m3) (m4) leicht zu sich geneigt gegenüber dem Antrieb (a9) an und drücken Sie sie fest in den Antrieb (a9) hinein. Drehen Sie sie um eine Vierteldrehung nach hinten bis zum Anschlag (Abb. 7b).
- **Sobald Sie das Zubehör eingesetzt haben, müssen Sie die Etiketten mit den Sicherheitshinweisen unbedingt vor sich haben, ansonsten kann der Teig nicht durch die Walzen laufen.** (fig. 7c)

TIPPS:

- Lassen Sie den Pastateig mindestens 1 Stunde vor der Verarbeitung ruhen.
- Für die Pastazubereitung sind, ausgenommen für Lasagne, 2 Vorgänge notwendig: Zuerst muss der Teig in Blätter gewalzt werden, dann müssen die Teigblätter mit dem jeweiligen Pastaschneider zugeschnitten werden.

Walzen des Teiges: Geschwindigkeitsstufe 4 bis 6

- Walzen Sie die Teigbahnen zunehmend dünner aus, indem Sie den Einstellungsknopf des Walzenaufsatzes (l1) immer weiter stellen (von 1 bis 12 bzw. von dick bis dünn).
 - Bis zur Position 7, um den Teig mit dem Pastaschneider weiterzuverarbeiten.
 - Bis zur Position 12 für Lasagneblätter.

Pasta schneiden: Geschwindigkeitsstufe 4 bis 6

- Fangen Sie die Nudeln mithilfe der Stäbe des Pastatrockners auf (Abb.7g), lassen Sie sie vor dem Kochen trocknen oder kochen Sie sie rasch, damit sie nicht miteinander verkleben.

INBETRIEBSETZUNG:

- Stellen Sie den Knopf für den Walzenaufsatz (l1) auf 1 (Abb. 7d).
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf die gewünschte Geschwindigkeit.
- Schneiden Sie ein Teigstück ab und führen Sie es in die Walzen ein. Lassen Sie den Teig selbstständig nach unten gleiten, halten Sie ihn lediglich fest. Der Teig wird dabei flach gewalzt. Fangen Sie die Teigbahn auf und führen Sie den Vorgang erneut aus, wobei Sie den Knopf (l1) auf 2 stellen. Machen Sie weiter so, bis Sie die gewünschte Dicke erreicht haben (Abb. 7e).
- Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf 0 zurück.
- Das Anbringen des gewünschten Pastaschneiders erfolgt auf die gleiche Weise wie beim Walzenaufsatz (Abb. 7f).

ABNEHMEN DES ZUBEHÖRS:

- **Warten Sie bis das Gerät vollkommen stillsteht.**
- Drehen Sie den Walzenaufsatz bzw. den Pastaschneider nach vorne, um ihn abzunehmen. Lösen Sie ihn vom Antrieb (a9).

REINIGUNG

- **Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.**
- Um die Reinigung zu erleichtern, spülen Sie die Zubehöerteile unmittelbar nach deren Verwendung, **mit Ausnahme des Walzenaufsatzes (l) und des Pastaschneiders (m).**
- Fleischwolf, Entsafter, Gemüseschneider und Mixbehälter sind in deren Einzelteile zu zerlegen. **Gehen Sie mit den Klingen vorsichtig um; es besteht Verletzungsgefahr.**
- Waschen, spülen und trocknen Sie die Zubehöerteile ab: Sie sind allesamt spülmaschinene geeignet, mit Ausnahme der Metallteile des Mixzubehörs, des Teigblattes (c1), des Knethakens (c2), des K-Rührers (c3), des Schneebesens (c4), des Fleischwolfes, des Gehäuses (e1), der Schnecke (e2), des Messers (e3), der Lochscheiben (e4 und e5), des Verschlussringes (e6), des Auffangbehälters des Entsafters (j2), des Walzenaufsatzes (l) und des Pastaschneiders (m).

- Die Lochscheiben (e4) und (e5) und das Messer (e3) müssen gefettet bleiben. Reiben Sie sie mit Speiseöl ein.
- **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.**
- Bei Verfärbungen der Zubehörteile 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 Mixaufsatz und verschließen Sie den Deckel. Setzen Sie ihn auf das Gerät und schalten Sie es mehrmals auf Intervallbetrieb. Nach Abnehmen des Mixaufsatzes spülen Sie ihn unter fließendem Wasser, dann (auf den Kopf gestellt) trocknen lassen. Um die Reinigung vor allem bei dickflüssigen Zubereitungen noch weiter zu erleichtern, besteht die Möglichkeit, die abnehmbare Messereinheit vom Mixaufsatz abzunehmen. Stellen Sie dazu den leeren Mixaufsatz auf den Kopf und setzen Sie ihn auf eine ebene Fläche, entriegeln Sie dann die abnehmbare Messereinheit durch eine Vierteldrehung und **entfernen Sie vorsichtig den Dichtungsring**.

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit entsprechender Spannung an.
	Ein Teil Ihres Gerätes ist schlechtpositioniert. Auf dem Display blinkt SECU .	Siehe Kapitel „ DISPLAY-ANZEIGEN “. Stellen Sie sicher, dass der Antriebschutzdeckel (a6), die Schutzabdeckung (a8) bzw. die Schutzabdeckung (b2) und die Zubehörteile richtig angeordnet und (oder) zusammengesetzt sind.
Das Gerät schaltet sich während des Betriebs aus.	Sie haben eine zu große Menge eingefüllt. Auf dem Display blinkt Stop .	Siehe Kapitel „ DISPLAY-ANZEIGEN “. Entnehmen Sie einen Teil der Zutaten. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen.
	Sie haben das Gerät zu lange laufen lassen (maximale Betriebsdauer: 16 min). Die eingestellte Zeit ist abgelaufen. Auf dem Display blinkt End .	Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) wieder auf 0. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen und schalten Sie es wieder ein.
Das Messer des Mixaufsatzes dreht sich nur mit Schwierigkeiten.	Die Lebensmittelstücke sind zu groß oder zu hart.	Verringern Sie die Größe oder Menge der Lebensmittel. Geben Sie Flüssigkeit hinzu.
Es tritt Flüssigkeit aus dem Unterteil des Mixaufsatzes aus.	Der Dichtungsring (d2) sitzt nicht richtig. Die abnehmbare Messereinheit (d1) ist nicht richtig verriegelt.	Setzen Sie den Dichtungsring (d2) in der abnehmbaren Messereinheit (d1) neu ein und verriegeln Sie sie im Mixaufsatz (d3).
Das Entsafterzubehör „vibriert“.	Im Auffangbehälter (j2) befinden sich zu viele Rückstände.	Leeren Sie den Auffangbehälter (j2). Siehe Kapitel 5.
Die TIMER-Programmierung funktioniert nicht.	Das Gerät ist in Betrieb.	Zum Programmieren einer Betriebsdauer muss das Gerät ausgeschaltet sein.

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

- | | |
|--------------------------|-------------------|
| - Edelstahl-Rührschüssel | - Teigblatt |
| - Aufbewahrungsdeckel | - Knethaken |
| - Schutzabdeckung | - K-Rührer |
| - Edelstahlmixaufsatz | - Schneebesen |
| - Glasmixaufsatz | - Entsafter |
| - Fleischwolf | - Gemüseschneider |
| - Mini-Zerkleinerer | - Walzenaufsatz |
| - Gewürzmühle | - Pastaschneider |
| - Würstchentrichter | - Pastatrockner |

RECYCLING

■ 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 elektrischer und elektronischer Geräte.

Ihr Gerät ist für den langjährigen Gebrauch ausgelegt. Wenn es jedoch Zeit ist, es zu ersetzen, werfen Sie es nicht einfach in den Mülleimer oder auf eine Müllkippe, sondern bringen Sie es zu einem Recycling-Zentrum in Ihrer Stadt (oder, wenn verfügbar, zu einer Müllannahmestelle).

■ 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.

Grazie per aver scelto un apparecchio della gamma **KRUPS**, progettato esclusivamente per la preparazione di alimenti e destinato al solo uso domestico all'interno della vostra abitazione.

DESCRIZIONE

a Blocco motore

- a1 Regolatore elettronico di velocità
- a2 Posizione Pulse (funzionamento intermittente)
- a3 Leva di sblocco della testa multifunzione (a4)
- a4 Testa multifunzione
- a5 Attacco vaso frullatore in acciaio inox o vetro / mini-tritatutto / frantumatore / centrifuga
- a6 Tappo di sicurezza
Obbligatorio in caso di utilizzo degli attacchi a7 o a9
- a7 Attacco accessori mescolatori (pala, impastatore, miscelatore, frusta a filo)
- a8 Mascherina di sicurezza
Obbligatoria in caso di utilizzo dell'attacco a9
- a9 Attacco accessori testa tritatutto / taglia-verdure / laminatoio / trafilè per pasta
- a10 Tappo amovibile dell'attacco a9
- a11 Display di visualizzazione del tempo di funzionamento in minuti e secondi
- a12 Pulsanti + e - di regolazione del tempo di funzionamento del TIMER
- a13 Tasto Turbo

b Gruppo contenitore

- b1 Contenitore in metallo
- b2 Coperchio di sicurezza
- b3 Coperchio di conservazione

c Accessori mescolatori

- c1 Pala
- c2 Impastatore
- c3 Miscelatore
- c4 Frusta a filo

d Vaso frullatore in acciaio inox o vetro (a seconda del modello)

- d1 Gruppo coltelli smontabile
- d2 Guarnizione reversibile
- d3 Vaso
- d4 Coperchio
- d5 Tappo dosatore

e Testa tritatutto (a seconda del modello)

- e1 Corpo
- e2 Vite
- e3 Coltello
- e4 Griglia a fori grandi
- e5 Griglia a fori piccoli
- e6 Dado
- e7 Pressatore
- e8 Vassoio
- e9 Accessorio per salsicce

f Mini-tritatutto (a seconda del modello)

- f1 Coperchio
- f2 Contenitore

g Frantumatore (a seconda del modello)

- g1 Coperchio
- g2 Contenitore

h Spatola

i Tagliapasta

j Centrifuga (a seconda del modello)

- j1 Beccuccio
- j2 Vaschetta raccogli scarti
- j3 Filtro girevole
- j4 Coperchio
- j5 Pressatore alimenti
- j6 Pulsante di blocco

k Taglia-verdure (a seconda del modello)

- k1 Pressatore alimenti
- k2 Accessorio porta rulli
- k3 Dispositivo di blocco dei rulli
- k4 Rullo per grattugiato fine
- k5 Rullo sminuzzatore
- k6 Rullo per grattugiato spesso
- k7 Rullo raschiatore

l Laminatoio (a seconda del modello)

- l1 Pulsante di regolazione spessore

m Trafila per pasta (a seconda del modello)

- m2 Trafila per tagliolini
- m3 Trafila per fettuccine
- m4 Trafila per trenette

n Essiccatore per pasta (a seconda del modello)

Gli accessori contenuti all'interno del modello acquistato sono raffigurati sull'etichetta situata sulla parte superiore dell'imballaggio.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte solleva KRUPS da qualsiasi responsabilità.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) le cui abilità fisiche, sensoriali o mentali risultino ridotte o che siano prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, fatto salvo il caso in cui una persona responsabile della loro sicurezza provveda alla sorveglianza o le abbia precedentemente istruite sulle modalità d'uso dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra.
- Nel caso in cui sia necessario utilizzare una prolunga, sceglierne una dotata di messa a terra e controllare che nessuno possa inciamparvi.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente a corrente alternata. Verificare che la tensione dell'apparecchio indicata sulla piastrina corrisponda a quella dell'impianto elettrico dell'abitazione.
- Questo prodotto è destinato al solo uso domestico. Il produttore declina qualsiasi responsabilità e si riserva il diritto di annullare la garanzia in caso di uso professionale o inappropriato o di mancato rispetto delle presenti istruzioni.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente dopo il suo utilizzo, prima delle operazioni di pulizia o in caso di interruzione di corrente.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui non funzioni correttamente, risulti danneggiato o qualora il cavo d'alimentazione o la presa risultino danneggiati. Per evitare ogni possibile pericolo, far sostituire obbligatoriamente il cavo presso un centro assistenza autorizzato Krups (vedere l'elenco nel libretto).
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un centro assistenza autorizzato KRUPS.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica in alcun liquido.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione lasciandolo così a portata di mano dei bambini; non lasciarlo vicino o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, né vicino a una fonte di calore o a uno spigolo vivo.
- Se il filtro (j3) dell'accessorio centrifuga (j) è danneggiato, non utilizzarlo.
- Non utilizzare mai gli accessori con parti metalliche nel microonde.
- Utilizzare esclusivamente accessori e ricambi originali KRUPS adatti all'apparecchio. Utilizzare solo un accessorio alla volta.
- Ricordarsi sempre di rimuovere gli accessori montati sull'attacco (a5) prima di azionare la leva di sblocco (a3) della testa multifunzione (a4).
- **Utilizzare sempre il pressatore** per guidare gli alimenti dentro le imboccature degli accessori, **mai le dita** né forchette, cucchiaini, coltelli o qualsiasi altro oggetto:
 - con la testa tritatutto (e) utilizzare il pressatore (e7);
 - con la centrifuga (j) utilizzare il pressatore (j5);
 - con il taglia-verdure (k) utilizzare il pressatore (k1).
- Prestare attenzione nel manipolare i coltelli affilati degli accessori (d, e, f, g), i rulli dell'accessorio (k), il filtro girevole (j3) della centrifuga (j), nello svuotare i contenitori e durante le operazioni di pulizia: **le lame sono molto taglienti.**
- Non toccare mai alcun pezzo in movimento quando l'apparecchio è in funzione. **Attendere l'arresto completo dell'apparecchio e degli accessori prima di intervenire o di rimuovere gli accessori stessi.**
- **Non introdurre mai utensili (cucchiaio, spatola, ecc.) attraverso l'imboccatura del coperchio (b2) o (d4) o nel laminatoio per pasta (l1) e nelle trafile per pasta (m2) (m3) (m4).**
- Legare i capelli lunghi e non lasciar pendere sciarpe, cravatte, ecc. al di sopra dell'apparecchio o degli accessori in funzione.
- Non azionare mai il vaso frullatore senza coperchio oppure vuoto o riempito soltanto con alimenti secchi.
- Non lasciare che la testa multifunzione cada violentemente dopo averne premuto la leva di sblocco (a4), ma accompagnarne manualmente il movimento.

AVVIAMENTO

L'apparecchio non funziona senza il coperchio di sicurezza (b2) o la mascherina (a8).

Al primo utilizzo, lavare tutti i componenti degli accessori seguendo le istruzioni del paragrafo PULIZIA.

Per il lavaggio in lavastoviglie, fare riferimento al paragrafo PULIZIA.

Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana, pulita e asciutta, quindi collegarlo alla corrente.

LE FUNZIONI DELL'APPARECCHIO

PANNELLO COMANDI

■ Per avviare l'apparecchio, vi sono diverse possibilità:

- **Funzionamento intermittente (Pulse):** ruotare il regolatore di velocità (a1) sulla posizione Pulse (a2) per un miglior controllo delle preparazioni.
- **Funzionamento continuo:** ruotare il regolatore di velocità (a1) sulla posizione desiderata da 1 a 12, a seconda della preparazione. Durante la preparazione è possibile passare da una velocità all'altra.
- **Turbo :** questa funzione serve per accelerare alcune preparazioni. Ruotare il regolatore di velocità (a1) sulla posizione 12, quindi premere una volta il tasto (a13) e la velocità aumenta. Per tornare alla velocità 12, premere di nuovo questo tasto.
- **Arrêt :** riportare il regolatore di velocità (a1) su 0.

FUNZIONE TIMER

■ Questa funzione permette di:

- 1/ Impostare il tempo di funzionamento ruotando il regolatore di velocità (a1): i secondi scorrono sul display (a11) consentendo così di misurare il tempo necessario per ottenere il risultato desiderato.
- 2/ Programmare un tempo di funzionamento inferiore o uguale a 16 min. A tal fine:

Se l'apparecchio è pronto per essere messo in funzione, premere i tasti + e - (a12) per aumentare o diminuire il tempo.

- Per i tempi di funzionamento lunghi: tenere premuto il tasto per fare scorrere le cifre rapidamente.
- Per i tempi di funzionamento brevi o per regolazioni normali: premere normalmente il tasto +.
- Per tornare direttamente a 0 dal tempo massimo di 16 min.: tenere premuto per 2 secondi il tasto +.
- Per passare direttamente da 0 a 16 min., tenere premuto per 2 secondi il tasto -.
- Per annullare un tempo impostato precedentemente: premere contemporaneamente i tasti + e -.

Una volta ruotato il regolatore di velocità (a1), il display visualizza un conto alla rovescia: l'apparecchio si arresterà non appena il tempo programmato sarà scaduto.

È tuttavia possibile arrestare l'apparecchio in qualsiasi momento riportando il regolatore di velocità (a1) in posizione 0.

VISUALIZZAZIONE MESSAGGI DISPLAY

- L'apparecchio è dotato di meccanismi di protezione elettronica che garantiscono un utilizzo in piena sicurezza. Tali meccanismi di protezione possono provocare un arresto dell'apparecchio e il display (a11) visualizzerà degli appositi messaggi.

"SECU" :

■ Controllare di aver rispettato le istruzioni di installazione dei diversi accessori.

- **Funzione frullatore / mini tritatutto / frantumatore / centrifuga:** il coperchio di sicurezza (b2) deve essere abbassato correttamente sul contenitore (b1).
- **Funzione accessori mescolatori (impastatore, frusta, ecc.):** il tappo di sicurezza (a6) deve essere bloccato e il coperchio di sicurezza (b2) abbassato correttamente sul contenitore (b1).
- **Funzione testa tritatutto / taglia-verdure / accessori laminatoio o trafilè per pasta:** la mascherina di sicurezza (a8) deve essere in posizione e il tappo di sicurezza (a6) deve essere bloccato.

"Stop " :

- L'apparecchio è dotato di un sensore di sovraccarico. In caso di anomalie l'apparecchio si arresta. Riportare il regolatore di velocità (a1) su 0, correggere la preparazione (togliere parte degli ingredienti, aggiungere un po' di liquido, aggiungere burro o altri grassi per preparare le brioche, ecc.), quindi selezionare di nuovo la velocità appropriata.
- In caso di notevole sovraccarico è possibile che l'apparecchio non si riavvii subito. Attendere quindi qualche minuto e riavviare.

"End " :

- Il tempo programmato è finito.
- L'apparecchio è stato fatto funzionare troppo a lungo (tempo superiore a 16 min.). Riportare il regolatore di velocità (a1) su 0, attendere qualche minuto, quindi riavviare.

1 - IMPASTARE / AMALGAMARE / SBATTERE / EMULSIONARE / MONTARE

ACCESSORI UTILIZZATI:

- contenitore (b1);
- coperchio (b2);
- pala (c1) e impastatore (c2), miscelatore (c3) o frusta (c4).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- Posizionare l'apparecchio con il display (a11) rivolto verso di sé.
 - Inclinare la leva (a3) posta sul lato destro dell'apparecchio per sbloccare la testa multifunzione (a4), quindi bloccarla in **posizione sollevata** (fig. 1a).
 - Eventualmente sbloccare la mascherina di sicurezza (a8) **se è rimasta in posizione**, tirando verso il grilletto come indicato nello schema (fig. 8).
 - Riempire il contenitore (b1) e posizionarlo sull'apparecchio con la maniglia rivolta verso di sé, ruotarlo leggermente verso sinistra, fino a fine corsa.
 - **Per poter impastare, la pala (c1) deve essere posizionata sull'apparecchio prima dell'impastatore (c2). La pala non è invece necessaria per amalgamare, sbattere, emulsionare, montare.**
 - Posizionarla sull'attacco (a7) e ruotarla in senso orario fino al suo arresto (fig. 1b).
 - Inserire l'asta dell'impastatore (c2) nell'attacco (a7) e spingere ruotando in senso antiorario fino all'arresto (fig. 1c).
 - Per le altre funzioni è sufficiente inserire il miscelatore (c3) o la frusta (c4) come descritto per l'impastatore (c2).
 - Afferrare il coperchio (b2) con la mano sinistra, farlo scivolare nelle guide poste davanti e dietro alla testa (a4) fino a fine corsa (fig. 1d).
 - Sbloccare di nuovo la testa multifunzione (a4) premendo la leva (a3) (fig. 1e), farla abbassare e premere **con forza** per bloccarla sul contenitore (si sente un clic) (fig. 1f).
- L'apparecchio non funziona se il coperchio non si è abbassato sufficientemente sul contenitore.**

CONSIGLI:

- L'apparecchio è dotato di un sensore di sovraccarico: in caso di velocità troppo elevata o di sovraccarico la velocità diminuisce automaticamente.

Impastare: velocità da 1 a 3.

- Utilizzare la pala (c1) con l'impastatore (c2).

Impasto per pane: per garantire un risultato ottimale, consigliamo di non superare le seguenti dosi per un solo utilizzo: 1 kg di farina bianca o 750 g per tipi di farina con numero più alto (farina integrale T110, segale T130, ecc.).

Pasta lievitata (brioche, kugelhupf, ecc.): massimo 500 g di farina per ogni utilizzo.

- Utilizzare soltanto l'impastatore (c2).

Impasto per pasta fresca: massimo 300 g di farina.

Amalgamare: velocità da 1 a 12.

- Utilizzare il miscelatore (c3).
- È possibile amalgamare fino a 2 kg di pasta leggera (torta paradiso, clafoutis, torte, ecc.). Aggiungere frutta secca, pepite di cioccolato, ecc. a velocità 1. Il miscelatore può essere utilizzato anche per preparare passati o puree di patate, fino a velocità 3.
- **Non utilizzare mai il miscelatore (c3) per impasti pesanti.**

Sbattere / emulsionare / montare: velocità da 1 a 12 e turbo

- Utilizzare la frusta a filo (c4).
- È possibile preparare maionese, aïoli, salse, albumi a neve (fino a 10 albumi d'uovo), panna montata (fino a 500 ml).
- **Non utilizzare mai la frusta a filo (c4) per impastare paste pesanti o per mescolare paste leggere.**

ACCENSIONE:

Programmare il tempo di funzionamento come indicato per la funzione TIMER o avviare subito ruotando il regolatore di velocità (a1) sulla posizione desiderata in base alla ricetta.

- L'apparecchio entra in funzione.
- Durante la preparazione è possibile aggiungere degli alimenti attraverso l'apertura del coperchio (b2).
- Per arrestare l'apparecchio, riportare il regolatore di velocità (a1) su 0 o attendere l'arresto automatico dell'apparecchio in caso di utilizzo del TIMER.

SMONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:**■ Attendere l'arresto completo dell'apparecchio.**

- Inclinare la leva (a3) posta a destra dell'apparecchio, sbloccare la testa multifunzione (a4) e bloccarla in posizione sollevata.
- Rimuovere il coperchio (b2).
- Sbloccare l'accessorio (c2), (c3) o (c4) dalla testa multifunzione facendo presa sull'accessorio e ruotandolo all'indietro.
- Se è in posizione, rimuovere la pala (c1) ruotandola in senso antiorario.
- È ora possibile estrarre il contenitore.

2 - OMOGENEIZZARE / MESCOLARE / FRULLARE (a seconda del modello) (d)

- A seconda della natura degli alimenti, il vaso frullatore (d) permette di preparare fino a 1,5 l di composti spessi e 1,25 l di preparazioni liquide.

ACCESSORI UTILIZZATI:

- Vaso frullatore in acciaio inox o vetro (d).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- Assemblare il gruppo coltelli (d1) con la guarnizione (d2) e fissarlo ruotandolo in senso orario di un quarto di giro sul vaso (d3) posizionato in verticale (fig. 2a).
- Inserire gli alimenti nel vaso frullatore, bloccare il coperchio (d4) e posizionare il tappo dosatore (d5).
- Inclinare la leva (a3) posta sul lato destro dell'apparecchio per sbloccare la testa multifunzione (a4), quindi bloccarla in **posizione sollevata**.
- Posizionare il vaso (b1) sull'apparecchio con la maniglia rivolta verso di sé, ruotarlo leggermente verso sinistra, fino a fine corsa.
- Afferrare il coperchio (b2) con la mano sinistra, farlo scivolare nelle guide poste davanti e dietro alla testa (a4) fino a fine corsa.
- Inclinare la leva (a3) posta sul lato destro dell'apparecchio per sbloccare la testa multifunzione (a4) che va fatta abbassare e premuta **con forza** per bloccarla sul vaso (si sente un clic) (fig. 2b).
- Sbloccare e rimuovere il tappo di sicurezza (a6) dall'attacco (a5) ruotandolo in senso antiorario.
- Bloccare il vaso frullatore (d) sull'attacco (a5) in senso orario (fig. 2c).

CONSIGLI:

È possibile preparare:

- minestre frullate finemente, vellutate, creme, composte, milk-shake, cocktail;
- pastelle (crêpe, frittelle, clafoutis, sformati...).
- ghiaccio tritato.

■ In corso di preparazione è possibile aggiungere degli alimenti attraverso l'apertura del tappo dosatore (d5).

■ **Non riempire mai il frullatore con liquido bollente.**

ACCENSIONE:

Programmare il tempo di funzionamento come indicato per la funzione TIMER o avviare subito ruotando il regolatore di velocità (a1) sulla posizione desiderata in base alla ricetta.

Per un migliore controllo dello sminuzzamento di piccole quantità di alimenti, utilizzare la posizione "Pulse" (a2); per una consistenza ancora più fine utilizzare il tasto "Turbo" (a13).

SMONTAGGIO DELL'ACCESSORIO:

■ Attendere l'**arresto completo** dell'apparecchio per estrarre il vaso frullatore sbloccandolo in senso contrario a quello di montaggio.

■ Riposizionare il tappo di sicurezza (a6) bloccandolo sull'attacco (a5).

3 - TRITARE (a seconda del modello) (e)

ACCESSORIO UTILIZZATO:

- testa tritatutto assemblata (e).

MONTAGGIO DELL'ACCESSORIO:

■ Afferrare il corpo dall'imboccatura posizionando l'apertura più ampia verso l'alto.

■ Introdurre la vite (e2) nel corpo (e1).

■ Inserire il coltello (e3) nel perno **orientando le parti affilate (piatte) verso l'alto**.

■ Sistemare la griglia scelta (e4 o e5) sul coltello (e3) facendo corrispondere i due incastri con le due tacche del corpo (e1).

■ Avvitare bene il dado (e6) sul corpo (e1) (fig. 3a).

■ Verificare il montaggio. Il perno non deve avere gioco né girare su se stesso.

■ Posizionare la mascherina di sicurezza (a8) sotto la testa multifunzione (a4); per bloccarla, spingerla fino a udire un clic (fig. 3c).

■ Rimuovere il tappo amovibile (a10) dall'attacco (a9). Verificare che il tappo di sicurezza (a6) sia correttamente bloccato sull'attacco (a5) (fig. 3c).

■ Spingere a fondo verso l'attacco (a9) la testa tritatutto assemblata (e) e inclinata verso di sé. Riportare in verticale l'imboccatura della testa tritatutto fino a bloccarla, ruotandola all'indietro (fig. 3d).

■ Posizionare il vassoio amovibile (e8) sull'imboccatura (fig. 3e).

CONSIGLI:

■ Preparare gli alimenti da tritare (per la carne eliminare ossa, cartilagini e nervi, quindi tagliarla a pezzetti).

■ Una volta finito di tritare, è possibile passare alcuni pezzetti di pane per far uscire tutto il trito.

ACCENSIONE E SMONTAGGIO:

■ Posizionare una terrina o il contenitore (b1) per raccogliere la preparazione.

■ Avviare ruotando il regolatore di velocità su 12. Attendere qualche secondo finché l'apparecchio non raggiunge la velocità desiderata.

■ Introdurre la carne pezzo per pezzo nell'imboccatura. **Non utilizzare mai le dita o altri utensili per spingere gli alimenti: utilizzare il pressatore (e7).**

■ Per arrestare l'apparecchio, portare il regolatore di velocità su 0 e attendere l'**arresto completo** dell'apparecchio.

■ Sbloccare la testa tritatutto seguendo il senso contrario a quello del montaggio.

ACCESSORIO PER SALSICCE (a seconda del modello)

MONTAGGIO DELL'ACCESSORIO:

- Afferrare il corpo dall'imboccatura posizionando l'apertura più ampia verso l'alto.
- Introdurre la vite (e2) nel corpo (e1) (fig. 3b).
- Dopo averlo lasciato ammorbidire per 1 notte in acqua tiepida, infilare con delicatezza il budello sull'accessorio per salsicce, lasciando 5 cm di estremità libera.
- Posizionare l'accessorio per salsicce (e9) sul corpo (e1).
- Avvitare bene il dado (e6) sul corpo (e1).
- Per l'installazione sull'apparecchio, seguire la stessa procedura indicata per la testa tritatutto.

ACCENSIONE E SMONTAGGIO:

- Mettere in funzione l'apparecchio ruotando il regolatore di velocità su 6.
- Introdurre nell'imboccatura la carne precedentemente tritata. **Non utilizzare mai le dita o altri utensili per spingere gli alimenti: utilizzare il pressatore (e7).**
- Una volta che il trito è arrivato all'estremità dell'accessorio per salsicce, arrestare l'apparecchio. Fare un nodo con i 5 cm di budello libero.
- Rimettere in funzione l'apparecchio e tenere fermo il budello in modo da ottenere salsicce di forma regolare; regolare la velocità a seconda della grandezza desiderata.
- Quando tutto il trito è passato, riportare il regolatore di velocità (a1) su 0.
- Attendere l'arresto completo, rimuovere il budello rimasto sull'accessorio per salsicce e fare un nodo.
- Sbloccare il gruppo seguendo il senso contrario a quello del montaggio.

4 - TRITARE MOLTO FINEMENTE PICCOLE QUANTITÀ (a seconda del modello) (f e g)

ACCESSORIO UTILIZZATO:

- mini-tritatutto (f) o frantumatore (g).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- Inserire gli ingredienti nel contenitore (f2) o (g2), fissare il coperchio (f1) e (g1) sul contenitore in senso orario (fig. 4a).
- Inclinare la leva (a3) posta sul lato destro dell'apparecchio per sbloccare la testa multifunzione (a4) e bloccarla in **posizione sollevata**.
- Posizionare il contenitore (b1) sull'apparecchio con la maniglia rivolta verso di sé, ruotarlo leggermente verso sinistra, fino a fine corsa.
- Afferrare il coperchio (b2) con la mano sinistra, farlo scivolare nelle guide poste davanti e dietro alla testa (a4) fino a fine corsa.
- Inclinare la leva (a3) posta sul lato destro dell'apparecchio per sbloccare la testa multifunzione (a4) che va fatta abbassare e premuta **con forza** per bloccarla sul contenitore (si sente un clic).
- Sbloccare e rimuovere il tappo di sicurezza (a6) dall'attacco (a5) ruotandolo in senso antiorario (fig. 4b).
- Bloccare il mini-tritatutto (f) o il frantumatore (g) sull'attacco (a5) in senso orario (fig. 4c).
- **L'apparecchio non funziona se il coperchio (f1) o (g1) manca o non è bloccato correttamente sul contenitore.**

ACCENSIONE:

- Ruotare il regolatore di velocità (a1) sulla velocità desiderata a seconda del tipo di ingredienti e dello spessore desiderato.
- Per arrestare l'apparecchio, riportare il regolatore di velocità (a1) su 0.

CONSIGLI:

Con il mini-tritatutto (f), velocità tra 4 e 10, è possibile:

- tritare in pochi secondi: spicchi d'aglio, erbe aromatiche, prezzemolo, pane, biscotti, pangrattato, prosciutto, ecc.;
- preparare purea per bambini (150 g al massimo);
- tritare frutta secca (quantità massima: 100 g di mandorle, noci, ecc.).

Questo mini-tritatutto non permette la macinatura di prodotti duri come i chicchi di caffè.

Con il frantumatore (g), modalità Pulse o velocità tra 4 e 10, è possibile:

- tritare in pochi secondi: coriandolo, pepe, fichi, albicocche secche, ecc.

Esempio: è possibile tritare 120 g di albicocche secche in 5 secondi in modalità Pulse.

Questo frantumatore non permette la macinatura di prodotti duri come i chicchi di caffè.

SMONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- Per arrestare l'apparecchio, riportare il regolatore di velocità (a1) su 0.
- Attendere l'**arresto completo** dell'apparecchio prima di rimuovere il mini-tritatutto o il frantumatore, sbloccandoli in senso antiorario.
- Riposizionare il tappo di sicurezza (a6) bloccandolo sull'attacco (a5).

5 - CENTRIFUGARE FRUTTA E VERDURA (a seconda del modello) (j)

ACCESSORIO UTILIZZATO:

- Centrifuga (j).

MONTAGGIO DELL'ACCESSORIO:

- Posizionare il filtro girevole (j3) nella vaschetta raccogli scarti (j2), quindi posizionare il coperchio (j4) allineando la parte in rilievo al dispositivo di blocco aperto collocato nella parte superiore del raccogli scarti, ruotare il coperchio per allinearli al dispositivo di blocco chiuso (fig. 5a). Portare il pulsante di blocco (j6) in posizione "lucchetto chiuso" per bloccare l'accessorio (fig. 5b): il coperchio non può essere tolto. Posizionare il beccuccio (j1) sulla vaschetta raccogli scarti (j2).
- Inclinare la leva (a3) posta sul lato destro dell'apparecchio per sbloccare la testa multifunzione (a4) e bloccarla in **posizione sollevata**.
- Posizionare il contenitore (b1) sull'apparecchio con la maniglia rivolta verso di sé, ruotarlo leggermente verso sinistra, fino a fine corsa.
- Afferrare il coperchio (b2) con la mano sinistra, farlo scivolare nelle guide poste davanti e dietro alla testa (a4) fino a fine corsa.
- Inclinare la leva (a3) posta sul lato destro dell'apparecchio per sbloccare la testa multifunzione (a4) che va fatta abbassare e premuta **con forza** per bloccarla sul contenitore (si sente un clic) (fig. 5c).
- Sbloccare e rimuovere il tappo di sicurezza (a6) dall'attacco (a5) ruotandolo in senso antiorario (fig. 5c).
- Assicurarsi che l'arresto dell'apparecchio sia completo prima di posizionare la centrifuga (j) con il pulsante di blocco (j6) rivolto verso di sé e il beccuccio posizionato a destra dell'apparecchio sull'attacco (a5), quindi ruotare la centrifuga in senso orario per bloccarla. **La posizione di blocco corretta è una sola, in qualsiasi altra posizione l'accessorio non funziona** (fig. 5d).
- Per raccogliere il succo, posizionare una caraffa o il vaso frullatore (d) sotto il beccuccio. **Ricordarsi di togliere il dispositivo ferma-goccia dall'estremità del beccuccio (j1)** (fig. 5e).

CONSIGLI:

- Tagliare la frutta e la verdura a pezzetti; se necessario, togliere bucce e noccioli (ananas, albicocche, ecc.).
- Per un migliore rendimento svuotare la vaschetta raccogli scarti (j2) ogni volta che il contenuto raggiunge i 300-500 g.
- Una volta preparato, il succo deve essere consumato rapidamente. Aggiungere succo di limone per conservare qualche ora in frigorifero.

ACCENSIONE:

- Ruotare il regolatore di velocità su 12. Attendere qualche secondo finché l'apparecchio non raggiunge la velocità desiderata.
- Introdurre i pezzetti di frutta o verdura attraverso l'imboccatura del coperchio, spingerli lentamente per mezzo del pressatore (j5); **non utilizzare mai le dita, cucchiai o altri utensili**.
- Lasciar funzionare l'apparecchio alcuni secondi dopo l'entrata dell'ultimo pezzetto di frutta o verdura per far uscire tutto quanto il succo.
- Per arrestare l'apparecchio, riportare il regolatore di velocità (a1) su 0.

SMONTAGGIO DELL'ACCESSORIO:

- **Attendere l'arresto completo del filtro (j3).**
- Riposizionare il dispositivo ferma-goccia e sbloccare l'accessorio dall'attacco (a5) ruotandolo in senso antiorario.

- Portare il pulsante di blocco (j6) in posizione "lucchetto aperto" (j4), quindi ruotare anche il coperchio (j4) in posizione "lucchetto aperto" per poterlo sbloccare.
- Svuotare la vaschetta raccogli scarti.
- Riposizionare il tappo di sicurezza (a6) bloccandolo sull'attacco (a5).

6 - GRATTUGIARE / AFFETTARE (a seconda del modello) (k)

ACCESSORIO UTILIZZATO:

- Taglia-verdure (k).

MONTAGGIO DELL'ACCESSORIO:

- Posizionare un rullo (k4) (k5) (k6) (k7) sull'accessorio porta rulli(k2). Agganciare il dispositivo di blocco dei rulli (k3) sull'accessorio per bloccare il rullo nel suo alloggiamento (fig. 6a).
- Posizionare la mascherina di sicurezza (a8) sotto la testa multifunzione (a4); per bloccarla, spingerla fino a udire un clic (fig. 6b).
- Rimuovere il tappo amovibile (a10) dall'attacco (a9). Verificare che il tappo di sicurezza (a6) sia correttamente bloccato sull'attacco (a5) (fig. 6b).
- Assicurarsi che l'arresto dell'apparecchio sia completo. Spingere a fondo verso l'attacco (a9) il taglia-verdure assemblato (k) e inclinato verso di sé.
- Ruotare l'imboccatura all'indietro fino all'arresto (fig. 6c).
- Posizionare una terrina o il contenitore (b1) sotto il taglia-verdure per raccogliere gli ingredienti lavorati.

CONSIGLI:

Grattugiare: velocità da 8 a 10

- Utilizzare il rullo per grattugiato fine (k4) per grattugiare emmenthal, carote, ecc.
- Utilizzare il rullo per grattugiato spesso (k6) per grattugiare alla julienne carote, zucchine, barbabietole cotte, ecc.

Affettare: velocità da 6 a 8

- Utilizzare il rullo sminuzzatore (k5) per affettare carote, zucchine, patate, ecc.

Raschiare: velocità da 10 a 12

- Utilizzare il rullo raschiatore (k7) per ridurre in filamenti sottili patate, parmigiano, ecc.

ACCENSIONE:

- Ruotare il regolatore di velocità (a1) sulla velocità desiderata.
- Attendere qualche secondo finché l'apparecchio non raggiunge la velocità desiderata.
- Introdurre i pezzetti di verdura attraverso l'imboccatura dell'accessorio porta rulli (k2), spingerli per mezzo del pressatore (k1); **non utilizzare mai le dita, cucchiari o altri utensili** (fig. 6d).
- Per arrestare l'apparecchio, riportare il regolatore di velocità (a1) su 0.

SMONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- **Attendere l'arresto completo dell'apparecchio.**
- Ruotare l'imboccatura in avanti.
- Sbloccare l'accessorio porta rulli dall'attacco (a9).
- Sganciare il dispositivo di blocco dei rulli (k3).

7 - PRODUZIONE DI PASTA FRESCA (a seconda del modello) (l) (m) (n)

ACCESSORI UTILIZZATI:

- laminatoio per pasta (l);
- trafile per pasta (m);
- essiccatore per pasta (n).

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI:

- Posizionare la mascherina di sicurezza (a8) sotto la testa multifunzione (a4); per bloccarla, spingerla fino a udire un clic (fig. 7a).
- Rimuovere il tappo amovibile (a10) dall'attacco (a9).
- Verificare che il tappo di sicurezza (a6) sia correttamente bloccato sull'attacco (a5) (fig. 7a).

- Assicurarsi che l'arresto dell'apparecchio sia completo.
- Spingere a fondo all'interno dell'attacco (a9) il laminatoio (l) o le trafilé (m2) (m3) (m4) inclinati verso di sé. Ruotare all'indietro di un quarto di giro fino all'arresto (fig. 7b).
- **Una volta che l'apparecchio è in posizione, le etichette con le istruzioni di sicurezza devono obbligatoriamente essere rivolte verso di sé; in caso contrario la pasta non potrà scorrere tra i rulli (fig. 7c).**

CONSIGLI:

- Lasciare riposare l'impasto per almeno un'ora prima di utilizzarlo.
- Per preparare la pasta fresca, ad eccezione delle lasagne, sono necessarie 2 operazioni: innanzitutto occorre appiattire l'impasto con il laminatoio, quindi occorre tagliare la pasta per mezzo della trafilé scelta.

Appiattire l'impasto: velocità da 4 a 6

- Assottigliare progressivamente le strisce di pasta azionando a più riprese il pulsante del laminatoio (l1) (da 1 a 12, dallo spessore maggiore a quello minore).
 - Fino al 7 per poter successivamente tagliare la pasta con una trafilé.
 - Fino al 12 per le lasagne.

Tagliare la pasta: velocità da 4 a 6

- Recuperare la pasta per mezzo delle apposite bacchette (fig.7g), lasciarla essiccare prima di cuocerla oppure farla cuocere rapidamente in modo che le strisce di pasta non si incollino tra loro.

ACCENSIONE:

- Regolare il laminatoio (l1) su 1 (fig. 7d).
- Ruotare il regolatore di velocità (a1) sulla velocità desiderata.
- Tagliare una parte dell'impasto e introdurla nei rulli; limitarsi a tenere sollevata la pasta, lasciando che scenda da sola e che si assottigli man mano che passa tra i rulli. Recuperare la pasta in basso e ripetere l'operazione portando il pulsante (l1) del laminatoio sul 2, quindi sul 3, ecc. fino a raggiungere lo spessore desiderato (fig. 7e).
- Per arrestare l'apparecchio, riportare il regolatore di velocità (a1) su 0.
- Per posizionare la trafilé, eseguire la stessa procedura seguita per il laminatoio (fig. 7f).

SMONTAGGIO DELL'ACCESSORIO:

- **Attendere l'arresto completo dell'apparecchio.**
- Per rimuovere il laminatoio o la trafilé, farli ruotare in avanti. Sbloccarli dall'attacco (a9).

PULIZIA

- **Scollegare l'apparecchio.**
 - Per una pulizia più facile, sciacquare gli accessori subito dopo l'uso, **tranne il laminatoio (l) e le trafilé per pasta (m).**
 - Smontare completamente la testa tritatutto, la centrifuga, il taglia-verdure, il vaso frullatore. **Maneggiare le lame con cautela: sono estremamente taglienti.**
 - Lavare, risciacquare e asciugare gli accessori. Sono tutti lavabili in lavastoviglie, eccetto i componenti metallici degli accessori mescolatori, pala (c1), impastatore (c2), miscelatore (c3), frusta a filo (c4), della testa tritatutto, corpo (e1), vite (e2), coltello (e3), griglie (e4 e e5), dado (e6), vaschetta raccogli scarti della centrifuga (j2), laminatoio (l) e trafilé per pasta (m).
 - Le griglie (e4) ed (e5), nonché il coltello (e3) devono rimanere lubrificati. Cospargerli d'olio alimentare.
 - **Non immergere né mettere sotto l'acqua corrente il blocco motore (a). Pulirlo con un panno asciutto o leggermente umido.**
 - Qualora gli accessori si colorassero con gli alimenti (carote, arance...), strofinarli con un panno imbevuto di olio alimentare, quindi lavarli normalmente.
 - Vaso frullatore (d): versare acqua calda e alcune gocce di sapone liquido nel vaso frullatore, quindi chiudere il coperchio. Posizionarlo sull'apparecchio e premere più volte il pulsante Pulse. Una volta rimosso, sciacquare il vaso con acqua corrente e lasciar asciugare (vaso capovolto).
- Per facilitare ulteriormente la pulizia, soprattutto dopo preparazioni più dense, è possibile rimuovere il

gruppo coltelli smontabile dal vaso frullatore. A questo scopo, una volta svuotato, posizionare il vaso frullatore su una superficie piana, sbloccare il gruppo coltelli smontabile ruotandolo di un quarto di giro e **recuperare la guarnizione facendo attenzione a non ferirsi**.

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	Il cavo non è collegato correttamente.	Collegare l'apparecchio a una presa di uguale tensione.
	Posizionamento non corretto di una parte dell'apparecchio. Viene visualizzato il seguente messaggio lampeggiante: SECU	Fare riferimento al paragrafo: "VISUALIZZAZIONE MESSAGGI DISPLAY" . Verificare che tappo di sicurezza (a6), mascherina di sicurezza (a8), coperchio di sicurezza (b2) e accessori siano ben posizionati e/o assemblati.
L'apparecchio si arresta improvvisamente.	Carico eccessivo. Viene visualizzato il seguente messaggio lampeggiante: Stop.	Fare riferimento al paragrafo: "VISUALIZZAZIONE MESSAGGI DISPLAY" . Diminuire la quantità di ingredienti... Lasciar raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti.
	L'apparecchio è stato fatto funzionare troppo a lungo (tempo superiore a 16 min.). Il tempo programmato è finito. Viene visualizzato il seguente messaggio lampeggiante: End.	Ripartire il regolatore di velocità (a1) su 0. Lasciar raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti, quindi rimetterlo in funzione.
Il coltello del vaso frullatore ruota con difficoltà.	Gli alimenti sono troppo grossi o troppo duri.	Ridurre le dimensioni o la quantità degli alimenti. Aggiungere un po' di liquido.
Fuoriuscite dal fondo del vaso frullatore.	La guarnizione (d2) non è posizionata correttamente. Il gruppo coltelli smontabile (d1) non è fissato correttamente.	Riposizionare la guarnizione (d2) sul gruppo coltelli smontabile (d1) e bloccare il gruppo sul vaso (d3).
L'accessorio centrifuga "vibra".	La quantità nella vaschetta raccogli scarti (j2) è eccessiva.	Svuotare la vaschetta raccogli scarti (j2). Fare riferimento al paragrafo 5.
La funzione TIMER non funziona.	L'apparecchio è in funzione.	Per programmare il tempo di funzionamento, arrestare l'apparecchio.

■ È possibile personalizzare l'apparecchio procurandosi presso un rivenditore di fiducia o presso un centro assistenza autorizzato KRUPS i seguenti accessori:

- contenitore di metallo;
- coperchio di conservazione;
- coperchio di sicurezza;
- vaso frullatore in acciaio inox;
- vaso frullatore in vetro;
- testa tritatutto;
- mini-tritatutto;
- frantumatore;
- accessorio per salsicce;
- pala;
- impastatore;
- miscelatore;
- frusta a filo;
- centrifuga;
- taglia-verdure;
- laminatoio per pasta;
- trafile per pasta;
- essiccatore per pasta.

RICICLAGGIO

■ Smaltimento dei materiali di imballaggio e dell'apparecchio.



L'imballaggio comprende esclusivamente materiali non nocivi per l'ambiente che possono essere smaltiti conformemente alle vigenti norme in materia di riciclaggio. Per lo smaltimento dell'apparecchio, rivolgersi al servizio competente della propria zona.

■ Apparecchi elettronici o elettrici non più utilizzabili.

L'apparecchio è progettato per durare nel tempo. Tuttavia, quando è il momento di sostituirlo, non gettarlo nella spazzatura o in una discarica, ma smaltirlo presso un apposito centro di riciclaggio dei rifiuti gestito dal proprio comune di residenza (o presso un punto di raccolta).

■ Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente!



- ① Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.
- ➡ Per il suo smaltimento portarlo in un centro per la raccolta differenziata.

Le agradecemos que haya seleccionado un aparato de la gama **KRUPS** diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos, para uso doméstico, dentro del hogar.

DESCRIPCIÓN

a Bloque motor

- a1 Variador electrónico de velocidad
- a2 Posición «Pulse» (marcha intermitente)
- a3 Botón de desbloqueo del cabezal multifunciones (a4)
- a4 Cabezal multifunciones
- a5 Salida vaso batidor en acero inoxidable o cristal / mini-picadora/ trituradora/ licuadora
- a6 Tapa de salida

Es obligatorio colocarla cuando se utiliza la salida a7 o a9

- a7 Salida accesorios mezcladores (pala, amasadora, mezcladora, batidora multi-varillas)
- a8 Habitáculo de seguridad

Es obligatorio colocarlo cuando se utiliza la salida a9

- a9 Salida accesorio cabezal picador / corta-verduras / laminadora / moldes para pasta
- a10 Tapa extraíble de la salida a9
- a11 Pantalla para visualizar el tiempo de funcionamiento en minutos y segundos
- a12 Botones para ajustar el tiempo de funcionamiento + y - del TIMER
- a13 Botón turbo

b Conjunto del vaso

- b1 Vaso de metal
- b2 Tapa de seguridad
- b3 Tapa de conservación

c Accesorios mezcladores

- c1 Pala
- c2 Amasadora
- c3 Mezcladora
- c4 Batidora multi-varillas

d Vaso batidor en acero inoxidable o cristal (según modelo)

- d1 Conjunto cuchilla desmontable
- d2 Junta reversible
- d3 Vaso
- d4 Tapa
- d5 Tapón dosificador

e Cabezal picador (según modelo)

- e1 Cuerpo
- e2 Tornillo
- e3 Cuchilla
- e4 Rejilla orificios grandes
- e5 Rejilla orificios pequeños
- e6 Tuerca
- e7 Empujador
- e8 Bandeja
- e9 Embutidora de salchichas

f Mini-picadora (según modelo)

- f1 Tapa
- f2 Vaso

g Trituradora (según modelo)

- g1 Tapa
- g2 Vaso

h Espátula

i Corta masa

j Licuadora (según modelo)

- j1 Vertedor
- j2 Receptáculo de residuos
- j3 Filtro giratorio
- j4 Tapa
- j5 Empujador de alimentos
- j6 Botón de bloqueo

k Corta-verduras (según modelo)

- k1 Empujador de alimentos
- k2 Receptáculo de tambores
- k3 Bloqueo de tambores
- k4 Tambor para rallado fino
- k5 Tambor para cortar en rebanadas
- k6 Tambor para rallado grueso
- k7 Tambor para picar

l Laminadora (según modelo)

- l1 Botón de ajuste del grosor

m Molde para pasta (según modelo)

- m2 Molde para tagliolini
- m3 Molde para fettuccine
- m4 Molde para trenetta

n Secadero para pasta (según modelo)

Los accesorios incluidos con este modelo que acaba de comprar se muestran en la etiqueta situada en la parte superior de la caja.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- **Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez: una utilización no conforme con el modo de empleo eximirá a KRUPS de cualquier responsabilidad.**
- **Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con alguna discapacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisadas o la persona responsable de su seguridad les haya proporcionado instrucciones sobre el funcionamiento del aparato. Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.**
- **Cualquier conexión incorrecta anula la garantía.**
- **El aparato debe conectarse a un enchufe con toma de tierra.**
- **Si utiliza un alargador eléctrico, deberá estar provisto de una toma de tierra y asegurarse de que nadie tropiece con el mismo.**
- **El aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Compruebe que la tensión de alimentación que figura en la placa indicadora del aparato corresponde a la de su instalación eléctrica.**
- Este producto está destinado únicamente para uso doméstico. El fabricante se exime de cualquier responsabilidad y se reserva el derecho de anular la garantía en caso de un uso comercial o inapropiado, o en caso de no haberse respetado las instrucciones de seguridad.
- Desconecte siempre el aparato cuando deje de utilizarlo, en caso de corte de corriente o cuando proceda a su limpieza.
- No utilice su aparato si no funciona correctamente, si se ha dañado o si el cable de alimentación o el enchufe han sufrido daños. Para que su aparato sea seguro en todo momento, diríjase a un servicio técnico autorizado KRUPS (consulte la lista en el folleto de servicio) para que sustituya el cable.
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente, deberá realizarla un servicio técnico autorizado KRUPS.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en líquidos.
- No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños, cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- Si el filtro (j3) de la licuadora (j) está dañado, no lo utilice.
- No introduzca en el microondas los accesorios que contienen metal.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y recambios originales KRUPS adaptados a su aparato. No utilice varios accesorios a la vez.
- Retire los accesorios colocados en la salida (a5) antes de accionar el botón de desbloqueo (a3) del cabezal multifunciones (a4).
- **Utilice siempre el empujador** para guiar los alimentos por la chimenea, **nunca los dedos**, ni tenedores, cucharas, cuchillos ni cualquier otro objeto.
 - el empujador (e7) con el cabezal picador (e)
 - el empujador (j5) con la licuadora (j)
 - el empujador (k1) con el corta-verduras (k)
- Siempre que vacíe los recipientes o durante la limpieza del aparato, deberá tener cuidado con la manipulación de las cuchillas afiladas de los accesorios (d,e,f,g), los tambores del accesorio (k), del filtro giratorio (j3) y de la licuadora (j): **pueden provocar cortes graves.**
- No toque las piezas en movimiento cuando el aparato esté funcionando. **Espere a que el aparato y los accesorios se hayan parado por completo para intervenir o retirar los accesorios.**
- **No introduzca nunca utensilios (cuchara, espátula...) por la chimenea de la tapa (b2) o (d4) ni por la laminadora de pasta (l1) o los moldes para pasta (m2) (m3) (m4).**
- No deje colgando cabellos largos, bufandas, corbatas, etc. por encima del aparato en funcionamiento.
- No ponga en marcha el vaso batidor sin tapa, sin ingredientes o solamente con alimentos secos.
- No deje caer bruscamente el cabezal multifunciones cuando pulse el botón de desbloqueo del mismo (a4), acompañe el movimiento con la mano.

PUESTA EN MARCHA

Para poner en marcha el aparato, es obligatorio colocar la tapa (b2) o el habitáculo de seguridad (a8). Antes de utilizarlas por primera vez, lave todas las piezas de los accesorios siguiendo las instrucciones del apartado LIMPIEZA.

Para utilizar el lavavajillas, consulte el apartado LIMPIEZA.

Coloque el aparato en una superficie plana, limpia y seca, a continuación conecte el aparato.

LAS FUNCIONES DEL APARATO

PANEL DE CONTROL

- Para la puesta en marcha, tiene varias posibilidades:
 - **Marcha intermitente (pulse):** Girar el botón del variador (a1) hacia la posición pulse (a2) mediante impulsiones sucesivas para un mayor control de las preparaciones.
 - **Marcha continua:** Girar el botón del variador (a1) hacia la posición deseada de 1 a 12 según las preparaciones realizadas. Puede modificarla durante la preparación.
 - **Turbo:** Para "acelerar" determinadas preparaciones. Girar el botón del variador (a1) hasta la posición 12, pulsar el botón (a13) y la velocidad aumentará. Para volver a la velocidad 12, pulse de nuevo este botón.
 - **Parada:** Lleve el botón (a1) a 0.

FUNCIÓN TIMER

- Esta función le permite:
 - 1/ Contar el tiempo de funcionamiento: en cuanto gire el variador (a1), los segundos empezarán a desfilan en la pantalla (a11) y de este modo podrá medir el tiempo necesario para obtener el resultado deseado.
 - 2/ Programar un tiempo de funcionamiento inferior o igual a 16 min. Para esto:
 - Cuando el aparato esté listo para su funcionamiento, pulse los botones + para aumentar o - para disminuir. (a12)
 - Para los tiempos largos: deje el dedo presionado sobre el botón, el desarrollo será rápido.
 - Para los tiempos cortos o para ajustar: realice únicamente algunas impulsiones en el botón +
 - Para volver directamente al tiempo deseado máximo de 16 min. a cero: mantenga 2 seg. el dedo presionado sobre el botón +.
 - Para pasar de cero a 16 min.: mantenga 2 seg. el dedo presionado sobre el botón -.
 - Para anular un tiempo: presione simultáneamente los botones + y -.

En cuanto gire el botón del variador (a1), aparecerá un descuento del tiempo en la pantalla de visualización, el aparato se parará cuando el tiempo programado haya transcurrido.

Sin embargo, puede parar el aparato en cualquier momento poniendo de nuevo el botón (a1) en posición 0.

PANTALLA DE VISUALIZACIÓN DE MENSAJES

- Su aparato está equipado con protecciones electrónicas que garantizan la total seguridad de su utilización. Estas protecciones pueden detener el aparato, en cuyo caso aparecerá un mensaje en la pantalla de visualización (a11).

"SECU" :

- Compruebe que ha seguido las instrucciones al colocar los diferentes accesorios:
 - **Función vaso batidor/mini-picadora/trituradora/licuadora:** La tapa de seguridad (b2) debe estar correctamente colocada sobre el vaso (b1).
 - **Función mezcladores (amasadora, batidora...):** La tapa de la salida (a6) debe estar bloqueada y la tapa de seguridad (b2) correctamente colocada sobre el vaso (b1).
 - **Función cabezal picador/corta-verduras/laminadora o moldes para pasta:** El habitáculo de seguridad (a8) debe estar colocado en su lugar y la tapa de la salida (a6) debe estar bloqueada.

"Stop " :

- Su aparato está equipado con un sensor de sobrecarga. En caso de anomalía, se detiene. Ponga de nuevo el botón del variador (a1) en 0, ajuste la preparación (retire del vaso una pequeña cantidad del ingrediente, añada un poco de líquido, materia grasa para el brioche....) y seleccione de nuevo la velocidad.
- En caso de sobrecarga importante, es posible que el aparato tarde en volver a funcionar. En tal caso, espere unos minutos y proceda a reactivarlo.

"End " :

- El tiempo programado ha transcurrido.
- Ha dejado demasiado tiempo el aparato en funcionamiento (tiempo superior a 16 min.). Ponga de nuevo el botón del variador (a1) en 0, espere unos minutos y proceda a reactivarlo.

1 - AMASAR / MEZCLAR / BATIR / EMULSIONAR / BATIR CON LAS VARILLAS

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Vaso (b1).
- Tapa (b2)
- Pala (c1) y Amasadora (c2), Mezcladora (c3) o Batidora de varillas (c4)

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- Coloque el aparato con la pantalla de visualización (a11) frente a usted.
- Gire el botón (a3) situado en el lado derecho del aparato para desbloquear el cabezal multifunciones (a4) y colóquelo en **posición levantado**. (fig. 1a)
- Desbloquee el habitáculo de seguridad (a8) **si éste permanece en su lugar** tirando hacia el gatillo, tal como indica la figura. (fig. 8)
- Llene el vaso (b1), colóquelo en el aparato, con el asa mirando hacia usted, y gírelo ligeramente hacia la izquierda hasta que haga tope.
- **Para la función de amasar, la pala (c1) debe colocarse en el aparato antes que la amasadora (c2). Ésta no es necesaria para las funciones mezclar, batir, emulsionar y batir con varillas.**
- Colóquela en la salida (a7) y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee. (fig 1b)
- Introduzca el vástago de la amasadora (c2) en la salida (a7) y presione girando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se bloquee. (fig 1c)
- Para el resto de funciones, basta con insertar la mezcladora (c3) o la batidora de varillas (c4) tal como se ha descrito anteriormente para la amasadora (c2).
- Sujete la tapa (b2) con la mano izquierda, deslicela por las guías situadas en la parte delantera y trasera del cabezal (a4) hasta que haga tope. (fig. 1d) n Desbloquee de nuevo el cabezal multifunciones (a4) pulsando el botón (a3) (fig. 1e). Hágalo bajar y presione con **firmeza** para bloquearlo en el vaso (clic sonoro). (fig. 1f)

Si la tapa no ha bajado lo suficiente sobre el vaso, el aparato no funcionará.

CONSEJOS:

- Su aparato está equipado con un sensor de sobrecarga, por lo que la velocidad baja automáticamente en caso de sobrecarga o velocidad excesiva.

Amasar: velocidad 1 a 3

- Utilice la pala (c1) con la amasadora (c2).

Masa de pan: Para garantizar un resultado óptimo, se recomienda no sobrepasar en una sola preparación 1Kg de harina blanca o 750 g de harinas de más fuerza (harina integral T110, centeno T130...).

Masa con levadura (brioche, bizcocho, etc.): Un máximo de 500 g de harina en cada uso.

- Utilice solamente la amasadora (c2).

Masa para pasta fresca: Un máximo de 300 g de harina.

Mezclar: velocidad 1 a 12

- Utilice la mezcladora (c3).
- Puede mezclar hasta 2 kg de pasta ligera (bizcocho de cuatro cuartos, pastel de frutas, cake, etc.)
Añada los frutos secos, las pepitas... en velocidad 1.
También puede utilizar la mezcladora para elaborar desmigados o puré de patata hasta en velocidad 3.
- **Nunca utilice la mezcladora (c2) para amasar masas pesadas.**

Batir / emulsionar / batir con varillas: velocidad 1 a 12 y turbo

- Utilice la batidora multi-varillas (c4).
- Puede preparar mayonesa, alioli, salsas, claras a punto de nieve (hasta 10 claras de huevo), nata (hasta 500 ml).
- **Nunca utilice la batidora multi-varillas (c4) para amasar masas pesadas o mezclar masas ligeras.**

PUESTA EN MARCHA:

Programa un tiempo de funcionamiento como se indica en la función TIMER o arranque enseguida girando el botón del variador (a1) hacia la posición deseada según la receta.

- El aparato se pone en funcionamiento.
- Puede añadir alimentos por el orificio de la tapa (b2) durante la preparación.
- Para detenerlo, devuelva el botón del variador (a1) a la posición 0 o en caso de utilizar el TIMER, espere a que el aparato pare automáticamente.

DESMONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- **Espere a que el aparato se pare por completo.**
- Gire el botón (a3) situado en el lado derecho del aparato, desbloquee el cabezal multifunciones (a4) y colóquelo en posición levantado.
- Retire la tapa (b2).
- Para desbloquear el accesorio (c2), (c3) o (c4) del cabezal multifunciones, tire de él y gire al mismo tiempo hacia atrás.
- Desmonte la pala (c1) si está colocada, girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Ahora ya puede retirar el vaso.

2 - HOMOGENEIZAR / MEZCLAR / BATIR (según modelo) (d)

- Según el tipo de alimento, el vaso batidor (d) le permite preparar hasta 1,5 litros de mezclas espesas y 1,25 litros de mezclas líquidas.

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Vaso batidor en acero inoxidable o cristal (d).

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- Monte el conjunto cuchillas (d1) con la junta (d2) y encájelo en el vaso mediante un cuarto de vuelta (d3) en el sentido de las agujas del reloj (el vaso debe estar de pie). (fig. 2a)
- Introduzca los alimentos en el vaso batidor, cierre la tapa (d4) y coloque el tapón dosificador (d5).
- Gire el botón (a3) situado en el lado derecho del aparato para desbloquear el cabezal multifunciones (a4) y colóquelo en **posición levantado**.
- Coloque el vaso (b1) en el aparato, con el asa mirando hacia usted, gírelo ligeramente hacia la izquierda hasta que haga tope.
- Sujete la tapa (b2) con la mano izquierda, deslicela por las guías situadas en la parte delantera y trasera del cabezal (a4) hasta que haga tope.
- Gire el botón (a3) situado en el lado derecho del aparato para desbloquear el cabezal multifunciones (a4), hágalo bajar y presione con **firmeza** para bloquearlo en el vaso (clic sonoro). (fig. 2b)
- Desbloquee y retire la tapa (a6) de la salida (a5) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Bloquee el vaso batidor (d) en la salida (a5) girándolo en el sentido de las agujas del reloj. (fig. 2c)

CONSEJOS:

Puede preparar:

- purés finamente mezclados, cremas, compotas, batidos, cócteles.
- masas ligeras (crepes, buñuelos, pasteles de frutas, pasteles bretones...).
- hielo picado.

■ Puede añadir alimentos por el orificio del tapón dosificador (d5) durante la preparación.

■ **No llene nunca el vaso batidor con un líquido hirviendo.**

PUESTA EN MARCHA:

Programe un tiempo de funcionamiento como se indica en la función TIMER o arranque enseguida girando el botón del variador (a1) hacia la posición deseada según la receta.

Para un mayor control de la mezcla de cantidades pequeñas, utilice la posición "Pulse" (a2) y para obtener una textura aún más fina, use el botón "Turbo" (a13).

DESMONTAJE DEL ACCESORIO:

■ Espere a que el aparato **se haya parado** por completo para retirar el vaso batidor desbloqueándolo en sentido inverso.

■ Vuelva a colocar la tapa (a6) encajándola en la salida (a5).

3 - PICAR (según modelo) (e)

ACCESORIO UTILIZADO:

- Cabezal picador montado (e)

MONTAJE DEL ACCESORIO:

■ Sujete el cuerpo (e1) por la chimenea situando la abertura mayor hacia arriba. Introduzca el tornillo (e2) en el cuerpo (e1).

■ Encaje la cuchilla (e3) en el eje **colocando las aristas cortantes (partes planas) hacia arriba.**

■ Coloque la rejilla elegida (e4 o e5) en la cuchilla (e3) haciendo corresponder los dos toques con las dos ranuras del cuerpo (e1).

■ Atornille la tuerca (e6) a fondo en el cuerpo (e1). (fig. 3a)

■ Compruebe el montaje. El eje no debe tener juego, ni poder girar sobre sí mismo.

■ Sitúe el habitáculo de seguridad (a8) bajo el cabezal multifunciones (a4) y presiónelo hasta que quede bloqueado (clic sonoro). (fig. 3c)

■ Retire la tapa extraíble (a10) de la salida (a9). Compruebe que la tapa (a6) está correctamente bloqueada en la salida (a5). (fig. 3c)

■ Coloque el cabezal picador montado (e) inclinado hacia sí mismo, frente a la salida (a9), encaje a fondo el cabezal picador. Coloque la chimenea del cabezal picador en posición vertical hasta que se bloquee girándola hacia la parte posterior. (fig. 3d)

■ Coloque la bandeja extraíble (e8) en la chimenea. (fig. 3e)

CONSEJOS:

■ Prepare toda la cantidad de alimentos para picar (para la carne, retire los huesos, cartílagos y nervios y córtela en trozos).

■ Al final de la operación, podrá pasar algunos trozos pequeños de pan para retirar todos los restos de picado.

PUESTA EN MARCHA Y DESMONTAJE:

■ Coloque un recipiente o el vaso (b1) para recoger la preparación.

■ Ponga en marcha girando el variador hacia la velocidad 12. Espere unos segundos para que el aparato alcance la velocidad deseada.

■ Introduzca la carne por la chimenea, trozo por trozo. **No empuje nunca el ingrediente con los dedos o con otros utensilios. Para ello utilice el empujador (e7).**

■ Para parar el aparato, gire el variador hacia la velocidad 0 y espere a que el aparato **se haya parado** por completo.

■ Desbloquee el cabezal picador en el sentido inverso del montaje.

EMBUTIDORA DE SALCHICHAS (según modelo)

MONTAJE DEL ACCESORIO:

- Sujete el cuerpo (f1) por la chimenea situando la abertura mayor hacia arriba.
- Introduzca el tornillo (e2) en el cuerpo (e1). (fig. 3b)
- Ensarte cuidadosamente la tripa, que ha estado 1 noche a remojo en agua templada, en la embutidora, dejando que sobresalgan 5 cm al final.
- Coloque la embutidora de salchichas (e9) en el cuerpo (e1).
- Atornille la tuerca (e6) a fondo en el cuerpo (e1).
- Para la colocación en el aparato, siga el mismo procedimiento que para el cabezal picador.

PUESTA EN MARCHA Y DESMONTAJE:

- Ponga el aparato en marcha girando el botón regulador a velocidad 6.
- Introduzca la carne, previamente picada, por la chimenea. **No empuje nunca el ingrediente con los dedos o con otros utensilios. Para ello utilice el empujador (e7).**
- En cuanto el picadillo llegue a la extremidad de la embutidora, detenga el aparato. Haga un nudo con los 5 cm de tripa que sobresalen.
- Vuelva a poner el aparato en funcionamiento y sujete la tripa con el fin de obtener salchichas homogéneas y ajuste la velocidad en función del tamaño deseado.
- Cuando haya pasado todo el picadillo, lleve el botón del variador (a1) a 0.
- Espere a que el aparato se haya parado por completo, retire la tripa restante de la embutidora y haga un nudo.
- Desbloquee el conjunto en el sentido inverso del montaje.

4 - PICAR FINAMENTE PEQUEÑAS CANTIDADES (según modelo) (f y g)

ACCESORIO UTILIZADO:

- Mini-picadora (f) o trituradora (g)

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- Introduzca los ingredientes en el vaso (f2) o (g2), bloquee la tapa (f1) y (g1) en el bol en el sentido de las agujas del reloj. (fig. 4a)
- Gire el botón (a3) situado en el lado derecho del aparato para desbloquear el cabezal multifunciones (a4) y colóquelo en **posición levantado**.
- Coloque el vaso (b1) en el aparato, con el asa mirando hacia usted, gírelo ligeramente hacia la izquierda hasta que haga tope.
- Sujete la tapa (b2) con la mano izquierda, deslicela por las guías situadas en la parte delantera y trasera del cabezal (a4) hasta que haga tope.
- Gire el botón (a3) situado en el lado derecho del aparato para desbloquear el cabezal multifunciones (a4), hágalo bajar y presione con **firmeza** para bloquearlo en el vaso (clic sonoro).
- ⚠
- Bloquee la mini-picadora (f) o trituradora (g) en la salida (a5) girándola en el sentido de las agujas del reloj. (fig. 4c)
- **Si la tapa (f1) o (g1) no está colocada o si está mal encajada en el vaso, el aparato no funciona.**

PUESTA EN MARCHA:

- Gire el botón del variador (a1) hacia la velocidad adecuada en función del tipo de ingredientes y del grosor deseado.
- Para parar el aparato, gire el variador (a1) hacia la velocidad 0.

CONSEJOS:

Con la mini-picadora (f) puede, a velocidad 4-10:

- picar en pocos segundos: dientes de ajo, finas hierbas, perejil, pan, biscotes para pan rallado, jamón...
- preparar purés para bebés (150 g máximo)
- cantidad máxima de frutos secos (almendras, avellanas... 100 g).

Esta mini-picadora no está prevista para productos duros como el café.

Con la trituradora (g), en pulse o a velocidad 4-10, puede:

- picar en pocos segundos: cilantro, pimienta, higos, orejones...

Ej.: puede picar 120 g de orejones en 5 segundos, manteniendo pulsada la posición pulse.

Esta trituradora no está prevista para productos duros como el café.

DESMONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- Para parar el aparato, gire el variador (a1) hacia la velocidad 0.
- Espere a que el aparato **se haya parado** por completo para retirar la mini-picadora desbloqueándola en sentido inverso de las agujas del reloj.
- Vuelva a colocar la tapa (a6) encajándola en la salida (a5).

5 - LICUAR FRUTAS Y VERDURAS (según modelo) (j)

ACCESORIO UTILIZADO:

- Licuadora (j)

MONTAJE DEL ACCESORIO:

- Sujete el filtro giratorio (j3), colóquelo en el receptáculo de residuos (j2), encaje la tapa (j4) alineando la parte en relieve con el candado abierto, situado en la parte superior del receptáculo y gire la tapa para alinearla con el candado cerrado, situado en la parte superior del receptáculo (fig. 5a). Coloque el botón de bloqueo (j6) en la posición de candado cerrado para bloquear el accesorio (fig. 5b), la tapa no se podrá abrir. Coloque el vertedor (j1) sobre el receptáculo (j2).
- Gire el botón (a3) situado en el lado derecho del aparato para desbloquear el cabezal multifunciones (a4) y colóquelo en **posición levantado**.
- Coloque el vaso (b1) en el aparato, con el asa mirando hacia usted, gírelo ligeramente hacia la izquierda hasta que haga tope.
- Sujete la tapa (b2) con la mano izquierda, deslícela por las guías situadas en la parte delantera y trasera del cabezal (a4) hasta que haga tope.
- Gire el botón (a3) situado en el lado derecho del aparato para desbloquear el cabezal multifunciones (a4), hágalo bajar y presione con **firmeza** para bloquearlo en el vaso (clic sonoro). (fig. 5c)
- Desbloquee y retire la tapa (a6) de la salida (a5) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj. (fig. 5c)
- Asegúrese de que el aparato está parado por completo antes de colocar la licuadora (j), con el botón de bloqueo (j6) frente a usted y el vertedor a la derecha del aparato en la salida (a5). A continuación, gírela en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla. **El accesorio sólo admite una posición, de lo contrario no funcionará.** (fig. 5d)
- Coloque una jarra o el vaso batidor (d) bajo el vertedor para recoger el zumo. **No olvide retirar el sistema antigoteo en el extremo del vertedor (j1).** (fig 5e)

CONSEJOS:

- Corte en trozos las frutas y las verduras, pélelas y despepitelas en caso necesario (piña, melocotón, etc.)
- Para obtener un mejor rendimiento, vacíe el receptáculo de residuos (j2) cuando contenga 300- 500 g.
- Consuma rápidamente los zumos después de su preparación o añada zumo de limón para conservarlos en el frigorífico durante unas horas.

PUESTA EN MARCHA:

- Gire el variador (a1) hacia la velocidad 12. Espere unos segundos para que el aparato alcance la velocidad deseada.
- Introduzca los trozos de frutas o verduras por la chimenea de la tapa y presione lentamente con ayuda del empujador (j5), **nunca con los dedos, cucharas u otros utensilios.**
- Después de introducir el último trozo, déjela en funcionamiento durante unos segundos para extraer el máximo de zumo.
- Para parar el aparato, gire el variador (a1) hacia la velocidad 0.

DESMONTAJE DEL ACCESORIO:

- Espere a que el filtro (j3) **se haya parado por completo.**
- Vuelva a colocar el sistema antigoteo y desbloquee el accesorio de la salida (a5) en sentido inverso a las agujas del reloj.

- Coloque el botón de bloqueo (j6) en la posición de candado abierto (j4) y gire la tapa (j4) hasta la posición de candado abierto para poder desbloquearla.
- Vacíe el receptáculo de residuos.
- Vuelva a colocar la tapa (a6) encajándola en la salida (a5).

6 - RALLAR / CORTAR (según modelo) (k)

ACCESORIO UTILIZADO:

- Corta-verduras (k)

MONTAJE DEL ACCESORIO:

- Coloque un tambor (k4) (k5) (k6) (k7) en el receptáculo de tambores (k2). Acople el bloqueo de tambores (k3) al receptáculo para bloquear el tambor en su alojamiento. (fig. 6a)
- Sitúe el habitáculo de seguridad (a8) bajo el cabezal multifunciones (a4) y presiónelo hasta que quede bloqueado (clic sonoro). (fig. 6b)
- Retire la tapa extraíble (a10) de la salida (a9). Compruebe que la tapa (a6) está correctamente bloqueada en la salida (a5). (fig. 6b)
- Asegúrese de que el aparato está parado por completo. Coloque el corta-verduras montado (k) inclinado hacia sí mismo, frente a la salida (a9) y encaje a fondo el corta-verduras.
- Haga girar la chimenea hacia atrás hasta que quede bloqueada. (fig. 6c)
- Coloque un recipiente o el vaso (b1) bajo el corta-verduras para recoger los ingredientes.

CONSEJOS:

Rallar: velocidad 8 a 10

- Utilice el tambor de rallado fino (k4) para rallar queso emmenthal, zanahorias....
- Utilice el tambor de rallado grueso (k6) para cortar en juliana zanahorias, calabacines, remolacha cocida....

Cortar: velocidad 6 a 8

- Utilice el tambor de cortar en rebanadas (k5) para lonchear zanahorias, calabacines, patatas....

Picar: velocidad 10 a 12

- Utilice el tambor para picar (k7) para cortar en hilos finos patatas, queso parmesano....

PUESTA EN MARCHA:

- Gire el variador (a1) hasta la velocidad deseada.
- Espere unos segundos para que el aparato alcance la velocidad deseada.
- Introduzca los trozos de verduras por la chimenea del receptáculo (k2) y presione con ayuda del empujador (k1), **nunca con los dedos, cucharas u otros utensilios**. (fig. 6d)
- Para parar el aparato, gire el variador (a1) hacia la velocidad 0.

DESMONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- **Espere a que el aparato se pare por completo.**
- Haga girar la chimenea hacia delante.
- Desacople el receptáculo de tambores de la salida (a9).
- Abra el bloqueo de tambores (k3).

7 - FABRICACIÓN DE PASTA FRESCA (según modelo) (l) (m) (n)

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Laminadora de pasta (l)
- Moldes para pasta (m)
- Secadero para pasta (n)

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS:

- Sitúe el habitáculo de seguridad (a8) bajo el cabezal multifunciones (a4) y presiónelo hasta que quede bloqueado (clic sonoro). (fig. 7a)
- Retire la tapa extraíble (a10) de la salida (a9).
- Compruebe que la tapa (a6) está correctamente bloqueada en la salida (a5). (fig. 7a)

- Asegúrese de que el aparato está parado por completo.
- Coloque la laminadora (l) o los moldes (m2) (m3) (m4) inclinados hacia sí mismos frente a la salida (a9) y encájelos a fondo en la salida (a9). Gire un cuarto de vuelta hacia atrás hasta que se bloqueen. (fig. 7b)
- **Cuando el accesorio está bien ajustado, las etiquetas con las instrucciones de seguridad deben encontrarse obligatoriamente frente a usted. En caso contrario, la pasta no podrá deslizarse por los rodillos.** (fig. 7c)

CONSEJOS:

- Antes de utilizar la pasta, déjela reposar como mínimo durante 1 hora.
- Para preparar otras pastas a parte de la lasaña, es necesario realizar 2 operaciones: en primer lugar, es necesario alisar la pasta con la laminadora y a continuación, cortarla con el molde elegido.

Alisar la pasta: velocidad 4 a 6

- Afinar progresivamente las placas de pasta mediante el ajuste progresivo del botón de la laminadora (l1) (de 1 a 12 de más gruesa a más fina).
 - Hasta el número 7 para poder darle forma con un molde.
 - Hasta el número 12 para la lasaña.

Cortar la pasta: velocidad 4 a 6

- Recoja la pasta con ayuda de las varillas del secadero para pasta (fig.7g), déjela secar antes de cocer o cuézala rápidamente para que no se pegue.

PUESTA EN MARCHA:

- Coloque la laminadora (l1) en posición 1. (fig. 7d)
- Gire el variador (a1) hasta la velocidad deseada.
- Corte un trozo de pasta e introdúzcalo en los rodillos, deje que la pasta baje simplemente sujetándola y se afinará entre los rodillos. Recoja la pasta y repita la operación ajustando a la posición 2 el botón (l1) de la laminadora y así sucesivamente hasta obtener el grosor deseado. (fig. 7e)
- Para parar el aparato, gire el variador (a1) hacia la velocidad 0.
- Para la colocación del molde siga el mismo procedimiento que para la laminadora. (fig.7 f)

DESMONTAJE DEL ACCESORIO:

- **Espere a que el aparato se pare por completo.**
- Haga girar la laminadora o el molde hacia delante para retirarlos. Desacópelos de la salida (a9).

LIMPIEZA

- **Desconecte el aparato.**
- Para una limpieza más fácil, aclare rápidamente los accesorios después de su utilización, excepto la laminadora (l) y los moldes para pasta (m).
- Desmonte completamente los accesorios cabezal picador, licuadora, corta-verduras y vasos batidores.

Manipule las cuchillas con precaución porque podría cortarse.

- Lave, aclare y seque los accesorios. Son aptos para lavavajillas, excepto el conjunto de los componentes metálicos de los accesorios mezcladores, pala (c1), amasadora (c2), mezcladora (c3), batidora multi-varillas (c4), cabezal picador, cuerpo (e1), tornillo (e2), cuchilla (e3), rejillas (e4 y e5), tuerca (e6), el receptor de residuos de la licuadora (j2), la laminadora (l) y los moldes (m).
- Las rejillas (e4) y (e5) así como la cuchilla (e3) deben permanecer engrasadas. Úntelas con aceite alimentario.
- No sumerja el bloque motor (a) en agua o debajo del grifo. Séquelo con un paño seco o ligeramente húmedo.
- En caso de coloración de los accesorios por el contacto con los alimentos (zanahorias, naranjas,...), frótelos con un paño impregnado de aceite alimentario y, a continuación, proceda a la limpieza habitual.
- Vaso batidor (d): vierta agua caliente con algunas gotas de jabón líquido en el vaso batidor y cierre la tapa. Colóquelo en el aparato y realice algunas impulsiones. Una vez retirado, aclare el vaso con agua y déjelo secar (vaso invertido).

Para facilitar aún más la limpieza, sobre todo con las preparaciones más espesas, se puede desmontar el conjunto de cuchilla desmontable del vaso batidor. Vacíe el vaso y gírelo sobre una superficie plana, desbloquee el conjunto de cuchilla desmontable mediante un cuarto de vuelta y recupere con precaución la junta.

SI EL APARATO NO FUNCIONA, ¿QUÉ HACER?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El producto no funciona.	No está conectado a la red.	Conecte el aparato a una toma del mismo voltaje.
	Colocación incorrecta de alguna pieza del aparato. Aparece el mensaje parpa-deante SECU	Consulte la sección “PANTALLA DE VISUALIZACIÓN DE MENSAJES” . Compruebe que la tapa (a6), el habitáculo de seguridad (a8) o la tapa de seguridad (b2) y los accesorios estén bien colocados y/o montados.
El aparato se para durante su funcionamiento.	Cantidad excesiva de ingredientes.	Consulte la sección “PANTALLA DE VISUALIZACIÓN DE MENSAJES” . Retire una parte de los ingredientes. Deje enfriar el aparato unos minutos.
	Aparece el mensaje parpa-deante Stop.	
	El aparato ha estado funcionando durante mucho tiempo (tiempo superior a 16 min.). El tiempo programado ha finalizado. Aparece el mensaje parpa-deante End.	Coloque de nuevo el variador (a1) en 0. Deje enfriar el aparato unos minutos y vuelva a ponerlo en marcha.
La cuchilla del vaso batidor no gira fácilmente.	Los alimentos son demasiado grandes o demasiado duros.	Reduzca el tamaño o la cantidad de alimentos. Añada líquido.
Fuga por la parte inferior del vaso batidor.	La junta (d2) no está bien colocada. El conjunto de la cuchilla desmontable (d1) está mal encajado.	Coloque de nuevo la junta (d2) en el conjunto de la cuchilla desmontable (d1) y encájelo en el vaso (d3).
El accesorio licuadora "vibra".	La cantidad introducida en el receptáculo (j2) es excesiva.	Vacíe el receptáculo (j2). Consulte el párrafo 5.
La función TIMER no funciona..	El aparato está en funcionamiento.	Para programar un tiempo de funcionamiento, el aparato debe estar parado.

- Puede personalizar el aparato y adquirir en su distribuidor habitual o un servicio técnico autorizado KRUPS los siguientes accesorios:

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| - Vaso de metal | - Pala |
| - Tapa de conservación | - Amasadora |
| - Tapa de seguridad | - Mezcladora |
| - Vaso batidor en acero inoxidable | - Batidora multi-varillas |
| - Vaso batidor en cristal | - Licuadora |
| - Cabezal picador | - Corta-verduras |
| - Mini-picadora | - Laminadora de pasta |
| - Trituradora | - Moldes para pasta |
| - Embutidora de salchichas | - Secadero para pasta |

RECICLAJE

- **Eliminación de materiales de embalaje y del aparato.**



El embalaje comprende exclusivamente materiales inocuos para el medio ambiente que pueden eliminarse con arreglo a la normativa de reciclaje vigente en su localidad. Para deshacerse del aparato, contacte con el servicio correspondiente de su municipio.

- **Producto eléctrico o electrónico al final de su vida.**

Su aparato está diseñado para durar muchos años. Sin embargo, cuando llegue el momento de sustituirlo, no lo tire al cubo de la basura ni a un vertedero; llévelo al centro de reciclaje de su ciudad (o a un centro de recogida de residuos).

- **¡Piense en el medioambiente!**



- ① Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.
- ➡ Lleve el aparato a un centro de reciclaje de residuos (punto limpio).

Obrigado por escolher um aparelho da gama **KRUPS** exclusivamente previsto para a preparação de alimentos, para utilização doméstica, dentro de casa.

DESCRIÇÃO

a Bloco motor

- a1 Selector electrónico de velocidade
- a2 Posição «Pulse» (funcionamento intermitente)
- a3 Botão de desbloqueio da cabeça multifunções (a4)
- a4 Cabeça multifunções
- a5 Saída copo inox ou vidro / mini-picadora/ triturador/ centrifugadora
- a6 Tampa segurança

A sua montagem é obrigatória durante a utilização da saída a7 ou a9

- a7 Saída acessórios misturadores (pá, acessório para amassar, misturador, batedor multi-varas)
- a8 Acessório de segurança
- A sua montagem é obrigatória durante a utilização da saída a9**
- a9 Saída acessórios cabeça picadora / cortador de legumes / laminador /batedor para massas
- a10 Tampa amovível da saída a9
- a11 Ecrã apresentação tempos de funcionamento em minutos e segundos
- a12 Botões de ajuste tempos de funcionamento + e - do TEMPORIZADOR
- a13 Botão turbo

b Conjunto do copo

- b1 Copo metal
- b2 Tampa segurança
- b3 Tampa conservação

c Acessórios misturadores

- c1 Pá
- c2 Acessório para amassar
- c3 Misturador
- c4 Batedor multi-varas

d Copo inox ou vidro (consoante o modelo)

- d1 Conjunto de lâminas desmontável
- d2 Anel reversível
- d3 Copo
- d4 Tampa
- d5 Tampa doseadora

e Cabeça picadora (consoante o modelo)

- e1 Corpo
- e2 Rosca
- e3 Lâmina
- e4 Grelha orifícios grandes
- e5 Grelha orifícios pequenos
- e6 Porca
- e7 Espremedor
- e8 Tabuleiro
- e9 Funil para salsichas

f Mini-picadora (consoante o modelo)

- f1 Tampa
- f2 Copo

g Triturador (consoante o modelo)

- g1 Tampa
- g2 Copo

h Espátula

i Cortador para massas

j Centrifugadora (consoante o modelo)

- j1 Bico
- j2 Receptáculo resíduos
- j3 Filtro rotativo
- j4 Tampa
- j5 Calcador alimentos
- j6 Botão de bloqueio

k Cortador de legumes (consoante o modelo)

- k1 Calcador alimentos
- k2 Receptáculo do tambor
- k3 Bloqueio dos tambores
- k4 Tambor ralar fino
- k5 Tambor cortar
- k6 Tambor ralar grosso
- k7 Tambor para raspar

l Laminador (consoante o modelo)

- l1 Botão regulação finura

m Fieira para massas (consoante o modelo)

- m2 Fieira para tagliolini
- m3 Fieira para fettuccine
- m4 Fieira para trenette

n Secador para massas (consoante o modelo)

Os acessórios do modelo que adquiriu encontram-se representados na etiqueta situada na parte superior da embalagem.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

- **Leia atentamente as instruções de utilização antes de colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez: a KRUPS não aceitará qualquer responsabilidade por qualquer utilização que não cumpra as instruções.**
- **Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. Vigie as crianças para se certificar de que não brincam com o aparelho.**
- **Qualquer erro na ligação do aparelho à corrente anulará a garantia.**
- **O aparelho deve estar ligado a uma tomada de corrente eléctrica com ligação à terra.**
- **Se tiver de utilizar uma extensão eléctrica, esta deve conter uma ligação à terra e o utilizador deve certificar-se de que ninguém tropece na extensão.**
- **O aparelho foi concebido para funcionar unicamente com corrente alternada. Verifique se a tensão de alimentação indicada na placa do nome do aparelho é compatível com a sua instalação eléctrica.**
- Este produto destina-se exclusivamente a utilização doméstica. Em caso de utilização comercial ou inadequada ou de incumprimento das instruções, o fabricante não aceita qualquer responsabilidade e reserva-se o direito de não aplicar a garantia.
- Desligue sempre o aparelho da corrente se não for utilizá-lo, em caso de falha de energia e quando proceder à sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar correctamente ou se o cabo de alimentação, a ficha ou o próprio aparelho se encontrarem danificados. Para garantir a sua segurança, o cabo de alimentação deve ser substituído por um Serviço de Assistência Técnica autorizado KRUPS (consulte a lista no folheto de Serviços de Assistência Técnica).
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais efectuadas pelos clientes deve ser executada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado KRUPS.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo ou a ficha em água ou qualquer outro líquido.
- Mantenha o cabo de alimentação fora do alcance das crianças, longe das partes quentes do aparelho e afastado de fontes de calor ou de cantos agudos.
- Se o filtro (j3) do acessório da centrifugadora (j) estiver danificado, não o utilize.
- Não utilize acessórios que tenham metal no micro-ondas.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobresselentes KRUPS adaptados ao seu aparelho. Utilize apenas um acessório de cada vez.
- Retire sempre os acessórios da saída (a5) accionando o botão de desbloqueio (a3) da cabeça multifunções (a4).
- **Utilize sempre um calcador para direccionar os alimentos para as chaminés de acessórios, nunca utilize os dedos, nem um garfo, nem uma colher, nem uma faca ou qualquer outro objecto.**
 - o calcador (e7) com a cabeça picadora (e)
 - o calcador (j5) com a centrifugadora (j)
 - o calcador (k1) com o cortador de legumes (k)
- Tenha cuidado quando manusear as lâminas afiadas dos acessórios (d,e,f,g), tambores do acessório (k), o filtro rotativo (j3) da centrifugadora (j), quando esvaziar as taças e quando as lavar: **são extremamente afiadas.**
- Nunca tocar nas peças em movimento quando o aparelho estiver em funcionamento. **Aguarde pela paragem completa do aparelho e dos seus acessórios para intervir ou para a remoção dos acessórios.**
- **Nunca introduzir utensílios (colher, espátula ...) através da chaminé da tampa (b2) ou (d4) através do laminador para massas (l1) ou dos batedores para massas (m2) (m3) (m4).**
- Não deixe o cabelo lenços, écharpes, gravatas, etc., pendurados por cima do aparelho ou dos acessórios em funcionamento.
- Não coloque o copo liquidificador em funcionamento sem a tampa, sem ingredientes ou apenas com produtos secos.
- Não deixe a cabeça multifunções cair violentamente quando estiver a carregar no botão de desbloqueio da cabeça (a4), acompanhe o movimento manualmente.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

A tampa de segurança (b2) ou o acessório de segurança (a8) são obrigatórias para colocar o aparelho a funcionar.

Antes da primeira utilização, lave todas as peças de acessórios de acordo com as indicações do parágrafo LIMPEZA.

Para utilizar a máquina de lavar loiça, consulte o parágrafo LIMPEZA.

Coloque o aparelho numa superfície plana, adequada e seca, de seguida ligue o seu aparelho à corrente.

AS FUNÇÕES DO SEU APARELHO

TABELA DE COMANDOS

- Para colocar o aparelho em funcionamento, dispõe de várias possibilidades:
 - **Funcionamento intermitente (pulse):** Rode o selector (a1) para a posição pulse (a2) através de impulsos sucessivos para um melhor controlo das preparações.
 - **Funcionamento contínuo:** Rode o selector (a1) para a posição desejada, de 1 a 12, consoante as preparações a realizar. Pode modificar a selecção durante a preparação.
 - **Turbo:** Para "realizar" algumas preparações. Rode o selector (a1) para a posição 12, prima o botão (a13), e a velocidade aumenta. Para voltar à velocidade 12, prima novamente o botão.
 - **Desligar:** Colocar o selector (a1) em 0.

FUNÇÃO TEMPORIZADOR

- Esta função permite-lhe:
 - 1/ Planear o seu tempo de funcionamento usando o selector (a1), vão aparecer os segundos no ecrã (a11) e assim pode calcular o tempo necessário para obter o resultado pretendido.
 - 2/ Programar tempos de funcionamento inferiores ou iguais a 16 min. Para isso:
 - Quando o aparelho estiver pronto para funcionar, prima + para aumentar ou - para diminuir (a12).
 - Para tempos longos: mantenha a pressão sobre o botão, o tempo desfile de forma rápida.
 - Para tempos curtos ou para regular: prima apenas o botão +.
 - Para ir directamente para o tempo máximo de 16 min. a zero: mantenha a tecla + premida durante 2 segundos.
 - Para passar directamente de zero para 16 min, mantenha premida a tecla - durante 2 segundos.
 - Para anular um tempo: prima simultaneamente nas teclas + e -.

Depois de rodar o selector (a1), aparece no ecrã a contagem do tempo do aparelho; o aparelho irá parar quando o tempo programado tiver terminado.

Mas tem também a possibilidade de, a qualquer momento, parar o aparelho ao colocar o selector (a1) na posição 0.

APRESENTAÇÃO MENSAGEM ECRÃ

- O seu aparelho está equipado com protecções electrónicas que garantem a sua utilização em total segurança. Essas protecções podem provocar a paragem do aparelho, aparecendo uma mensagem no ecrã (a11).

"SECU" :

- Verifique se respeitou as indicações de funcionamento dos diferentes acessórios:
 - **Função copo/mini-picadora/triturador/centrifugadora:** A tampa de segurança (b2) deve estar correctamente encaixada no copo (b1).
 - **Função misturadores (acessório para amassar, batedor, etc.):** A tampa de segurança (a6) deve estar bloqueada e a tampa de segurança (b2) correctamente encaixada no copo (b1).
 - **Função cabeça picadora/cortador de legumes/acessórios laminador ou batedores para massas:** O acessório de segurança (a8) deve estar colocado e a tampa de segurança (a6) deve estar bloqueada.

"Stop " :

- O seu aparelho está equipado com um detector de sobrecarga. Em caso de anomalia, o aparelho pára. Coloque o selector (a1) em 0, ajuste a sua preparação (retire um pouco do ingrediente do copo, adicione um pouco de líquido, adicione a gordura para o brioche) e seleccione novamente a velocidade.
- No caso de uma sobrecarga importante, é possível que o seu aparelho não volte a funcionar. Nesse caso, aguarde alguns minutos e proceda ao reinício do aparelho.

"End " :

- O tempo programado terminou.
- Deixou o seu aparelho a funcionar durante muito tempo (um período de tempo superior a 16 min.). Coloque o selector (a1) na posição 0, aguarde alguns minutos e proceda ao reinício do aparelho.

1 - AMASSAR/ MISTURAR/ BATER/ EMULSIONAR/ BATER COM O BATEDOR MULTI-VARAS

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Copo (b1).
- Tampa (b2)
- Pá (c1) e Acessório para amassar (c2), Misturador (c3) ou Batedor (c4)

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- Coloque o seu aparelho com o ecrã (a11) virado para si.
 - Rode o botão (a3) que se encontra do lado direito do aparelho para desencaixar a cabeça multifunções (a4) e bloqueie-a na **posição levedar**. (fig. 1a)
 - Eventualmente desbloqueie a tampa de segurança (a8) **se ainda estiver no respectivo lugar** pressionando a mola como indicado no esquema. (fig. 8)
 - Encha o copo (b1) e coloque-o no aparelho, voltado para si, incline-o ligeiramente para a esquerda, até parar.
 - **Para a função amassar, a pá (c1) deve estar posicionada no aparelho (c2). Não é necessária para as funções misturar, bater, emulsionar, bater com os batedores multi-varas.**
 - Coloque-a na saída (a7) e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até ficar bloqueada. (fig 1b)
 - Coloque o acessório para amassar (c2) na saída (a7) e faça-o rodar no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até ficar bloqueado. (fig 1c)
 - Para as outras funções, é suficiente introduzir o misturador (c3) ou o batedor multi-varas (c4) tal como descrito para o acessório para amassar (c2).
 - Pegue na tampa (b2) com a mão esquerda e coloque-a nas correições que estão situadas à frente e atrás da cabeça (a4) até ficar fixa. (fig. 1d)
 - Desbloqueie novamente a cabeça multifunções (a4) pressionando o botão (a3) (fig. 1e), encaixe-a e pressione **firmente** para encaixar no copo (ouve-se um clique). (fig. 8)
- Se a tampa não estiver correctamente encaixada no copo, o aparelho não irá funcionar.**

CONSELHOS:

- O seu aparelho está equipado com um detector de sobrecarga, a velocidade é reduzida automaticamente em caso de sobrecarga ou de velocidade muito rápida.

Amassar: velocidade 1 a 3

- Utilize a pá (c1) com o acessório para amassar (c2).

Massa de pão: Para garantir um excelente resultado, aconselhamos que não exceda a utilização de 1 kg de farinha branca ou 750 g para as farinhas de um tipo mais elevado (farinha completa T110, farinha de centeio T130...).

Massa levedada (brioche, kouglof, etc.) : Um máximo de 500 g de farinha em cada utilização.

- Utilizar apenas o acessório para amassar (c2).

Massa para massa fresca: Um máximo 300 g de farinha.

Misturar: velocidade 1 a 12

- Utilizar o misturador (c3).
- Pode misturar até 2 kg de massa leve (bolo quatro quartos, clafoutis, bolo...). Adicionar frutos secos, pepitas... na velocidade 1. Pode também utilizar o misturador para fazer polpas ou purés de batata na velocidade 3.
- **Nunca utilize o misturador (c3) para amassar massas pesadas.**

Bater/emulsionar/bater com os batedores multi-varas: velocidade 1 a 12 e turbo

- Utilize o batedor multi-varas (c4).
- Pode preparar maionese, molho de alho, molhos, claras em castelo (até 10 claras de ovo), chantilly (até 500 ml).
- **Nunca utilize o batedor multi-varas (c4) para amassar massas pesadas ou para misturar massas leves.**

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO:

Programe um tempo de funcionamento tal como indicado na função TEMPORIZADOR ou comece a rodar o selector (a1) para a posição desejada, consoante a receita

- O aparelho começa a funcionar imediatamente.
- Pode adicionar os alimentos pelo orifício da tampa (b2) durante a preparação.
- Para parar, volte a colocar o selector (a1) no 0 ou aguarde pela paragem automática do aparelho se estiver a utilizar o TEMPORIZADOR.

DESMONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- **Aguarde que o aparelho pare por completo.**
- Rode o botão (a3) que se encontra no lado direito do aparelho, desencaixe a cabeça multifunções (a4) e bloqueie-a na posição levedar.
- Retire a tampa (b2).
- Desbloqueie o acessório (c2), (c3) ou (c4) a cabeça multifunções e puxe o acessório para trás.
- Desmonte a pá (c1) se estiver colocada rodando-a no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.
- Agora já pode retirar o copo.

2 - HOMOGENEIZAR/ MISTURAR/ MISTURADOR (consoante o modelo) (d)

- Consoante a natureza dos alimentos, o copo liquidificador (d) permite preparar até 1,5 l de preparações espessas e 1,25 l de preparações líquidas.

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Copo inox ou vidro (d).

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- Encaixe o conjunto das lâminas (d1) no anel (d2) e encaixe-o rodando um quarto de volta no copo (d3) no sentido dos ponteiros do relógio (o copo "de pé"). (fig. 2a)
- Coloque os alimentos no copo liquidificador, bloqueie a tampa (d4) e coloque a tampa doseadora (d5).
- Rode o botão (a3) que se encontra na parte direita do aparelho para desencaixar a cabeça multifunções (a4) e bloqueie-a na **posição levedar**.
- Coloque o copo (b1) no aparelho, virado para si, incline-o ligeiramente para a esquerda, até bloquear.
- Pegue na tampa (b2) com a mão esquerda e coloque-a nas correições que estão situadas à frente e atrás da cabeça (a4) até ficar fixa.
- Rode o botão (a3) que se encontra na parte direita do aparelho para desencaixar a cabeça multifunções (a4), encaixe-a e pressione **firmemente** para encaixar no copo (ouve-se um clique). (fig. 2b)
- Desbloqueie e retire a tampa de segurança (a6) da saída (a5) rodando-a no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.
- Bloqueie o copo liquidificador (d) na saída (a5) no sentido dos ponteiros do relógio. (fig. 2c)

CONSELHOS:

Pode preparar:

- sopas bem passadas, cremes, compotas, batidos, cocktails.
- massas leves (crepes, fritos, clafoutis, pudim tipo flan...).
- gelo picado.

■ Pode adicionar os alimentos pelo orifício da tampa doseadora (d5) durante a preparação.

■ **Nunca encha o copo misturador com um líquido a ferver.**

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO:

Programe um tempo de funcionamento tal como indicado na função TEMPORIZADOR ou comece a rodar o selector (a1) para a posição desejada, consoante a receita

Para um melhor controlo da mistura de pequenas quantidades, utilize a posição «Pulse» (a2) e para uma textura um pouco mais fina, utilize a tecla "Turbo" (a13).

DESMONTAGEM DO ACESSÓRIO:

■ Aguarde **pela paragem completa** do aparelho para retirar o copo liquidificador rodando-o no sentido inverso.

■ Volte a colocar a tampa de segurança (a6) rodando-a sobre a saída (a5).

3 - PICAR (consoante o modelo) (e)

ACESSÓRIO UTILIZADO:

- Cabeça picadora montada (e)

MONTAGEM DO ACESSÓRIO:

■ Segure no corpo (e1) pela chaminé colocando a abertura maior virada cima. Introduza a rosca (e2) no corpo (e1).

■ Encaixe a lâmina (e3) no eixo **voltando as arestas de corte para cima.**

■ Coloque a grelha escolhida (e4 ou e5) na lâmina (e3) correspondendo as duas saliências com os dois entalhes do corpo (e1).

■ Aperte a porca (e6) no fundo do copo (e1). (fig. 3a)

■ Verifique a montagem. O eixo não deve ter folga, nem conseguir girar sobre si próprio.

■ Coloque a tampa de segurança (a8) na cabeça multifunções (a4), empurre-a para que fique encaixada, até ouvir um "clique". (fig. 3c)

■ Retire a tampa amovível (a10) da saída (a9). Verifique se a tampa de segurança (a6) está bem bloqueada na saída (a5). (fig. 3c)

■ Com a cabeça picadora montada (e) e inclinada para si, de frente para a saída (a9), encaixe totalmente a cabeça picadora. Coloque a chaminé da cabeça picadora na vertical até bloquear, rodando para a trás. (fig. 3d)

■ Coloque o tabuleiro amovível (e8) na chaminé. (fig. 3e)

CONSELHOS:

■ Prepare toda a quantidade de alimentos a picar (para a carne, elimine os ossos, cartilagens e nervos e corte-a em pedaços).

■ No final da operação, deite alguns pedaços de pão para retirar eventuais resíduos de carne picada.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E DESMONTAGEM:

■ Coloque uma saladeira ou um copo (b1) para recolher a preparação.

■ Coloque em funcionamento colocando o selector na velocidade 12. Aguarde alguns segundos até que o aparelho atinja a velocidade desejada.

■ Introduza a carne na chaminé pedaço a pedaço. **Nunca empurre os ingredientes com os dedos ou com outros utensílios: utilize o calcador (e7).**

■ Para desligar o aparelho, rode o selector para 0 e aguarde **a paragem por completo** do aparelho.

■ Desbloquee a cabeça picadora no sentido inverso ao da montagem.

FUNIL PARA SALSICHAS (consoante o modelo)

MONTAGEM DO ACESSÓRIO:

- Segure no corpo (e1) pela chaminé colocando a abertura maior virada para cima.
- Introduza a rosca (e2) no corpo (e1). (fig. 3b)
- Encaixe delicadamente a tripa, que ficou 1 noite em água tépida, no funil, deixando ficar 5 cm para o fim.
- Coloque o funil para salsichas (e9) no corpo (e1).
- Aperte a porca (e6) no fundo do copo (e1).
- Proceda da mesma forma que para a cabeça picadora para a sua colocação no aparelho.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E DESMONTAGEM:

- Coloque o aparelho em funcionamento rodando o selector para a velocidade 6.
- Introduza a carne previamente picada na chaminé. **Nunca empurre os ingredientes com os dedos ou com outros utensílios: utilize o calcador (e7).**
- Quando a carne picada chegar à extremidade do funil, pare o aparelho. Faça um nó com 5 cm de tripa que fica saliente.
- Coloque novamente o aparelho em funcionamento e segure na tripa para obter salsichas regulares, ajuste a velocidade de acordo com a espessura desejada.
- Quando tiver utilizado toda a carne picada, coloque o selector (a1) em 0.
- Aguarde pela paragem completa, retire a restante tripa que está no funil e faça um nó.
- Desbloqueie o aparelho no sentido inverso ao da montagem.

4 - PICAR PEQUENAS QUANTIDADES EM PEDAÇOS MUITO PEQUENOS (consoante o modelo) (f e g)

ACESSÓRIO UTILIZADO:

- Mini-picadora (f) ou triturador (g)

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- Coloque os ingredientes no copo (f2) ou (g2), bloqueie a tampa (f1) e (g1) sobre o copo no sentido dos ponteiros do relógio. (fig. 4a)
- Rode o botão (a3) que se encontra na parte direita do aparelho para desencaixar a cabeça multifunções (a4) e bloqueie-a na **posição levedar**.
- Coloque o copo (b1) no aparelho, virado para si, incline-o ligeiramente para a esquerda, até bloquear.
- Pegue na tampa (b2) com a mão esquerda e coloque-a nas corrediças que estão situadas à frente e atrás da cabeça (a4) até ficar fixa.
- Rode o botão (a3) que se encontra na parte direita do aparelho para desencaixar a cabeça multifunções (a4), encaixe-a e pressione **firmemente** para encaixar no copo (ouve-se um clique).
- Desbloqueie e retire a tampa de segurança (a6) da saída (a5) rodando no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio. (fig. 4b)
- Bloqueie a mini-picadora (f) ou triturador (g) na saída (a5) no sentido dos ponteiros do relógio. (fig. 4c)
- **Se a tampa não estiver encaixada (f1) ou (g1) ou se estiver mal encaixada no copo, o aparelho não irá funcionar.**

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO:

- Rode o selector (a1) para a velocidade desejada consoante o tipo de ingredientes e a finura desejada.
- Para parar, coloque o selector (a1) em 0.

CONSELHOS:

Com a mini-picadora (f), na velocidade 4 a 10, pode:

- picar em poucos segundos: dentes de alho, ervas finas, salsa, pão, tostas para ralar, fiambre ...
- preparar pequenos purés para o bebé (150 g máximo)
- quantidade máxima frutos secos (amêndoas, avelãs...100 g).

Esta mini-picadora não se destina a produtos rijos como café.

Com o triturador (g) no modo pulse ou na velocidade 4 a 10, pode:

- picar em poucos segundos: coentros, pimenta, figos, alperces secos ...
- Exemplo: pode picar 120 g de alperces secos em 5 segundos na posição pulse.

Este triturador não se destina a produtos rijos como café.

DESMONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- Para parar o aparelho, coloque o selector (a1) em 0.
- Aguarde pela **paragem completa** do aparelho para retirar a mini-picadora ou a triturador rodando no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.
- Volte a colocar a tampa de segurança (a6) rodando-a sobre a saída (a5).

5 - CENTRIFUGAR FRUTA E LEGUMES (consoante o modelo) (j)

ACESSÓRIO UTILIZADO:

- Centrífugadora (j)

MONTAGEM DO ACESSÓRIO:

- Pegue no filtro rotativo (j3), coloque-o no receptáculo para resíduos (j2), instale a tampa (j4) alinhada à parte com relevo com o fecho aberto no topo do receptáculo, volte a alinhar a tampa com o fecho fechado localizado no topo do receptáculo (fig. 5a). Coloque o botão de bloqueio (j6) na posição de cadeado fechado para bloquear o acessório (fig. 5b); a tampa não pode ser removida. Tem de voltar a posicionar o bico (j1) no receptáculo (j2).
- Rode o botão (a3) que está na parte direita do aparelho para desencaixar a cabeça multifunções (a4) e bloqueie-a na **posição levedar**.
- Coloque o copo (b1) no aparelho, virado para si, incline-o ligeiramente para a esquerda, até bloquear.
- Pegue na tampa (b2) com a mão esquerda e coloque-a nas correições que estão situadas à frente e atrás da cabeça (a4) até ficar fixa.
- Rode o botão (a3) que se encontra na parte direita do aparelho para desencaixar a cabeça multifunções (a4), encaixe-a e pressione **firmemente** para encaixar no copo (ouve-se um clique). (fig. 5c)
- Desbloqueie e retire a tampa de segurança (a6) da saída (a5) rodando no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio. (fig. 5c)
- Certifique-se que o aparelho está realmente parado antes de posicionar a centrífugadora (j), com o botão de bloqueio (j6) virado para si e o bico à direita do aparelho sobre a saída (a5); de seguida rode no sentido dos ponteiros do relógio para encaixar. **Só é permitida uma posição, caso contrário o acessório não irá funcionar.** (fig. 5d)
- Coloque um jarro ou o copo liquidificador (d) por baixo do bico para recolher o sumo. **Não se esqueça de retirar o sistema anti-gotas situado por baixo do bico (j1).** (fig 5e)

CONSELHOS:

- Corte as frutas e os legumes em pedaços, descaroce-os se necessário (ananás, alperces, etc.)
- Para um melhor rendimento, esvazie regularmente o receptáculo para resíduos (j2) após 300 a 500 g, aproximadamente.
- Consuma os sumos pouco tempo após a sua preparação e adicione sumo de limão para os conservar no frigorífico durante algumas horas.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO:

- Coloque o selector (a1) na velocidade 12. Aguarde alguns segundos até que o aparelho atinja a velocidade desejada.
- Introduza os pedaços de frutas ou legumes na chaminé da tampa, empurre-os lentamente com a ajuda do calçador (j5), **nunca com os dedos, uma colher ou um outro utensílio.**
- Deixe funcionar alguns segundos após introduzir o último pedaço para extrair o máximo de sumo.
- Para parar o aparelho, coloque o selector (a1) em 0.

DESMONTAGEM DO ACESSÓRIO:

- **Aguarde pela paragem completa do filtro (j3).**
- Coloque o sistema anti-gotas na sua posição, desencaixe o acessório da saída (a5) no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.
- Coloque o botão de bloqueio (j6) na posição de cadeado aberto (j4), coloque a tampa (j4) na posição de cadeado aberto para conseguir desencaixar a tampa.
- Esvazie o receptáculo dos resíduos.
- Volte a colocar a tampa de segurança (a6) rodando-a sobre a saída (a5).

6 - RALAR/CORTAR EM FATIAS (consoante o modelo) (k)

ACESSÓRIO UTILIZADO:

- Cortador de legumes (k)

MONTAGEM DO ACESSÓRIO:

- Posicione um tambor (k4) (k5) (k6) (k7) no receptáculo dos tambores (k2). Accione o bloqueio dos tambores (k3) no receptáculo para bloquear o tambor no seu compartimento. (fig. 6a)
- Coloque a tampa de segurança (a8) na cabeça multifunções (a4), empurre-a para que fique encaixada, até ouvir um "clique". (fig. 6b)
- Retire a tampa amovível (a10) da saída (a9). Verifique se a tampa de segurança (a6) está bem bloqueada na saída (a5). (fig. 6b)
- Certifique-se que o aparelho está realmente parado. Com o cortador de legumes montado (e) e inclinado para si, de frente para a saída (a9), encaixe o cortador de legumes.
- Faça rodar a chaminé para a parte traseira até ficar bloqueada. (fig. 6c)
- Coloque uma saladeira ou o copo (b1) por baixo do cortador de legumes para recolher os ingredientes.

CONSELHOS:

Ralar: velocidade 8 a 10

- Utilizar o tambor de ralar (k4) para ralar finamente queijo emmental, cenouras....
- Utilizar o tambor de ralar grosso (k6) para ralar em juliana cenouras, curgetes, beterrabas cozidas....

Cortar: velocidade 6 a 8

- Utilizar o tambor de cortar (k5) para cortar cenouras, curgetes, batatas....

Raspar: velocidade 10 a 12

- Utilizar o tambor para raspar (k7) para reduzir em filamentos finos batatas, queijo parmesão....

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO:

- Coloque o selector (a1) na velocidade desejada.
- Aguarde alguns segundos até que o aparelho atinja a velocidade desejada.
- Introduza os pedaços de legumes na chaminé do receptáculo (k2), empurre-os com a ajuda do calcador (k1), **nunca com os dedos, uma colher ou um outro utensílio.** (fig. 6d)
- Para parar o aparelho, coloque o selector (a1) em 0.

DESMONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- **Aguarde que o aparelho pare por completo.**
- Faça rodar a chaminé para a frente.
- Desencaixe o receptáculo do tambor da saída (a9).
- Desbloqueie os tambores (k3).

7 - CONFECÇÃO DE MASSAS FRESCAS (consoante o modelo) (l) (m) (n)

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Laminador para massas (l)
- Batedor para massas (m)
- Secador para massas (n)

MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS:

- Coloque a tampa de segurança (a8) na cabeça multifunções (a4), empurre-a para que fique encaixada, até ouvir um "clique". (fig. 7a)
- Retire a tampa amovível (a10) da saída (a9).
- Verifique se a tampa de segurança (a6) está bem bloqueada na saída (a5). (fig. 7a)
- Certifique-se que o aparelho está totalmente parado.
- Coloque o laminador (l) ou o batedor (m2) (m3) (m4) inclinado para si, de frente para a saída (a9), e encaixe-o na saída (a9). Faça rodar um quarto de volta para a parte traseira até ficar bloqueado. (fig. 7b)
- **As etiquetas de instruções de segurança devem estar obrigatoriamente viradas para si quando o acessório estiver colocado, caso contrário a massa não conseguirá deslizar nos rolos.** (fig. 7c)

CONSELHOS:

- Deixe a massa repousar pelo menos 1 hora antes de utilizar.
- Para fazer as massas, excepto a das lasanhas, são necessárias 2 operações: numa primeira fase tem de esticar a massa com o laminador e de seguida cortar a massa com a fierra escolhida.

Esticar a massa: velocidade do aparelho 4 a 6

- Esticar progressivamente as bandas de massa com uma regulação progressiva do botão do laminador (l1) (de 1 a 12 do mais grosso ao mais fino).
 - Até ao número 7 para poder cortar de seguida com uma fierra.
 - Até ao número 12 para as lasanhas.

Cortar as massas: velocidade do aparelho 4 a 6

- Recupere as massas com a ajuda das varetas do secador para massas (fig.7g), secá-las antes de as cortar ou cortá-las rapidamente para que não fiquem coladas entre si.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO:

- Regule o laminador (l1) para a posição 1. (fig. 7d)
- Coloque o selector (a1) na velocidade desejada.
- Corte um pedaço de massa e introduza-a nos rolos, deixe a massa entrar segurando-a apenas; a massa é afinada entre os rolos. Recupere a massa na parte debaixo e recomece a operação regulando no 2 o botão (l1) do laminador, etc ... até conseguir a finura desejada. (fig. 7e)
- Para parar o aparelho, coloque o selector (a1) em 0.
- Proceda à montagem da fierra desejada da mesma forma que fez com o laminador. (fig.7 f)

DESMONTAGEM DO ACESSÓRIO:

- **Aguarde que o aparelho pare por completo.**
- Faça rodar o laminador ou a fierra para a frente para retirar. Desencaixe-a da saída (a9).

LIMPEZA

- **Desligue o aparelho.**
- Para uma limpeza mais fácil, enxágue rapidamente os acessórios após a sua utilização, **excepto o laminador (l) e os batedores para massas (m).**
- Desmonte completamente os acessórios da cabeça picadora, centrifugadora, cortador de legumes, copo misturador. **Manuseie as lâminas com cuidado, pois podem causar ferimentos.**
- Lave, enxague e seque os acessórios. Podem ser lavados na máquina de lavar loiça, excepto o conjunto de peças metálicas dos acessórios misturadores, pá (c1), acessório para amassar (c2), misturador (c3), batedor multi-varas (c4), da cabeça picadora, corpo (e1), rosca (e2), lâmina (e3), grelhas (e4 et e5), porca (e6), o receptáculo para resíduos da centrifugadora (j2), o laminador (l) e as fierras (m).
- As grelhas (e4) e (e5), bem como a lâmina (e3) devem ser guardadas com um pouco de gordura. Unte-as com óleo alimentar.
- **Nunca mergulhe o bloco motor (a) em água, nem o passe por água corrente. Limpe-o com um pano seco ou apenas húmido.**
- Em caso de coloração dos acessórios pelos alimentos (cenouras, laranjas, etc.) esfregue com um pano embebido em óleo alimentar e, depois, proceda à limpeza habitual.
- Copo misturador (d): deite água quente com algumas gotas de detergente líquido para a loiça no copo liquidificador, feche a tampa. Coloque no aparelho e coloque em funcionamento, por impulsos, algumas vezes. Depois, enxágue o copo em água corrente e deixe secar (copo voltado para baixo).
Para facilitar ainda mais a limpeza, sobretudo em preparações mais espessas, é possível desmontar o conjunto das lâminas do copo liquidificador. Quando estiver vazio, volte a colocar o copo liquidificador numa superfície plana, desencaixe o conjunto de lâminas rodando um quarto de volta e **retire com cuidado o anel.**

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado à corrente.	Ligue o aparelho a uma tomada com a mesma tensão.
	Mau posicionamento de uma parte do seu aparelho Aparece uma mensagem intermitente SECU	Consulte o parágrafo "APRESENTAÇÃO MENSAGEM ECRÃ" . Verifique se a grelha de segurança (a6), o acessório de segurança (a8) ou a tampa de segurança (b2) e os acessórios estão bem posicionados e (ou) montados.
O produto deixa de funcionar.	Sobrecarga. Aparece uma mensagem intermitente Stop.	Consulte o parágrafo "APRESENTAÇÃO MENSAGEM ECRÃ" . Retire uma parte dos ingredientes... Deixe o aparelho arrefecer durante alguns minutos.
	Deixou o seu aparelho a funcionar durante muito tempo (um período de tempo superior a 16 min). O tempo programado terminou. Aparece uma mensagem intermitente End.	Coloque o selector (a1) em 0. Deixe o aparelho arrefecer durante alguns minutos e coloque-o novamente em funcionamento.
O acessório do copo liquidificador não roda facilmente.	Pedaços de alimentos muito grossos ou muito rijos.	Reduza o tamanho ou a quantidade dos alimentos. Acréscete líquido.
Fruta por baixo do copo liquidificador.	O anel (d2) não está bem posicionado. O conjunto de lâminas desmontável (d1) está mal encaixado.	Reposicione o anel (d2) no conjunto de lâminas desmontável (d1) e encaixe no copo (d3).
O acessório da centrifugadora "vibra".	A quantidade no receptáculo (j2) é excessiva.	Esvazie o receptáculo (j2). Consulte o parágrafo 5.
A função TEMPORIZADOR não funciona.	O aparelho está a funcionar.	Para programar um tempo de funcionamento, o aparelho tem de estar parado.

- Pode personalizar o seu aparelho e obter os seguintes acessórios na sua loja habitual ou Serviço de Assistência Técnica autorizado KRUPS:

- Taça metálica
- Tampa de conservação
- Tampa de segurança
- Copo liquidificador inox
- Copo liquidificador vidro
- Cabeça picadora
- Mini-picadora
- Triturador
- Funil para salsichas
- Pá
- Acessório para amassar
- Misturador
- Batedor multi-varas
- Centrifugadora
- Cortador de legumes
- Laminador para massas
- Batedor para massas
- Secador para massas

RECICLAGEM

- **Eliminação do aparelho e dos materiais da embalagem.**



A embalagem é composta exclusivamente por materiais não nocivos para o ambiente e que, por conseguinte, podem ser eliminados em conformidade com as regras de reciclagem em vigor na sua região. Relativamente à eliminação do aparelho, contacte o serviço apropriado das autoridades da sua região.

- **Produtos eléctricos e electrónicos em fim de vida.**

Este aparelho foi concebido para durar muitos anos. Contudo, quando chegar o momento de substituí-lo, não o deite no lixo ou num aterro. Leve-o ao centro de reciclagem da sua cidade (ou a um centro de recepção de resíduos, se aplicável).

- **Protecção do ambiente em primeiro lugar!**



- ① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➡ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Tak fordi du købte et apparat fra **KRUPS**, som udelukkende er beregnet til tilberedning af madvarer i hjemmet.

BESKRIVELSE

a Motorblok

- a1 Elektronisk hastighedsvælger
- a2 «Pulse» position (diskontinuerlig funktion)
- a3 Udløserknap til multifunktionsarm (a4)
- a4 Multifunktionsarm
- a5 Udtag til blenderkande i rustfrit stål eller glas / mini-hakker / kværn / saftcentrifuge
- a6 Sikkerhedsklap
Skal lukkes, når udtag a7 eller a9 bruges
- a7 Udtag til blandetilbehør (omrørerblad, dejkrog, omrører, ballonpiskeris)
- a8 Sikkerhedsdæksel
Skal lukkes, når udtag a9 bruges
- a9 Udtag til hakketilbehør / grøntsagsjern / pastarulle / pastaskærer
- a10 Aftagelig klap til udtag a9
- a11 Display med visning af tid (i minutter og sekunder)
- a12 Knapper til indstilling af tilberedningstid + og – med TIMER
- a13 Turboknap

b Skålstyr

- b1 Metalskål
- b2 Sikkerhedslåg
- b3 Opbevaringslåg

c Blandetilbehør

- c1 Omrørerblad
- c2 Dejkrog
- c3 Omrører
- c4 Ballonpiskeris

d Blenderkande i rustfrit stål eller glas (afhængig af modellen)

- d1 Aftagelig knivenhed
- d2 Vendbar pakning
- d3 Kande
- d4 Låg
- d5 Doseringsprop

e Hakketilbehør (afhængig af modellen)

- e1 Hus
- e2 Snegl
- e3 Kniv
- e4 Grov hulske
- e5 Fin hulske
- e6 Møtrik
- e7 Nedstopper
- e8 Påfyldningsbakke
- e9 Pølsestopper

f Mini-hakker (afhængig af modellen)

- f1 Låg
- f2 Skål

g Kværn (afhængig af modellen)

- g1 Låg
- g2 Skål

h Skraber

i Dejskærer

j Saftcentrifuge (afhængig af modellen)

- j1 Hældetud
- j2 Beholder til frugtkød
- j3 Roterende filter
- j4 Låg
- j5 Nedstopper
- j6 Låseknap

k Grøntsagsjern (afhængig af modellen)

- k1 Nedstopper
- k2 Cylinderholder
- k3 Cylinderlås
- k4 Fin rivecylinder
- k5 Snittecylinder
- k6 Grov rivecylinder
- k7 Ekstra fin rivecylinder

l Pastarulle (afhængig af modellen)

- l1 Knap til indstilling af finhed

m Pastaskærer (afhængig af modellen)

- m2 Pastaskærer til tagliolini
- m3 Pastaskærer til fettuccine
- m4 Pastaskærer til trenetta

n Pastastativ (afhængig af modellen)

De tilbehørsdele, der følger med den model, du lige har købt, er vist på etiketten ovenpå emballagen.

GODE RÅD OM SIKKERHED

- **Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug første gang: KRUPS påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.**
- **Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blotet for erfaring eller kendskab, med mindre de under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.**
- **Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.**
- **Apparatet skal tilsluttes med et stik, der har jordforbindelse.**
- **Hvis der er behov for at bruge en forlængerledning, skal den have et stik med jordforbindelse, og man skal sørge for, at ingen kan vikle sig ind i den.**
- **Apparatet er udelukkende beregnet til at fungere med vekselstrøm. Kontroller, at el-nettets spænding svarer til det, der er anført på apparatets typeskilt.**
- Apparatet er udelukkende beregnet til brug i en almindelig husholdning. Producenten frasiger sig ethvert ansvar og forbeholder sig retten til at opsigte garantien, hvis apparatet benyttes kommercielt eller forkert, eller hvis brugsvejledningen ikke følges.
- Tag altid stikket ud i tilfælde af strømafbrydelse, når apparatet ikke bruges, og når det rengøres.
- Brug ikke apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt, hvis det er beskadiget, eller hvis ledningen eller stikket er beskadiget. For at undgå at der opstår farlige situationer, må ledningen kun udskiftes af et autoriseret KRUPS serviceværksted (se listen i servicehæftet).
- Reparationer og service, som ikke hører ind under brugerens almindelige rengøring og vedligeholdelse, skal foretages af et autoriseret KRUPS serviceværksted.
- Dyp ikke apparatet, ledningen eller stikket ned i vand eller anden væske.
- Lad ikke ledningen hænge ned indenfor børns rækkevidde, komme i nærheden af eller i kontakt med apparatets varme dele eller en varmekilde, og anbring den aldrig, så den hænger over en skarp kant.
- Hvis filteret (j3) til saftcentrifugen (j) er beskadiget, må det ikke bruges.
- Stil ikke tilbehørsdele, der indeholder metal, i mikrobølgeovnen.
- For at der ikke skal ske uheld eller skader må der kun bruges KRUPS tilbehørsdele og reservedele, der passer til modellen. Brug kun ét tilbehør ad gangen.
- Fjern altid tilbehøret, som sidder på udtaget (a5), inden du trykker på udløserknappen (a3) til multifunktionsarmen (a4).
- **Brug altid nedstopperen** til at skubbe fødevarerne ned i påfyldningstragten, **brug aldrig fingrene**, en gaffel, en ske, en kniv eller enhver anden genstand.
 - nedstopper (e7) med hakketilbehøret (e)
 - nedstopper (j5) med saftcentrifugen (j)
 - nedstopper (k1) med grøntsagsjern (k)
- Håndter tilbehørsdelenes knive (d, e, f, g), cylindrene (k) og det roterende filter (j3) i saftcentrifugen (j) med stor forsigtighed, når kanderne og skålene tømmes og under rengøring, **da de er meget skarpe.**
- Rør ikke ved delene i bevægelse, mens apparatet kører. **Tag ikke tilbehørsdelene af, før apparatet er helt standset.**
- **Før aldrig redskaber (ske, skraber osv.) ned gennem lågets åbning (b2) eller (d4) i pastarullen (i1) eller pastaskæreren (m2) (m3) (m4).**
- Lad ikke langt hår, halstørklæder, slips, osv. hænge ned over tilbehørsdelene, mens apparatet arbejder.
- Brug ikke blenderskålen uden låg, uden ingredienser eller udelukkende til tørrede ingredienser.
- Undgå, at multifunktionsarmen falder hårdt ned, når du trykker på udløserknappen (a4), hold fast i den med hånden.

IBRUGTAGNING

Sikkerhedslåget (b2) eller dækslet (a8) skal være sat på for at kunne starte apparatet.

Vask alle tilbehørsdelene før første ibrugtagning i henhold til vejledningen i afsnittet RENGØRING.

Med hensyn til vask i opvaskemaskine henvises til afsnittet RENGØRING.

Anbring apparatet på en plan, ren og tør flade, og sæt derefter stikket i.

APPARATETS FUNKTIONER

BETJENINGSPANEL

■ Der findes flere muligheder for at starte apparatet:

- **Diskontinuerlig funktion (pulse):** Stil hastighedsvælgeren (a1) på pulse position (a2), som fungerer med intervaller for at have en bedre kontrol over tilberedningen.
- **Konstant funktion:** Stil hastighedsvælgeren (a1) på den ønskede position fra 1 til 12 afhængig af tilberedningen. Man kan skifte hastighed under tilberedningen.
- **Turbo:** Bruges til at "booste" visse tilberedninger. Stil hastighedsvælgeren (a1) på position 12, tryk på turbotasten (a13), som øger hastigheden. Tryk en gang til på denne tast for at vende tilbage til hastighed 12.
- **Stop:** Sæt hastighedsvælgeren (a1) tilbage på 0.

TIMERFUNKTION

■ Denne funktion gør det muligt at:

- 1/ Indstille tilberedningstiden. Så snart man drejer hastighedsvælgeren (a1), begynder sekunderne at rulle forbi på displayet (a11), og man kan således holde øje med den nødvendige tid for at opnå det ønskede resultat.
- 2/ Programmere en tilberedningstid på under eller op til 16 min. Det gør man således:
Når apparatet er klar til at blive startet, tryk på tasten + for at øge tiden eller på tasten - for at reducere tiden (a12)
 - For længere tid: Hold tasten trykket inde for at få tallene til at rulle hurtigere.
 - For kortere tid eller for at justere: Tryk kun nogle korte efterfølgende tryk på tasten +.
 - For at skifte direkte over fra maksimal varighed på 16 min til nul: Hold tasten + trykket inde i 2 sekunder.
 - For at skifte direkte over fra nul til 16 min. hold tasten - trykket inde i 2 sekunder.
 - For at annullere en tid: Tryk samtidigt på tasterne + og -.

Så snart man drejer hastighedsvælgeren (a1), begynder nedtællingen på displayet. Apparatet standser, når den programmerede tid er udløbet.

Man kan standse apparatet på et vilkårligt tidspunkt ved at stille hastighedsvælgeren (a1) på 0.

DISPLAYMEDDELELSE

■ Apparatet er udstyret med en række sikkerhedsanordninger, som giver fuld sikkerhed ved brug. Disse anordninger kan medføre, at apparatet standses. I så fald vises en meddelelse på displayet (a11).

"SECU" :

■ Sørg for at overholde instruktionerne om, hvordan de forskellige tilbehørsdele anbringes på apparatet:

- Funktionen blanderkande/mini-hakker/kværn/saftcentrifuge: Sikkerhedslåget (b2) skal sidde tilstrækkeligt ned om skålen (b1).
- Blandefunktionen (dejkrog, piskeris osv.): Sikkerhedsklappen (a6) skal være låst fast, og sikkerhedslåget (b2) skal sidde tilstrækkeligt ned om skålen (b1).
- Funktionen hakketilbehør/grøntsagsjern/pastarulle eller pastaskærer: Sikkerhedsdækslet (a8) skal være sat på, og sikkerhedsklappen (a6) skal være låst fast.

"Stop" :

■ Apparatet er udstyret med en overbelastningssikring. Hvis der opstår en fejl, slukker apparatet. Sæt hastighedsvælgeren (a1) tilbage på 0, tilpas tilberedningen (tag nogle

af ingredienserne ud, tilsæt lidt væske, eller tilsæt lidt fedtstof, hvis du tilbereder brøddej osv.), og vælg en hastighed igen.

- **Apparatet starter muligvis ikke med det samme igen, hvis overbelastningen er for stor. Vent i så fald nogle minutter, inden du starter apparatet igen.**

"End " :

- **Den programmerede tid er udløbet.**
- **Du har ladet apparatet køre i for lang tid (over 16 min.). Sæt hastighedsvælgeren (a1) tilbage på 0, og vent i nogle minutter, inden du starter apparatet igen.**

1 - ÆLTE/ BLANDE/ RØRE / EMULGERE / PISKE

ANVENDT TILBEHØR:

- Skål (b1).
- Låg (b2)
- Omrørerblad (c1) og dejkrog (c2), omrører (c3) eller piskeris (c4)

MONTERING AF TILBEHØRET:

- Stil apparatet med displayet (a11) vendt ud mod dig selv.
 - Tryk på knappen (a3), der sidder på højre side af apparatet for at låse multifunktionsarmen (a4) op, og anbring den i **lodret stilling**. (fig. 1a)
 - Lås eventuelt sikkerhedsdækslet (a8) op, **hvis det stadigvæk sidder på**, ved at trække det hen mod udløseren, som vist på skemaet. (fig. 8)
 - Fyld skålen (b1) op, og stil den i apparatet med håndtaget vendt ud mod dig selv, drej derefter skålen en smule til venstre, indtil den sidder fast.
 - **I æltefunktionen, skal omrørerbladet (c1) anbringes på apparatet, inden dejkrogen (c2). Omrørerbladet er ikke nødvendigt til funktionerne, blande, omrøre, emulgere, piske.**
 - Anbring omrørerbladet på udtaget (a7), og drej det med uret, indtil det sidder fast. (fig 1b)
 - Sæt dejkrogen (c2) på udtaget (a7), og skub den samtidig med, at du drejer den mod uret, indtil den sidder fast. (fig 1c)
 - For de andre funktioner er det nok at anbringe omrøreren (c3) eller piskeriset (c4), som beskrevet ovenfor med dejkrogen (c2).
 - Hold låget (b2) i venstre hånd, skub det ind på de lejer, der sidder foran og bag på multifunktionsarmen (a4), indtil det sidder fast. (fig. 1d)
 - Lås multifunktionsarmen (a4) op igen, samtidig med at du trykker på udløserknappen (a3) (fig. 1e), skub den ned, og tryk godt ned for at låse den fast på skålen (der høres et klik). (fig. 1f)
- Hvis låget ikke sidder tilstrækkeligt ned om skålen, virker apparatet ikke.**

GODE RÅD:

- Apparatet er udstyret med en overbelastningssikring, som automatisk sænker hastigheden i tilfælde af overbelastning, eller hvis hastigheden er for høj.

Ælte: hastighed 1 til 3

- Brug omrørerbladet (c1) med dejkrogen (c2).

Brøddej: For at opnå et bedre resultat anbefaler vi, at du ikke overstiger 1 kg hvidt mel eller 750 g for de mere kompakte meltyper (fuldkornsmel T110, rugmel T130 mv.) for hver tilberedning.

Gærdej (brød, kager) : Maks. 500 g mel for hver tilberedning.

- Brug kun dejkrogen (c2).

Frisk pastadej: Maks. 300 g mel.

Blande: hastighed 1 til 12

- Brug omrøreren (c3).

- Man kan blande op til 2 kg tynd dej (sandkage, clafoutis, kage mv.).

Tilsæt tørrede frugter, chokoladestykker osv. på hastighed 1.

Omrøreren kan også bruges til at tilberede puréer eller kartoffelmos op til hastighed 3.

- **Brug aldrig omrøreren (c3) til at ælte tyk dej.**

Omrøre / emulgere / piske: hastighed 1 til 12 og turbo

- Brug ballonpiskeriset (c4).
- Man kan lave mayonnaise, aioli, saucer, piskede æggeghvider (op til 10 æggeghvider), flødeskum (op til 500 ml).
- **Brug aldrig ballonpiskeriset (c4) til at ælte tyk dej eller til at blande tynd dej.**

OPSTART:

Programmer en tilberedningstid, som angivet i TIMER-funktionen, eller start med det samme med at dreje hastighedsvælgeren (a1) hen på den ønskede position afhængig af opskriften.

- Apparatet starter.
- Man kan tilsætte ingredienser gennem lågets åbning (b2) under tilberedningen.
- Sæt hastighedsvælgeren (a1) tilbage på 0 for at standse apparatet, eller vent til apparatet standser automatisk, hvis der bruges TIMER-funktion.

AFMONTERING AF TILBEHØRET:

■ Vent til apparatet er helt standset.

- Tryk på knappen (a3), der sidder på højre side af apparatet, lås multifunktionsarmen (a4) op, og anbring den i lodret stilling.
- Tag låget (b2) af.
- Tag tilbehøret (c2), (c3) eller (c4) af multifunktionsarmen ved at trække i det, samtidig med at du drejer det bagud.
- Afmonter omrørerbladet (c1), hvis det sidder der endnu, ved at dreje den mod uret.
- Nu kan skålen tages ud.

2 - BLENDE / BLANDE / RØRE (afhængig af modellen) (d)

- Afhængig af de anvendte ingredienser kan man tilberede op til 1,5 l tyk dej og 1,25 l tynd dej i blenderkanden (d).

ANVENDT TILBEHØR:

- Blenderkande i rustfrit stål eller glas (d).

MONTERING AF TILBEHØRET:

- Monter knivenheden (d1) med pakningen (d2), og sæt dem sammen ved at dreje en kvart omgang med uret på kanden (d3) (skålen skal "stå op"). (fig. 2a)
- Kom ingredienserne ned i blenderskålen, sæt låget (d4) fast, og sæt doseringsproppen på (d5).
- Tryk på knappen (a3), der sidder på højre side af apparatet for at låse multifunktionsarmen (a4) op, og anbring den i **lodret stilling**.
- Stil skålen (b1) i apparatet med håndtaget vendt ud mod dig selv, drej derefter skålen en smule til venstre, indtil den sidder fast.
- Hold låget (b2) i venstre hånd, skub det ind på de lejer, der sidder foran og bag på multifunktionsarmen (a4), indtil det sidder fast.
- Tryk på knappen (a3), der sidder på højre side af apparatet for at låse multifunktionsarmen (a4) op, skub den derefter ned, og tryk **godt ned** for at låse den fast på skålen (der høres et klik). (fig. 2b)
- Åbn sikkerhedsklappen (a6) på udtaget (a5), og tag den af ved at dreje den mod uret.
- Lås blenderkanden (d) fast på udtaget (a5) ved at dreje den med uret. (fig. 2c)

GODE RÅD:

Man kan tilberede:

- fint blendede supper, saucer, cremer, frugtmos, milkshakes og cocktails.
- tynd dej (til pandekager, beigneter, clafoutis, buddinger osv.).
- knust is.
- Man kan tilsætte ingredienser gennem doseringsproppens åbning (d5) under tilberedningen.
- **Hæld aldrig kogende væske ned i blenderkanden.**

OPSTART:

Programmer en tilberedningstid, som angivet i TIMER-funktionen, eller start med det samme ved at dreje hastighedsvælgeren (a1) hen på den ønskede position afhængig af opskriften.

Anvend "Pulse" positionen (a2) for at få en bedre kontrol over tilberedningen af små mængder, og brug "Turbo" tasten (a13) for at opnå en endnu finere konsistens.

AFMONTERING AF TILBEHØRET:

- Vent til **apparatet er helt standset**, før end du tager blenderkanden af ved at dreje den mod uret.
- Sæt sikkerhedsklappen (a6) tilbage på plads, og lås den fast på udtaget (a5).

3 - HAKKE (afhængig af modellen) (e)

ANVENDT TILBEHØR:

- Hakketilbehør (f)

MONTERING AF TILBEHØRET:

- Tag fat i huset (e1) ved påfyldningstragten, og placer det sådan, at den største åbning vender opad. Anbring sneglen (e2) i huset (e1).
- Anbring kniven (e3) oven på akslen **således, at de skarpe kanter (flade side) vender opad**.
- Sæt den valgte hulske (e4 eller e5) på kniven (e3), således, at de to fremspring passer ind i husets to indhak (e1).
- Skru møtrikken (e6) i bund på huset (e1). (fig. 3a)
- Kontroller monteringen. Akslen må ikke have noget spil, og den må ikke kunne dreje rundt.
- Anbring sikkerhedsdækslet (a8) under multifunktionsarmen (a4), og skub det, indtil det sidder fast (der kan høres et klik). (fig. 3c)
- Tag den aftagelige klap (a10) af udtaget (a9). Sørg for, at sikkerhedsklappen (a6), sidder ordentligt fast på udtaget (a5). (fig. 3b)
- Hold det monterede hakketilbehør (e) skråt ud mod dig selv, foran udtaget (a9), og før det helt ind i bund. Skub hakketilbehørets påfyldningstragt lodret op, og drej bagud, indtil den sidder fast. (fig. 3d)
- Placer den aftagelige påfyldningsbakke (e8) på påfyldningstragten. (fig. 3e)

GODE RÅD:

- Forbered den mængde ingredienser, der skal hakkes (hvis det er kød, skal det udbenes, sener og nerver skal skæres væk, og kødet skal skæres i terninger).
- I slutningen af forarbejdningen kan man køre nogle små stykker brød igennem for at få alt det hakkede kød ud.

OPSTART OG AFMONTERING:

- Stil en salatskål eller skålen (b1) for at samle de tilberedte ingredienser op.
- Start apparatet på hastighed 12. Vent i nogle sekunder, indtil apparatet har nået den ønskede hastighed.
- Kom kødet ned gennem påfyldningstragten et stykke ad gangen. **Skub aldrig ingredienserne ned med fingrene eller køkkenredskaber: brug nedstopperen (e7).**
- Drej hastighedsvælgeren tilbage på 0 for at standse apparatet, og vent til det **er helt standset**.
- Tag hakketilbehøret af ved at gå frem i modsat rækkefølge som for monteringen.

PØLSESTOPPER (afhængig af modellen)

MONTERING AF TILBEHØRET:

- Tag fat i huset (e1) ved påfyldningstragten, og placer det sådan, at den største åbning vender opad.
- Anbring sneglen (e2) i huset (e1). (fig. 3b)
- Sæt forsigtig tarmen (som har ligget i blød i vand natten over) på pølsestopperen, og lad 5 cm være fri til sidst.
- Anbring pølsestopperen (e9) på huset (e1).
- Skru møtrikken (e6) i bund på huset (e1).
- Følg samme fremgangsmåde som ved hakketilbehøret, når du skal anbringe pølsestopperen på apparatet.

OPSTART OG AFMONTERING:

- Start apparatet ved at sætte hastighedsvælgeren på 6.
- Kom det hakkede kød ned gennem påfyldningstragten. **Skub aldrig ingredienserne ned med fingrene eller køkkenredskaber: brug nedstopperen (e7).**

- Så snart hakkekødet har nået bunden af tarmen, stands apparatet. Lav en knude med de 5 cm overskydende tarm.
- Start apparatet igen, og hold på tarmen for at gøre pølserne ensartede. Tilpas hastigheden afhængig af den ønskede tykkelse.
- Når alt hakkekødet er kørt igennem apparatet, stilles hastighedsvælgeren (a1) på 0.
- Vent, indtil apparatet er helt standset, tag den del af tarmen, der sidder tilbage på pølsestopperen af, og lav en knude.
- Tag tilbehøret af ved at gå frem i modsat rækkefølge som for monteringen.

4 - HAKKE SMÅ MÆNGDER MEGET FINT (afhængig af modellen) (f og g)

ANVENDT TILBEHØR:

- Mini-hakker (f) eller kværn (g)

MONTERING AF TILBEHØRET:

- Kom ingredienserne i skålen (f2) eller (g2), sæt lågene (f1) og (g1) fast på skålen ved at dreje dem med uret. (fig. 4a)
- Tryk på knappen (a3), der sidder på højre side af apparatet for at låse multifunktionsarmen (a4) op, og anbring den i **lodret stilling**.
- Stil skålen (b1) i apparatet med håndtaget vendt ud mod dig selv, drej derefter skålen en smule til venstre, indtil den sidder fast.
- Hold låget (b2) i venstre hånd, skub det ind på de lejer, der sidder foran og bag på multifunktionsarmen (a4), indtil det sidder fast.
- Tryk på knappen (a3), der sidder på højre side af apparatet for at låse multifunktionsarmen (a4) op, skub den ned, og tryk **godt ned** for at låse den fast på skålen (der høres et klik).
- Åbn sikkerhedsklappen (a6) på udtaget (a5), og tag den af ved at dreje den mod uret. (fig. 4b)
- Lås mini-hakkeren (f) eller kværnen (d) fast på udtaget (a5) ved at dreje den med uret. (fig. 4c)
- **Hvis låget (f1) eller (g1) ikke er sat på eller er sat forkert på skålen, virker apparatet ikke.**

OPSTART:

- Drej hastighedsvælgeren (a1) hen på den ønskede hastighed afhængig af typen af ingredienser og den ønskede finhed.
- Sæt hastighedsvælgeren (a1) tilbage på 0 for at standse apparatet.

GODE RÅD:

Med mini-hakkeren (f) på hastighed 4 til 10 kan man:

- hakke ingredienser på få sekunder: hvidløg, krydderier, persille, brød, tvebakker til rasp, skinke osv.
- tilberede babymad (maks. 150 g)
- hakke tørrede frugter (mandler, nødder osv. - maks. 100 g).

Denne mini-hakker er ikke beregnet til at hakke hårde ingredienser, såsom kaffe.

Med kværnen (g) på pulsefunktion eller på hastighed 4 til 10, kan man:

- hakke ingredienser på få sekunder: koriander, peber, figner, tørrede abrikoser osv.

For eksempel: Man kan hakke 120 g tørrede abrikoser på 5 sekunder på konstant pulsefunktion.

Denne kværn er ikke beregnet til at hakke hårde ingredienser, såsom kaffe.

AFMONTERING AF TILBEHØRET:

- Sæt hastighedsvælgeren (a1) tilbage på 0 for at standse apparatet.
- Vent, indtil **apparatet er helt standset**, før end mini-hakkeren eller kværnen tages ud ved at dreje den mod uret.
- Sæt sikkerhedsklappen (a6) tilbage på plads, og lås den fast på udtaget (a5).

5 - CENTRIFUGERE FRUGTER OG GRØNTSAGER (afhængig af modellen) (j)

ANVENDT TILBEHØR:

- Saftcentrifuge (j)

MONTERING AF TILBEHØRET:

- Anbring det roterende filter (j3) i beholderen til frugtkød (j2), sæt låget (j4) på, og tilpas den bølgede del med det åbne hængsel, som sidder oven på beholderen. Drej låget for at tilpasse det med det låste hængsel oven på beholderen (fig. 5a). Sæt låseknappen (j6) på position lukket hængelås for at låse tilbehøret (fig. 5b). Låget kan ikke længere tages af. Nu mangler du bare at sætte hældetuden (j1) på beholderen (j2).
- Tryk på knappen (a3), der sidder på højre side af apparatet for at låse multifunktionsarmen (a4) op, og anbring den i **lodret stilling**.
- Stil skålen (b1) i apparatet med håndtaget vendt ud mod dig selv, drej derefter skålen en smule til venstre, indtil den sidder fast.
- Hold låget (b2) i venstre hånd, skub det ind på de lejer, der sidder foran og bag på multifunktionsarmen (a4), indtil det sidder fast.
- Tryk på knappen (a3), der sidder på højre side af apparatet for at låse multifunktionsarmen (a4) op, skub den ned, og tryk **godt ned** for at låse den fast på skålen (der høres et klik). (fig. 5c)
- Åbn sikkerhedsklappen (a6) på udtaget (a5), og tag den af ved at dreje den mod uret. (fig. 5c)
- Kontroller, at apparatet er standset, inden du anbringer saftcentrifugen (j), låseknappen (j6) skal vende ud mod dig selv, hældetuden til højre på apparatet på udtaget (a5), og drej derefter saftcentrifugen med uret for at låse den fast. **Saftcentrifugen kan kun installeres på én måde, ellers vil apparatet ikke fungere.** (fig. 5d)
- Stil en kande eller blenderskålen (d) under hældetuden for at opsamle saften. **Glem ikke at tage drypstopperen af for enden af hældetuden (j1).** (fig. 5e)

CODE RÅD:

- Skær frugterne og grøntsagerne i mindre stykker, skræl dem, og tag eventuelt kernerne ud (ananas, abrikoser osv.)
- For at opnå et bedre resultat, anbefales det at tømme beholderen til frugtkød (j2) regelmæssigt (efter ca. 300 til 500 g)
- Den tilberedte saft skal hurtigt drikkes efter tilberedningen. Man kan eventuelt komme citronsaft i for at gemme den et par timer i køleskabet.

OPSTART:

- Sæt hastighedsvælgeren (a1) på 12. Vent i nogle sekunder, indtil apparatet har nået den ønskede hastighed.
- Kom frugt- eller grøntsagsstykkerne ned gennem åbningen i låget, skub dem forsigtigt ned med nedstopperen (j5), **skub aldrig med fingrene, en ske eller et andet køkkenredskab.**
- Kør apparatet i nogle sekunder efter at det sidste stykke er lagt i for at opnå så meget saft som muligt.
- Sæt hastighedsvælgeren (a1) tilbage på 0 for at standse apparatet.

AFMONTERING AF TILBEHØRET:

- **Vent, til filteret (j3) er helt standset.**
- Sæt drypstopperen tilbage på plads, lås tilbehøret op på udtaget (a5) ved at dreje det mod uret.
- Stil låseknappen (j6) på position åben hængelås (j4), og drej låget (j4) hen på position åben hængelås for at åbne låget.
- Tøm beholderen for frugtkød.
- Sæt sikkerhedsklappen (a6) tilbage på plads, og lås den fast på udtaget (a5).

6 - RIVE / SNITTE (afhængig af modellen) (k)

ANVENDT TILBEHØR:

- Grøntsagsjern (k)

MONTERING AF TILBEHØRET:

- Anbring en cylinder (k4) (k5) (k6) (k7) i cylinderholderen (k2). Hæng cylinderlåsen (k3) fast på holderen for at låse cylinderen fast i sit leje. (fig. 6a)
- Anbring sikkerhedsdækslet (a8) under multifunktionsarmen (a4), og skub det, indtil det sidder fast (der kan høres et klik). (fig. 6b)
- Tag den aftagelige klap (a10) af udtaget (a9). Sørg for, at sikkerhedsklappen (a6), sidder ordentligt fast på udtaget (a5). (fig. 6b)
- Kontroller, at apparatet er helt standset. Hold det monterede grøntsagsjern (k) skråt ud mod dig selv, foran udtaget (a9), og før det helt ind i bund.
- Skub påfyldningstragten bagud, indtil den sidder fast. (fig. 6c)
- Stil en salatskål eller skålen (b1) under grøntsagsjernet for at opsamle ingredienserne.

GODE RÅD:

Rive: hastighed 8 til 10

- Brug den fine rivecylinder (k4) til at rive ost, gulerødder osv. fint.
- Brug den grove rivecylinder (k6) til at rive gulerødder, squash, kogte rødbeder osv. groft.

Snitte: hastighed 6 til 8

- Brug snittecylinderen (k5) til at snitte gulerødder, squash, kartofler osv.

Rive ekstra fint: hastighed 10 til 12

- Brug den ekstra fine rivecylinder (k7) til at rive ost, kartofler osv. meget fint.

OPSTART:

- Drej hastighedsvælgeren (a1) hen på den ønskede hastighed.
- Vent i nogle sekunder, indtil apparatet har nået den ønskede hastighed.
- Kom grøntsagstykkerne ned gennem beholderens påfyldningstragt (k2), og skub dem ned med nedstopperen (k1), **skub aldrig med fingrene, en ske eller et andet køkkenredskab.** (fig. 6d)
- Sæt hastighedsvælgeren (a1) tilbage på 0 for at standse apparatet.

AFMONTERING AF TILBEHØRET:

- **Vent, til apparatet er helt standset.**
- Skub påfyldningstragten fremad.
- Tag cylinderholderen ud af udtaget (a9).
- Løsn cylindrene (k3).

7 - FREMSTILLING AF FRISK PASTA (afhængig af modellen) (l) (m) (n)

ANVENDT TILBEHØR:

- Pastarulle (l)
- Pastaskærer (m)
- Pastastativ (n)

MONTERING AF TILBEHØRET:

- Anbring sikkerhedsdækslet (a8) under multifunktionsarmen (a4), og skub det, indtil det sidder fast (der kan høres et klik). (fig. 7a)
- Tag den aftagelige klap (a10) af udtaget (a9).
- Sørg for, at sikkerhedsklappen (a6), sidder ordentligt fast på udtaget (a5). (fig. 7a)
- Kontroller, at apparatet er helt standset.
- Hold pastarullen (l) eller pastaskæreren (m2) (m3) (m4) skråt ind mod dig selv, foran udtaget (a9), og før den helt i bund på udtaget (a9). Drej den en kvart omgang bagud, indtil den sidder fast. (fig. 7b)
- **Sikkerhedsmærkaterne skal være vendt ud mod dig selv, når tilbehøret er på plads, ellers vil dejen ikke rulle igennem.** (fig. 7c)

CODE RÅD:

- Lad pastadejen hvile i mindst 1 time, inden den bruges.
- 2 ting er nødvendige for at kunne lave en dej (ud over lasagnedej): Dejen skal rulles ud med pastarulle og derefter skæres ud med den valgte pastaskærer.

Rulle dejen ud: hastighed 4 til 6

- Pastapladerne kan gøres gradvist tyndere med justeringsknappen på pastarullen (l1) (fra 1 til 12 fra tykkest til tyndest).
 - Indtil nummer 7 for at kunne skære dem til strimler.
 - Indtil nummer 12 til lasagne.

Skære dejen ud: hastighed 4 til 6

- Tag pastastrimlerne op ved hjælp af stængerne på pastastativet (fig.7g), lad dem tørre inden de koges, eller kog dem med det samme så de ikke klistrer sammen.

OPSTART:

- Indstil pastarullen (l1) på 1. (fig. 7d)
- Drej hastighedsvælgeren (a1) hen på den ønskede hastighed.
- Tag en portion af dejen, før den ind imellem rullerne, og lad dejen falde ned selv. Dejen rulles nu ud i tynde plader. Tag imod dejen på den anden side, og start forfra igen ved at sætte knappen (11) på position 2 på pastarullen osv., indtil den ønskede finhed er opnået. (fig. 7e)
- Sæt hastighedsvælgeren (a1) tilbage på 0 for at standse apparatet.
- Følg samme fremgangsmåde for at anbringe pastaskæreren som ved pastarullen. (fig.7 f)

AFMONTERING AF TILBEHØRET:

- **Vent, til apparatet er helt standset.**
- Skub pastarullen eller pastaskæreren fremad for at tage den af. Tag den ud af udtaget (a9).

RENGØRING

- **Tag apparatets stik ud.**
- Det er lettere at rengøre tilbehørsdelene, hvis de skylles hurtigt efter hver brug **dog ikke pastarullen (l) og pastaskæreren (m).**
- Skil hakketilbehøret, saftcentrifugen, grøntsagsjernet og blenderens kandertilbehør helt ad. **Håndter knivene forsigtigt, da de er meget skarpe.**
- Vask, skyl og tør tilbehøret. Det kan vaskes i opvaskemaskine med undtagelse af komponenter i metal, omrørerblad (c1), dejkrog (c2), omrører (c3), ballonpiskeris (c4), hakketilbehørets komponenter i metal, hus (e1), snegl (e2), kniv (e3), hulskiver (e4 og e5), møtrik (e6), saftcentrifugens beholder til frugtkød (j2), pastarullen (l) og pastaskæreren.
- Hulskiverne (e4) og (e5) og kniven (e3) skal altid være smurt ind i fedt. Smør dem med madolie.
- **Dyp ikke motorblokken (a) ned i vand eller og kom den ikke under rindende vand. Tør den af med et tørt eller let fugtigt viskestykke.**
- Hvis tilbehørsdelene er blevet misfarvet af fødevarer (gulerødder, appelsiner osv.), gnid dem med en klud fugtet med madolie, og rengør dem derefter på normal vis.
- **Blenderskål (d):** Hæld varmt vand tilsat et par dråber opvaskemiddel ned i blenderskålen, og sæt låget på. Stil blenderskålen i apparatet, og lad det køre i et par korte øjeblikke. Tag skålen af igen, skyld den under rindende vand, og lad den tørre (stil den med bunden i vejret).

Det er muligt at tage den aftagelige knivenhed af blenderskålen for at gøre rengøringen endnu lettere, især hvis man har lavet tykke tilberedninger. Det gør man ved at vende den tomme blenderskål om på et plant bord og tage den aftagelige knivenhed af ved at dreje den en kvart omgang og **tage pakningen forsigtigt af.**

HVIS APPARATET IKKE VIRKER?

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNINGER
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i.	Sæt apparatets stik i en stikkontakt med samme spænding.
	En del af apparatet sidder ikke korrekt. En blinkende meddelelse vises SECU	Læs afsnittet "DISPLAYMEDDELELSE" . Kontroller, at sikkerhedsklappen (a6), sikkerhedsdækslet (a8) eller sikkerhedslåget (b2) og tilbehørsdelene er placeret korrekt og/eller at de er samlet korrekt.
Apparatet standser under tilberedningen.	Belastningen er for stor.	Læs afsnittet "DISPLAYMEDDELELSE" .
	En blinkende meddelelse vises Stop .	Fjern nogle af ingredienserne... Lad apparatet køle af i nogle minutter.
	Du har ladet apparatet køre i for lang tid (over 16 min.). Den programmerede tid er udløbet. En blinkende meddelelse vises End .	Sæt hastighedsvælgeren (a1) tilbage på 0. Lad apparatet køle af i nogle minutter, inden du starter det igen.
Blenderkandens kniv har svært ved at dreje rundt.	Ingredienserne er skåret i for store stykker, eller de er for hårde.	Tag nogle af ingredienserne ud, eller skær dem i mindre stykker. Tilsæt væske.
Blenderkanden lækker for ned.	Pakningen (d2) sidder ikke rigtigt. Den aftagelige knivenhed (d1) er ikke sat ordentligt fast.	Sæt pakningen (d2) rigtigt på den aftagelige knivenhed (d1), og sæt den fast på skålen (d3).
Saftcentrifugen "vibrerer".	Beholderen til frugtkød (j2) er fyldt op.	Tøm beholderen (j2). Læs afsnit 5.
TIMER-funktionen virker ikke.	Dit apparat kører.	For at kunne programmere en tilberedningstid skal apparatet være standset.

■ Du kan udbygge dit apparat med følgende tilbehør, som kan købes hos forhandleren eller på et autoriseret KRUPS-serviceværksted:

- Metalskål
- Opbevaringslåg
- Sikkerhedslåg
- Blenderkande i rustfrit stål
- Blenderkande i glas
- Hakketilbehør
- Minihakker
- Kværn
- Pølsestopper

- Omrørerblad
- Dejkrog
- Omrører
- Ballonpiskeris
- Saftcentrifuge
- Grøntsagsjern
- Pastarulle
- Pastaskærer
- Pastastativ

GENBRUG

■ Bortskaffelse af emballagen og apparatet.



Emballagen består udelukkende af materialer, der er ufarlige for miljøet, og som kan bortskaffes i overensstemmelse med gældende regler for genbrug. Kontakt det lokale kommunekontor for at få at vide, hvordan du bortskaffer apparatet.

■ Brugte elektroniske eller elektriske apparater.

Dette apparat er beregnet til at fungere i mange år. Men den dag du vælger at udskifte det, må du ikke smide det ud sammen med det almindelige husholdningsaffald. Aflever det i stedet på din lokale genbrugsstation eller et andet affaldsanlæg.

■ Tænk på miljøet!



- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➞ Bring det til et specialiseret indsamlingscenter for genbrug, når det ikke skal bruges mere.

Takk for at du har valgt et apparat fra **KRUPS** som utelukkende er beregnet på å tilberede mat innendørs i hjemmet.

BESKRIVELSE

a Motorenhet

- a1 Elektronisk hastighetsbryter
- a2 "Puls"-knapp (intervallkjøring)
- a3 Bryter for opplåsing av flerfunksjonshodet (a4)
- a4 Flerfunksjonshode
- a5 Uttak blenderkanne i stål eller glass / minihakker / finhakker / saftpresse
- a6 Sikkerhetsluke

Dette lokket må benyttes når utgang a7 og a9 brukes

- a7 Uttak for blandetilbehøret (eltekniv, eltekrok, blandevisp, trådvisp)
 - a8 Sikkerhetsdeksel
- Dette dekslet må benyttes når utgang a9 brukes**
- a9 Uttak for kjøttkvernhode / grønnsakskutter / valse / trekkeplate til pasta
 - a10 Avtakbart lokk til uttak a9
 - a11 Skjerm for visning av funksjonstid i minutter og sekunder
 - a12 Knapper + og - for innstilling av TIMER-tid
 - a13 Turboknapp

b Blandebolleenhet

- b1 Blandebolle i metall
- b2 Sikkerhetslokk
- b3 Oppbevaringslokk

c Blandetilbehør

- c1 Eltekniv
- c2 Eltekrok
- c3 Blandevisp
- c4 Trådvisp

d Blenderkanne i stål eller glass (avhengig av modell)

- d1 Avtakbar kniv/mutterenhet
- d2 Vendbar pakning
- d3 Blenderkanne
- d4 Lokk
- d5 Doseringskork

e Kjøttkvernhode (avhengig av modell)

- e1 Metallegeme
- e2 Skrue
- e3 Kniv
- e4 Hullskive med store hull
- e5 Hullskive med små hull
- e6 Mutter
- e7 Stapper
- e8 Metallplate
- e9 Pølsetrakt

f Minihakker (avhengig av modell)

- f1 Lokk
- f2 Beholder

g Finhakker (avhengig av modell)

- g1 Lokk
- g2 Beholder

h Slikkepott

i Deigniv

j Saftpresse (avhengig av modell)

- j1 Skjenketut
- j2 Avfallsbeholder
- j3 Roterende filter
- j4 Lokk
- j5 Stapper
- j6 Låseknapp

k Grønnsakskutter (avhengig av modell)

- k1 Stapper
- k2 Trommelhus
- k3 Trommelstopper
- k4 Trommel finriving
- k5 Trommel skiver
- k6 Trommel grovriving
- k7 Trommel rasping

l Valse (avhengig av modell)

- l1 Knapp til fininnstilling

m Trekkeplate til pasta (avhengig av modell)

- m2 Trekkeplate til tagliolini
- m3 Trekkeplate til fettuccine
- m4 Trekkeplate til trenetta

n Tørkestativ til pasta (avhengig av modell)

Tilbehørsdelene som følger med modellen du har kjøpt, er vist på etiketten på toppen av emballasjen

RÅD OM SIKKERHET

- Les bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet for første gang. Bruk i strid med bruksanvisningen fritar **KRUPS** for ethvert ansvar.
- Dette apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene får tilsyn eller de nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn bør holdes under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Garantien faller bort ved koblingsfeil.
- Apparatet skal kobles til en jordet stikkontakt.
- Hvis du må bruke en skjøteledning, må den ha et jordet støpsel og du må sørge for at ingen kan vikle seg inn i den.
- Dette apparatet er beregnet for å fungere utelukkende med vekselstrøm (AC). Kontroller at nettspenningen som står på merkeskiltet på apparatet, samsvarer med ditt elektriske anlegg.
- Dette produktet er utelukkende ment for husholdningsbruk. Produsenten fraskriver seg alt ansvar og forbeholder seg retten til å oppheve garantien ved næringsbruk eller uegnet bruk eller ved manglende overholdelse av bruksanvisningen.
- Trekk alltid ut kontakten på apparatet når det ikke brukes, ved strømbrytning eller rengjøring.
- Ikke bruk apparatet hvis det ikke fungerer normalt, hvis det har blitt skadet eller hvis strømføringen eller støpselet er skadet. Av sikkerhetsmessige årsaker må ledningen alltid byttes ut av et autorisert serviceverksted for KRUPS (se listen i servicehåndboken).
- Alt annet arbeid enn vanlig rengjøring og vedlikehold utført av kunden, skal gjøres av et autorisert serviceverksted for KRUPS.
- Ikke dypp apparatet, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Ikke la strømføringen henge innenfor barns rekkevidde, være i kontakt med apparatets varme deler, nær en varmekilde eller på en skarp kant.
- Hvis filteret (3) til saftpressen (j) er skadet, må det ikke brukes.
- Ikke sett tilbehørsdeler som inneholder metall i mikrobølgeovnen.
- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdeler og reservedeler fra KRUPS som passer til apparatet. Bruk kun én tilbehørsdel om gangen.
- Ta alltid ut tilbehørsdelene som sitter på uttaket (a5) før du aktiverer bryteren (a3) for opplåsing av flerfunksjonshodet (a4).
- **Bruk alltid stapperen** til å føre ingrediensene ned i sjakten på tilbehørsdelene. **Bruk aldri fingrene, gaffel, skje, kniv eller andre gjenstander.**
 - stapperen (e7) med kjøttkvernhodet (e)
 - stapperen (j5) med saftpressen (j)
 - stapperen (k1) med grønnsakskutteren (k).
- Knivene på tilbehørsdelene (d, e, f, g), tromlene i tilbehørsdel (k), det roterende filteret (j3) på saftpressen (j) må behandles forsiktig. **De er ekstremt skarpe.**
- Du må aldri berøre deler i bevegelse. **Vent til apparatet og tilbehørsdelene har stanset helt før du tar dem ut.**
- **Du må aldri føre redskaper (skje, slikkepott ...) ned gjennom lokket (b2) eller (d4) på sjakten eller i pastavalsen (l1) eller trekkeplaten til pasta (m2) (m3) (m4).**
- Ikke la langt hår, skjerf, slips osv. henge over apparatet eller tilbehørsdelene mens apparatet er i gang.
- Ikke bruk blenderkannen uten lokk, uten ingredienser eller kun med tørre produkter.
- Ikke la flerfunksjonshodet falle hardt ned når du trykker på bryteren for opplåsing av flerfunksjonshodet (a4), men senk hodet ned manuelt.

IGANGSETTING

Sikkerhetslokket (b2) eller dekselet (a8) må brukes for å kunne starte apparatet.

Før apparatet tas i bruk for første gang, må alle tilbehørsdelene vaskes slik det står i avsnittet RENGJØRING.

Se avsnittet RENGJØRING for bruk av oppvaskmaskin.

Sett apparatet på en stabil, ren og tørr overflate, og koble det til kontakten.

APPARATETS FUNKSJONER

KONTROLLPANEL

■ Du har flere muligheter for å sette apparatet i gang:

- **Intervallkjøring (puls):** Sett hastighetsvelgeren (a1) på pulsstilling (a2). Pulsmodus (arbeid i rykk) gir bedre kontroll.
- **Kontinuerlig kjøring:** Sett hastighetsvelgeren (a1) på ønsket stilling (1-12) alt etter hva du bruker apparatet til. Du kan endre stilling i løpet av tilberedningen.
- **Turbo:** Turbomodus brukes til å hurtigkjøre visse tilberedninger. Sett hastighetsvelgeren (a1) på posisjon 12, og trykk én gang på knappen (a13). Hastigheten øker. For å gå tilbake til hastighet 12, trykker du på nytt på samme knapp.
- **Stopp:** Sett knappen (a1) på 0.

TIMER-FUNKSJON

■ Denne funksjonen gjør det mulig å:

- 1/ Ta tiden du bruker fra tidspunktet du setter på hastighetsvelgeren (a1). Sekundene vises da på skjermen (a11), og du kan måle tiden det tar å oppnå ønsket resultat.
- 2/ Programmere en arbeidstid på inntil 16 minutter. Gå frem som følger:
 Når apparatet er klart til bruk, trykker du på knappene + for å øke og - for å senke (a12).
 - For lang økning/senking: Hold tasten nede. Rullingen blir rask.
 - For kort økning/senking: Gi bare noen trykk på tasten +.
 - Slik går du direkte tilbake fra maksimaltiden på 16 minutter til null: Hold tasten + nede i 2 sekunder.
 - Slik går du direkte fra null til 16 minutter: Hold tasten - nede i 2 sekunder.
 - Slik sletter du en tid: Trykk samtidig på knappene + og -.

Så snart du dreier på hastighetsvelgeren (a1), vises tidtakingen på displayet. Apparatet stanser så snart programmet er over.

Du kan også stanse apparatet når som helst ved å sette hastighetsvelgeren (a1) på 0.

MELDINGER PÅ SKJERMEN

■ Apparatet er utstyrt med elektroniske beskyttelsesmekanismer som gjør det sikkert å bruke apparatet. Disse mekanismene kan føre til at apparatet stopper. Da vil det vises en melding på skjermen (a11).

"SECUR" :

- Sjekk at du har fulgt bruksanvisningen når det gjelder plasseringen av de ulike tilbehørsdelene:
 - Funksjon: blenderkanne/minihakker/finhakker/saftpresse: Sikkerhetslokket (b2) må være tilstrekkelig skjøvet ned på blandeollen (b1).
 - Blandefunksjon (elte, vispe ...): Sikkerhetsluken (a6) må være låst, og sikkerhetslokket (b2) må være tilstrekkelig skjøvet ned på blandeollen (b1).
 - Funksjon: kjøttkvernhode/grønnsakskutter/valse eller trekkeplate til pasta: Sikkerhetsdekslet (a8) må være på plass, og sikkerhetsluken (a6) må være skrudd til.

"Stop" :

- Apparatet er utstyrt med en overbelastningssensor. Apparatet stopper hvis sensoren oppdager en feil. Sett hastighetsvelgeren (a1) på 0, juster tilberedningen (ta ut noen

ingredienser fra bollen, tilsett litt væske, tilsett fett til bolledeigen ...), og velg hastigheten på nytt.

- Det er mulig at apparatet ikke starter opp igjen ved betydelig overbelastning. Vent noen minutter før du starter apparatet på nytt.

"End " :

- Den programmerte tiden er utløpt.
- Du har latt apparatet gå for lenge (over 16 minutter). Sett hastighetsvelgeren (a1) på 0, og vent noen minutter før du starter apparatet på nytt.

1 - ELTE / BLANDE / VISPE / EMULGERE / PISKE

ANVENDTE TILBEHØRSDELER:

- Blandebolle (b1)
- Lokk (b2)
- Eltekniv (c1) og eltekrok (c2), blandevisp (c3) eller trådvisp (c4)

MONTERING AV TILBEHØRSDELENE:

- Sett apparatet med skjermen (a11) mot deg.
 - Trykk på bryteren (a3) på høyre side av apparatet for å låse opp flerfunksjonshodet (a4). Lås den i **løftet stilling**. (fig. 1a)
 - Lås eventuelt opp sikkerhetsdekselet (a8), **hvis det sitter på apparatet**, ved å dra i tilholderen som vist på figuren. (fig. 8)
 - Fyll blandebollen (b1) og sett den på apparatet med håndtaket mot deg. Vri den litt til venstre inntil den stopper.
 - **Når du bruker eltefunksjonen, må eltekniven (c1) plasseres på apparatet før eltekroken (c2). Den er ikke nødvendig for funksjonene blande, vispe, emulgere, piske.**
 - Sett den på uttaket (a7), og vri den med klokken inntil den låser seg. (fig. 1b).
 - Sett skaffet til eltekroken (c2) på uttaket (a7), og skyv ned mens du vrir mot klokken inntil den låser seg. (fig. 1c)
 - For å sette på plass blandevispen (c3) eller trådvispen (c4), følger du beskrivelsen ovenfor som for eltekroken (c2).
 - Ta tak i lokket (b2) med venstre hånd, og sett det i rillene foran og bak på hodet (a4) inntil det låser seg. (fig. 1d).
 - Lås flerfunksjonshodet (a4) på nytt ved å trykke på bryteren (a3) (fig. 1e), skyv hodet nedover og trykk **hardt** for å låse det på blandebollen (hørbart klikk). (fig. 1f)
- Hvis lokket ikke er tilstrekkelig skjøvet ned på blandebollen, fungerer ikke apparatet.**

RÅD:

- Apparatet er utstyrt med en overbelastningssensor. Hastigheten minker automatisk ved overbelastning eller for høy hastighet.

Elte: hastighet 1 til 3

- Bruk eltekniven (c1) med eltekroken (c2).
- Brøddeig: Du oppnår best resultat hvis du bruker maks. 1 kg hvetemel eller 750 g grovt mel.
- Bolledeig (boller, kringler ...) : Maksimalt 500 g mel hver gang.
- Bruk bare eltekroken (c2).
- Fersk pastadeig: Maks. 300 g mel.

Blande: hastighet 1 til 12

- Bruk blandevispen (c3).
 - Du kan blande inntil 2 kg lett deig (formkake, sukkerbrød ...).
- Tilsett tørkede frukter, sjokoladebiter osv. på hastighet 1.
- Du kan også bruke blandevispen til å lage stappe eller potetmos inntil hastighet 3.
- **Bruk aldri blandevispen (c3) til å elte tunge deiger.**

Vispe / emulgere / piske: hastighet 1 til 12 og turbo

- Bruk trådvispen (c4).
- Du kan lage majones, aioli, sauser, piskede eggehviter (inntil 10 eggehviter), pisket krem (inntil 5 dl).
- **Bruk aldri trådvispen (c4) til å elte tunge deiger eller blande lette deiger.**

IGANGSETTING:

Programmer en funksjonstid som angitt i avsnittet TIMER, eller start med en gang ved å sette hastighetsvelgeren (a1) i ønsket stilling, alt etter oppskrift.

- Apparatet setter i gang.
- Du kan tilsette ingredienser gjennom sjakten i lokket (b2) mens apparatet er i gang.
- Apparatet stanses ved å sette hastighetsvelgeren (a1) på 0, eller du kan vente til apparatet stanser automatisk (bruk av TIMER).

DEMONTERE TILBEHØRSDELENE:**■ Vent til apparatet har stanset helt.**

- Trykk på bryteren (a3) på høyre side av apparatet for å låse opp flerfunksjonshodet (a4). Lås den i løftet stilling.
- Ta av lokket (b2).
- Utløs tilbehørsdelen (c2), (c3) eller (c4) fra flerfunksjonshodet ved å dra i tilbehøret samtidig som du vrir det bakover.
- Demonter eltekniiven (c1) hvis den er satt inn, ved å vri mot klokken.
- Nå kan du ta av blandeballen.

2 - MIKSE / BLANDE / BLENDE (avhengig av modell) (d)

- Avhengig av typen matvare er blenderkannen (d) beregnet på å tilberede 1,5 l tykke blandinger og 1,25 l flytende blanding.

ANVENDTE TILBEHØRSDLER:

- Blenderkanne i stål eller glass (d).

MONTERING AV TILBEHØRSDELENE:

- Monter knivenheten (d1) med pakningen (d2), og fest dem med en kvart omdreining på blenderkannen (d3) med klokken (kannen må være vertikal). (fig. 2a)
- Ha ingrediensene i blenderkannen, skru til lokket (d4) og sett på doseringskorken (d5).
- Trykk på bryteren (a3) på høyre side av apparatet for å låse opp flerfunksjonshodet (a4). Lås det i **løftet stilling**.
- Sett blandeballen (b1) på apparatet med håndtaket mot deg. Vri den litt til venstre inntil den stopper.
- Ta tak i lokket (b2) med venstre hånd, og sett det i rillene foran og bak på hodet (a4) inntil det låser seg.
- Trykk på bryteren (a3) på høyre side av apparatet for å låse opp flerfunksjonshodet (a4). Senk hodet og trykk **hardt** for å låse det på blandeballen (hørbart klikk). (fig. 2b)
- Lås opp og ta ut sikkerhetsluken (a6) fra uttaket (a5) ved å vri den mot klokken.
- Lås fast blenderkannen (d) på uttaket (a5) ved å vri den med klokken. (fig. 2c)

RÅD:

Du kan tilberede:

- finmikset suppe, saus, kompott, milkshake, cocktail.
- flytende rører (pannekaker, vafler, fritrybakverk ...).
- knust is.
- Du kan tilsette ingredienser gjennom åpningen i doseringskorken (d5) mens apparatet går.
- Blenderkannen må aldri fylles med kokende væske.

IGANGSETTING:

Programmer en funksjonstid som angitt i avsnittet TIMER, eller start med en gang ved å sette hastighetsvelgeren (a1) i ønsket stilling, alt etter oppskrift.

Det er enklere å kontrollere blandingen av små mengder hvis du bruker "puls"-stillingen (a2). Bruk "turbo"-knappen (a13) for å oppnå en ekstra fin konsistens.

DEMONTERE TILBEHØRSDELEN:

- Vent til apparatet har **stanset helt** før du tar av blenderkannen ved å vri den i motsatt retning.
- Sett sikkerhetslokket (a6) tilbake ved å låse det på uttaket (a5).

3 - KVERNE (avhengig av modell) (e)

TILBEHØRSDDEL:

- Montert kjøttkvernhode (e)

MONTERE TILBEHØRSDELEN:

- Hold metallegemet (e1) i sjakten slik at den bredeste åpningen peker oppover. Sett skruen (e2) i metallegemet (e1).
- Sett kniven (e3) på aksene **slik at de skarpe kantene (flate delene) peker oppover**.
- Sett hullskiven (e4 eller e5) på kniven (e3) slik at de to knastene passer inn i de to hakkene på metallegemet (e1).
- Skru mutteren (e6) godt fast på metallegemet (e1). (fig. 3a)
- Sjekk at alt er montert som det skal. Aksene må ikke ha noen slingring eller dreie rundt.
- Sett sikkerhetsdekslet (a8) under flerfunksjonshodet (a4), og skyv det inntil det låser seg (hørbart klikk). (fig. 3c)
- Fjern det avtakbare lokket (a10) fra uttaket (a9). Kontroller at sikkerhetsluken (a6) er godt fastlåst på uttaket (a5). (fig. 3c)
- Hold det monterte kjøttkvernhodet (e5) på skrå mot deg, rett overfor uttaket (a8), og før kvernhodet helt inn. Før sjakten på kvernhodet tilbake til vertikal stilling inntil den sperres ved å dreie bakover. (fig. 3d)
- Sett den avtakbare platen (e8) på sjakten. (fig. 3e)

RÅD:

- Tilbered på forhånd hele mengden som skal kvernes (kjøtt: ta ut ben, brusk, nerver, og skjær det i biter).
- Når du har kvernet alt kjøttet, kan du kverne noen brødbiter for å få ut resten av kjøttdeigen.

IGANGSETTING OG DEMONTERING:

- Sett en skål eller blandeblen (b1) foran apparatet som maten kan falle ned i.
- Sett apparatet i gang ved å stille hastighetsvelgeren på hastighet 12. Vent i noen sekunder på at apparatet har nådd ønsket hastighet.
- Før ett kjøttstykke av gangen ned i sjakten. **Du må aldri skyve ingredienser med fingrene eller kjøkkenredskaper. Bruk stapperen (e7).**
- For å slå av apparatet setter du hastighetsbryteren på stilling 0. Vent til apparatet har **stanset helt**.
- Skru løs kjøttkvernhodet. Gå frem i motsatt rekkefølge av monteringen.

PØLSETRAKT (avhengig av modell)

MONTERE TILBEHØRSDELEN:

- Hold metallegemet (e1) i sjakten, og sett den bredeste åpningen slik at den peker oppover.
- Sett skruen (e2) i metallegemet (e1). (fig. 3b)
- Sett forsiktig pølsekinnet, som har ligget natten over i lunkent vann, på trakten. La det være 5 cm løst skinn ytterst.
- Sett pølsetrakten (e9) på metallegemet (e1).
- Skru mutteren (e6) godt fast på metallegemet (e1).
- Gå frem på samme måte som for kjøttkvernhodet for å montere trakten på apparatet.

IGANGSETTING OG DEMONTERING:

- Slå på apparatet ved å sette hastighetsbryteren på hastighet 6.
- Ha kjøtt som du har hakket opp på forhånd, ned i sjakten. **Du må aldri skyve ingredienser med fingrene eller kjøkkenredskaper. Bruk stapperen (e7).**

- Stopp apparatet så snart kjøttdeigen kommer til enden av trakten. Lag en knute med den løse 5 cm skinnkanten utenfor trakten.
- Sett apparatet i gang igjen, og hold skinnet på plass for å lage regelmessige pølser. Juster hastigheten avhengig av ønsket tykkelse.
- Når all kjøttdeigen er kjørt gjennom, setter du hastighetsvelgeren (a1) på 0.
- Vent til apparatet har stanset helt, ta ut resten av skinnet på trakten, og lag en knute.
- Skru løs enheten. Gå frem i motsatt rekkefølge av monteringen.

4 - FINHAKKE SMÅ MENGDER (avhengig av modell) (f og g)

TILBEHØRSDEL:

- Minihakker (f) eller finhakker (g)

MONTERING AV TILBEHØRSDLENE:

- Ha ingrediensene i beholderen (f2) eller (g2). Skru lokket (f1) og (g1) fast på beholderen ved å dreie den med klokken. (fig.4a)
- Trykk på bryteren (a3) på høyre side av apparatet for å låse opp flerfunksjonshodet (a4). Lås hodet i løftet stilling.
- Sett blandeollen (b1) på apparatet med håndtaket mot deg. Vri den litt til venstre inntil den stopper.
- Ta tak i lokket (b2) med venstre hånd og sett det i rillene foran og bak på hodet (a4) inntil det låser seg.
- Trykk på bryteren (a3) på høyre side av apparatet for å låse opp flerfunksjonshodet (a4). Senk hodet og trykk hardt for å låse det på bollen (hørbart klikk).
- Lås opp og ta ut sikkerhetsluken (a6) fra uttaket (a5) ved å vri det mot klokken. (fig. 4b)
- Skru til minihakkeren (f) eller finhakkeren (g) på uttaket (a5) ved å vri den med klokken. (fig. 4c)
- **Apparatet fungerer ikke hvis lokket (f1) eller (g1) ikke er satt på eller er dårlig skrudd til på beholderen.**

IGANGSETTING:

- Sett hastighetsvelgeren (a1) på ønsket hastighet avhengig av ingredienser og ønsker finhetsgrad.
- Sett hastighetsvelgeren (a1) på 0 for å stanse apparatet.

RÅD:

Med minihakkeren (f) på hastighet 4 til 10 kan du:

- Hakke hvitløk, krydderurter, persille, brød, kavring til griljermel, skinke osv. på noen sekunder
- Tilberede babymos (maks. 150 g)
- Maksimal mengde tørkede frukter (mandler, nøtter osv. 100 g).

Denne minihakkeren er ikke beregnet på harde produkter slik som kaffebønner.

Med finhakkeren (g) på puls-stilling eller hastighet 4 til 10 kan du:

- Hakke koriander, pepper, fiken, tørket aprikos osv. på noen sekunder
- Eksempel: Du kan hakke 120 g tørket aprikos på 5 sekunder på puls-stilling.

Denne finhakkeren er ikke beregnet på harde produkter slik som kaffebønner.

DEMONTRE TILBEHØRSDLENE:

- Sett hastighetsvelgeren (a1) på 0 for å stanse apparatet.
- Vent til apparatet har **stanset helt** før du tar av minihakkeren eller finhakkeren ved å vri den i motsatt retning.
- Sett sikkerhetsluken (a6) tilbake ved å låse den på uttaket (a5).

5 - SAFTPRESSE TIL FRUKT OG GRØNNSAKER (avhengig av modell) (j)

TILBEHØRSDEL:

- Saftpresse (j)

MONTERE TILBEHØRSDLENE:

- Sett det roterende filteret (j3) i avfallsbeholderen (j2). Sett på plass lokket (j4) ved å stille den uthevede delen overfor den åpne låsen på toppen av beholderen, vri lokket slik at det står overfor den lukkede

låsen på toppen av beholderen (fig. 5a). Sett låseknappen (j6) på stillingen med lukket lås for å låse tilbehørsdelen (fig. 5b). Lokket kan ikke tas av. Nå setter du skjenketuten (j1) på beholderen (j2).

- Trykk på bryteren (a3) på høyre side av apparatet for å låse opp flerfunksjonshodet (a4). Lås hodet i **løftet stilling**.
- Sett blandeboilen (b1) på apparatet med håndtaket mot deg. Vri den litt til venstre inntil den stopper.
- Ta tak i lokket (b2) med venstre hånd og sett det i rillene foran og bak på hodet (a4) inntil det låser seg.
- Trykk på bryteren (a3) på høyre side av apparatet for å låse opp flerfunksjonshodet (a4). Senk hodet og trykk **hardt** for å låse det på bollen (hørbart klikk). (fig. 5c)
- Lås opp og ta ut sikkerhetsluken (a6) fra uttaket (a5) ved å vri det mot klokken. (fig. 5c)
- Sørg for at apparatet har stanset helt før du setter på plass saftpressen (j). Ha låseknappen (j6) foran deg med skjenketuten til høyre for apparatet på uttaket (a5), og vri med klokken for å låse den på plass. **Apparatet fungerer kun i én stilling.** (fig. 5d)
- Sett en karaffel eller blenderkannen (d) under skjenketuten slik at saften renner ned i den. **Ikke glem å ta av dryppstoppen ytterst på skjenketuten (j1).** (fig. 5e)

RÅD:

- Skjær frukten og grønnsakene i biter, skrell dem og ta ut kjernene om nødvendig (ananas, aprikos ...).
- Resultatet blir bedre hvis du tømmer avfallsbeholderen (j2) regelmessig, etter ca. 300 til 500 g.
- Bruk saften innen kort tid etter den er presset, og tilsett sitronsaft for å oppbevare den kjølig i noen timer.

IGANGSETTING:

- Sett hastighetsvelgeren (a1) på hastighet 12. Vent i noen sekunder på at apparatet har nådd ønsket hastighet.
- Før bitene med frukt eller grønnsaker ned i sjakten i lokket, skyv langsomt med stapperen (j5), **aldri med fingrene, en skje eller et annet kjøkkenredskap.**
- La apparatet gå noen sekunder etter siste bit for å trekke ut maksimalt med saft.
- Sett hastighetsvelgeren (a1) på 0 for å stanse apparatet.

DEMONTERE TILBEHØRSDelen:

- **Vent til filteret (j3) har stanset helt.**
- Sett dryppstoppen på plass, lås tilbehøret fast på uttaket (a5) ved å vri det mot klokken.
- Sett låseknappen (j6) på stillingen med åpen lås (j4), vri lokket (j4) til stillingen med åpen lås for å låse det opp.
- Tøm avfallsbeholderen.
- Sett sikkerhetsluken (a6) tilbake ved å låse den på uttaket (a5).

6 - RIVE/SKJÆRE (avhengig av modell) (k)

TILBEHØRSDel:

- Grønnsakskutter (k)

MONTRE TILBEHØRSDelen:

- Sett trommelen (k4) (k5) (k6) (k7) i trommelhuset (k2). Fest trommelstopperen (k3) på huset slik at trommelen sitter fast. (fig. 6a)
- Sett sikkerhetsdekslet (a8) under flerfunksjonshodet (a4), og skyv det inntil det låser seg (hørbart klikk). (fig. 6b)
- Fjern det avtakbare lokket (a10) fra uttaket (a9). Kontroller at sikkerhetsluken (a6) er godt fastlåst på uttaket (a5). (fig. 6b)
- Sørg for at apparatet er helt stanset. Hold den monterte grønnsakskutteren (k) på skrå mot deg, rett overfor uttaket (a9), og før grønnsakskutteren helt inn.
- Vri sjakten bakover inntil den stopper. (fig. 6c)
- Sett en skål eller blandeboilen (b1) under grønnsakskutteren som ingrediensene kan falle ned i.

RÅD:**Rive: hastighet 8 til 10**

- Bruk trommelen til finriving (k4) for å finrive gulost, gulrøtter ...
- Bruk trommelen til grovriving (k6) for å grovrive gulrøtter, squash, kokte rødbeter ...

Skive: hastighet 6 til 8

- Bruk trommelen til skiver (k5) for å skjære gulrøtter, squash, poteter i skiver.

Raspe: hastighet 10 til 12

- Bruk trommelen til rasping (k7) til å finraspe poteter, parmesan ...

IGANGSETTING:

- Sett hastighetsvelgeren (a1) på ønsket hastighet.
- Vent i noen sekunder på at apparatet har nådd ønsket hastighet.
- Før grønnsaksbitene ned i sjakten i trommelhuset (k2), skyv langsomt med stapperen (k1), **aldri med fingrene, en skje eller et annet kjøkkenredskap.** (fig. 6d)
- Sett hastighetsvelgeren (a1) på 0 for å stanse apparatet.

DEMONTERE TILBEHØRSDELENE:

- **Vent til apparatet har stanset helt.**
- Vri sjakten forover.
- Ta trommelhuset av uttaket (a9).
- Frigjør trommelen fra trommelstopperen (k3).

7 - LAGE FERSK PASTA (avhengig av modell) (l) (m) (n)**ANVENDTE TILBEHØRSDELER:**

- Pastavalse (l)
- Trekkeplate til pasta (m)
- Tørkestativ til pasta (n)

MONTERING AV TILBEHØRSDELENE:

- Sett sikkerhetsdekslet (a8) under flerfunksjonshodet (a4), og skyv det inntil det låser seg (hørbart klikk). (fig. 7a)
- Fjern det avtakbare lokket (a10) fra uttaket (a9).
- Kontroller at sikkerhetsluken (a6) er godt fastlåst på uttaket (a5). (fig. 7a)
- Sørg for at apparatet er helt stanset.
- Sett valsen (l) eller trekkeplaten (m2) (m3) (m4) på skrå mot deg, rett overfor uttaket (a9), og før den helt inn i uttaket (a9). Vri en kvart omgang bakover inntil den stopper. (fig. 7b)
- **Etikettene med sikkerhetsråd må være overfor deg når tilbehøret er på plass. Hvis dette ikke er tilfellet, kan deigen ikke føres ned i valsene.** (fig. 7c)

RÅD:

- La pastadeigen hvile minst 1 time før den brukes.
- Når du lager pasta, med unntak av lasagneplater, må du gjøre følgende 2 ting: Først må deigen trykkes flat med valsen, og deretter må pastabitene skjæres opp med ønsket trekkeplate.

Trykke deigen flat: Hastighet 4 til 6

- Trykk pastabåndene gradvis flatere ved å justere knappen til fininnstilling (l1) (fra 1 til 12 - fra tykkeste til tynneste).
- Bruk opptil nummer 7 for deretter å skjære ut formen med en trekkeplate.
- Bruk opptil nummer 12 for lasagneplater.

Skjære opp pasta: Hastighet 4 til 6

- Fang opp pastaen med pinnene fra tørkestativet (fig. 7 g), og tørk dem før de kokes, eller kok dem raskt slik at de ikke kleber til hverandre.

IGANGSETTING:

- Sett knappen til fininnstilling (l1) på 1. (fig. 7d)
- Sett hastighetsvelgeren (a1) på ønsket hastighet.
- Skjær av en bit med pasta og før den inn i valsene. Bare hold i pastaen, og la den trekkes ned av seg selv. Den trykkes flat mellom valsene. Fang opp pastaen under valsene, og start på nytt, men med knappen for fininnstilling (l1) innstilt på 2 osv. inntil pastaen har ønsket tykkelse. (fig. 7e)
- Sett hastighetsvelgeren (a1) på 0 for å stanse apparatet.
- Sett på plass ønsket trekkeplate på samme måte som for valsen. (fig.7f)

DEMONTERE TILBEHØRSDelen:

- **Vent til apparatet har stanset helt.**
- Vri valsen eller trekkeplaten forover for å ta den av. Ta den av uttaket (a9).

RENGJØRING

- **Trekk ut kontakten.**
- For lettere rengjøring skyller du tilbehørsdelene raskt etter bruk **unntatt valsen (l) og trekkeplatene til pasta (m).**
- Demonter alle deler fullstendig – kjøttkvern hodet, saftpresen, grønnsakskutteren og blenderkannen. **Håndter alle knivene forsiktig slik at du ikke skader deg.**
- Vask, skyll og tørk tilbehørsdelene: De kan vaskes i oppvaskmaskin unntatt alle metalldelene i blendertilbehøret, kniven (c1), eltekroken (c2), blenderkniven (c3), ballongvispen (c4), og alle metalldelene i kjøttkvern hodets tilbehør, metallegemet (e1), skruen (e2), kniven (e3) hullskivene (e4 og e5), mutteren (e6), avfallsbeholderen til saftpresen (j2), valsen (l) og trekkeplatene (m).
- Hullskivene (e4) og (e5) samt kniven (e3) skal ha litt fett på utsiden. Smør dem med matolje.
- **Ikke dypp motorenheten (a) ned i vann, og ikke hold den under rennende vann. Tørk den av med en tørr eller lett fuktet klut.**
- Hvis tilbehørsdelene har blitt farget av matvarene (gulrøtter, appelsin ...), gnir du dem med en klut dynket med matolje før du vasker dem som vanlig.
- Blenderkanne (d): hell varmt vann og noen dråper flytende såpe i blenderkannen, og lukk lokket. Sett kannen på apparatet og kjør den noen korte intervaller. Ta av kannen, skyll den i rennende vann og la den tørke (opp ned).
For å lette rengjøringen ytterligere, særlig ved tykkere tilberedninger, er det mulig å ta knivenheten av blenderkannen. Sett den tomme blenderkannen opp ned på en jevn overflate. Skru løs den demonterbare knivenheten ved å dreie den en kvart omdreining, og **ta pakningen forsiktig av.**

HVA GJØR JEG HVIS APPARATET IKKE FUNGERER?

PROBLEMER	ÅRSAKER	LØSNINGER
Apparatet fungerer ikke.	Kontakten er ikke satt i.	Koble apparatet til en stikkontakt med samme spenning.
	En del av apparatet er ikke satt riktig på plass. En blinkende melding viser: SECU	Se avsnittet "MELDINGER PÅ SKJERMEN" . Sjekk at sikkerhetsluken (a6), sikkerhetsdekslet (a8) eller sikkerhetslokket (b2) og tilbehørsdelene er riktig plassert og (eller) montert.
Apparatet stanser under tilberedningen.	For stor ingrediensmengde. En blinkende melding viser: Stop.	Se avsnittet "MELDINGER PÅ SKJERMEN" . Ta ut en del av ingrediensene. La apparatet kjøles ned noen minutter.
	Du har latt apparatet gå for lenge (over 16 minutter). Den programmerte tiden er utløpt. En blinkende melding viser: End.	Sett hastighetsvelgeren (a1) på 0. La apparatet kjøles ned noen minutter, og sett det så på igjen.
Kniven i blenderkannen går ikke lett rundt.	For tykke eller harde ingredienser.	Reduser ingrediensens størrelse eller mengde. Tilsett væske.
Lekkasje fra nedre del av blenderkannen.	Pakningen (d2) er ikke riktig plassert. Den avtakbare knivenheten (d1) er ikke riktig skrudd fast.	Sett pakningen (d2) riktig på den avtakbare knivenheten (d1) og skru den fast på kannen (d3).
Saftpressen "vibrerer".	Mengden i avfallsbeholderen (j2) er for stor.	Tøm avfallsbeholderen (j2). Se avsnitt 5.
TIMER-funksjonen fungerer ikke.	Apparatet kjører.	For programmering av en tilberednings-tid må apparatet være stanset.

■ Du kan anskaffe følgende tilbehørsdeler fra din forhandler eller et autorisert serviceverksted for KRUPS:

- Blandebolle i metall
- Oppbevaringslokk
- Sikkerhetslokk
- Blenderkanne i rustfritt stål
- Blenderkanne i glass
- Kjøttkvernhode
- Minihakker
- Finhakker
- Pølsetrakt
- Eltekniv
- Eltekrok
- Blandevisp
- Trådvisp
- Saftpresse
- Grønnsakskutter
- Pastavalse
- Trekkeplate til pasta
- Tørkestativ til pasta

RESIRKULERING

■ **Gjenvinning av emballasjen og apparatet.**



Emballasjen omfatter utelukkende miljøvennlige materialer som kan kastes i henhold til gjeldende bestemmelser om resirkulering. Når du skal kassere apparatet, må du henvende deg til riktig avdeling i din kommune.

■ **Resirkulering av elektriske eller elektroniske produkter.**

Apparatet er beregnet til å fungere i mange år. Men den dagen du bestemmer deg for å bytte ut apparatet, må du ikke kaste det i søppelkassen eller sammen med husholdningsavfall, men levere det til et innsamlingssted for EE-avfall (eller evt. et kildesorteringsanlegg).

■ **Tenk grønt!**



① Apparatet inneholder mange materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.

➡ Lever apparatet til en miljøstasjon når det ikke skal brukes mer.

Tack för att du har valt en apparat från **KRUPS**. Den är avsedd endast för livsmedelstillredning, för hushållsbruk och för användning inomhus.

BESKRIVNING

a Motorenhet

- a1 Elektroniskt hastighetsvred
- a2 Momentanfunktion (pulse)
- a3 Upplåsningsspak för multifunktionshuvudet (a4)
- a4 Multifunktionshuvud
- a5 Drivuttag för mixerbägare av rostfritt stål eller glas/minihackare/hackare/centrifug
- a6 Täcklock
Täcklocket måste sitta på plats när drivuttag a7 eller a9 används.
- a7 Drivuttag för blandningstillbehör (degblad, degkrok, flatblandare, ballongvisp)
- a8 Skydd
Skyddet måste sitta på plats när drivuttag a9 används.
- a9 Drivuttag för kvarn/grönsaksskärare/pastavals/pastaskärare
- a10 Löstagbart lock för drivuttag a9
- a11 Display för visning av funktionstiden i minuter och sekunder
- a12 Inställningsknappar för funktionstiden och plus och minus på TIMERN
- a13 Turboknapp

b Skål

- b1 Metallsål
- b2 Säkerhetslock
- b3 Förvaringslock

c Blandningstillbehör

- c1 Degblad
- c2 Degkrok
- c3 Flatblandare
- c4 Ballongvisp

d Mixerbägare av rostfritt stål eller glas (beroende på modell)

- d1 Avtagbar knivinsats
- d2 Vändbar packning
- d3 Mixerbägare
- d4 Lock
- d5 Måttkopp

e Kvarn (beroende på modell)

- e1 Kvarnhaus
- e2 Matarskruv
- e3 Kniv
- e4 Skiva stora hål
- e5 Skiva små hål
- e6 Mutter
- e7 Matare
- e8 Matarbord
- e9 Korvhorn

f Minihackare (beroende på modell)

- f1 Lock
- f2 Bägare

g Hackare (beroende på modell)

- g1 Lock
- g2 Bägare

h Spatel

i Degskärare

j Centrifug (beroende på modell)

- j1 Hällpip
- j2 Avfallsbehållare
- j3 Roterande filter
- j4 Lock
- j5 Matare för livsmedel
- j6 Låsknapp

k Grönsaksskärare (beroende på modell)

- k1 Matare för livsmedel
- k2 Trumhus
- k3 Stoppmekanism för trummorna
- k4 Trumma för fin rivning
- k5 Trumma för skivning
- k6 Trumma för grov rivning
- k7 Trumma för extra fin rivning

l Pastavals (beroende på modell)

- l1 Knapp för val av tjocklek

m Pastaskärare (beroende på modell)

- m2 För tagliolini
- m3 För fettuccine
- m4 För trenette

n Torkställning för pasta (beroende på modell)

Etiketten på förpackningens ovansida visar vilka tillbehör som medföljer den modell som just du har köpt.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- **Läs bruksanvisningen noga före första användningen: KRUPS fransäger sig allt ansvar för användning som inte överensstämmer med bruksanvisningen.**
- **Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med funktionsnedsättningar (fysiska, intellektuella eller sensoriska), eller av personer som inte har kunskap om eller erfarenhet av hur apparaten används. Undantag kan göras om personerna övervakas eller om de får instruktioner gällande apparatens användning av någon som är ansvarig för deras säkerhet. Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.**
- **Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.**
- **Apparaten måste anslutas till ett jordat uttag.**
- **Om du måste använda förlängningssladd ska den vara utrustad med ett jordat uttag. Se till att ingen kan snava över sladden.**
- **Apparaten är utformad så att den endast fungerar med växelström. Kontrollera att spänningen i elnätet är densamma som den som anges på apparatens märkskylt.**
- Den här produkten är avsedd endast för hushållsbruk. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar och förbehåller sig rätten att upphäva garantin vid kommersiell eller olämplig användning eller om anvisningarna inte har följts.
- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget så snart du slutar använda apparaten, vid strömavbrott och före rengöring.
- Använd inte apparaten om den inte fungerar korrekt, om den har skadats eller om sladden eller stickkontakten har skadats. Låt en av KRUPS auktoriserade serviceverkstäder (se listan i servicehäftet) byta ut sladden, så undviker du alla risker.
- Rengöring och sedvanligt underhåll kan utföras av kunden – alla övriga ingrepp måste utföras av en av KRUPS auktoriserade serviceverkstäder.
- Doppa aldrig apparaten, sladden eller stickkontakten i vätska.
- Se till att sladden är utom räckhåll för barn, samt att den inte är i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, annan värmekälla eller vass kant.
- Använd inte centrifugtillbehöret (j) om filtret (j3) är skadat.
- Använd inga tillbehör som innehåller metall i mikrovågsugnen.
- Använd för din egen säkerhets skull endast KRUPS tillbehör och reservdelar som är anpassade till apparaten. Använd endast ett tillbehör i sänder.
- Ta alltid bort det tillbehör som har fästs vid drivuttaget (a5) innan du låser upp multifunktionshuvudet (a4) med hjälp av upplåsningsspaken (a3).
- **Använd alltid matarna** när du för ned livsmedel i rören på de olika tillbehören. **Använd aldrig fingrarna** eller något annat redskap som gaffel, sked eller kniv.
 - Matare e7 ska användas tillsammans med kvarnen (e).
 - Matare j5 ska användas tillsammans med centrifugen (j).
 - Matare k1 ska användas tillsammans med grönsaksskäraren (k).
- Hantera tillbehörsknivarna (d, e, f, g), tillbehörstrummorna (k) och rotationsfiltret (j3) på centrifugen (j) med stor försiktighet när du tömmer bägarna samt vid rengöring. **De är mycket vassa.**
- Rör aldrig vid apparatens rörliga delar när den är igång. **Vänta tills apparatens alla delar har stannat helt innan du rör den t.ex. för att avlägsna något tillbehör.**
- **För aldrig in köksredskap (skedar, spatlar ...) genom öppningen i locket (b2) eller (d4) eller i pastavalsen (l) eller pastaskärarna (m2) (m3) (m4).**
- Se till att inte långt hår, scarfar, slipsar, osv. hänger över apparaten när den är igång.
- Använd aldrig mixerbägaren utan lock, utan ingredienser eller med enbart torra livsmedel.
- Låt inte multifunktionshuvudet (a4) falla rakt ned utan stöd när du för upplåsningsspaken åt sidan, utan följ funktionshuvudets rörelse med handen.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Säkerhetslocket (b2) eller skyddet (a8) måste användas för att apparaten ska kunna startas.

Diska alla tillbehör enligt anvisningarna i avsnittet RENGÖRING innan du använder maskinen första gången.

Om du vill använda diskmaskin, se avsnittet RENGÖRING.

Ställ apparaten på ett plant, rent och torrt underlag och sätt sedan i kontakten.

APPARATENS FUNKTIONER

KONTROLLPANEL

■ Det finns flera sätt att starta apparaten:

- **Momentanfunktion (pulse):** Vrid hastighetsvredet (a1) till läget "pulse" (a2) upprepade gånger för att få bättre kontroll över tillredningen.
- **Kontinuerlig körning:** Vrid hastighetsvredet (a1) till önskat läge mellan 1 och 12, beroende på tillredning. Du kan ändra inställningen under tillredningen.
- **Turbo :** För att ge extra kraft i samband med vissa tillredningar. Vrid hastighetsvredet (a1) till läge 12 och tryck en gång på knappen (a13): hastigheten ökar. När du vill återgå till hastighet 12 trycker du en gång till på knappen.
- **Stopp:** För vredet (a1) till 0.

TIMER

■ Denna funktion ger dig möjlighet att:

- 1/ Mäta hur länge apparaten körs. Så fort du vrider på hastighetsvredet (a1) och startar apparaten börjar sekunderna att ticka på displayen (a11). På så sätt kan du mäta den tid som behövs för att uppnå önskat resultat.
- 2/ Ställa in en funktionstid mellan 0 och 16 minuter. Gör så här:
När du är klar att köra apparaten trycker du på plusknappen för att öka tiden eller på minusknappen för att minska den (a12).
 - Ställa in längre tider: håll knappen nedtryckt så ändras inställningen snabbare.
 - Ställa in kortare tider eller justera en inställd tid: tryck snabbt flera gånger på plusknappen.
 - Gå direkt från maxtiden 16 minuter till 0: håll plusknappen nedtryckt i två sekunder.
 - Gå direkt till 0 från 16 minuter: håll minusknappen nedtryckt i två sekunder.
 - Avbryta en tidsinställning: tryck på plusknappen och minusknappen samtidigt.

Så fort du vrider på vredet (a1) och startar apparaten börjar tiden räknas ned på displayen. Apparaten stannar när den inställda tiden har gått.

Det går dock alltid att stoppa apparaten när som helst genom att vrida vredet (a1) till läge 0.

DISPLAYMEDDELANDET

■ Apparaten är utrustad med elektroniska skyddsmekanismer som gör användningen säker. Skyddsmekaniserna kan orsaka att apparaten stannar. I sådana fall visas ett meddelande på displayen (a11).

"SECU" :

■ Kontrollera att du har följt alla anvisningar om hur de olika tillbehören ska monteras:

- Användning av mixerbäggare/minihackare/hackare/centrifug: Säkerhetslocket (b2) måste vara ordentligt nedtryckt på skålen.
- Användning av blandningstillbehör (degkrok, visp ...): Täcklocket (a6) måste vara låst och säkerhetslocket (b2) ordentligt nedtryckt på skålen (b1).
- Användning av kvarn/grönsaksskärare/pastavals och pastaskärare: Skyddet (a8) måste vara på plats och täcklocket (a6) måste vara låst.

"Stop" :

■ Apparaten har ett avkänningssystem för överbelastning. Om ett fel upptäcks stannar apparaten. Vrid vredet (a1) till 0, justera innehållet (minska mängden ingredienser i skålen, tillsätt mer vätska, tillsätt fett om du bereder en deg ...) och ställ in önskad hastighet på nytt.

- Om apparaten blivit kraftigt överbelastad kan det hända att den inte genast startar igen. Vänta i så fall några minuter innan du startar om den igen.

"End " :

- Den inställda tiden har gått.
- Du har kört apparaten för länge (längre än 16 minuter). Vrid vredet till (a1) till 0 och vänta några minuter innan du startar om den igen.

1 - KNÅDA /BLANDA/VISPA

TILLBEHÖR SOM ANVÄNDS:

- Skål (b1)
- Lock (b2)
- Degblad (c1) och degkrok (c2), flatblandare (c3) eller visp (c4)

MONTERING:

- Ställ apparaten så att du har displayen (a11) mitt framför dig.
 - Lås upp spärren till multifunktionshuvudet (a4) med hjälp av upplåsningsspaken (a3) på apparatens högra sida och lås funktionshuvudet i **upplyft läge** (fig. 1a).
 - Om skyddet (a8) sitter på plats lösgör du det genom att dra utåt mot spärren som bilden visar (fig. 8).
 - Fyll skålen (b1) och placera den på apparaten med handtaget mot dig. Vrid den lätt åt vänster tills den spärras.
 - **När du vill använda apparaten för knådning måste degbladet (c1) sättas på plats i apparaten före degkroken (c2). Degbladet behövs inte när du vill blanda eller vispa med apparaten.**
 - Sätt degbladet på drivttaget (a7) och vrid det medurs till det spärras (fig.1b).
 - För in piggen på degkroken (c2) i drivttaget (a7) och tryck medan du vrider moturs tills den spärras (fig.1c).
 - För de andra funktionerna räcker det att sätta i flatblandaren (c3) eller vispen (c4) på samma sätt som beskrivs för degkroken (c2) ovan.
 - Ta locket (b2) i vänster hand och för in det i glidskenorna framtill och baktill på funktionshuvudet (a4) tills locket spärras (fig. 1d). n Lås upp multifunktionshuvudet (a4) igen med hjälp av spaken (a3) (fig. 1e), sänk ned det och tryck **hårt** för att låsa fast huvudet vid skålen (det hörs ett klick) (fig. 1f).
- Om locket inte är ordentligt nedtryckt på skålen startar inte apparaten.**

TIPS:

- Apparaten har ett avkänningssystem för överbelastning. Hastigheten sänks automatiskt om apparaten överbelastas eller om hastigheten blir för hög.

Knåda: hastighet 1-3

- Använd degbladet (c1) tillsammans med degkroken (c2).
- Bröddeg: för bästa resultat rekommenderas att inte använda mer än 1 kg vanligt vetemjöl eller 750 g grövre mjöl (fullkornsmjöl, rågmjöl ...) åt gången.
- Jäst deg (brioche, vetebröd ...) : högst 500 g mjöl åt gången.
- Använd endast degkroken (c2).
- Deg till färsk pasta: högst 300 g mjöl.

Blanda: hastighet 1-12

- Använd flatblandaren (c3).
- Du kan blanda upp till 2 kg lätt deg eller smet (sockerkaka, ugnspannkaka, mjuk kaka ...).
Tillsätt torkad frukt, chokladbitar eller liknande vid hastighet 1.
Du kan också använda flatblandaren för att göra potatismos eller andra puréer. Använd hastigheter upp till 3.
- **Använd aldrig flatblandaren (c3) för att knåda tunga degar.**

Vispa: hastighet 1–12 samt turbo

- Använd ballongvispen (c4).
- Du kan bereda majonnäs, aioli, såser, vispad äggvita (upp till 10 äggvitor), vispad grädde (upp till 500 ml).
- Använd aldrig ballongvispen (c4) för att knåda tunga degar eller blanda smet.

START:

Ställ in en funktionstid enligt anvisningarna i avsnittet **TIMER** eller starta apparaten direkt genom att vrida vredet (a1) till önskad position enligt det recept du följer.

- Apparaten startar.
- Du kan tillsätta livsmedel genom öppningen i locket (b2) under tillredningen.
- Vrid vredet (a1) till 0 för att stoppa apparaten eller vänta tills den stannar automatiskt om du använder timern.

DEMONTERING:

- **Vänta tills apparaten har stannat helt.**
- Lås upp spärren till multifunktionshuvudet (a4) med hjälp av upplåsningsspaken (a3) på apparatens högra sida och lås funktionshuvudet i upplyft läge.
- Ta bort locket (b2).
- Ta loss tillbehöret (c2), (c3) eller (c4) från multifunktionshuvudet genom att dra i tillbehöret samtidigt som du vrider det bakåt.
- Om degbladet (c1) sitter på plats tar du loss det genom att vrida det moturs.
- Du kan nu ta bort skålen.

2 - BLANDA/MIXA (beroende på modell) (d)

- Beroende på livsmedlet kan du tillreda upp till 1,5 l tjock blandning eller 1,25 l vätska i mixerbägaren (d).

Tillbehör som används:

- Mixerbägare av rostfritt stål eller glas (d).

MONTERING:

- Sätt ihop kniven (d1) med packningen (d2) och fäst den genom att vrida bägaren (d3) ett kvarts varv medurs (med bägaren i upprätt läge) (fig. 2a).
- Tillsätt livsmedlen i mixerbägaren, lås fast locket (d4) och sätt i måttkoppen (d5).
- Lås upp spärren till multifunktionshuvudet (a4) med hjälp av upplåsningsspaken (a3) på apparatens högra sida och lås funktionshuvudet i **upplyft läge**.
- Placera skålen (b1) på apparaten med handtaget mot dig. Vrid den lätt åt vänster tills den spärras.
- Ta locket (b2) i vänster hand och för in det i glidskenorna framtill och baktill på funktionshuvudet (a4) tills locket spärras.
- Lås upp spärren till multifunktionshuvudet (a4) med hjälp av upplåsningsspaken (a3) på apparatens högra sida. Sänk ned funktionshuvudet och tryck **hårt** för att låsa fast det vid skålen (det hörs ett klick) (fig. 2b).
- Lås upp och ta bort täcklocket (a6) från drivuttaget (a5) genom att vrida det moturs.
- Lås fast mixerbägaren (d) på drivuttaget (a5) genom att vrida den medurs (fig. 2c).

TIPS:

Du kan göra:

- fint mixade soppor, krämer, mos, mjölkdrinkar och cocktails,
- lätt smet (pannkakor, munkar, sockerkakor ...),
- krossad is.
- Du kan tillsätta livsmedel genom hålet för måttkoppen (d5) under tillredningen.
- **Fyll aldrig mixerbägaren med kokande vätska.**

START:

Ställ in en funktionstid enligt anvisningarna i avsnittet **TIMER** eller starta apparaten direkt genom att vrida vredet (a1) till önskad position enligt det recept du följer.

Om du mixar små mängder kan du använda pulse-läget (a2) för att få bättre kontroll över mixningen. För en ännu mer finfördelad blandning använder du turboknappen (a13).

DEMONTERING:

- Vänta tills apparaten **stannat helt** och ta sedan bort mixerbägaren genom att vrida den åt motsatt håll.
- Sätt på täcklocket (a6) igen och lås fast det på drivuttaget (a5).

3 - MALA (beroende på modell) (e)

TILLBEHÖR SOM ANVÄNDS:

- Kvarn (e)

MONTERING:

- Håll kvarnhuset (e1) i röret och sätt den största öppningen uppåt.
- För in matarskruven (e2) i kvarnhuset (e1).
- Fäst kniven (e3) på matarskruvens axel **med de vassa kanterna (plana delarna) uppåt**.
- Sätt fast önskad skiva (e4 eller e5) på kniven (e3) genom att passa in de två utskjutande partierna i skårorna i kvarnhuset (e1).
- Skruva fast muttern (e6) på kvarnhuset (e1) och dra åt så långt det går (fig. 3a).
- Kontrollera att du har monterat kvarnen rätt. Axeln får varken ha något spelrum eller kunna snurra själv.
- Montera skyddet (a8) under multifunktionshuvudet (a4) och tryck uppåt tills det spärras med ett "klick" (fig. 3c).
- Ta bort det löstagbara locket (a10) från drivuttaget (a9). Kontrollera att täcklocket (a6) på det andra drivuttaget (a5) är väl fastsatt (fig. 3c).
- Håll den hopsatta kvarnen (e), lutande mot dig, mot drivuttaget (a9) och skjut in kvarnen så långt det går. För kvarnens rör till lodrätt läge genom att vrida röret från dig tills kvarnen spärras (fig. 3d).
- Placera matarbordet (e8) på röret (fig. 3e).

TIPS:

- Förbered hela mängden livsmedel som ska malas. När du mal kött ska ben, brosk och senor tas bort och köttet skäras i bitar.
- När du är klar kan du köra igenom några små brödbitar för att få ut all den malda maten.

START OCH DEMONTERING:

- Ställ en bunke eller skålen (b1) framför kvarnen för att samla upp de malda livsmedlen.
- Starta apparaten genom att vrida vredet till hastighet 12. Vänta några sekunder tills apparaten kommit upp i den önskade hastigheten.
- För in köttet i röret bit för bit. **Tryck aldrig ned ingredienser med fingrarna eller med några köksredskap – använd mataren (e7).**
- Vrid hastighetsvredet till 0 och vänta tills apparaten har **stannat helt**.
- Ta loss kvarnen genom att vrida den i motsatt riktning mot när du monterade den.

KORVHORN (beroende på modell)

MONTERING:

- Håll kvarnhuset (e1) i röret och sätt den största öppningen uppåt.
- För in matarskruven (e2) i kvarnhuset (e1) (fig. 3b).
- Trä korvskinnet (som ska ha legat i blöt i ljummet vatten över natten) över korvhornet och låt 5 cm av skinnet sticka ut över änden.
- Sätt korvhornet (e9) på kvarnhuset (e1).
- Skruva fast muttern (e6) på kvarnhuset (e1) och dra åt så långt det går.
- Gör på samma sätt som beskrivs i avsnittet om kvarnen för att sätta tillbehören på plats på maskinen.

START OCH DEMONTERING:

- Starta apparaten genom att vrida vredet till hastighet 6.
- Tillsätt det hackade köttet genom röret. **Tryck aldrig ned ingredienser med fingrarna eller med några köksredskap – använd mataren (e7).**
- Så fort det hackade köttet når mynningen på korvhornet stoppar du apparaten. Slå en knut på de 5 cm av skinnet som sticker ut från korvhornet.
- Starta apparaten igen och håll upp korvskinnet så att korven blir regelbundet formad. Justera hastigheten efter önskad grovlek.
- När allt hackat kött har gått igenom för du vredet (a1) till 0.
- Vänta tills apparaten har stannat helt, dra av det resterande korvskinnet från hornet och slå en knut på det.
- Ta loss kvarnen genom att vrida den i motsatt riktning mot när du monterade den.

4 - FINHACKA SMÅ MÄNGDER (beroende på modell) (f och g)**TILLBEHÖR SOM ANVÄNDS:**

- Minihackare (f) eller hackare (g)

MONTERING:

- Lägg ingredienserna i bägaren (f2 eller g2), lås fast locket (f1 eller g1) genom att vrida det medurs (fig. 4a).
- Lås upp spärren till multifunktionshuvudet (a4) med hjälp av upplåsningsspaken (a3) på apparatens högra sida och lås funktionshuvudet i **upplyft läge**.
- Placera skålen (b1) på apparaten med handtaget mot dig. Vrid den lätt åt vänster tills den spärras.
- Ta locket (b2) i vänster hand och för in det i glidskenorna framtill och baktill på funktionshuvudet (a4) tills locket spärras.
- Lås upp spärren till multifunktionshuvudet (a4) med hjälp av upplåsningsspaken (a3) på apparatens högra sida. Sänk ned funktionshuvudet och tryck **hårt** för att låsa fast det vid skålen (det hörs ett klick).
- Lås upp täcklocket (a6) och ta bort det från drivuttaget (a5) genom att vrida det moturs (fig. 4b).
- Lås fast minihackaren (f) eller hackaren (g) på drivuttaget (a5) genom att vrida den medurs (fig. 4c).
- **Om locket (f1 eller g1) saknas eller inte sitter på ordenligt startar inte apparaten.**

START:

- Vrid hastighetsvredet (a1) till önskat läge beroende på ingredienserna och den önskade finhetsgraden.
- För vredet (a1) till 0 för att stoppa apparaten.

TIPS:

Med minihackaren (f) kan du på hastighet 4–10 göra följande:

- Hacka vitlöksklyftor, örter, persilja, bröd, skorpor till ströbröd, skinka, osv. på några sekunder.
- Göra puréer till barnmat (max 150 g).
- Hacka torkad frukt, mandlar och hasselnötter i mängder upp till 100 g.

Minihackaren är inte avsedd för hårda livsmedel som kaffe.

Med hackaren (g) kan du på hastighet 4–10 göra följande:

- Hacka koriander, peppar, fikon, torkade aprikoser, osv. på ett par sekunder.

Exempel: det går att hacka 120 g torkade aprikoser på 5 sekunder om du använder momentanfunktion.

Hackaren är inte avsedd för hårda livsmedel som kaffe.**DEMONTERING:**

- För vredet (a1) till 0 för att stoppa apparaten.
- Vänta tills apparaten har stannat helt och ta sedan bort hackaren eller minihackaren genom att vrida den moturs.
- Sätt på täcklocket (a6) igen och lås fast det på drivuttaget (a5).

5 - CENTRIFUGERA FRUKT OCH GRÖNSAKER (beroende på modell) (j)

TILLBEHÖR SOM ANVÄNDS:

- Centrifug (j)

MONTERING:

- Placera det roterande filtret (j3) i avfallsbehållaren (j2). Sätt på locket (j4) och passa in den markerade delen mot det öppna låset högst upp på behållaren. Vrid sedan på locket för att passa in det mot det stängda låset högst upp på behållaren (fig. 5a). För låsknappen (j6) till läget märkt med det stängda hänglåset så att locket låses fast (fig. 5b). Sätt slutligen fast hållpipen (j1) på behållaren (j2).
- Lås upp spärren till multifunktionshuvudet (a4) med hjälp av upplåsningsspaken (a3) på apparatens högra sida och lås funktionshuvudet i **upplyft läge**.
- Placera skålen (b1) på apparaten med handtaget mot dig. Vrid den lätt åt vänster tills den spärras.
- Ta locket (b2) i vänster hand och för in det i glidskenorna framtill och baktill på funktionshuvudet (a4) tills locket spärras.
- Lås upp spärren till multifunktionshuvudet (a4) med hjälp av upplåsningsspaken (a3) på apparatens högra sida. Sänk ned funktionshuvudet och tryck **hårt** för att låsa fast det vid skålen (det hörs ett klick) (fig. 5c).
- Lås upp och ta bort täcklocket (a6) från drivuttaget (a5) genom att vrida det moturs (fig. 5c).
- Kontrollera att apparaten står helt stilla och placera sedan centrifugen (j) med låsknappen (j6) mot dig och hållpipen åt höger på drivuttaget (a5). Vrid sedan medurs för att låsa fast centrifugen. **Det finns bara ett korrekt läge och apparaten startar inte om tillbehören har placerats annorlunda** (fig. 5d).
- Ställ en tillbringare eller mixerbägaren (d) under hållpipen så att juicen samlas upp. **Glöm inte att ta bort droppstoppet vid hållpipens (j1) mynning** (fig. 5e).

TIPS:

- Skär frukten eller grönsakerna i bitar, skala och kärna ur dem om det behövs (ananas, aprikoser ...)
- För bättre resultat, töm avfallsbehållaren (j2) regelbundet, efter cirka 300–500 g.
- Drink juicen omedelbart efter det att den har pressats eller tillsätt lite citronjuice om du vill förvara den i kylskåpet några timmar.

START:

- Vrid vredet (a1) till hastighet 12. Vänta några sekunder tills apparaten kommit upp i den önskade hastigheten.
- För ned frukt- eller grönsaksbitarna genom röret i locket. Skjut försiktigt på med hjälp av mataren (j5), **aldrig med fingrarna, en sked eller något annat köksredskap**.
- Kör apparaten ännu några sekunder efter det att den sista biten har lagts i för att få ut så mycket juice som möjligt.
- För vredet (a1) till 0 för att stoppa apparaten.

DEMONTERING:

- **Vänta tills filtret (j3) har stannat helt.**
- Sätt tillbaka droppstoppet, lås upp tillbehöret och ta bort det från drivuttaget (a5) genom att vrida det moturs.
- För låsknappen (j6) till läget märkt med det öppna hänglåset. Vrid locket (j4) till läget med det öppna hänglåset så att du kan ta av locket.
- Töm avfallsbehållaren.
- Sätt på täcklocket (a6) igen och lås fast det på drivuttaget (a5).

6 - RIVA/SKIVA (beroende på modell) (k)

TILLBEHÖR SOM ANVÄNDS:

- Grönsaksskärare (k)

MONTERING:

- Sätt en av trummorna (k4, k5, k6 eller k7) på plats i trumhuset (k2). Sätt fast stoppmekanismen för trummorna (k3) på huset, så att trumman hålls i läge (fig. 6a).
- Montera skyddet (a8) under multifunktionshuvudet (a4) och tryck uppåt tills det spärras med ett "klick" (fig. 6b).
- Ta bort det löstagbara locket (a10) från drivuttaget (a9). Kontrollera att täcklocket (a6) på det andra drivuttaget (a5) är väl fastsatt (fig. 6b).
- Kontrollera att apparaten står helt stilla. Håll grönsaksskäraren (k), lutande mot dig, mot drivuttaget (a9) och skjut in grönsaksskäraren så långt in det går.
- Vrid grönsaksskäraren genom att föra röret från dig tills den spärras (fig. 6c).
- Ställ en bunke eller skålen (b1) framför grönsaksskäraren för att samla upp ingredienserna.

TIPS:

Riva: hastighet 8–12

- Använd trumman för fin rivning (k4) till ost, morötter, osv.
- Använd trumman för grov rivning (k6) till strimlor av morot, zucchini, kokta rödbetor, osv.

Skiva: hastighet 6–8

- Använd trumman för skivning (k5) till skivor av morot, zucchini, potatis, osv.

Riva extra fint: hastighet 10–12

- Använd trumman för extra fin rivning (k7) till mycket fina strimlor av potatis, parmesan, osv.

START:

- För vredet (a1) till önskad hastighet.
- Vänta några sekunder tills apparaten nått önskad hastighet.
- För ned grönsaksbitarna genom röret på trumhuset (k2). Skjut på med hjälp av mataren (k1), **aldrig med fingrarna, en sked eller något annat köksredskap** (fig. 6d).
- För vredet (a1) till 0 för att stoppa apparaten.

DEMONTERING:

- **Vänta tills apparaten har stannat helt.**
- Vrid grönsaksskäraren genom att föra röret mot dig.
- Ta bort trumhuset från drivuttaget (a9).
- Ta loss stoppmekanismen för trummorna (k3).

7 - BEREDNING AV FÄRSK PASTA (beroende på modell) (l) (m) (n)

TILLBEHÖR SOM ANVÄNDS:

- Pastavals (l)
- Pastaskärare (m)
- Torkställning för pasta (n)

MONTERING:

- Montera skyddet (a8) under multifunktionshuvudet (a4) och tryck uppåt tills det spärras med ett "klick" (fig. 7a).
- Ta bort det löstagbara locket (a10) från drivuttaget (a9).
- Kontrollera att täcklocket (a6) på det andra drivuttaget (a5) är väl fastsatt (fig. 7a).
- Kontrollera att apparaten står helt stilla.
- Håll valsen eller skäraren (l, m2, m3 eller m4), lutande mot dig, mot drivuttaget (a9) och skjut in valsen/skäraren så långt det går i drivuttaget (a9). Vrid valsen ett kvarts varv från dig tills den spärras (fig. 7b).

- **Dekalerna med säkerhetsanvisningar måste vara vända mot dig när tillbehöret är på plats, annars kan inte degen passera mellan rullarna** (fig. 7c)

TIPS:

- Låt degen vila minst en timme innan du använder den.
- Pasta, förutom lasagneplattor, görs i två steg: först måste degen plattas ut med hjälp av pastavalsen och sedan skäras till önskad form med en av pastaskärarna.

Platta ut degen: hastighet 4–6

- Gör tunnare och tunnare plattor av pastadeg genom att efter hand ställa in en allt finare tjocklek med hjälp av knappen (l1) på valsen (1–12 där 1 är tjockast).
 - Fortsätt ned till tjocklek 7 om du därefter vill skära degen med en pastaskärare.
 - Fortsätt till tjocklek 12 om du vill göra lasagneplattor.

Skära degen: hastighet 4–6

- Ta emot pastan med en av stängerna från torkställningen (fig.7g) och låt pastan torka innan du kokar den, alternativt koka den hastigt så att den inte klibbar samman.

START:

- Ställ knappen på pastavalsen (l1) på läge 1 (fig. 7d).
- För vredet (a1) till önskad hastighet.
- Ta en bit deg och för in den mellan rullarna. Låt degen dras in av sig själv, du behöver bara hålla upp den. Degen plattas ut mellan rullarna. Ta emot degen på andra sidan och gör om proceduren med knappen (l1) inställd på 2. Fortsätt på detta sätt tills degen är så tunn som du vill ha den (fig. 7e).
- För vredet (a1) till 0 för att stoppa apparaten.
- Montera sedan önskad pastaskärare och gör på samma sätt som med pastavalsen (fig. 7f).

DEMONTERING:

- **Vänta tills apparaten har stannat helt.**
- Vrid valsen mot dig för att lossa den. Ta bort den från drivuttaget (a9).

RENGÖRING

- **Dra ur kontakten ur eluttaget.**
- Om du sköljer av tillbehören **förutom pastavalsen och pastaskärarna (l, m)** direkt efter användning blir de lättare att rengöra.
- Kvarnen, centrifugen, grönsaksskäraren och mixerbägaren ska tas isär helt och hållet. **Hantera knivbladen med försiktighet, du kan göra dig illa på dem.**
- Rengör, skölj och torka tillbehören. De kan diskas i diskmaskin med undantag för samtliga metalldelar till mixern: kniven (c1), degkroken (c2), mixerkniven (c3), ballongvispen (c4) och till kvarnen: kvarnhuset (e1), matarskruven (e2), kniven (e3), skivorna (e4 och e5), muttern (e6), avfallsbehållaren till centrifugen (j2), pastavalsen (l) och pastaskärarna.
- Skivorna (e4 och e5) och kniven (e3) måste smörjas. Smörj dem med matolja.
- **Motorenheten (a) får inte nedsänkas i vatten eller hållas under rinnande vatten. Torka av den med en torr eller lätt fuktad trasa.**
- Om tillbehören har missfärgats av livsmedel (morötter, apelsiner ...) kan du torka av dem med en trasa indränkt i matolja och sedan rengöra dem på vanligt sätt.
- Mixerbägare (d): Håll varmt vatten med några droppar diskmedel i mixerbägaren och stäng locket. Sätt bägaren på apparaten och kör den i några korta intervaller. Ta loss bägaren, skölj den under rinnande vatten och låt den lufttorka (upp och ned).
För att underlätta rengöringen, särskilt när du har mixat tjockare blandningar, kan du ta loss knivinsatsen ur mixerbägaren. Gör så här: Vänd den tomma mixerbägaren upp och ned på ett plant underlag. Skruva loss den löstagbara kniven genom att vrida den ett kvarts varv och **ta försiktigt vara på packningen.**

VAD GÖR JAG OM APPARATEN INTE FUNGERAR?

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Apparaten startar inte.	Kontakten är inte i.	Anslut apparaten till ett vägguttag med samma spänning.
	Någon del är felmonterad på apparaten. Ett blinkande meddelande med texten "SECU" visas.	Se avsnittet "DISPLAYMEDDELANDEN" . Kontrollera att täcklocket (a6), skyddet (a8) eller säkerhetslocket (b2) samt tillbehören har placerats rätt och att tillbehörens delar har satts ihop på rätt sätt.
Apparaten stannar under användning.	Den är överbelastad.	Se avsnittet "DISPLAYMEDDELANDEN" .
	Ett blinkande meddelande med texten "Stop" visas.	Minska mängden livsmedel ... Låt apparaten svalna under några minuter.
	Du har kört apparaten för länge (längre än 16 minuter). Den inställda tiden har gått. Ett blinkande meddelande med texten "End" visas.	Vrid vredet (a1) till 0. Låt apparaten svalna under några minuter och starta sedan om den igen.
Kniven till mixerbägaren kan inte rotera ordentligt.	För stora bitar eller för hårda livsmedel.	Skär livsmedlen i mindre bitar eller minska mängden. Tillsätt vätska.
Det läcker från basen på mixerbägaren.	Packningen (d2) har inte satts på plats på rätt sätt. Knivinsatsen (d1) är inte ordentligt fastlåst.	Sätt fast packningen (d2) vid knivinsatsen (d1) igen och lås fast den vid bägaren (d3).
Centrifugtillbehöret "vibrerar".	Avfallsbehållaren (j2) är för full.	Töm behållaren (j2). Se avsnitt 5.
TIMER-funktionen fungerar inte.	Apparaten är igång.	Du kan bara ställa in en tid när apparaten inte körs.

■ Du kan köpa följande tillbehör hos återförsäljaren eller hos en av KRUPS auktoriserade serviceverkstäder:

- Metallskål
- Förvaringslock
- Säkerhetslock
- Mixerbägare av rostfritt stål
- Mixerbägare av glas
- Kvarn
- Minihackare
- Hackare
- Korvhorn

- Degblad
- Degkrok
- Flatblandare
- Ballongvisp
- Centrifug
- Grönsaksskärare
- Pastavals
- Pastaskärare
- Torkställning för pasta

ÅTERVINNING

■ Bortskaffande av apparaten och förpackningsmaterialet



Emballaget består enbart av material som inte är skadliga för miljön och de kan kastas i enlighet med gällande bestämmelser för återvinning. Hör dig för med berörd lokal myndighet om du har frågor gällande kasseringen av apparaten.

■ Uttjänta elektriska/elektroniska produkter

Din apparat är utformad för att fungera i många år. Men när det är dags att byta ut den, släng den inte i soptunnan eller på soptippen utan lämna den på en återvinningsstation som sköts av din kommun (eller till en sopstation i förekommande fall).

■ Tänk på miljön!



① Apparaten innehåller material som kan återanvändas eller återvinnas.

➡ Lämna den på en återvinningsstation.

Kiitos, että olet valinnut **KRUPS**-laitteen, joka on tarkoitettu käytettäväksi ruoanvalmistukseen kotitalouksissa.

KUVAUS

a Moottoriyksikkö

- a1 Elektroninen nopeussäädin
- a2 Pulse-sykäysasento (ajoittainen käyttö)
- a3 Monitoimipään (a4) avausvipu
- a4 Monitoimipää
- a5 Liitântä lasi- tai teräskulholle / minisilppurille / jauhimelle / mehulingolle
- a6 Turvaluukku
Sen käyttö on pakollista, kun liitântä a7 tai a9 on käytössä
- a7 Sekoitussien liitântä (taikinasekoitin, taikinakoukku, sekoitusmela ja tiheä lankavispiä)
- a8 Suojus
Sen käyttö on pakollista, kun liitântä a9 on käytössä
- a9 Lisätarvikeliitântä silppurille/raastimelle/pastakaulimelle/pastaleikkureille
- a10 Irrotettava luukku liitännälle a9
- a11 Toiminta-ajan näyttö minuutteina ja sekunteina
- a12 Ajastimen toiminta-ajan säätöpainikkeet + ja -
- a13 Turbopainike

b Kulhon osat

- b1 Metallikulho
- b2 Suojakansi
- b3 Kansi säilytystä varten

c Sekoitussisätarvikkeet

- c1 Taikinasekoitin
- c2 Taikinakoukku
- c3 Sekoitusmela
- c4 Tiheä lankavispiä

d Ruostumaton teräs- tai lasikulho (mallikohtainen)

- d1 Puretava teräsarja
- d2 Käännettävä tiiviste
- d3 Kulho
- d4 Kansi
- d5 Annostelutulppa

e Pilkkomisää (mallikohtainen)

- e1 Runko
- e2 Kiererruuvi
- e3 Leikkuri
- e4 Isoaukkoisen levy
- e5 Pieniauukkoisen levy
- e6 Mutteri
- e7 Syöttöpainin
- e8 Taso
- e9 Makkarasuppilo

f Minisilppuri (mallikohtainen)

- f1 Kansi
- f2 Kulho

g Jauhin (mallikohtainen)

- g1 Kansi
- g2 Kulho

h Lasta

i Taikinalleikkuri

j Mehulinko (mallikohtainen)

- j1 Kaatonokka
- j2 Jätesäiliö
- j3 Pyörivä suodatin
- j4 Kansi
- j5 Ainesten syöttöpainin
- j6 Lukitusvipu

k Raastinosa (mallikohtainen)

- k1 Ainesten syöttöpainin
- k2 Rumpukotelo
- k3 Rumpukiinnike
- k4 Hienon raasteen rumpu
- k5 Siivutusrumpu
- k6 Karkean raasteen rumpu
- k7 Hienonnusrumpu

l Pastapuristin (mallikohtainen)

- l1 Paksuuden säätöpainike

m Pastaleikkurit (mallikohtainen)

- m2 Tagliolini-leikkuri
- m3 Fettuccine-leikkuri
- m4 Trenetta-leikkuri

n Pastakuivain (mallikohtainen)

Ostamaasi malliin kuuluvat osat luetellaan pakkauksessa olevassa tarrassa.

TURVAOHJEET

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa. KRUPS ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä tai käsittelystä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, joiden ruumiilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset, tai kokemattomille käyttäjille, jos he eivät saa apua heidän turvallisuudestaan huolehtivilta henkilöiltä, jotka valvovat ja antavat heille laitteen käyttöä koskevia ohjeita. Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Virheellinen sähköliitäntä kumoaa takuun.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos käytät jatkojohtoa, sen on oltava maadoitettu ja sinun on varmistettava, ettei kukaan pääse kompastumaan johtoon.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan vaihtovirralla. Tarkista, että laitteen arvokilvessä ilmoitettu jännite vastaa sähköverkon jännitettä.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Jos laitetta käytetään kaupallisiin tarkoituksiin tai muuhun tarkoitukseen kuin mihin se on valmistettu tai jos käyttöohjeita ei noudateta, valmistaja pidättää oikeuden kumota takuun.
- Irrota laite sähköverkosta, kun et käytä sitä, ennen puhdistusta tai sähkökatkosten sattuessa.
- Älä käytä laitetta, jos se ei toimi kunnolla, jos se on vahingoittunut tai jos pistoke tai sähköjohto on vahingoittunut. Vaaratilanteen välttämiseksi johto tulee ehdottomasti toimittaa KRUPSIN valtuuttamaan huoltokeskuksen vaihdettavaksi (lista mukana toimitetussa kirjasessa).
- Kaikki muut toimenpiteet puhdistusta ja tavallista hoitoa lukuun ottamatta tulee jättää KRUPSIN valtuuttaman huoltokeskuksen tehtäväksi.
- Älä laita laitetta, sähköjohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Sähköjohtoa ei saa koskaan jättää lasten ulottuville, laitteen kuumien osien lähelle tai kosketuksiin niiden kanssa, lähelle lämmönlähdettä tai terävälle kulmalle.
- Älä käytä mehulinkolisätarviketta (j), jos sen suodatin (j3) on vaurioitunut.
- Älä laita metallia sisältäviä lisätarvikkeita mikroaaltouuniin.
- Älä käytä muita kuin KRUPSIN toimittamia, laitteeseesi sopivia lisätarvikkeita ja alkuperäisvaraosia oman turvallisuutesi vuoksi. Käytä vain yhtä lisätarviketta kerrallaan.
- Irrota aina lisätarvikkeet liitännästä (a5), ennen kuin käytät monitoimipään (a4) avausvipua (a3).
- **Käytä aina syöttöpaininta** aineiden ohjaamiseen lisätarvikkeiden syöttöputkiin. **Älä koskaan käytä** sormia, haarukkaa, lusikkaa, veistä äläkä mitään muutakaan esinettä.
 - Käytä syöttöpaininta (e7) pilkkomispuun (e) kanssa.
 - Käytä syöttöpaininta (j5) mehulingon (j) kanssa.
 - Käytä syöttöpaininta (k1) raastimen (k) kanssa.
- Käsittele lisälaitteiden d, e, f ja g teriä, lisälaitteen k rumpua sekä mehulingon (j) pyörivää suodatinta (j3) varoen kulhojen tyhjentämisen ja osien puhdistamisen yhteydessä, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- Älä koskaan koske liikkuviin osiin laitteen ollessa toiminnassa. **Odota, että laite on pysähtynyt kokonaan, ennen kuin asennat tai poistat lisätarvikkeita.**
- **Älä koskaan työnnä keittövälineitä (lusikkaa, lastaa tms.) kannen (b2) tai (d4) syöttöaukkoon, pastapuristimeen (l1) tai pastaleikkureihin (m2) (m3) (m4).**
- Varo, etteivät pitkät hiukset, huivit, solmiot tms. joudu laitteeseen tai lisätarvikkeisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Älä koskaan käytä sekoituskulhoa ilman kantta, ilman aineksia tai pelkästään kuivien aineiden sekoittamiseen.
- Älä anna monitoimipään laskeutua voimakkaasti, kun painat pään avausvipua (a4). Auta kädellä liikettä.

KÄYTTÖÖNOTTO

Suojakansi (b2) tai suojus (a8) ovat pakollisia laitetta käytettäessä.

Pese ennen ensimmäistä käyttöä kaikkien lisätarvikkeiden kaikki osat PUHDISTUS-osion ohjeiden mukaan. Ohjeita astianpesukoneessa pesuun on PUHDISTUS-osiossa.

Aseta laite tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle pinnalle ja kytke se sähköverkkoon.

LAITTEEN TOIMINNOT

KÄYTTÖKYTKIMET

■ Voit käynnistää laitteen usealla tavalla:

- **Ajoittainen käyttö (Pulse-toiminto):** Käännä nopeussäädin (a1) Pulse-asentoon (a2). Lyhyillä sykäyksillä hallitset parhaiten ruoanvalmistusta.
- **Jatkuva käyttö:** Käännä nopeussäädin (a1) haluamaasi asentoon 1–12 valmistettavan ruoan mukaan. Voit vaihtaa nopeutta käytön aikana.
- **Turbo:** Voit tehostaa joidenkin ruokien valmistusta. Käännä nopeussäädin (a1) asentoon 12 ja paina kerran painiketta (a13), jolloin nopeus kasvaa. Palaa takaisin nopeuteen 12 painamalla painiketta uudelleen.
- **Lopetus:** Siirrä nopeussäädin (a1) asentoon 0.

AJASTINTOIMINTO

■ Tässä toiminnossa on seuraavat mahdollisuudet:

- 1/ Voit laskea toiminta-ajan siitä alkaen, kun käännät nopeussäädintä (a1). Sekunnit näkyvät näytössä (a11), ja voit mitata haluttuun tulokseen tarvittun ajan.
- 2/ Voit ohjelmoida enintään 16 minuutin toiminta-ajan. Toimi seuraavalla tavalla:
Kun laite on valmis käyttöön, lisää toiminta-aikaa painikkeella **+** tai vähennä toiminta-aikaa painikkeella **-** (a12).
 - Pitkän ajan asettaminen: pidä painiketta painettuna, niin aika muuttuu nopeasti.
 - Lyhyen ajan asettaminen tai ajan säätäminen: paina painiketta **+** vain muutaman kerran lyhyesti.
 - Jos haluat siirtyä suoraan 16 minuutin enimmäisajasta nolnaan, paina painiketta **+** 2 sekuntia.
 - Jos haluat siirtyä suoraan nollasta 16 minuuttiin, paina painiketta **-** 2 sekuntia.
 - Ajan peruminen: paina samanaikaisesti painikkeita **+** ja **-**.

Kun olet kääntänyt nopeussäädintä (a1), aikalaskuri ilmestyy näyttöön ja laite pysähtyy, kun ohjelmoitu aika on kulunut umpeen.

Voit kuitenkin pysäyttää laitteen milloin tahansa siirtämällä nopeussäätimen (a1) asentoon 0.

NÄYTTÖVIESTIT

■ **Laitteessasi on elektronisia suojatoimintoja, jotka takaavat turvallisen käytön. Suojatoiminnot saattavat sammuttaa laitteen, jolloin näyttöön (a11) ilmestyy viesti.**

"SECU" :

■ Tarkista, että olet noudattanut eri lisätarvikkeiden asennusohjeita:

- **Sekoituskuho/minisilppuri/jauhin/mehulinko:** suojakannen (b2) on oltava laskettu tarpeeksi pitkälle kulhon (b1) päälle.
- **Sekoittimet (taikinakoukut, vispilä jne.):** turvaluukun (a6) on oltava lukittu ja suojakannen (b2) riittävän alhaalla kulhon (b1) päällä.
- **Pilkkomispää/raastin/pastapuristin tai -leikkurit:** suojuksen (a8) on oltava paikallaan ja turvaluukun (a6) lukittuna.

"Stop" :

■ **Laitteessasi on ylikuormituksen tunnistustoiminto. Laite pysähtyy toimintahäiriön sattuessa. Siirrä nopeussäädin (a1) asentoon 0, säädä aineksia (poista osa aineksista kulhosta, lisää vähän nestettä tai lisää rasvaa briossitaikinaan) ja valitse nopeus uudestaan.**

- Jos ylikuormitusta on ollut paljon, laite ei ehkä käynnisty heti. Odota silloin muutama minuutti ja yritä sitten käynnistystä uudelleen.

"End " :

- Ohjelmoitu aika on päättynyt.
- Annoit laitteesi käydä liian kauan (yli 16 min). Siirrä nopeussäädin (a1) taas asentoon 0, odota muutama minuutti ja käynnistä laite uudelleen.

1 - TAIKINAN ALUSTUS / SEKOITUS / VATKAUS / EMULGOINTI / VAAHDOTUS

KÄYTETYT LISÄTARVIKKEET:

- Kulho (b1)
- Kansi (b2)
- Taikinasekoitin (c1) ja taikinakoukku (c2), sekoitusmela (c3) tai vispilä (c4)

LISÄTARVIKKEIDEN ASENNUS:

- Aseta laite niin, että näyttö (a11) osoittaa itseäsi kohti.
 - Käännä vipua (a3) laitteen oikealla puolella, niin että monitoimipään (a4) lukitus avautuu, ja lukitse monitoimipää **yläasentoon** (kuva 1a).
 - Avaa suojuksen (a8) lukitus, **jos se on asennettuna**, vetämällä pidikettä kuvan osoittamalla tavalla (kuva 8).
 - Täytä kulho (b1) ja aseta se laitteeseen sanka itseäsi kohti. Käännä kulhoa kevyesti vasemmalle niin pitkälle kuin se menee.
 - **Jos haluat vaivata taikinaa, taikinasekoittimen (c1) on oltava asennettuna laitteeseen ennen taikinakoukkaa (c2). Sitä ei tarvita sekoitukseen, vatkaukseen, emulgointiin eikä vaahtotukseen.**
 - Aseta sekoitin liitántään (a7) ja käännä myötäpäivään niin pitkälle kuin se menee (kuva 1b).
 - Asenna taikinakoukun (c2) varsi liitántään (a7) ja paina kääntäen vastapäivään niin pitkälle kuin se menee (kuva 1c).
 - Muille toiminnoille riittää, että asennat sekoitusmelan (c3) tai vispilän (c4) samalla tavalla kuin taikinakoukun (c2).
 - Ota kansi (b2) vasempaan käteen ja liu'uta se pään (a4) edessä ja takana oleviin kiskoihin niin pitkälle kuin se menee (kuva 1d).
 - Avaa uudestaan monitoimipään (a4) lukitus painamalla vipua (a3) (kuva 1e). Laske päättä alaspäin ja paina **lujasti**, niin että se lukittuu kulhon päälle (kuuluu napsahdus) (kuva 1f).
- Laite ei toimi, ellei kansi ole riittävän alhaalla kulhon päällä.**

NEUVOJA:

- Laitteessa on ylikuormituksen tunnistustoiminto. Nopeus laskee automaattisesti, jos laite ylikuormittuu tai jos nopeus on liian korkea.

Taikinan vaivaaminen: nopeus 1-3

- Käytä taikinasekoitinta (c1) ja taikinakoukkaa (c2).
- Leipätaikina: parhaan tuloksen takaamiseksi emme suosittele kerralla käytettäväksi yli 1 kg vaaleita jauhoja tai 750 g raskaampia jauhoja (kokojyvä- tai ruisjauhoja).
- Hiivataikina (esim. briossit tai kugelhof): enintään 500 g jauhoja kerralla.
- Käytä vain taikinakoukkaa (c2).
- Tuorepastataikina: enintään 300 g jauhoja.

Sekoittaminen: nopeus 1-12

- Käytä sekoitusmelaa (c3).
- Voit sekoittaa enintään 2 kg kevyttä taikinaa (esim. sokeri- tai hedelmäkakkutaikina).

Lisää kuivatut hedelmät, siemenet tms. nopeudella 1.

Voit käyttää sekoitusmelaa myös murskan tai perunasoseen valmistamiseen nopeudella 3.

■ **Älä käytä sekoitusmelaa (c3) raskaiden taikinoiden vaivaamiseen.**

Vatkaaminen/emulgointi/vaahdotus: nopeus 1–12 ja turbo

■ Käytä tiheää lankavispilää (c4).

■ Voit valmistaa majoneesia, valkosipulimajoneesia, kastikkeita, munanvalkuaisvaahtoa (enintään 10 valkuaisesta) tai kermavaahtoa (enintään 500 ml).

■ Älä käytä tiheää lankavispilää (c4) raskaiden taikinoiden vaivaamiseen äläkä kevyiden taikinoiden sekoittamiseen.

KÄYTTÖÖNOTTO:

Ohjelmoi toiminta-aika Ajastin-toiminnon ohjeiden mukaan tai käynnistä heti kääntämällä nopeussäädin (a1) sopivaan asentoon reseptin mukaisesti.

■ Laite käynnistyy.

■ Voit lisätä aineksia kannen (b2) aukosta valmistuksen aikana.

■ Voit pysäyttää laitteen palauttamalla nopeussäätimen (a1) asentoon 0 tai odottamalla, että laite pysähtyy automaattisesti, jos käytät ajastinta.

LISÄTARVIKKEIDEN IRROTUS:

■ **Odota, että laite pysähtyy kokonaan.**

■ Käännä vipua (a3) laitteen oikealla puolella niin, että monitoimipään (a4) lukitus avautuu, ja lukitse monitoimipää yläasentoon.

■ Poista kansi (b2).

■ Irrota lisätarvike (c2), (c3) tai (c4) monitoimipäästä vetämällä lisätarviketta ja kääntämällä sitä taaksepäin.

■ Jos taikinasekoitin (c1) on asennettuna, irrota se kääntämällä vastapäivään.

■ Voit nyt poistaa kulhon.

2 - HOMOGENOINTI/SEKOITUS/VATKAUS (mallikohtainen) (d)

■ Ruoka-aineiden tyyppistä riippuen voit valmistaa sekoituskulhossa (d) enintään 1,5 l paksuja sekoituksia ja 1,25 l nestemäisiä sekoituksia.

KÄYTETYT LISÄTARVIKKEET:

■ Ruostumattomasta teräksestä tai lasista valmistettu sekoituskulho (d)

LISÄTARVIKKEIDEN ASENNUS:

■ Kokoa teräsarja (d1) ja tiiviste (d2) ja liitä osat yhteen kiertämällä niitä kulhoon (d3) neljänneskiertos myötäpäivään (kulho pystyasennossa) (kuva 2a).

■ Aseta ainekset sekoituskulhoon, lukitse kansi (d4) ja aseta annostelutulppa (d5) paikalleen.

■ Käännä vipua (a3) laitteen oikealla puolella niin, että monitoimipään (a4) lukitus avautuu, ja lukitse monitoimipää yläasentoon.

■ Aseta kulho (b1) laitteeseen sanki itseäsi kohti. Käännä kulhoa kevyesti vasemmalle niin pitkälle kuin se menee.

■ Ota kansi (b2) vasempaan käteen ja liu'uta se pään (a4) edessä ja takana oleviin kiskoihin niin pitkälle kuin se menee.

■ Käännä vipua (a3) laitteen oikealla puolella niin, että monitoimipään (a4) lukitus avautuu, laske monitoimipäätä ja paina lujasti, kunnes se lukittuu kulhon päälle (kuuluu napsahdus) (kuva 2b).

■ Avaa ja irrota turvaluukku (a6) liitännästä (a5) kääntämällä sitä vastapäivään.

■ Lukitse sekoituskulho (d) liitäntään (a5) kääntämällä sitä myötäpäivään (kuva 2c).

NEUVOJA:

Voit valmistaa seuraavia ruokia:

- hienoksi sekoitettuja keittoja, kermakastikkeita, kompotteja, pirtelöitä tai cocktaileja
 - kevyitä taikinoita (lettuja, munkkeja, hedelmäkakkua tai luumupannukakkua)
 - jäämurskaa.
- Voit lisätä aineksia annostelutulpan (b5) aukosta valmistuksen aikana.
- **Älä kaada sekoituskulhoon kiehuva nestettä.**

KÄYTTÖÖNOTTO:

Ohjelmoi toiminta-aika Ajastin-toiminnon ohjeiden mukaan tai käynnistä heti kääntämällä nopeussäädin (a1) sopivaan asentoon reseptin mukaisesti.

Pulse-asennolla (a2) voit hallita paremmin pienten määrien sekoitusta, ja Turbo-painikkeella (a13) ja saat hienomman koostumuksen.

LISÄTARVIKKEEN IRROTUS:

- Odota, että laite on täysin pysähtynyt, ennen kuin irrotat sekoituskulhon kääntämällä sitä vastakkaiseen suuntaan.
- Aseta turvaluukku (a6) paikoilleen lukitsemalla se liitántään (a5).

3 - PILKKOMINEN (mallikohtainen) (e)

KÄYTETTY LISÄTARVIKE:

- Pilkkomispiää koottuna (e)

LISÄTARVIKKEEN ASENNUS:

- Tartu runkoon (e1) täyttöaukosta niin, että suurin aukko osoittaa ylöspäin.
- Vie kierreruuvi (e2) runkoon (e1).
- Liitä leikkuri (e3) akselille **ohjaamalla terävät reunat (sileät osat) ylöspäin.**
- Aseta valitsemasi levy (e4 tai e5) leikkurille (e3) ohjaamalla kaksi hakasta rungon (e1) kahteen loveen.
- Kierrä mutteri (e6) kokonaan runkoon (e1) (kuva 3a).
- Tarkista asennus. Akselissa ei saa olla välystä, eikä se saa päästä kääntymään itsensä ympäri.
- Vie suojus (a8) monitoimipään (a4) alle ja lukitse se painamalla, kunnes kuulet napsahduksen (kuva 3c).
- Irrota irrotettava luukku (a10) liitännästä (a9). Varmista, että turvaluukku (a6) on kunnolla lukittu liitántään (a5) (kuva 3c).
- Vie koottu pilkkomispiää (e) kallistettuna liitántää (a9) kohti ja kiinnitä pilkkomispiää kunnolla. Vie pilkkomispiään syöttöaukko vaaka-asentoon kääntämällä taaksepäin, kunnes se lukittuu (kuva 3d).
- Aseta liikkuva taso (e8) täyttöaukkoon (kuva 3e).

NEUVOJA:

- Valmistele kaikki pilkottavat ainekset (poista lihasta luut, rustot ja jänteet ja leikkaa paloiksi).
- Kun lopetat käytön, voit työntää syöttöaukkoon pieniä leipäpaloja, jotta kaikki paloittelutähteet poistuvat.

KÄYNNISTYS JA PURKU:

- Aseta salaattikulho tai kulho (b1) valmiin ruoan keräämistä varten.
- Käynnistä kääntämällä nopeussäädin nopeudelle 12. Odota muutama sekunti, että laite saavuttaa oikean nopeuden.
- Vie liha syöttöaukkoon pala kerrallaan. **Älä koskaan paina aineksia sormin äläkä keittiövälineillä. Käytä syöttöpaininta (e7).**
- Sammuta laite kääntämällä nopeussäädin nopeudelle 0 ja odota, että laite **pysähtyy kokonaan.**
- Avaa pilkkomispiää kääntämällä vastakkaiseen suuntaan kuin asennettaessa.

MAKKARASUPPILO (mallikohtainen)

LISÄTARVIKKEEN ASENNUS:

- Tartu runkoon (e1) täyttöaukosta niin, että suurin aukko osoittaa ylöspäin.
- Vie kierreruuvi (e2) runkoon (e1) (kuva 3b).
- Pujota varovasti yön yli lämpimässä vedessä lionnut suoli makkarasuppilon päälle. Jätä suolta 5 cm yli päädyistä.
- Aseta makkarasuppilo (e9) runkoon (e1).
- Kierrä mutteri (e6) kokonaan runkoon (e1).
- Jatka laitteen käyttöönottoa samalla tavalla kuin pilkkomispuun kohdalla.

KÄYNNISTYS JA PURKU:

- Käynnistä laite kääntämällä nopeussäädin nopeuteen 6.
- Vie valmiiksi paloitetu viha syöttöaukkoon. **Älä koskaan paina aineksia sormin äläkä keittiövälineillä. Käytä syöttöpaininta (e7).**
- Kun jauhettu liha saapuu suppilon päätyyn, sammuta laite. Tee solmu yli jätetystä 5 cm:n suolipätkästä.
- Käytä taas laitetta pitäen kiinni suolesta, jotta makkarosta tulee tasaisia. Säädä nopeutta haluamasi paksuuden mukaan.
- Kun kaikki liha on käsitelty, palauta nopeussäädin (a1) asentoon 0.
- Odota, että laite on täysin pysähtynyt ja tee solmu lopusta suppilolla olevasta suolesta.
- Avaa kokonaisuus kääntämällä vastakkaiseen suuntaan kuin asennettaessa.

4 - PIENTEN MÄÄRIEN PALOITTELU HYVIN HIENOKSI (MALLIKOHTAINEN) (f ja g)

KÄYTETTY LISÄTARVIKE:

- Minisilppuri (f) tai jauhuri (g)

LISÄTARVIKKEIDEN ASENNUS:

- Aseta ainekset kulhoon (f2) tai (g2) ja lukitse kansi (f1) ja (g1) kulhon päälle kääntämällä myötäpäivään (kuva 4a).
- Käännä vipua (a3) laitteen oikealla puolella niin, että monitoimipään (a4) lukitus avautuu. Lukitse monitoimipää **yläasentoon**.
- Aseta kulho (b1) laitteeseen sanka itseäsi kohti. Käännä kulhoa kevyesti vasemmalle niin pitkälle kuin se menee.
- Ota kansi (b2) vasempaan käteen ja liu'uta se pään (a4) edessä ja takana oleviin kiskoihin niin pitkälle kuin se menee.
- Käännä vipua (a3) laitteen oikealla puolella niin, että monitoimipään (a4) lukitus avautuu, laske monitoimipäätä ja paina **lujasti**, kunnes se lukittuu kulhon päälle (kuuluva napsahdus).
- Avaa ja irrota turvaluukku (a6) liitännästä (a5) kääntämällä sitä vastapäivään (kuva 4b).
- Lukitse minisilppuri (f) tai jauhuri (g) liitännään (a5) kääntämällä myötäpäivään (kuva 4c).
- **Ellei kansi (f1) tai (g1) ole paikoillaan tai jos kansi on huonosti kiinnitetty kulhon päälle, laite ei toimi.**

KÄYTTÖÖNOTTO:

- Käännä nopeussäädin (a1) haluamaasi nopeuteen valmistamasi ruoan tyyppin ja haluamasi koostumuksen mukaan.
- Pysäytä laite siirtämällä nopeussäädin (a1) asentoon 0.

NEUVOJA:

Minisilppurin (f) nopeuksilla 4–10 voit:

- hienontaa muutamassa sekunnissa esim. valkosipulia, yrttejä, persiljaa, kinkkua, leipää ja korppuja korpupajuhoksi

- valmistaa pieniä vauvansoseannoksia (enintään 150 g)
- enimmäismäärä kuivia hedelmiä (esim. manteleita ja pähkinöitä) 100 g.

Minisilppuria ei ole tarkoitettu koville tuotteille, kuten kahvipavuille.

Jauhimen (g) sykäystoiminnolla tai nopeudella 4–10 voit:

- hienontaa muutamassa sekunnissa esim. korianteria, pippuria, viikunoita ja kuivattuja aprikooseja.

Esimerkki: voit hienontaa 120 g kuivattuja aprikooseja 5 sekunnissa pitäen säädintä Pulse-asennossa.

Jauhinta ei ole tarkoitettu koville tuotteille, kuten kahvipavuille.

LISÄTARVIKKEIDEN IRROTUS:

- Pysäytä laite siirtämällä nopeussäädin (a1) asentoon 0.
- Odota, että laite on **täysin pysähtynyt**, ja irrota sitten minisilppuri tai jauhin kiertämällä vastapäivään.
- Aseta turvaluukku (a6) paikoilleen lukitsemalla se liitäntään (a5).

5 - HEDELMÄ- JA VIHANNESMEHULINKO (MALLIKOHTAINEN) (j)

KÄYTETTY LISÄTARVIKE:

- Mehulinko (j)

LISÄTARVIKKEEN ASENNUS:

- Ota pyörivä suodatin (j3) ja aseta se jätessäiliöön (j2). Aseta kansi (j4) kohdistaan lovettu kohta avoimen lukon kuvaan kulhon yläosassa. Käännä kantta kulhon yläosassa olevaan lukitun lukon kuvaan asti (kuva 5a). Lukitse lisätarvike siirtämällä lukitusvipu (j6) lukittua riippulukkoa esittävän kuvan kohdalle (kuva 5 b). Kantta ei voi enää irrottaa. Aseta sitten vielä kaatonokka (j1) kanteen (j2).
- Käännä vipua (a3) laitteen oikealla puolella niin, että monitoimipään (a4) lukitus avautuu, ja lukitse monitoimipää **yläasentoon**.
- Aseta kulho (b1) laitteeseen sanka itseäsi kohti. Käännä kulhoa kevyesti vasemmalle niin pitkälle kuin se menee.
- Ota kansi (b2) vasempaan käteen ja liu'uta se pään (a4) edessä ja takana oleviin kiskoihin niin pitkälle kuin se menee.
- Käännä vipua (a3) laitteen oikealla puolella niin, että monitoimipään (a4) lukitus avautuu, laske monitoimipäättä ja paina **lujasti**, kunnes se lukittuu kulhon päälle (kuuluva napsahdus) (kuva 5c).
- Avaa ja irrota turvaluukku (a6) liitännästä (a5) kääntämällä sitä vastapäivään (kuva 5c).
- Varmista, että laite on pysähtynyt, ennen kuin asetat paikoilleen mehulingon (j). Lukitusvivun (j6) on oltava sinua kohti ja kaatonokan laitteen oikealla puolella liitännässä (a5). Lukitse mehulinko sitten kääntämällä sitä myötäpäivään. **Lisätarvikkeella on vain yksi mahdollinen asento. Muissa asennoissa se ei toimi** (kuva 5d).
- Aseta pieni kannu tai sekoituskulho (d) kaatonokan alle mehua varten. **Älä unohda poistaa pisaralukkoa kaatonokasta (j1)** (kuva 5e).

NEUVOJA:

- Kuori hedelmät ja vihannekset, paloittele ne ja poista kivet ja siemenet tarvittaessa (esim. ananas ja aprikoosi).
- Saat paremmat tulokset, jos tyhjennät jätessäiliön (j2) säännöllisesti noin 300–500 g:n välein.
- Juo mehut nopeasti valmistuksen jälkeen tai lisää sitruunamehua, jolloin mehut säilyvät tuoreena muutaman tunnin jääkaapissa.

KÄYTTÖOHOTTO:

- Käännä nopeussäädintä (a1) nopeudelle 12. Odota muutama sekunti, että laite saavuttaa oikean nopeuden.
- Vie hedelmä- tai vihannespalasat kannen syöttöaukosta. Paina kevyesti syöttöpainimella (j5). **Älä koskaan paina sormin, lusikalla äläkään millään muulla keittiövälineellä.**
- Käytä laitetta muutaman sekunnin ajan viimeisen palasen jälkeen, jotta saat mahdollisimman paljon mehua.

- Pysäytä laite siirtämällä nopeussäädin (a1) asentoon 0.

LISÄTARVIKKEEN IRROTUS:

■ Odota, että suodatin (j3) on täysin pysähtynyt.

- Aseta pisaralukko takaisin paikalleen ja irrota lisätarvike liitännästä (a5) kääntämällä sitä vastapäivään.
- Aseta lukitusvipu (j6) avoimen riippulukon asentoon ja käännä kantta (j4) avoimen riippulukon asentoon, jotta voit avata kannen.
- Tyhjennä jätesäiliö.
- Aseta turvaluukku (a6) paikoilleen lukitsemalla se liitännään (a5).

6 - RAASTO/VIIPALOINTI (mallikohtainen) (k)

KÄYTETTY LISÄTARVIKE:

- Raastin (k)

LISÄTARVIKKEEN ASENNUS:

- Aseta rumpu (k4) (k5) (k6) (k7) rumpukoteloon (k2). Kiinnitä rumpukiinnike (k3) koteloon pitämään rumpua paikallaan (kuva 6a).
- Vie suojus (a8) monitoimipäähän (a4) alle ja lukitse se painamalla, kunnes kuulet napsahduksen (kuva 6b).
- Irrota irrotettava luukku (a10) liitännästä (a9). Varmista, että turvaluukku (a6) on kunnolla lukittu liitännään (a5) (kuva 6b).
- Varmista, että laite on pysähtynyt. Vie koottu raastin (k) kallistettuna liitännää (a9) kohti ja kiinnitä raastin kunnolla.
- Kallista syöttöaukkoa taaksepäin, kunnes se lukittuu (kuva 6c).
- Aseta salaattikulho tai kulho (b1) raastimen alle valmista raastetta varten.

Neuvoja:

Raasto: nopeus 8–10

- Raastinrummulla (k4) voit tehdä esimerkiksi hienoa juusto- tai porkkanaraastetta.
- Karkealla raastinrummulla (k6) voit tehdä karkeita suikaleita esimerkiksi porkkanasta, kesäkurpitsasta ja keitetyistä nauriista.

Viipalointi: nopeus 6–8

- Viipalointirummulla (k5) voit viipaloida esimerkiksi porkkanoita, kesäkurpitsaa ja perunoita.

Hienonnus: nopeus 10–12

- Hienonnusrummulla (k7) voit tehdä esimerkiksi perunasta ja pannesanjuustosta ohuita suikaleita.

KÄYTTÖÖNOTTO:

- Käännä nopeussäädin (a1) haluamaasi nopeuteen.
- Odota muutama sekunti, että laite saavuttaa oikean nopeuden.
- Vie vihannespalaset rumpukotelon (k2) syöttöaukosta. Paina kevyesti syöttöpainimella (k1). **Älä koskaan paina sormin, lusikalla äläkä millään muulla keittiövälineellä** (kuva 6d).
- Pysäytä laite siirtämällä nopeussäädin (a1) asentoon 0.

LISÄTARVIKKEIDEN IRROTUS:

■ Odota, että laite pysähtyy kokonaan.

- Kallista syöttöaukkoa eteenpäin.
- Irrota rumpukotelo liitännästä (a9).
- Avaa rumpukiinnike (k3).

7 - TUOREPASTAN VALMISTUS (mallikohtainen) (l) (m) (n)**KÄYTETTY LISÄTARVIKKEET:**

- Pastapuristin (l)
- Pastaleikkurit (m)
- Pastakuivuri (n)

LISÄTARVIKKEIDEN ASENNUS:

- Vie suojus (a8) monitoimipään (a4) alle ja lukitse se painamalla, kunnes kuulet napsahduksen (kuva 7a).
- Irrota irrotettava luukku (a10) liitännästä (a9).
- Varmista, että turvaluukku (a6) on kunnolla lukittu liitännään (a5) (kuva 7a).
- Varmista, että laite on pysähtynyt.
- Vie pastapuristin (l) tai -leikkurit (m2) (m3) (m4) kallistettuna liitännää (a9) kohti ja kiinnitä ne kunnolla liitännään (a9). Kierrä neljänneskierroksen verran, kunnes osa lukittuu (kuva 7b).
- **Kun lisätarvike on paikallaan, turvamerkintöjen on ehdottomasti oltava käyttäjää kohti. Ellei niin ole, taikina ei pysty pyörimään teloilla** (kuva 7c).

Neuvoja:

- Anna pastataikinan tekeytyä vähintään 1 tunnin ajan ennen valmistusta.
- Pastan valmistukseen lasagnea lukuun ottamatta tarvitaan 2 toimenpidettä: ensin taikina kaulitaan puristimessa ja sitten siivutetaan pastaleikkurilla.

Taikinan kaulitseminen: laitteen nopeus 4–6

- Voit säätää taikinasuikaleita asteittaisesti pastapuristimen (l1) säätöpainikkeesta (asetukset 1–12 paksuimmasta ohuimpaan).
- Kun käytät puristinta asetukseen 7 asti, voit leikata taikinan muotoon pastaleikkurilla.
- Asetukseen 12 asti lasagnen valmistuksessa.

Pastataikinan leikkaaminen: laitteen nopeus 4–6

- Kerää pasta pastakuivurin tankoihin (kuva 7g) ja kuivaa ennen keittämistä tai keitä pasta nopeasti takerumisen välttämiseksi.

KÄYTTÖÖNOTTO:

- Säädä pastapuristin (l1) asentoon 1 (kuva 7d).
- Käännä nopeussäädin (a1) haluamaasi nopeuteen.
- Leikkaa pala taikinaa ja vie se telojen väliin. Anna taikinan laskeutua itsestään, pidä siitä vain kiinni. Taikina ohenee telojen välissä. Ota telojen läpi kulkenut taikina ja aloita uudestaan säätämällä pastapuristimen painike (l1) asentoon 2 ja niin edelleen, kunnes saavutat haluamasi koostumuksen (kuva 7e).
- Pysäytä laite siirtämällä nopeussäädin (a1) asentoon 0.
- Jatka asettamalla paikalleen haluamasi pastaleikkuri samalla tavalla kuin pastapuristin (kuva 7f).

LISÄTARVIKKEEN IRROTUS:

- **Odota, että laite pysähtyy kokonaan.**
- Irrota pastapuristin tai pastaleikkuri kallistamalla sitä eteenpäin. Irrota osa liitännästä (a9).

PUHDISTUS

- **Irrota laite sähköverkosta.**
- Voit helpottaa puhdistusta huuhtelemalla lisätarvikkeet nopeasti käytön jälkeen **pastapuristinta (l) ja pastaleikkureita (m) lukuun ottamatta.**
- Irrota pilkkomispiä, mehulinko, raastin ja sekoituskulho kokonaan. **Käsittele teriä varovasti, jotta et loukkaa itseäsi.**
- Pese, huuhto ja pyyhi lisälaitteet. Lisälaitteet voi pestä astianpesukoneessa lukuun ottamatta seuraavia: sekoituslisätarvikkeiden metalliosat taikinasekoitin (c1), taikinakoukku (c2), sekoitusmela (c3) ja tiheä lankavispiä (c4), pilkkomispiään metalliosat runko (e1), kierreruuvi (e2), leikkuri (e3), aukkolevyt (e4 ja e5) ja mutteri (e6) sekä mehulingon jätesäiliö (j2), pastapuristin (l) ja leikkurit.

- Levyjen (e4) ja (e5) ja leikkurin (e3) on oltava voideltuja. Huolla niitä ruokaöljyllä.
- **Älä upota moottoriyksikköä (a) veteen äläkä juoksevan veden alle. Pyyhi se kuivalla tai hie-
man kostealla liinalla.**
- Jos jotkut ruoka-aineet (esim. porkkana tai appelsiini) värjäävät lisätarvikkeita, hankaa lisätarviketta ruoka-
öljyssä kostutetulla kankaalla ja puhdista sen jälkeen tavalliseen tapaan.
- Sekoituskulho (d) : Kaada kuumaa saippuavettä sekoituskulhoon ja sulje kansi. Aseta kulho laitteeseen ja
käytä sykäystoimintaa muutaman kerran. Poista kulho, huuhtelee se juoksevalla vedellä ja anna kuivua
(alassuin).

Lisäksi voit helpottaa puhdistusta etenkin paksujen ruoka-aineiden käsittelyn jälkeen purkamalla sekoituskulhon purettavan teräsarjan. Kun kulho on tyhjä, aseta se tasaisella alustalle, kierrä irrotettavaa teräsarjaa neljänneskierroksen verran ja **ota tiiviste huolellisesti talteen.**

MITÄ TEHDÄ, JOS LAITE EI TOIMI?

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Tuote ei toimi.	Sähköjohtoa ei ole kytketty.	Kytke laite sähköverkkoon, joka vastaa laitteen jännitettä.
	Jokin osa laitteesta on huonosti paikallaan. Näytössä vilkkuu viesti SECU	Katso kappale "NÄYTTÖViestit" . Tarkista, että turvaluukku (a6), suojus (a8) tai suojakansi (b2) ja lisätarvikkeet ovat oikein paikallaan ja/tai oikein koottuja.
Laite pysähtyy kesken kaiken.	Liian suuri kuormitus.	Katso kappale "NÄYTTÖViestit" . Poista osa aineksista. Anna laitteen jäähtyä muutaman minuutin ajan.
	Annoit laitteesi käydä liian kauan (yli 16 min). Ohjelmoitu aika on päättynyt.	Palauta nopeussäädin (a1) asentoon 0. Anna laitteen jäähtyä muutama minuutti ja yritä uudestaan.
	Näytössä vilkkuu viesti End.	
Sekoituskulhon terä ei pyöri helposti.	Ruoanpalaset ovat liian suuria tai kovia.	Pienennä palasia tai määrää. Lisää nestettä.
Sekoituskulhon alaosa vuotaa.	Tiiviste (d2) ei ole paikallaan. Purettava teräsarja (d1) on huonosti lukittu.	Aseta tiiviste (d2) purettavaan teräsarjaan (d1) ja lukitse se kulhoon (d3).
Mehulinko värisee.	Säiliö (j2) on liian täynnä.	Tyhjennä säiliö (j2). Katso kappale 5.
Ajastustoiminto ei toimi.	Laite on toiminnassa.	Toiminta-aikaa ohjelmoitaessa laitteen on oltava pysähtynyt.

■ Voit hankkia seuraavia lisätarvikkeita myyjältä ja KRUPSIN valtuuttamista huoltokeskuksista:

- Metallikulho
- Säilytyskulho
- Suojakansi
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettu sekoituskulho
- Lasinen sekoituskulho
- Pilkkomispää
- Minisilppuri
- Jauhin
- Makkarasuppilo
- Taikinasekoitin
- Taikinakoukku
- Sekoitusmela
- Tiheä lankavispilä
- Mehulinko
- Raastin
- Pastapuristin
- Pastaleikkurit
- Pastakuivuri

KIERRÄTYS

■ Laitteen ja pakkausmateriaalin hävittäminen



Pakkausmateriaali ei ole ympäristölle haitallista, ja se voidaan kierrättää tai hävittää tavallisten jätteiden mukana. Ota selvää paikallisista määräyksistä itse laitteen hävittämistä varten.

■ Sähkölaite tai elektroninen laite käyttöikänsä lopussa

Laitteesi on määrä toimia monta vuotta. Kun kuitenkin joskus haluat vaihtaa laitteen uuteen, älä heitä käytettyä laitetta roskakoriin äläkä viemäriin vaan vie se alueesi kierrätyspisteeseen.

■ Suojele ympäristöä!



① Laitteessa on lukuisia materiaaleja, jotka voidaan kerätä talteen tai kierrättää.

➡ Toimita laite kierrätyskeskukseen.

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή της σειράς προϊόντων **KRUPS** που προορίζεται αποκλειστικά για την επεξεργασία τροφών, για οικιακή χρήση εντός του σπιτιού.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

a Κεντρική μονάδα

- a1 Ηλεκτρονικός διακόπτης ταχύτητας
- a2 Θέση "Pulse" (διακεκομμένη λειτουργία)
- a3 Μοχλός απασφάλισης της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών (a4)
- a4 Κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών
- a5 Έξοδος του ανοξείδωτου ή γυάλινου μπολ ανάμειξης / μικρού κόπτη / μύλου / φυγοκεντρικού στίφτη
- a6 Καπάκι ασφαλείας

Η τοποθέτησή του είναι υποχρεωτική κατά τη χρήση της εξόδου a7 ή a9

- a7 Έξοδος εξαρτημάτων ανάμειξης (πτερύγιο, άγκιστρο ζύμης, αναδευτήρας ζύμης, αναδευτήρας με πολλαπλές λεπίδες)

- a8 Κάλυμμα ασφαλείας

Η τοποθέτησή του είναι υποχρεωτική κατά τη χρήση της εξόδου a9

- a9 Έξοδος εξαρτημάτων κεφαλής κόπτη / λαχανοκόπτη / ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά / κοπής ζυμαρικών
- a10 Αφαιρούμενο κάλυμμα της εξόδου a9
- a11 Οθόνη προβολής χρόνου λειτουργίας σε λεπτά και δευτερόλεπτα
- a12 Κουμπιά ρύθμισης του χρόνου λειτουργίας + και - του χρονοδιακόπτη (TIMER)
- a13 Κουμπί λειτουργίας Turbo

b Σύστημα μπολ

- b1 Μεταλλικό μπολ
- b2 Κάλυμμα ασφαλείας
- b3 Καπάκι συντήρησης

c Εξαρτήματα ανάμειξης

- c1 Πτερύγιο
- c2 Άγκιστρο ζύμης
- c3 Αναδευτήρας ζύμης
- c4 Αναδευτήρας με πολλαπλές λεπίδες

d Ανοξείδωτο ή γυάλινο μπολ ανάμειξης (ανάλογα με το μοντέλο)

- d1 Αφαιρούμενο σύστημα λεπίδων
- d2 Αναστρέψιμος σύνδεσμος στεγανοποίησης
- d3 Μπολ
- d4 Καπάκι
- d5 Πώμα δοσομέτρησης

e Κεφαλή κόπτη (ανάλογα με το μοντέλο)

- e1 Κυρίως τμήμα
- e2 Κοχλίας
- e3 Σύστημα λεπίδων
- e4 Δίσκος με μεγάλες οπές
- e5 Δίσκος με μικρές οπές
- e6 Παξιμάδι
- e7 Πιεστήρας
- e8 Δίσκος
- e9 Χωνί για λουκάνικα

f Μικρός κόπτης (ανάλογα με το μοντέλο)

- f1 Καπάκι
- f2 Μπολ

g Μύλος (ανάλογα με το μοντέλο)

- g1 Καπάκι
- g2 Μπολ

h Σπάτουλα

i Εργαλείο κοπής ζύμης

j Φυγοκεντρικός στίφτης (ανάλογα με το μοντέλο)

- j1 Στόμιο σερβιρίσματος
- j2 Δοχείο υπολειμμάτων
- j3 Περιστροφικό φίλτρο
- j4 Καπάκι
- j5 Πιεστήρας τροφών
- j6 Κομβίο ασφάλισης

k Λαχανοκόπτης (ανάλογα με το μοντέλο)

- k1 Πιεστήρας τροφών
- k2 Υποδοχή τυμπάνων κοπής
- k3 Κάλυμμα ασφάλισης των τυμπάνων κοπής
- k4 Τύμπανο ψιλού τριψίματος
- k5 Τύμπανο κοπής σε φέτες
- k6 Τύμπανο χοντρού τριψίματος
- k7 Τύμπανο ξυσίματος

l Εξάρτημα ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά (ανάλογα με το μοντέλο)

- l1 Κομβίο ρύθμισης λεπτότητας

m Εξάρτημα κοπής ζυμαρικών (ανάλογα με το μοντέλο)

- m2 Εξάρτημα για ταλιατέλες
- m3 Εξάρτημα για φετουτσίνι
- m4 Εξάρτημα για τρενέτε

n Στεγνωτήρας ζυμαρικών (ανάλογα με το μοντέλο)

Τα εξαρτήματα που παρέχονται μαζί με το μοντέλο που μόλις αγοράσατε, απεικονίζονται στην ετικέτα που βρίσκεται στο επάνω μέρος της συσκευασίας.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας: η KRUPS δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή άτομα με ελλιπή εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Οποιοδήποτε σφάλμα στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.
- Η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη σε μια πρίζα ρεύματος με γείωση.
- Εάν πρέπει να χρησιμοποιήσετε μπαλαντέζα, βεβαιωθείτε ότι διαθέτει πρίζα με γείωση και τακτοποιήστε την με τρόπο που να διασφαλίζει ότι δεν θα μπερδευτεί κάποιος στα καλώδια.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα. Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση που αναγράφεται πάνω στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής είναι ίδια με αυτήν του ηλεκτρικού σας δικτύου.
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Η κατασκευάστρια εταιρεία αποποιείται κάθε ευθύνη και διατηρεί το δικαίωμα ακύρωσης της εγγύησης σε περίπτωση εμπορικής ή ακατάλληλης χρήσης της συσκευής ή μη τήρησης των οδηγιών.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα μετά από κάθε χρήση, όταν θέλετε να την καθαρίσετε και σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν δεν λειτουργεί σωστά, έχει υποστεί ζημιά ή το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα έχουν φθαρεί. Για την αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου, πρέπει να προσκομίσετε οπωσδήποτε προς αντικατάσταση το εξάρτημα που έχει υποστεί ζημιά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της KRUPS (δείτε τη λίστα στο φυλλάδιο σέρβις).
- Εκτός από τις τακτικές εργασίες καθαρισμού και συντήρησης που εκτελούνται από τον χρήστη, οποιαδήποτε άλλη επέμβαση πρέπει να ανατίθεται σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της KRUPS.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα μέσα σε οποιοδήποτε υγρό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος εκτεθειμένο σε σημείο που είναι προσβάσιμο σε παιδιά, κοντά ή σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής, κοντά σε πηγή θερμότητας ή επάνω σε αιχμηρή γωνία.
- Εάν το φίλτρο (j3) του φυγοκεντρικού στίφτη (j) έχει υποστεί ζημιά, μην το χρησιμοποιείτε.
- Μην τοποθετείτε τα μεταλλικά εξαρτήματα στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Για την ασφάλειά σας, να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά που είναι κατάλληλα για τη συσκευή σας. Να χρησιμοποιείτε ένα μόνο εξάρτημα κάθε φορά.
- Να αφαιρείτε πάντοτε τα εξαρτήματα που είναι τοποθετημένα στην έξοδο (a5) προτού πιέσετε τον μοχλό απασφάλισης (a3) της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών (a4).
- **Να χρησιμοποιείτε πάντα τον πιστήρα** για να κατευθύνετε τις τροφές μέσα από το στόμιο πλήρωσης. Μη χρησιμοποιείτε **ποτέ τα δάχτυλα**, πιρούνι, κουτάλι, μαχαίρι ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο.
 - ο πιστήρας (e7) για την κεφαλή κόπτη (e)
 - ο πιστήρας (j5) για τον φυγοκεντρικό στίφτη (j)
 - ο πιστήρας (k1) για τον λαχανοκόπτη (k)
- Πρέπει να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό των συστημάτων λεπίδων των εξαρτημάτων (d,e,f,g), των τυμπάνων κοπής του εξαρτήματος (k) και του περιστροφικού φίλτρου (j3) του στυπτηρίου (j) όταν αδειάζετε τα μπλ ή καθαρίζετε τα εξαρτήματα: **οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές.**
- Μην αγγίζετε ποτέ τα μέρη που κινούνται ενώ η συσκευή λειτουργεί. **Περιμένετε έως ότου να σταματήσει πλήρως η συσκευή και τα εξαρτήματα προτού μετακινήσετε ή αφαιρέσετε τα εξαρτήματα.**
- **Μην εισάγετε ποτέ σθενή μαγειρικής (κουτάλι, σπάτουλα ...) μέσα στο στόμιο πλήρωσης του καπακιού (b2) ή (d4) ή μέσα στα εξαρτήματα ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά (l1) ή τα εξαρτήματα κοπής ζυμαρικών (m2) (m3) (m4).**
- Μην αφήνετε να κρέμονται μακριά μαλλιά, φουλάρια, γραβάτες κ.λπ. πάνω από τη συσκευή ή τα εξαρτήματα εν ώρα λειτουργίας.
- Μη θέτετε σε λειτουργία το μπλ ανάμειξης χωρίς το καπάκι του, χωρίς να περιέχει συστατικά ή εάν περιέχει αποκλειστικά ξηρές τροφές.
- Μην αφήσετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών να πέσει απότομα όταν γυρίσετε τον μοχλό απασφάλισης της κεφαλής (a4), υποστηρίξτε την κίνηση της κεφαλής με το χέρι σας.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Το κάλυμμα ασφαλείας (b2 ή a8) είναι υποχρεωτικό για την έναρξη λειτουργίας της συσκευής.

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα μέρη των εξαρτημάτων ακολουθώντας τις οδηγίες που περιλαμβάνονται στην παράγραφο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ.

Για το πλύσιμο των εξαρτημάτων στο πλυντήριο πιάτων, ανατρέξτε στην παράγραφο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ.

Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια και στη συνέχεια συνδέστε τη στο ρεύμα.

ΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΡΓΑΝΩΝ

- Για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, υπάρχουν διάφορες δυνατότητες:
 - **Διακεκομμένη λειτουργία (pulse):** Γυρίστε τον διακόπτη (a1) στη θέση pulse (a2) για διαδοχική διακεκομμένη λειτουργία που επιτρέπει τον καλύτερο έλεγχο των παρασκευασμάτων.
 - **Συνεχής λειτουργία:** Γυρίστε τον διακόπτη (a1) στην επιθυμητή θέση από το 1 έως το 12 ανάλογα με τις τροφές προς επεξεργασία. Μπορείτε να αλλάξετε την ταχύτητα κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
 - **Λειτουργία Turbo:** Για την "ενίσχυση" ορισμένων παρασκευασμάτων. Γυρίστε τον διακόπτη (a1) στη θέση 12, πιέστε μία φορά το κουμπί (a13), η ταχύτητα αυξάνεται. Για να επιστρέψετε στην ταχύτητα 12, πατήστε εκ νέου το κουμπί (a13).
 - **Διακοπή λειτουργίας:** Γυρίστε τον διακόπτη (a1) στο 0.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ (TIMER)

- Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να:
 - 1/ Χρονομετρήσετε τον χρόνο λειτουργίας. Μόλις γυρίσετε τον διακόπτη (a1), αρχίζει η μέτρηση των δευτερολέπτων στην οθόνη (a11) και έτσι μπορείτε να χρονομετρήσετε τον χρόνο που χρειάζεται για την επίτευξη του επιθυμητού αποτελέσματος.
 - 2/ Προγραμματίσετε έναν χρόνο λειτουργίας μικρότερο ή ίσο των 16 λεπτών. Για να το κάνετε αυτό: Μόλις η συσκευή είναι έτοιμη προς λειτουργία, πατήστε το κουμπί + για την αύξηση του χρόνου ή το κουμπί - για τη μείωση του χρόνου (a12)
 - Για πολλά λεπτά: κρατήστε το κουμπί πατημένο με το δάχτυλό σας, η εμφάνιση των αριθμών γίνεται πιο γρήγορα.
 - Για λίγα λεπτά ή για την προσαρμογή του χρόνου: απλώς πατήστε μερικές φορές το κουμπί +.
 - Για να μεταβείτε κατευθείαν από τον μέγιστο χρόνο των 16 λεπτών στο μηδέν: κρατήστε πατημένο το κουμπί + με το δάχτυλό σας για 2 δευτερόλεπτα.
 - Για να μεταβείτε κατευθείαν από το μηδέν στα 16 λεπτά, κρατήστε πατημένο το κουμπί - με το δάχτυλό σας για 2 δευτερόλεπτα.
 - Για να ακυρώσετε έναν χρόνο: πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά + και -.

Μόλις γυρίσετε τον διακόπτη (a1), θα εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου και η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί μόλις λήξει ο προγραμματισμένος χρόνος. Επιπλέον, έχετε τη δυνατότητα ανά πάσα στιγμή να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής γυρνώντας τον διακόπτη (a1) στη θέση 0.

ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΟΘΟΝΗ

- Η συσκευή διαθέτει ηλεκτρονικές προστατευτικές διατάξεις που διασφαλίζουν τη χρήση της με κάθε ασφάλεια. Αυτές οι προστατευτικές διατάξεις ενδέχεται να προκαλέσουν τη διακοπή λειτουργίας της συσκευής. Σε τέτοια περίπτωση, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη ενδείξεων (a11).

"SECURE" (Ασφάλεια):

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε τηρήσει τις οδηγίες τοποθέτησης των διαφορετικών εξαρτημάτων:
 - **Λειτουργία μπουλ ανάμειξης/μικρού κόπτη/μύλου/φυγοκεντρικού στίφτη:** Το κάλυμμα ασφαλείας (b2) πρέπει να έχει χαμηλώσει επαρκώς πάνω στο μπουλ (b1).
 - **Λειτουργία εξαρτημάτων ανάμειξης (άγκιστρο ζύμης, αναδευτήρας ...):** Το καπάκι ασφαλείας (a6) πρέπει να έχει ασφαλίσει και το κάλυμμα ασφαλείας (b2) να έχει χαμηλώσει επαρκώς πάνω στο μπουλ (b1).
 - Έξοδος κεφαλής κόπτη/λαχανοκόπτη/εξαρτημάτων ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά ή κόπης ζυ-

μαρικών: Το κάλυμμα ασφαλείας (a8) πρέπει να είναι τοποθετημένο στη θέση του και το καπάκι ασφαλείας (a6) να έχει ασφαλίσει.

"Stop" (Διακοπή λειτουργίας):

- Η συσκευή διαθέτει έναν αισθητήρα υπερφόρτωσης. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, η συσκευή σταματά. Γυρίστε τον διακόπτη (a1) στο 0, προσαρμόστε το μείγμα που βρίσκεται υπό επεξεργασία (αφαιρέστε λίγο από το περιεχόμενο του μπολ, προσθέστε λίγο ρευστή ουσία, προσθέστε λίγη λιπαρή ουσία εάν ετοιμάζετε μπριός) και επιλέξτε εκ νέου την επιθυμητή ταχύτητα.
- Σε περίπτωση σοβαρής δυσλειτουργίας, ενδέχεται να μην είναι δυνατή η επανεκκίνηση της συσκευής αμέσως. Σε τέτοια περίπτωση, περιμένετε λίγα λεπτά και κατόπιν ενεργοποιήστε εκ νέου τη συσκευή.

"End" (Λήξη):

- Ο προγραμματισμένος χρόνος τελείωσε.
- Αφήστε τη συσκευή να λειτουργεί για υπερβολικό χρόνο (μέγιστος χρόνος 16 λεπτά). Γυρίστε τον διακόπτη (a1) στο 0, περιμένετε λίγα λεπτά και κατόπιν ενεργοποιήστε εκ νέου τη συσκευή.

1 - ΖΥΜΩΜΑ / ΑΝΑΜΕΙΞΗ / ΧΤΥΠΗΜΑ / ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Μπολ (b1)
- Καπάκι (b2)
- Πτερύγιο (c1) και Άγκιστρο ζύμης (c2), Αναδευτήρας ζύμης (c3) ή Αναδευτήρας (c4)

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:

- Τοποθετήστε τη συσκευή με την οθόνη ενδείξεων (a11) να κοιτά προς το μέρος σας.
 - Γυρίστε τον μοχλό (a3) που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της συσκευής για να απασφαλίσει η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4) και ασφαλίστε τη στην **επάνω θέση**. (εικ. 1a)
 - Απασφαλίστε ενδεχομένως το κάλυμμα ασφαλείας (a8) **εάν είναι τοποθετημένο** πιέζοντας τη σκανδάλη προς τα μέσα όπως υποδεικνύεται στην εικόνα. (εικ. 8)
 - Γεμίστε το μπολ (b1), τοποθετήστε το στη συσκευή με τη λαβή να κοιτά προς το μέρος σας και περιστρέψτε το ελαφρώς προς τα αριστερά μέχρι το τέρμα.
 - **Για τη λειτουργία ζυμώματος, το πτερύγιο (c1) πρέπει να τοποθετηθεί στη συσκευή πριν από το άγκιστρο ζύμης (c2). Δεν είναι απαραίτητη η χρήση του για τις λειτουργίες ανάμειξης, χτυπήματος, γαλακτωματοποίησης.**
 - Τοποθετήστε το πτερύγιο στην έξοδο (a7) και περιστρέψτε το δεξιόστροφα έως ότου να ασφαλίσει. (εικ. 1b)
 - Εισαγάγετε το άγκιστρο ζύμης (c2) στην έξοδο (a7) και πιέστε περιστρέφοντάς το παράλληλα αριστερόστροφα έως ότου να ασφαλίσει. (εικ. 1c)
 - Για τις άλλες λειτουργίες, αρκεί απλώς να εισάγετε τον αναδευτήρα ζύμης (c3) ή τον αναδευτήρα (c4) όπως περιγράφεται παραπάνω για το άγκιστρο ζύμης (c2).
 - Κρατήστε το καπάκι (b2) με το αριστερό σας χέρι και τοποθετήστε το πάνω στους οδηγούς που βρίσκονται στο μπροστινό και στο πίσω μέρος της κεφαλής (a4) έως το τέρμα. (εικ. 1d)
 - Απασφαλίστε εκ νέου την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4) πατώντας τον μοχλό (a3). (εικ. 1e), κατεβάστε την και πιέστε τη **σταθερά** για να ασφαλίσει πάνω από το μπολ (θα ακουστεί ένα κλικ). (εικ. 1f)
- Εάν το καπάκι δεν έχει χαμηλώσει επαρκώς πάνω στο μπολ, η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.**

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Η συσκευή διαθέτει έναν αισθητήρα υπερφόρτωσης. Η ταχύτητα θα μειωθεί αυτομάτως σε περίπτωση υπερφόρτωσης ή υπερβολικά υψηλής ταχύτητας.

Ζύμωμα: ταχύτητα 1 έως 3

- Χρησιμοποιήστε το πτερύγιο (c1) σε συνδυασμό με το άγκιστρο ζύμης (c2).
- Ζύμη για ψωμί: Για να διασφαλιστεί ένα βέλτιστο αποτέλεσμα, σας συνιστούμε να μην υπερβείτε σε μία χρήση το 1 κιλό άσπρο αλεύρι ή τα 750 γρ. για αλεύρια που φουσκώνουν περισσότερο (πλήρες αλεύρι T110, αλεύρι σίκαλης T130...).

Ζύμη μαγιάς (για μπριός, κέικ με σταφίδες...): 500 γρ. αλεύρι κατά μέγιστο για κάθε χρήση.

- Χρησιμοποιήστε αποκλειστικά το άγκιστρο ζύμης (c2).
- Ζύμη για φρέσκα ζυμαρικά: 300 γρ. αλεύρι κατά μέγιστο.

Ανάμειξη: ταχύτητα 1 έως 12

- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα ζύμης (c3).
- Μπορείτε να αναμείξετε έως 2 κιλά ελαφριάς ζύμης (κέικ, κλαφουτί...).
- Προσαρμόστε τους ξηρούς καρπούς, τα αποξηραμένα φρούτα, τα θρύμματα... στην ταχύτητα 1.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τον αναδευτήρα ζύμης για να ετοιμάσετε πολλούς ή πουρέ πατάτας χρησιμοποιώντας έως την ταχύτητα 3.
- **Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα ζύμης (c3) για να ζυμώσετε βαριές ζύμες.**

Χτύπημα / γαλακτωματοποίηση: ταχύτητα 1 έως 12 και Turbo

- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες (c4).
- Μπορείτε να παρασκευάσετε μαγιονέζα, σκορδαλιά, σάλτσες, μαρέγκα (έως 10 ασπράδια αβγών), κρέμα σαντιγί (έως 500 ml).
- **Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα πολλαπλών λεπίδων (c4) για να ζυμώσετε βαριές ζύμες ή να αναμείξετε ελαφριές ζύμες.**

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

Προγραμματίστε έναν χρόνο λειτουργίας όπως υποδεικνύεται στην ενότητα της λειτουργίας χρονοδιακόπτη (TIMER) ή θέστε σε λειτουργία τη συσκευή αμέσως γυρνώντας τον διακόπτη (a1) στην επιθυμητή θέση ανάλογα με τη συνταγή.

- Η συσκευή τίθεται σε λειτουργία.
- Μπορείτε να προσθέσετε τροφές μέσω της οπής του καπακιού (b2) κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε εκ νέου τον διακόπτη (a1) στο 0 ή περιμένετε την αυτόματη διακοπή λειτουργίας της συσκευής σε περίπτωση χρήσης του χρονοδιακόπτη (TIMER).

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:

- **Περιμένετε έως ότου η συσκευή να σταματήσει εντελώς να λειτουργεί.**
- Γυρίστε τον μοχλό (a3) που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της συσκευής για να απασφαλίσει η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4) και ασφαλίστε τη στην επάνω θέση.
- Αφαιρέστε το καπάκι (b2).
- Απασφαλίστε το εξάρτημα (c2), (c3) ή (c4) από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών τραβώντας και παράλληλα περιστρέφοντάς το προς τα πίσω.
- Απασφαλίστε το περυνγίο (c1), εάν είναι τοποθετημένο, περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.
- Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε το μπολ.

2 - ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΝΑΜΕΙΞΗ / ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ (ανάλογα με το μοντέλο) (d)

- Ανάλογα με τον τύπο τροφών, το μπολ ανάμειξης (d) επιτρέπει την παρασκευή έως 1,5 λίτρων πηχτών μειγμάτων και 1,25 λίτρων ρευστών μειγμάτων.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Ανοξείδωτο ή γυάλινο μπολ ανάμειξης (d).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:

- Συναρμολογήστε το σύστημα λεπίδων (d1) με τον σύνδεσμο στεγανοποίησης (d2) και προσαρτήστε το πάνω στο μπολ (d3) περιστρέφοντάς το κατά ένα τέταρτο στροφής δεξιόστροφα (το μπολ πρέπει να είναι σε όρθια θέση). (εικ. 2a)
- Τοποθετήστε τις τροφές μέσα στο μπολ ανάμειξης, ασφαλίστε το καπάκι (d4) και τοποθετήστε το πώμα δοσομέτρησης (d5).
- Γυρίστε τον μοχλό (a3) που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της συσκευής για να απασφαλίσει η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4) και ασφαλίστε τη στην **επάνω θέση**.
- Τοποθετήστε το μπολ (b1) στη συσκευή, με τη λαβή να κοιτά προς το μέρος σας, και περιστρέψτε το ελαφρώς προς τα αριστερά μέχρι το τέρμα.
- Κρατήστε το καπάκι (b2) με το αριστερό σας χέρι και τοποθετήστε το πάνω στους οδηγούς που βρίσκονται στο μπροστινό και στο πίσω μέρος της κεφαλής (a4) έως το τέρμα.
- Γυρίστε τον μοχλό (a3) που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της συσκευής για να απασφαλίσει η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4), χαμηλώστε τη και πιέστε τη **σταθερά** για να ασφαλίσει πάνω από το μπολ (θα ακουστεί ένα κλικ). (εικ. 2b)
- Απασφαλίστε και αφαιρέστε το καπάκι ασφαλείας (a6) από την έξοδο (a5) περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.
- Ασφαλίστε το μπολ ανάμειξης (d) στην έξοδο (a5) περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα. (εικ. 2c)

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

Μπορείτε να ετοιμάσετε:

- πλήρως πολτοποιημένους ζωμούς, σούπες βελουτέ, κομπόστες, μιλκσέικ, κοκτέιλ.
- ελαφριές ζύμες (για κρέπες, λουκουμάδες, κλαφουτί, γλυκές πίτες φαρ ...).
- θρυμματισμένο πάγο.

■ Μπορείτε να προσθέσετε τροφές μέσω της οπής του πώματος δοσομέτρησης (d5) κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.

■ **Μη γεμίζετε ποτέ το μπολ ανάμειξης με καυτό υγρό.**

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

Προγραμματίστε έναν χρόνο λειτουργίας όπως υποδεικνύεται στην ενότητα της λειτουργίας χρονοδιακόπτη (TIMER) ή θέστε σε λειτουργία τη συσκευή αμέσως γυρνώντας τον διακόπτη (a1) στην επιθυμητή θέση ανάλογα με τη συνταγή.

Για καλύτερο έλεγχο της πολτοποιήσης μικρών ποσοτήτων, χρησιμοποιήστε τη θέση "Pulse" (a2) και για ακόμη πιο λεπτή υφή, χρησιμοποιήστε το κουμπί "Turbo" (a13).

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ:

- Περιμένετε έως ότου η συσκευή να **σταματήσει να λειτουργεί πλήρως** προτού αφαιρέσετε το μπολ ανάμειξης περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα για να απασφαλίσει.
- Τοποθετήστε στη θέση του το καπάκι ασφαλείας (a6) και ασφαλίστε το στην έξοδο (a5).

3 - ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ (ανάλογα με το μοντέλο) (e)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ:

- Συναρμολογημένη κεφαλή κόπτη (e)

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ:

- Κρατήστε το κυρίως τμήμα (e1) από το στόμιο πλήρωσης τοποθετώντας το μεγαλύτερο άνοιγμα προς τα πάνω.
- Εισαγάγετε τον κοχλία (e2) μέσα στο κυρίως τμήμα (e1).
- Προσαρτήστε το σύστημα λεπίδων (e3) πάνω στον άξονα **τοποθετώντας τα κοφτερά άκρα (αμβλείες πλευρές) προς τα πάνω**.
- Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο (e4 ή e5) πάνω στο σύστημα λεπίδων (e3) ευθυγραμμίζοντας τις δύο προεξοχές με τις δύο εγκοπές του κυρίως τμήματος (e1).
- Βιδώστε το παξιμάδι (e6) μέσα στο κυρίως τμήμα (e1). (εικ. 3a)
- Επαληθεύστε τη συναρμολόγηση. Ο άξονας δεν πρέπει να είναι χαλαρός, ούτε να μπορεί να γυρνά πάνω στη βάση του.
- Τοποθετήστε το κάλυμμα ασφαλείας (a8) κάτω από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4) και πιέστε το για να ασφαλίσει, έως ότου να ακουστεί το κλικ. (εικ. 3c)
- Τραβήξτε το αφαιρούμενο κάλυμμα (a10) από την έξοδο (a9). Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι ασφαλείας (a6) είναι σωστά ασφαλισμένο στην έξοδο (a5). (εικ. 3c)
- Κρατήστε τη συναρμολογημένη κεφαλή κόπτη (e) με κλίση προς τα εσάς, απέναντι από την έξοδο (a9), και προσαρτήστε την έως το τέρμα. Μετακινήστε το στόμιο πλήρωσης της κεφαλής κόπτη σε κάθετη θέση μέχρι να ασφαλίσει περιστρέφοντας προς τα πίσω. (εικ. 3d)
- Τοποθετήστε τον αφαιρούμενο δίσκο (e8) πάνω στο στόμιο πλήρωσης. (εικ. 3e)

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Προετοιμάστε όλη την ποσότητα τροφών που θέλετε να ψιλοκόψετε (για το κρέας, αφαιρέστε τα κόκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα και τεμαχίστε το σε κομμάτια).
- Στο τέλος της επεξεργασίας, μπορείτε να προσθέσετε μερικά μικρά κομμάτια ψωμιού ώστε να εξαχθεί όλος ο κιμάς.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ:

- Τοποθετήστε μια λεκάνη ή ένα μπολ (b1) για τη συλλογή του μείγματος.
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία γυρνώντας τον διακόπτη στην ταχύτητα 12. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα για να φτάσει η συσκευή στην επιθυμητή ταχύτητα.
- Εισαγάγετε το κρέας μέσα από το στόμιο πλήρωσης κομμάτι-κομμάτι. **Ποτέ μη σπρώχνετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης με τα δάχτυλα ή οποιοδήποτε άλλο σκεύος μαγειρικής: χρησιμοποιήστε τον πιεστήρα (e7).**

- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη στο 0 και περιμένετε έως ότου να **σταματήσει να λειτουργεί πλήρως** η συσκευή.
- Απασφαλίστε την κεφαλή κόπτη περιστρέφοντας την προς την αντίθετη φορά από αυτήν της συναρμολόγησης.

ΧΩΝΙ ΓΙΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ:

- Κρατήστε το κυρίως τμήμα (e1) από το στόμιο πλήρωσης τοποθετώντας το μεγαλύτερο άνοιγμα προς τα πάνω.
- Εισαγάγετε τον κοχλία (e2) μέσα στο κυρίως τμήμα (e1). (εικ. 3b)
- Περάστε προσεκτικά τη μία άκρη του χωνιού στο έντερο, το οποίο έχει μουλιάσει για 1 βράδυ μέσα σε χλιαρό νερό, αφήνοντας 5 εκ. στο τέλος.
- Τοποθετήστε το χωνί για λουκάνικα (e9) πάνω στο κυρίως τμήμα (e1).
- Βιδώστε το παξιμάδι (e6) μέσα στο κυρίως τμήμα (e1).
- Εκτελέστε την ίδια διαδικασία για την τοποθέτηση της κεφαλής κόπτη στη συσκευή.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ:

- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή γυρνώντας τον διακόπτη στην ταχύτητα 6.
- Εισαγάγετε το κρέας που έχετε κόψει σε κομμάτια μέσα στο στόμιο πλήρωσης. **Ποτέ μη σπρώχνετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης με τα δάχτυλα ή οποιοδήποτε άλλο σκεύος μαγειρικής: χρησιμοποιήστε τον πιεστήρα (e7).**
- Μόλις ο κιμάς φτάσει στο άκρο του χωνιού, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής. Κάντε έναν κόμπο με τα 5 εκ. εντέρου που περισσεύουν.
- Θέστε πάλι σε λειτουργία τη συσκευή και κρατήστε το έντερο έως ότου να δημιουργηθούν τα λουκάνικα και προσαρμόστε την ταχύτητα ανάλογα με το επιθυμητό πάχος.
- Όταν βγει όλος ο κιμάς, γυρίστε τον διακόπτη (a1) στο 0.
- Περιμένετε έως ότου να σταματήσει να λειτουργεί πλήρως η συσκευή, αφαιρέστε το έντερο που βρίσκεται πάνω στο χωνί και κάντε έναν κόμπο.
- Απασφαλίστε τα εξαρτήματα ακολουθώντας την ανάποδη διαδικασία από αυτήν της συναρμολόγησης.

4 - ΠΛΗΡΗΣ ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ ΜΙΚΡΩΝ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ (ανάλογα με το μοντέλο) (f και g)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ:

- Μικρός κόπτης (f) ή μύλος (g)

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:

- Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μπολ (f2) ή (g2) και ασφαλίστε το καπάκι (f1) και (g1) πάνω στο μπολ περιστρέφοντας δεξιόστροφα. (εικ. 4a)
- Γυρίστε τον μοχλό (a3) που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της συσκευής για να απασφαλίσει η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4) και ασφαλίστε τη στην **επάνω θέση**.
- Τοποθετήστε το μπολ (b1) στη συσκευή, με τη λαβή να κοιτά προς το μέρος σας, και περιστρέψτε το ελαφρώς προς τα αριστερά μέχρι το τέρμα.
- Κρατήστε το καπάκι (b2) με το αριστερό σας χέρι και τοποθετήστε το πάνω στους οδηγούς που βρίσκονται στο μπροστινό και στο πίσω μέρος της κεφαλής (a4) έως το τέρμα.
- Γυρίστε τον μοχλό (a3) που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της συσκευής για να απασφαλίσει η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4), χαμηλώστε τη και πιέστε τη **σταθερά** για να ασφαλίσει πάνω από το μπολ (θα ακουστεί ένα κλικ).
- Απασφαλίστε και αφαιρέστε το καπάκι ασφαλείας (a6) από την έξοδο (a5) περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα. (εικ. 4b)
- Ασφαλίστε τον μικρό κόπτη (f) ή τον μύλο (g) στην έξοδο (a5) περιστρέφοντας δεξιόστροφα. (εικ. 4c)
- **Εάν δεν τοποθετήσετε το καπάκι (f1) ή (g1) ή το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει σωστά πάνω στο μπολ, η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.**

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

- Γυρίστε τον διακόπτη (a1) στην επιθυμητή ταχύτητα ανάλογα με τον τύπο τροφών και την επιθυμητή λεπτότητα.
- Για τη διακοπή της λειτουργίας, γυρίστε τον διακόπτη (a1) στο 0.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

Με τον μικρό κόπτη (f), στις ταχύτητες 4 έως 10, μπορείτε να:

- φιλοκόψετε σε λίγα δευτερόλεπτα: σκελίδες σκόρδου, αρωματικά βότανα, μαϊντανό, ψωμί, φρυγανιές για πανάρισμα, ζαμπόν ...
- ετοιμάσετε πουρέ για βρεφικές τροφές (150 γρ. κατά μέγιστο)
- μέγιστη ποσότητα ξηρών καρπών (αμύγδαλα, φουντούκια...100 γρ.).

Αυτός ο μικρός κόπτης δεν ενδείκνυται για την επεξεργασία σκληρών προϊόντων, όπως ο καφές.

Με τον μύλο (g), σε λειτουργία pulse ή στις ταχύτητες 4 έως 10, μπορείτε να:

- φιλοκόψετε σε λίγα δευτερόλεπτα: κόλιανδρο, πιπέρι, σύκα, αποξηραμένα βερίκοκα ...
- Παράδειγμα: μπορείτε να φιλοκόψετε 120 γρ. αποξηραμένα βερίκοκα σε 5 δευτερόλεπτα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία pulse.

Αυτός ο μύλος δεν ενδείκνυται για την επεξεργασία σκληρών προϊόντων, όπως ο καφές.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:

- Για τη διακοπή της λειτουργίας της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη (a1) στο 0.
- Περιμένετε έως ότου η συσκευή να **σταματήσει να λειτουργεί πλήρως** προτού αφαιρέσετε τον μικρό κόπτη ή τον μύλο περιστρέφοντας αριστερόστροφα για να απασφαλίσει.
- Τοποθετήστε στη θέση του το καπάκι ασφαλείας (a6) και ασφαλίστε το στην έξοδο (a5).

5 - ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΚΟ ΣΤΥΨΙΜΟ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (ανάλογα με το μοντέλο) (j)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ:

- Φυγοκεντρικός στίφτης (j)

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ:

- Τοποθετήστε το περιστροφικό φίλτρο (j3) μέσα στο δοχείο υπολειμμάτων (j2), τοποθετήστε το καπάκι (j4) ευθυγραμμίζοντας το αυλακωτό τμήμα με το ανοικτό μάνδαλο που βρίσκεται στο επάνω μέρος του δοχείου, περιστρέψτε το καπάκι για να ευθυγραμμιστεί με το κλειστό μάνδαλο που βρίσκεται στο επάνω μέρος του δοχείου (εικ. 5a). Τοποθετήστε το κομβίο ασφάλισης (j6) στη θέση της κλειστής κλειδαριάς για να ασφαλίσει το εξάρτημα (εικ. 5b). Δεν είναι πλέον δυνατή η αφαίρεση του καπακιού. Μένει απλώς να τοποθετήσετε το στόμιο σερβιρίσματος (j1) πάνω στο δοχείο (j2).
- Γυρίστε τον μοχλό (a3) που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της συσκευής για να απασφαλίσει η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4) και ασφαλίστε τη στην **επάνω θέση**.
- Τοποθετήστε το μπολ (b1) στη συσκευή, με τη λαβή να κοιτά προς το μέρος σας, και περιστρέψτε το ελαφρώς προς τα αριστερά μέχρι το τέρμα.
- Κρατήστε το καπάκι (b2) με το αριστερό σας χέρι και τοποθετήστε το πάνω στους οδηγούς που βρίσκονται στο μπροστινό και στο πίσω μέρος της κεφαλής (a4) έως το τέρμα.
- Γυρίστε τον μοχλό (a3) που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της συσκευής για να απασφαλίσει η κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4), χαμηλώστε τη και πιέστε τη **σταθερά** για να ασφαλίσει πάνω από το μπολ (θα ακουστεί ένα κλικ). (εικ. 5c)
- Απασφαλίστε και αφαιρέστε το καπάκι ασφαλείας (a6) από την έξοδο (a5) περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα. (εικ. 5c)
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει σταματήσει πλήρως να λειτουργεί προτού τοποθετήσετε τον φυγοκεντρικό στίφτη (j), με το κομβίο ασφάλισης (j6) να κοιτά προς το μέρος σας και το στόμιο σερβιρίσματος να βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της συσκευής πάνω από την έξοδο (a5). Κατόπιν, περιστρέψτε τον στίφτη δεξιόστροφα για να ασφαλίσει. **Μία μόνο θέση είναι δυνατή, ειδάλλως το εξάρτημα δεν θα λειτουργήσει.** (εικ. 5d)
- Τοποθετήστε μια κανάτα ή το μπολ ανάμειξης (d) κάτω από το στόμιο σερβιρίσματος για να συλλεχθεί ο χυμός. **Μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε το πώμα ροής που βρίσκεται στην άκρη του στομίου σερβιρίσματος (j1).** (εικ. 5e)

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Κόψτε τα φρούτα και τα λαχανικά σε κομμάτια, ξεφλουδίστε και αφαιρέστε τα κουκούτσια εάν χρειάζεται (ανανάς, βερίκοκα...)
- Για καλύτερη εξαγωγή του χυμού, να αδειάζετε τακτικά το δοχείο υπολειμμάτων (j2) μετά από 300 έως 500 γρ. χυμού περίπου.
- Να καταναλώνετε τους χυμούς γρήγορα μετά από την παρασκευή τους και να προσθέτετε χυμό λεμονιού για να τους διατηρήσετε μερικές ώρες στο ψυγείο.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

- Γυρίστε τον διακόπτη (a1) στην ταχύτητα 12. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα για να φτάσει η συσκευή στην επιθυμητή ταχύτητα.
- Εισαγάγετε τα κομμάτια φρούτων ή λαχανικών μέσω του στομίου πλήρωσης του καπακιού και πιέστε τα αργά με τον πιεστήρα (j5), **ποτέ με τα δάχτυλα, κουτάλι ή οποιοδήποτε άλλο σκεύος κουζίνας.**
- Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για μερικά δευτερόλεπτα μετά από την εισαγωγή του τελευταίου κομματιού για να εξαχθεί η μέγιστη ποσότητα χυμού.
- Για τη διακοπή της λειτουργίας της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη (a1) στο 0.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ:

- **Περιμένετε έως ότου το φίλτρο (j3) να σταματήσει εντελώς να λειτουργεί.**
- Κλείστε το πώμα ροής, απασφαλίστε το εξάρτημα από την έξοδο (a5) περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.
- Τοποθετήστε το κομβίο απασφάλισης (j6) στη θέση της ανοικτής κλειδαριάς και γυρίστε το καπάκι (j4) στη θέση της ανοικτής κλειδαριάς για να το απασφαλίσετε.
- Αδειάστε το δοχείο υπολειμμάτων.
- Τοποθετήστε στη θέση του το καπάκι ασφαλείας (a6) και ασφαλίστε το στην έξοδο (a5).

6 - ΤΡΙΨΙΜΟ/ΚΟΠΗ ΣΕ ΦΕΤΕΣ (ανάλογα με το μοντέλο) (k)**ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ:**

- Λαχανοκόπτης (k)

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ:

- Τοποθετήστε ένα τύμπανο κοπής (k4) (k5) (k6) (k7) μέσα στην υποδοχή τυμπάνων κοπής (k2). Προσαρτήστε το κάλυμμα ασφάλισης των τυμπάνων κοπής (k3) επάνω στην υποδοχή για να ασφαλίσει το τύμπανο κοπής στη θέση του. (εικ. 6a)
- Τοποθετήστε το κάλυμμα ασφαλείας (a8) κάτω από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4) και πιέστε το για να ασφαλίσει, έως ότου να ακουστεί το κλικ. (εικ. 6b)
- Τραβήξτε το αφαιρούμενο κάλυμμα (a10) από την έξοδο (a9). Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι ασφαλείας (a6) είναι σωστά ασφαλισμένο στην έξοδο (a5). (εικ. 6b)
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν λειτουργεί. Κρατήστε τον συναρμολογημένο λαχανοκόπτη (k) με κλίση προς τα εσάς, απέναντι από την έξοδο (a9), και προσαρτήστε τον έως το τέρμα.
- Περιστρέψτε το στόμιο πλήρωσης προς τα πίσω έως ότου να ασφαλίσει. (εικ. 6c)
- Τοποθετήστε μια λεκάνη ή ένα μπολ (b1) κάτω από τον λαχανοκόπτη για τη συλλογή των τροφών.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:**Τρίψιμο: ταχύτητα 8 έως 10**

- Χρησιμοποιήστε το τύμπανο τριψίματος (k4) για το λεπτό τρίψιμο τυριού, καρότων....
- Χρησιμοποιήστε το τύμπανο χοντρού τριψίματος (k6) για να τρίψετε καρότα, κολοκυθάκια, ψημένα κολοκυθάκια.... σε στιλ ζυλιέν.

Κοπή σε φέτες: ταχύτητα 6 έως 8

- Χρησιμοποιήστε το τύμπανο κοπής σε φέτες (k5) για κόψετε καρότα, κολοκυθάκια, πατάτες....

Ξύσιμο: ταχύτητα 10 έως 12

- Χρησιμοποιήστε το τύμπανο ξυσίματος (k7) για να ξύσετε πατάτες, τυρί....

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

- Γυρίστε τον διακόπτη (a1) στην επιθυμητή ταχύτητα.
- Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα για να φτάσει η συσκευή στην επιθυμητή ταχύτητα.
- Εισαγάγετε τα κομμάτια λαχανικών μέσω του στομίου πλήρωσης της υποδοχής (k2) και πιέστε τα αργά με τον πιεστήρα (k1), **ποτέ με τα δάχτυλα, κουτάλι ή οποιοδήποτε άλλο σκεύος κουζίνας.** (εικ. 6d)
- Για τη διακοπή της λειτουργίας της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη (a1) στο 0.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:

- **Περιμένετε έως ότου η συσκευή να σταματήσει εντελώς να λειτουργεί.**
- Περιστρέψτε το στόμιο πλήρωσης προς τα εμπρός.
- Αφαιρέστε την υποδοχή τυμπάνων κοπής από την έξοδο (a9).
- Απασφαλίστε το κάλυμμα ασφάλισης των τυμπάνων κοπής (k3).

7 - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΦΡΕΣΚΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ (ανάλογα με το μοντέλο) (l) (m) (n)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Εξάρτημα ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά (l)
- Εξαρτήματα κοπής ζυμαρικών (m)
- Στεγνωτήρας ζυμαρικών (n)

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ:

- Τοποθετήστε το κάλυμμα ασφαλείας (a8) κάτω από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a4) και πιέστε το για να ασφαλίσει, έως ότου να ακουστεί το κλικ. (εικ. 7a)
- Τραβήξτε το αφαιρούμενο κάλυμμα (a10) από την έξοδο (a9).
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι ασφαλείας (a6) είναι σωστά ασφαλισμένο στην έξοδο (a5). (εικ. 7a)
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν λειτουργεί.
- Κρατήστε το εξάρτημα ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά (l) ή το εξάρτημα κοπής ζυμαρικών (m2) (m3) (m4) με κλίση προς τα εώς, απέναντι από την έξοδο (a9), και προσαρτήστε το έως το τέρμα της εξόδου (a9). Περιστρέψτε το κατά ένα τέταρτο στροφής προς τα πίσω έως ότου να ασφαλίσει. (εικ. 7b)
- **Οι ετικέτες οδηγιών ασφάλειας πρέπει οπωσδήποτε να κοιτούν προς το μέρος σας όταν τοποθετήσετε ένα εξάρτημα. Ειδάλλως, η ζύμη δεν θα μπορεί να περνάει μέσα από τους κυλίνδρους.** (εικ. 7c)

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Αφήστε τη ζύμη για ζυμαρικά να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 1 ώρα προτού τη χρησιμοποιήσετε.
- Για να κάνετε τα ζυμαρικά, εκτός από τα λαζάνια, απαιτούνται 2 διαδικασίες: σε πρώτη φάση, πρέπει να ανοίξετε τη ζύμη με το εξάρτημα ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά και κατόπιν να κόψετε τα ζυμαρικά με το επιλεγμένο εξάρτημα κοπής ζυμαρικών.

Ανοίγμα της ζύμης: ταχύτητα συσκευής 4 έως 6

- Πιέστε διαδοχικά τα κομμάτια ζύμης από το εξάρτημα ρυθμίζοντας σταδιακά το κομβίο του εξαρτήματος ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά (l1) (από 1 έως 12, από πιο χοντρό έως πιο λεπτό).
- Έως το νούμερο 7 για να μπορέσετε μετέπειτα να κόψετε τα ζυμαρικά στο επιθυμητό σχήμα με ένα εξάρτημα κοπής.
- Έως το νούμερο 12 για τα λαζάνια.

Κοπή των ζυμαρικών: ταχύτητα συσκευής 4 έως 6

- Κρατήστε τα ζυμαρικά με τη βοήθεια των ράβδων του στεγνωτήρα ζυμαρικών (εικ. 7g) και αφήστε τα να στεγνώσουν προτού τα ψήσετε ή ψήστε τα γρήγορα για να μην κολλήσουν μεταξύ τους.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

- Ρυθμίστε το εξάρτημα ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά (l1) στο 1. (εικ. 7d)
- Γυρίστε τον διακόπτη (a1) στην επιθυμητή ταχύτητα.
- Κόψτε ένα κομμάτι ζύμης και εισαγάγετέ το μέσα στους κυλίνδρους, αφήστε τη ζύμη να κατέβει μόνη της απλώς κρατώντας την, η ζύμη περνάει μέσα από τους κυλίνδρους. Κρατήστε τη ζύμη από κάτω και επαναλάβετε τη διαδικασία ρυθμίζοντας το κομβίο (l1) του εξαρτήματος ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά στο 2 κ.λπ.... έως ότου να επιτευχθεί η επιθυμητή λεπτότητα της ζύμης. (εικ. 7e)
- Για τη διακοπή της λειτουργίας της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη (a1) στο 0.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό εξάρτημα κοπής ζυμαρικών με τον ίδιο τρόπο που ακολουθήσατε για τον εξάρτημα ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά. (εικ. 7f)

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ:

- **Περιμένετε έως ότου η συσκευή να σταματήσει εντελώς να λειτουργεί.**
- Περιστρέψτε το εξάρτημα ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά ή το εξάρτημα κοπής ζυμαρικών προς τα εμπρός για να αφαιρέσετε. Αποσυνδέστε το από την έξοδο (a9).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- **Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.**
- Για ευκολότερο καθαρισμό, να ξεπλένετε γρήγορα τα εξαρτήματα μετά από τη χρήση τους **εκτός από το εξάρτημα ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά (l) και τα εξαρτήματα κοπής ζυμαρικών (m).**
- Αποσυνδέστε πλήρως τα εξαρτήματα της κεφαλής κόπτη, του στυλτηρίου, του λαχανοκόπτη και των μπολ ανάμιξης. **Να χειρίζεστε τις λεπίδες με προσοχή, μπορεί να σας τραυματίσουν.**
- Πλύνετε, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα εξαρτήματα: Μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων, εκτός από

όλα τα μεταλλικά μέρη που περιλαμβάνουν τα εξαρτήματα ανάμειξης, το περύνιο (c1), το άγκιστρο ζύμης (c2), τον αναδευτήρα ζύμης (c3), τον αναδευτήρα με πολλαπλές λεπίδες (c4), την κεφαλή κόπτη, το κυρίως τμήμα (e1), τον κοχλία (e2), το σύστημα λεπίδων (e3), τους δίσκους (e4 και e5), το παξιμάδι (e6), το δοχείο υπολειμμάτων του στυπτηρίου (j2), το εξάρτημα ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά (l) και τα εξαρτήματα κοπής ζυμαρικών (m).

■ Οι δίσκοι (e4) και (e5), καθώς και το σύστημα λεπίδων (e3) πρέπει να παραμένουν λιπασμένα. Επαλείψτε τα με μαγειρικό λάδι.

■ **Μη βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα (a) σε νερό και μην τη βρέχετε στον νεροχύτη. Σκουπίστε τη με ένα στεγνό ή ελαφρώς βρεγμένο πανί.**

■ Σε περίπτωση χρωματισμού των εξαρτημάτων από τις τροφές (καρότα, πορτοκάλια, ...), τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια εκτελέστε τον συνηθισμένο καθαρισμό.

■ Μπολ ανάμειξης (d): προσθέστε ζεστό νερό και μερικές σταγόνες υγρού πιάτων στο μπολ ανάμειξης και κλείστε το καπάκι. Τοποθετήστε το στη θέση του στη συσκευή και γυρίστε τον διακόπτη μερικές φορές στη θέση "pulse". Στη συνέχεια, αφαιρέστε το καπάκι από τη συσκευή, ξεπλύνετε το μπολ με νερό και αφήστε το να στεγνώσει (τοποθετημένο ανάποδα).

Για να διευκολύνετε ακόμα περισσότερο τον καθαρισμό, ιδιαίτερα με τα πιο πηχτά παρασκευάσματα, μπορείτε να αποσυναρμολογήσετε το αφαιρούμενο σύστημα λεπίδων από το μπολ ανάμειξης. Για να το κάνετε αυτό, βεβαιωθείτε ότι το μπολ ανάμειξης είναι άδειο και στη συνέχεια αναποδογυρίστε το πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια, απασφαλίστε το αφαιρούμενο σύστημα λεπίδων περιστρέφοντάς το κατά ένα τέταρτο στροφής και **πιάστε με προσοχή τον σύνδεσμο στεγανοποίησης**.

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΕΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η πρίζα δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα με την ίδια τάση.
	Εσφαλμένη τοποθέτηση ενός τμήματος της συσκευής. Εμφανίζεται ένα μήνυμα που αναβοσβήνει SECU (Ασφάλεια)	Ανατρέξτε στην παράγραφο "ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΟΘΟΝΗ" . Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι ασφαλείας (a6), το κάλυμμα ασφαλείας (a8) ή (b2) και τα εξαρτήματα έχουν τοποθετηθεί και/ή συναρμολογηθεί σωστά.
Η συσκευή σταματά ενώ λειτουργεί.	Υπερβολικά μεγάλο φορτίο.	Ανατρέξτε στην παράγραφο "ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΟΘΟΝΗ" .
	Εμφανίζεται ένα μήνυμα που αναβοσβήνει Stop (Διακοπή λειτουργίας) . Αφήσατε τη συσκευή να λειτουργεί για υπερβολικό χρόνο (μέγιστος χρόνος 16 λεπτά). Ο προγραμματισμένος χρόνος παρήλθε. Εμφανίζεται ένα μήνυμα που αναβοσβήνει End (Λήξη) .	Αφαιρέστε ένα μέρος των συστατικών... Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για μερικά λεπτά. Γυρίστε τον διακόπτη (a1) στο 0. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για μερικά λεπτά και θέστε τη πάλι σε λειτουργία.
ο σύστημα λεπίδων του μπολ ανάμειξης δεν περιστρέφεται με ευκολία.	Τα κομμάτια τροφών είναι υπερβολικά μεγάλα ή σκληρά.	Μειώστε το μέγεθος ή την ποσότητα των τροφίμων. Προσθέστε ρευστή ουσία.
Διαρροή από το κάτω μέρος του μπολ ανάμειξης.	Ο σύνδεσμος στεγανοποίησης (d2) δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Το αφαιρούμενο σύστημα λεπίδων (d1) δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Επανατοποθετήστε τον σύνδεσμο στεγανοποίησης (d2) πάνω στο σύστημα λεπίδων (d1) και ασφαλίστε το πάνω στο μπολ.

Ο φυγοκεντρικός στίφτης "δονείται".	Η ποσότητα συστατικών στο δοχείο υπολειμμάτων (j2) είναι υπερβολικά μεγάλη.	Αδειάστε το δοχείο υπολειμμάτων (j2). Ανατρέξτε στην παράγραφο 5.
Η λειτουργία χρονοδιακόπτη (TIMER) δεν λειτουργεί.	Η συσκευή βρίσκεται υπό λειτουργία.	Για να προγραμματίσετε έναν χρόνο λειτουργίας, η λειτουργία της συσκευής πρέπει να έχει διακοπεί.

■ Μπορείτε να εξατομικεύσετε τη συσκευή σας προμηθευόμενοι τα παρακάτω εξαρτήματα από το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή ή από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της KRUPS:

- | | |
|-----------------------------|--|
| - Μεταλλικό μπολ | - Πτερύγιο |
| - Καπάκι συντήρησης | - Άγκιστρο ζύμης |
| - Κάλυμμα ασφαλείας | - Αναδευτήρας ζύμης |
| - Ανοξείδωτο μπολ ανάμειξης | - Αναδευτήρας με πολλαπλές λεπίδες |
| - Γυάλινο μπολ ανάμειξης | - Φυγοκεντρικός στίφτης |
| - Κεφαλή κόπτη | - Λαχανοκόπτης |
| - Μικρός κόπτης | - Εξάρτημα ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά |
| - Μύλος | - Εξαρτήματα κοπής ζυμαρικών |
| - Χωνί για λουκάνικα | - Στεγνωτήρας ζυμαρικών |

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

■ **Απόρριψη των υλικών συσκευασίας και της συσκευής.**



Η συσκευασία αποτελείται αποκλειστικά από υλικά που είναι ακίνδυνα προς το περιβάλλον και μπορούν να απορριφθούν σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις ανακύκλωσης. Για την απόρριψη της συσκευής, ζητήστε πληροφορίες από την αρμόδια υπηρεσία του δήμου σας.

■ **Ηλεκτρονικά ή ηλεκτρικά προϊόντα στο τέλος της ζωής τους.**

Η συσκευή σας προορίζεται για πολύχρονη λειτουργία. Εντούτοις, όταν αποφασίσετε να την αντικαταστήσετε, μην την πετάξετε στον κάδο απορριμμάτων σας ή στα σκουπίδια, αλλά προσκομίστε τη στο κέντρο διαλογής της περιοχής σας (ή σε ένα κέντρο διάθεσης απορριμμάτων ανάλογα με την περίπτωση).

■ **Συμβάλλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!**



① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➡ Προσκομίστε τη σε ένα κέντρο διαλογής το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

Yiyecek hazırlamak için özel olarak ve yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmış **KRUPS** ürünlerinden birini seçtiğiniz için çok teşekkür ederiz.

AÇIKLAMA

a Motor ünitesi

- a1 Elektronik hız kontrolü
- a2 Pulse ayarı (aralıklı/anlık çalıştırma)
- a3 Çok fonksiyonlu başlık için çıkarma düğmesi (a4)
- a4 Çok fonksiyonlu başlık
- a5 Paslanmaz çelik veya cam blender / mini doğrayıcı / öğütücü / katı meyve sıkacağı için güç çıkışı
- a6 Güç çıkışı kapağı

A7 veya a9 numaralı güç çıkışları kullanılırken takılmalıdır

- a7 Çırpma aksesuarları (karıştırma ucu, yoğurma ucu, çırpma ucu, balon çırpıcı) için güç çıkışı
- a8 Güç çıkışı kapağı

A9 numaralı güç çıkışı kullanılırken takılmalıdır

- a9 Kıyma aparatları / sebze doğrayıcı / hamur açma silindiri / kesme aparatları için çıkış
- a10 Çıkarılabilir kapak a9 çıkışı için kullanılır
- a11 Dakika ve saniye cinsinden çalıştırma süresini gösteren ekran
- a12 Çalıştırma süresini ayarlamak için + / - ZAMANLAYICI düğmeleri
- a13 Turbo düğmesi

b Hazne grubu

- b1 Metal hazne
- b2 Kapak
- b3 Saklama kapağı

c Çırpıcı aksesuarları

- c1 Karıştırma ucu
- c2 Yoğurma ucu
- c3 Çırpma ucu
- c4 Balon çırpıcı

d Paslanmaz çelik veya cam blender (modele göre değişir)

- d1 Çıkarılabilir bıçak grubu
- d2 Çift taraflı sızdırmaz kapak
- d3 Hazne
- d4 Kapak
- d5 Ölçme kabı

e Kıyma aparatı (modele göre değişir)

- e1 Gövde
- e2 Besleme vidası
- e3 Bıçak
- e4 Büyük delikli kıyma disk
- e5 Küçük delikli kıyma disk
- e6 Kapak somunu
- e7 İtici
- e8 Tepsi
- e9 Sosis doldurma borusu

f Mini doğrayıcı (modele göre değişir)

- f1 Kapak
- f2 Hazne

g Öğütücü (modele göre değişir)

- g1 Kapak
- g2 Hazne

h Spatula

i Hamur kesme aparatı

j Katı meyve sıkacağı (modele göre değişir)

- j1 Hazne ağız
- j2 Posa kabı
- j3 Döner filtre
- j4 Kapak
- j5 İtici
- j6 Güvenlik düğmesi

k Sebze doğrayıcı (modele göre değişir)

- k1 İtici
- k2 Silindir kap
- k3 Silindir ağız
- k4 İnce rendeleme silindiri
- k5 İnce dilimleme silindiri
- k6 Kalın rendeleme silindiri
- k7 Yıldız rende silindiri

l Hamur açma silindiri (modele göre değişir)

- l1 İncelik ayarlama düğmesi

m Hamur kesme aparatı (modele göre değişir)

- m2 Tagliolini kesme aparatı
- m3 Fettuccine kesme aparatı
- m4 Trenette kesme aparatı

n Hamur kurutma askısı (modele göre değişir)

Satın aldığınız modelin aksesuarları, ambalajın üzerindeki etikette belirtilmiştir.

GÜVENLİK ÖNERİLERİ

- Bu cihazı ilk kez kullanıyorsanız önce kullanma talimatlarını dikkatle okuyun: cihazın talimatlara uyulmadan kullanılması durumunda KRUPS herhangi bir sorumluluk kabul etmez.
- Cihaz bedensel, duyuşsal veya zihinsel engeli olan kişiler (ve çocuklar) tarafından ya da daha önce cihaz hakkında bilgisi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Kişinin güvenliğınden sorumlu birinin gözetimi altında veya cihazın kullanımına ilişkin talimatlar sağlandıktan sonra kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.
- Elektrik devresinde herhangi bir hata olması durumunda cihazınız garanti kapsamında çıkarılır.
- Cihaz yalnızca topraklı prizlere takılmalıdır.
- Uzatma kablosu kullanmanız gerekiyorsa bu uzatma kablonun topraklı olması ve kimsenin takıl-mayacağı şekilde yerleştirilmesi gerekir.
- Cihaz, yalnızca alternatif akımla çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Cihazın voltaj geriliminin elektrik tesisatınıza uygun olduğundan emin olun.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Cihazın ticari amaçlarla yanlış veya talimatlara uyul-madan kullanılması durumunda, üretici sorumluluk kabul etmez ve garanti şartları uygulanmaz.
- Cihazı kullandıktan hemen sonra ve temizleyeceğiniz zaman fişten çekin.
- Düzgün çalışmıyorsa, hasar gördüyse veya güç kordonu ya da fişi zarar gördüyse cihazınızı kullanmayın. Böyle bir durumda bir KRUPS yetkili servisiyle iletişim kurun (servis kitapçığındaki listeye bakın).
- Müşteriler tarafından gerçekleştirilen normal temizleme ve bakım dışındaki tüm işlemler bir KRUPS yetkili servisi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, güç kordonunu veya fişi suya veya başka bir sıvıya sokmayın.
- Güç kordonunu çocukların ulaşabileceğı yerlerden, cihazınızın ısınan parçalarından, herhangi bir ısı kayna-ğından veya sıvı köşelerden uzak tutun.
- Filtre (j3) hasar gördüyse katı meyve sıkacağına kullanmayın.
- Metal parçaları bulunan aksesuarları mikrodalga fırında kullanmayın.
- Güvenliğiniz için yalnızca cihazınıza uygun olan KRUPS aksesuarlarını ve yedek parçalarını kullanın. Bir defada yalnızca bir aksesuar kullanın.
- Çok fonksiyonlu başlık (a4) için çıkarma düğmesine (a3) basmadan önce mutlaka güç çıkışı (a5) üzerinde bulunan aksesuarları çıkarın.
- Aksesuarların besleme borusundan malzemeleri eklerken her zaman iticiyi kullanın; kesinlikle parmaklarınızı, çatal bıçak veya başka bir alet kullanmayın.
 - itici (e7) ve kıyma aparatı (e)
 - itici (j5) ve katı meyve sıkacağı (j)
 - itici (k1) ve sebze doğrayıcı (k)
- (d, e, f, g) aksesuarlarının bıçaklarını, (k) aksesuarının silindirlerini ve katı meyve sıkacağına (j) döner filtresini (j3) hazneleri boşaltırken veya temizlerken dikkatli bir şekilde tutun: **son derece keskindirler.**
- Cihaz çalışırken hareket eden kısımlara dokunmayın. **Bu aksesuarları tutmadan veya çıkarmadan önce cihazın ve aksesuarların tamamen durmasını bekleyin.**
- (b2) veya (d4) kapağının besleme borusundan, hamur açma silindirinden (l1) veya kesme aparatla-rından (m2), (m3), (m4) içeri herhangi bir nesne (kaşık, spatula vs.) sokmayın.
- Çalışırken saç, eşarp, kravat veya başka bir şeyin cihazla veya aksesuarlarla temas etmesinden kaçının.
- Kapağı takılı olmadan veya içinde malzeme olmadan ya da yalnızca kuru malzemelerle blender'ı çalıştır-mayın.
- Başlığı (a4) çıkarmak için çıkarma düğmesine bastığınızda çok fonksiyonlu başlığın aniden düşmesine izin vermeyin; başlığı elinizle destekleyin.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

(b2) veya (a8) kapağı sıkıca kapanmadıysa cihaz çalışmaz.

Cihazı ilk kez kullanmadan önce aksesuarların tüm parçalarını TEMİZLEME bölümündeki talimatlara uygun olarak temizleyin.

Bulaşık makinesinde yıkamak için TEMİZLEME bölümüne bakın.

Cihazınızı düz, temiz ve kuru bir yüzeye yerleştirin ve fişe takın.

CİHAZINIZIN İŞLEVLERİ

KUMANDA PANELİ

■ Cihaz, birkaç farklı şekilde çalıştırılabilir:

- **Pulse ayarı (aralıklı/anlık çalıştırma):** Hazırlık sürecini daha iyi kontrol edebilmek için hız kontrol düğmesini (a1) aralıklarla "pulse" (anlık çalıştırma) konumuna getirin.
- **Sürekli çalıştırma:** Hazırladığınız yiyeceğe göre hız kontrol düğmesini (a1) "1"den "12"ye kadar istediğiniz ayara getirin. Hazırlama sırasında ayarı değiştirebilirsiniz.
- **Turbo :** Bazı karışımları hazırlarken cihazı daha hızlı çalıştırmak için. Hız kontrol düğmesini (a1) 12 konumuna getirin ve hız artırmak için (a13) düğmesine basın. 12 numaralı hız konumuna geri dönmek için bu düğmeye bir kez daha basın.
- **Durdurma:** Hız kontrol düğmesini (a1) 0 ayarına geri döndürün.

ZAMANLAYICI FONKSİYONU

■ Bu fonksiyon şunları yapmanıza olanak tanır:

- 1/ Çalıştırma süresini ölçme: saniye sayacı, hız kontrolünü (a1) açtığınız anda ekranda (a11) çalışmaya başlar ve istenen sonucu elde etmeniz için gerekli süreyi ölçmenizi sağlar.
- 2/ En fazla 16 dakikalık bir çalışma süresi ayarlayın. Bunun için:
Cihaz çalışmaya hazır olduğunda ayarı yükseltmek için + düğmesine ve düşürmek için - düğmesine basın (a12)
- Daha uzun süre için: düğmeyi basılı tutun; ayar daha hızlı bir şekilde değişecektir.
- Daha kısa süre veya ince ayar için: + düğmesine birkaç kere kısa aralıklarla basın
- Maksimum süre olan 16 dakikadan sıfıra atlamak için: + düğmesini 2 saniye boyunca basılı tutun.
- Sıfırdan maksimum süre olan 16 dakikaya atlamak için - düğmesini 2 saniye boyunca basılı tutun.
- Ayarlanan zamanlayıcıyı iptal etmek için: + düğmesine ve - düğmesine aynı anda basın.

Hız kontrol düğmesini (a1) çevirdiğiniz anda ekrandaki süre azalmaya başlar ve programlanan süre tamlandığında cihaz durur.

Hız kontrol düğmesini (a1) 0'a geri getirerek de istediğiniz zaman cihazı durdurabilirsiniz.

MESAJ EKRANI

■ Cihazınız, güvenliğini garantileyen elektronik koruma sistemleriyle donatılmıştır. Bu koruma sistemleri cihazı durdurabilir ve bu durumda bir mesaj görüntülenir (a11).

"SECU" :

■ Çeşitli aksesuarları takarken talimatlara uyup uymadığınızı kontrol edin

- Blender/mini doğrayıcı/öğütücü/katı meyve sıkacağı fonksiyonları: Güvenlik kapağı (b2) hazneye (b1) doğru bir şekilde takılmış olmalıdır.
- Çırpıcı fonksiyonu (yoğurma ucu, çırpıcı vs.): Kapağın (a6) sıkıca kapatılmış olması ve (b1) kapağının hazneye düzgün bir şekilde takılmış olması gerekir.
- Doğrayıcı başlığı/sebze doğrayıcı/hamur açma silindiri veya kesme aparatları: Kapağın (a8) yerinde olması ve (a6) kapağının sıkıca kapatılmış olması gerekir.

"Stop " :

- Cihazınızda bir aşırı yük detektörü bulunmaktadır. Bir hata olursa durur. Hız kontrol düğmesini (a1) 0'a getirin, hazırlıklarınızı yapın (hazneden bazı malzemeleri çıkarma, biraz sıvı ekleme, çörekler için yağ ekleme vs.) ve tekrar istediğiniz hızı seçin.
- Aşırı yüklemeye yapıldıysa cihazınız hemen çalışmayabilir. Bu durumda birkaç dakika bekleyin ve cihazınızı yeniden çalıştırın.

"End " :

- Programlanan süre geçti.
- Cihazınızı çok uzun süre çalıştırdınız (16 dakikadan uzun). Hız kontrol düğmesini (a1) 0'a getirin, birkaç dakika bekleyin ve cihazınızı yeniden çalıştırın.

1 - YOĞURMA/ KARIŞTIRMA/ ÇIRPMA/ AKICI HALE GETİRME

KULLANILAN AKSESUARLAR:

- Hazne (b1).
- Kapak (b2)
- Karıştırma ucu (c1) ve Yoğurma ucu (c2), Çırpma ucu (c3) veya Balon çırpıcı (c4)

AKSESUARLARIN TAKILMASI:

- Cihazınızı ekranı (a11) size bakacak şekilde yerleştirin.
- Çok fonksiyonlu başlığı (a4) çıkarmak ve cihazı **dikey olarak konumlandırmak** için cihazınızın sağ tarafındaki düğmeye (a3) basın. (Şek. 1a)
- Gerekli olduğu durumlarda, kapak (a8) **hâlâ yerindeyse** şekilde gösterildiği gibi mandalı çekerek kapağı kaldırın. (Şek. 8)
- Haznenizi (b1) doldurun; sap kısmı size bakacak şekilde hazneyi cihaza takın ve kilitleninceye kadar hafifçe sola döndürün.
- **Yoğurma fonksiyonu için yoğurma ucundan (c2) önce karıştırma ucunun (c1) takılması gerekir. Karıştırma, çırpma ve akıcı hale getirme için bu ucun takılması gerekmez.**
- Güç çıkışı (a7) takın ve kilitlenene kadar saat yönünde çevirin.
- (Şek. 1b) Yoğurma ucunun (c2) milini güç çıkışına (a7) yerleştirin ve kilitlenene kadar saat yönünün tersine çevirerek itin. (Şek. 1c)
- Diğer fonksiyonlar için çırpıcı ucunu (c3) veya balon çırpıcıyı (c4) yukarıda yoğurma ucu (c2) için anlatıldığı şekilde yerleştirin.
- Sol elinizle kapağı (b2) tutun ve başlığı (a4) ön ve arka kısmındaki raylar üzerinde kaydırarak yerine oturtun. (Şek. 1d) n Döğmeye (a3) basarak bir kere daha çok fonksiyonlu başlığı (a4) çıkarın, aşağı doğru indirin ve **sıkıca** bastırarak hazneye oturtun ("tık" sesi duyulmalıdır). (Şek. 1f)
- **Kapak düzgün bir şekilde hazneye takılmadıysa cihaz çalışmaya başlamaz.**

İPUÇLARI:

- Cihazınız aşırı yüklenmeye karşı bir koruma özelliğine sahiptir ve aşırı yüklenme veya çok hızlı çalıştırılma durumunda cihazın hızı otomatik olarak düşer.

Yoğurma: hız 1 - 3

- Karıştırma ucunu (c1) yoğurma ucuyla (c2) birlikte kullanın.
- Ekmek hamuru: En iyi sonucu elde etmek için bir defada 1 kilodan fazla beyaz un, 750 gramdan fazla kepekli un T110, çavdar unu T130 vs. kullanmayın.
- Mayalı hamur (çörek, kek vs.) : Bir defada 500 gramdan fazla un kullanmayın.

- Yalnızca yoğurma ucunu (c2) kullanın.
- Taze makarna hamuru: Maksimum 300 gr. un.

Karıştırma: hız 1 – 12

- Çırpma ucunu (c3) kullanın.
- 2 kiloya kadar yumuşak hamur (kek, clafoutis, meyveli kek vs.) karıştırabilirsiniz.
- Kuru meyveleri, çikolata parçalarını vs. 1. hız ayarında ekleyin.
- Çırpma ucunu kullanarak patates püresi yapmak için de 3. hız ayarına kadar çıkabilirsiniz.
- **Sert hamur yoğurmak için kesinlikle çırpma ucunu (c3) kullanmayın.**

Çırpma / akıcı hale getirme: hız 1-12 ve turbo

- Balon çırpıcıyı (c4) kullanın.
- Mayonez, aioli, soslar, çırpılmış yumurta beyazı (en fazla 10 yumurta beyazı) ve krem şanti (500 ml'ye kadar) hazırlayabilirsiniz.
- **Balon çırpıcıyı (c4) kesinlikle sert hamur yoğurmak veya yumuşak hamur karıştırmak için kullanmayın.**

ÇALIŞTIRMA:

ZAMANLAYICI fonksiyonunda gösterildiği şekilde bir çalışma süresi programlayın veya hız kontrolünü (a1) tarif için gerekli konuma getirerek hemen başlayın.

- Cihaz anında çalışmaya başlayacaktır.
- Hazırlık sırasında kapaktaki açık kısımdan (b2) malzemeleri ekleyebilirsiniz.
- Cihazı durdurmak için düğmeyi (a1) 0'a geri getirin veya ZAMANLAYICI kullandıysanız cihazın otomatik olarak durmasını bekleyin.

AKSESUARLARIN ÇIKARILMASI:

- **Cihaz tamamen duruncaya kadar bekleyin.**
- Çok fonksiyonlu başlığı (a4) çıkarmak ve dikey olarak konumlandırmak için cihazınızın sağ tarafındaki düğmeye (a3) basın.
- Kapağı çıkarın (b2).
- (c2), (c3) veya (c4) aksesuarını arkaya doğru çevirerek ve çekerek çok fonksiyonlu başlıktan çıkarın.
- Yerindeyse karıştırma ucunu (c1) saat yönünün tersine çevirerek çıkarın.
- Şimdi haznenizi çıkarabilirsiniz.

2 - HOMOJEN HALE GETİRME / ÇIRPMA / KARIŞTIRMA (modele göre değişir) (d)

- Yiyeceğin yapısına göre 1,5 litre yoğun ve 1,25 litre akıcı karışım hazırlamak için blender kullanılabilir.

KULLANILAN AKSESUARLAR:

- Paslanmaz çelik veya cam blender (d).

AKSESUARLARIN TAKILMASI:

- Bıçak grubunu (d1) sızdırmaz kapağa (d2) takın ve çeyrek tur döndürerek haznenin (d3) alt kısmına kilitleyin (hazne dik konumda olmalıdır). (Şek. 2a)
- Yiyecekleri blender'a koyun, kapağı kilitleyin (d4) ve ölçme kabını (d5) yerleştirin.
- Çok fonksiyonlu başlığı (a4) çıkarmak ve **dikey olarak konumlandırmak** için cihazınızın sağ tarafındaki düğmeye (a3) basın.
- Hazneyi (b1) sap kısmı size bakacak şekilde cihaza takın ve yerine kilitletinceye kadar hafifçe sola döndürün.
- Sol elinizle kapağı (b2) tutun ve başlığı (a4) ön ve arka kısmındaki raylar üzerinde kaydırarak yerine oturtun.
- Cihazın sağ tarafındaki düğmeye (a3) basarak çok fonksiyonlu başlığı (a4) çıkarın, aşağı doğru indirin ve **sıkıca** bastırarak hazneye oturtun ("tık" sesi duyulmalıdır). (Şek. 2b)
- Kilidi açın ve saat yönünün tersine döndürerek kapağı (a6) güç çıkışı (a5) çıkarın.
- Blender (d) aparatını saat yönünde döndürerek güç çıkışı (a5) üzerine kilitleyin. (Şek. 2c)

İPUÇLARI:

Şunları hazırlayabilirsiniz:

- iyi karıştırılmış et suyu, kremalı çorbalar, pişmiş meyveler, milkshake ve kokteyller.
- her tür hamur (krep, donut, clafoutis, krem karamel vs.)
- kırılmış buz.
- Hazırlama sırasında malzemeleri ölçme kabındaki (d5) açıklıktan ekleyebilirsiniz.
- **Blender aparatını kesinlikle kaynar sıvıyla doldurmayın.**

ÇALIŞTIRMA:

ZAMANLAYICI fonksiyonunda gösterildiği şekilde bir çalışma süresi ayarlayın veya hız kontrol düğmesini (a1) tarife belirtilen konuma getirerek hemen başlayın.

Küçük miktarda malzemeleri karıştırırken "Pulse" (a2) konumundan yararlanın ve daha pürüzsüz bir karışım için "Turbo" (a13) ayarını kullanın.

AKSESUARLARIN ÇIKARILMASI:

- Blender'ı saat yönünün tersine çevirerek çıkarmadan önce cihazın **tamamen durmasını** bekleyin.
- Kapağı (a6) güç çıkışı üzerinden (a5) yerine yerleştirerek çıkarın.

3 - KIYMA (modele göre değişir) (e)

KULLANILAN AKSESUARLAR:

- Monte edilmiş kıyma aparatı (e)

AKSESUARIN TAKILMASI:

- Gövdeyi (e1) yukarı doğru en büyük açıklığa sahip besleme borusundan tutun. Besleme vidasını (e2) gövdeye (e1) takın.
- Mil üzerindeki bıçakları (e3) **keskin uçları (düz kısımları) yukarı gelecek şekilde takın.**
- Seçtiğiniz delikli disk (e4 veya e5) bıçağın (e3) üzerine yerleştirin. Bunu yaparken iki çıkıntının gövdedeki iki girintiye yerleştiklerinden emin olun.
- Kapak somununu (e6) gövdede iyice sıkıştırarak yerine yerleştirin (e1). (Şek. 3a)
- Monte edilmiş aparatları kontrol edin. Mil oynamamalı ve kendi kendine dönmemelidir.
- Kapağı (a8) çok fonksiyonlu başlığın (a4) altına yerleştirin ve bastırarak kilitleyin ("tık" sesi duyulmalıdır). (Şek. 3c)
- Güç çıkışının (a9) üzerindeki kapağı (a10) çıkarın. Kapağın (a6) güç çıkışına (a5) kilitlendiğinden emin olun. (Şek. 3c)
- Monte edilmiş kıyma aparatını (e) size doğru eğimli olarak ve güç çıkışına bakacak şekilde (a9) takın ve yerine oturtun. Kıyma aparatının besleme borusunu durana kadar arkaya doğru çevirerek dikey bir konuma getirin. (Şek. 3d)
- Çıkarılabilir tepsiyi (e8) besleme borusuna yerleştirin. (Şek. 3e)

İPUÇLARI:

- Çekmek istediğiniz bütün malzemeyi hazırlayın (etin kemikleri, kıkırdaklarını ve sinirlerini çıkarın ve eti küçük parçalara ayırın).
- Uygulama sonunda makinenin içinde kalan kıyma parçalarını çıkarmak için birkaç dilim ekmeği makineden geçirebilirsiniz.

ÇALIŞTIRMA VE APARATIN ÇIKARILMASI:

- Çekilen malzemeyi toplamak için cihazın önüne büyük bir kap veya (b1) kase yerleştirin.
- Hız kontrolünü 12'ye ayarlayarak cihazı çalıştırın. Cihaz istenen hıza ulaşıncaya kadar bekleyin.
- Et parçalarını birer birer besleme borusuna yerleştirin. **Malzemeleri kesinlikle parmaklarınızı veya başka bir aleti kullanarak itmeyin: iticiyi (e7) kullanın.**
- Cihazı durdurmak için hız kontrolünü 0'a getirin ve **tamamen duruncaya kadar** bekleyin.
- Monte ederken takip ettiğiniz adımları tersinden izleyerek kıyma aparatını çıkarın.

SOSİS DOLDURMA BORUSU (modele göre değişir)

AKSESUARIN TAKILMASI:

- Gövdeyi (e1) yukarı doğru en büyük açıklığa sahip besleme borusundan tutun.
- Besleme vidasını (e2) gövdeye (e1) takın. (Şek. 3b)
- Bir gece boyunca ılık suda beklettiğiniz sosis kılıfını sonunda 5 cm. Bırakarak besleme borusuna geçirin.
- Sosis doldurma borusunu (e9) gövdeye (e1) takın.
- Kapak somununu (e6) gövdede iyice sıkıştırarak yerine yerleştirin (e1).
- Kıyma aparatını cihaza takarken uyguladığınız adımları uygulayın.

ÇALIŞTIRMA VE APARATIN ÇIKARILMASI:

- Hız kontrol düğmesini (a1) 6 ayarına getirerek cihazı çalıştırın.
- Sosis etini besleme borusuna yerleştirin. **Malzemeleri kesinlikle parmaklarınızı veya başka bir aleti kullanarak itmeyin: iticiyi (e7) kullanın.**
- Sosis için kullanacağınız et, doldurma borusunun diğer ucunda görüldüğü zaman cihazı durdurun. Sarkan sosis kılıfının 5 cm. gerisinden düğüm atın.
- Sosisler için cihazı yeniden başlatarak kılıfı tutun ve istediğiniz kalınlığa göre hızı ayarlayın.
- Tüm sosis eti kullanıldıktan sonra hız kontrolünü (a1) 0'a getirin.
- Cihazın tamamen durmasını bekleyin ve sosis kılıfını doldurma borusundan çıkararak düğüm atın.
- Monte ederken takip ettiğiniz adımları tersinden izleyerek aparatı çıkarın.

4 - AZ MİKTARDA MALZEMEYİ ÇOK İNCE DOĞRAMA (modele göre değişir) (f ve g)

KULLANILAN AKSESUARLAR:

- Mini doğrayıcı (f) veya öğütücü (g)

AKSESUARLARIN TAKILMASI:

- Malzemelerinizi (f2) veya (g2) haznesine yerleştirin ve (f1) ile (g1) kapaklarını saat yönünde döndürerek haznenin üzerine sıkıca kapatın. (Şek. 4a)
- Çok fonksiyonlu başlığı (a4) çıkarmak ve cihazı **dikey olarak konumlandırmak** için cihazınızın sağ tarafındaki düğmeye (a3) basın.
- Hazneyi (b1) sap kısmı size bakacak şekilde cihaza takın ve yerine kilitleninceye kadar hafifçe sola döndürün.
- Sol elinizle kapağı (b2) tutun ve başlığı (a4) ön ve arka kısmındaki raylar üzerinde kaydırarak yerine oturtun.
- Cihazın sağ tarafındaki düğmeye (a3) basarak çok fonksiyonlu başlığı (a4) çıkarın, aşağı doğru indirin ve **sıkıca** bastırarak hazneye oturtun ("tık" sesi duyulmalıdır).
- Kilidi açın ve saat yönünün tersine döndürerek kapağı (a6) güç çıkışından (a5) çıkarın. (Şek. 4b)
- Mini doğrayıcı (f) veya öğütücü aparatını saat yönünde döndürerek güç çıkışı (a5) üzerine kilitleyin. (Şek. 4c)
- **(f1) veya (g1) kapakları yerinde değilse veya hazneye doğru şekilde takılmadıysa cihaz çalışmaz.**

ÇALIŞTIRMA:

- Hız kontrol düğmesini (a1) malzemelere ve istenen inceliğe göre tercih ettiğiniz ayara getirin.
- Durdurmak için hız kontrol düğmesini (a1) 0'a getirin.

İPUÇLARI:

Mini doğrayıcı (f) ve 4-10 hız ayarlarıyla şunları yapabilirsiniz:

- birkaç saniyede: sarımsak dişleri, karışık yeşillikler, maydanoz, ekmek, galeta, sosis vs. doğrama
- bebek maması hazırlama (maksimum 150 g.)
- maksimum miktarda kuru meyve (badem, fındık vs. 100 g.)

Bu mini doğrayıcı kahve gibi sert ürünler için tasarlanmamıştır.

Öğütücü (g) pulse ayarı (anlık çalıştırma) veya 4 – 10 hız ayarlarıyla şunları yapabilirsiniz:

- birkaç saniyede: kişniş, karabiber, incir, kuru kayısı vs. doğrama
- Örneğin: Cihazı kısa aralıklarla çalıştırarak 5 saniyede 120 g. kuru kayısı doğrayabilirsiniz.

Bu öğütücü, kahve gibi sert ürünler için tasarlanmamıştır.

AKSESUARLARIN ÇIKARILMASI:

- Cihazı durdurmak için hız kontrol düğmesini (a1) 0'a getirin.
- Mini doğrayıcıyı veya öğütücüyü saat yönünün tersine çevirerek çıkarmadan önce cihazın **tamamen durmasını** bekleyin.
- Kapağı (a6) güç çıkışı üzerinden (a5) yerine yerleştirerek çıkarın.

5 - MEYVE VE SEBZE SUYU SIKMA (modele göre değişir) (j)

KULLANILAN AKSESUARLAR:

- Katı meyve sıkacağı (j)

AKSESUARIN TAKILMASI:

- Döner filtreyi (j3) posa kabına (j2) yerleştirin, kabartmalı kısmı kabın üst tarafındaki açık kilitte aynı hizaya getirerek kapağı (j4) yerleştirin, kapağı kabın üstündeki kapalı kilitte aynı hizaya gelecek şekilde döndürün (Şek. 5a). Aksesuarı kilitlemek için düğmeyi (j6) kapalı kilit konumuna getirin (Şek. 5b); kapak bu konumda çıkarılamaz. Şimdi tek yapmanız gereken, hazne ağızını (j1) kaba yerleştirmektir (j2).
- Çok fonksiyonlu başlığı (a4) çıkarmak ve **dikey olarak konumlandırmak** için cihazın sağ tarafındaki düğmeye (a3) basın.
- Hazneyi (b1) sap kısmı size bakacak şekilde cihaza takın ve yerine kilitleninceye kadar hafifçe sola döndürün.
- Sol elinizle kapağı (b2) tutun ve başlığı (a4) ön ve arka kısmındaki raylar üzerinde kaydırarak yerine oturtun.
- Cihazın sağ tarafındaki düğmeye (a3) basarak çok fonksiyonlu başlığı (a4) çıkarın, aşağı doğru indirin ve **sıkıca** bastırarak hazneye oturtun ("tık" sesi duyulmalıdır). (Şek. 5c)
- Kilidi açın ve saat yönünün tersine döndürerek kapağı (a6) güç çıkışından (a5) çıkarın. (Şek. 5c).

- Çıkış düğmesi (j6) size bakacak ve hazne ağız cihazın sağ tarafına doğru olacak şekilde katı meyve sıkacağı (j) çıkışa (a5) yerleştirmeden ve saat yönünde döndürerek kilitlemeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun. **Yalnızca bir konum mümkündür; aksi halde aksesuar çalışmaz.** (Şek. 5d)
- Meyve suyunun toplanması için hazne ağzının altına blender'ı (d) veya herhangi bir sürahiyi koyun. **Hazne ağzının (j1) ucundaki tıpayı çıkarmayı unutmayın.** (Şek. 5e)

İPUÇLARI:

- Meyveleri ve sebzeleri keserek parçalara bölün, soyun ve varsa sert çekirdekleri (ananas, kayısı vs.) çıkarın.
- En iyi sonucu almak için, düzenli olarak, 300–500 g. malzemeyi kullandıktan sonra posa kabını (j2) boşaltın.
- Suyu sıkarmaz için veya birkaç saat buzdolabında bekletecekseniz içine biraz limon suyu ekleyin.

ÇALIŞTIRMA:

- Hız kontrolünü 12'ye ayarlayın. Cihaz istenen hıza ulaşıncaya kadar bekleyin.
- Meyve veya sebze parçalarını kapağın üzerindeki besleme borusundan yerleştirin ve iticiyle (j5) yavaşça aşağı doğru itin. **Bunun için kesinlikle parmaklarınızı veya çatal bıçak gibi başka bir aleti kullanmayın.**
- Meyvelerin tüm suyunu almak için son parçanın ardından cihazı birkaç saniye daha çalıştırın.
- Cihazı durdurmak için hız kontrol düğmesini (a1) 0'a getirin.

AKSESUARIN ÇIKARILMASI:

- **Filtrenin (j3) tamamen durmasını bekleyin.**
- Tıpayı çıkarın ve aksesuarı saat yönünün tersine döndürerek çıkıştan (a5) çıkarın.
- Düğmeyi (j6) açık kilit konumuna (j4) getirin ve kapağı (j4) çıkarmak için açık kilit konumuna getirin.
- Posa kabını boşaltın.
- Kapağı (a6) güç çıkışı üzerinden (a5) yerine yerleştirerek çıkarın.

6 - RENDELEME/DİLİMLEME (modele göre değişir) (k)

KULLANILAN AKSESUARLAR:

- Sebze doğrayıcı (k)

AKSESUARIN TAKILMASI:

- Silindir gövdesine (k2) bir silindir (k4) (k5) (k6) (k7) yerleştirin. Silindirin yerinde kalması için silindir ağızlığını (k3) gövdeye geçirin. (Şek. 6a)
- Kapağı (a8) çok fonksiyonlu başlığın (a4) altına yerleştirin ve bastırarak kilitleyin ("tık" sesi duyulmalıdır). (Şek. 6b)
- Güç çıkışının (a9) üzerindeki kapağı (a10) çıkarın. Kapağın (a6) güç çıkışına (a5) kilitlendiğinden emin olun. (Şek. 6b)
- Cihazın kapalı olduğundan emin olun. Birleştirilmiş sebze doğrayıcıyı (k) size doğru eğimli olarak ve çıkışa bakacak şekilde (a9) takın ve tamamen yerine oturtun.
- Besleme borusunu yerine kilitletinceye kadar arkaya doğru döndürün. (Şek. 6c)
- Malzemeleri toplamak için sebze doğrayıcının altına hazneyi (b1) veya herhangi bir geniş kaseyi koyun.

İPUÇLARI:

Rendeleme: hız ayarı 8 – 10

- Emental peyniri, havuç vs. gibi malzemeleri ince bir şekilde rendelemek için rendeleme silindirini (k4) kullanın.
- Havuç, kabak, pişmiş pancar gibi sebzeleri Julian şeritler şeklinde rendelemek için kalın rende silindirini (k6) kullanın.

Dilimleme: hız ayarı 6 – 8

- Havuç, kabak, patates vs. dilimlemek için ince dilimleme silindirini (k5) kullanın.

Yıldız rende: hız ayarı 10 – 12

- Patates, parmesan peyniri vs. gibi malzemeleri ince şerit şeklinde doğramak için yıldız rendeyi (k7) kullanın.

ÇALIŞTIRMA:

- Hız kontrol düğmesini (a1) istediğiniz ayara getirin.
- Cihaz istenen hıza ulaşıncaya kadar, birkaç saniye bekleyin.

- Meyve parçalarını kabin (k2) üzerindeki besleme borusundan yerleştirin, iticiyi (k1) kullanarak itin; **Kesinlikle parmaklarınızı veya çatal bıçak gibi başka bir aleti kullanmayın.** (Şek. 6d)
- Cihazı durdurmak için hız kontrol düğmesini (a1) 0'a getirin.

AKSESUARLARIN ÇIKARILMASI:

- **Cihazın tamamen durmasını bekleyin.**
- Besleme borusunu öne doğru döndürün.
- Güç çıkışından (a9) silindir gövdesini çıkarın.
- Silindir ağızlığını (k3) çıkarın.

7 - TAZE MAKARNA YAPMA (modele göre değişir) (l) (m) (n)

Kullanılan aksesuarlar:

- Hamur açma silindiri (l)
- Hamur kesme aparatları (m)
- Hamur kurutma askısı (n)

AKSESUARLARIN TAKILMASI:

- Kapağı (a8) çok fonksiyonlu başlığın (a4) altına yerleştirin ve bastırarak kilitleyin ("tık" sesi duyulmalıdır). (Şek. 7a)
- Güç çıkışının (a9) üzerindeki kapağı (a10) çıkarın.
- Kapağın (a6) güç çıkışına (a5) kilitlendiğinden emin olun. (Şek. 7a)
- Cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Hamur açma silindirini (l) veya kesme aparatlarını (m2) (m3) (m4) size doğru eğimli olarak ve çıkışa (a9) bakacak şekilde yerleştirin ve tamamen yerine oturtun. Parçayı yerine kilitlenecek şekilde arkaya doğru çeyrek tur döndürün. (Şek. 7b)
- **Aksesuar yerine takıldığında güvenlik talimatı etiketleri size doğru bakmalıdır; aksi halde hamur, açma silindirlerinden çıkmayacaktır.** (Şek. 7c)

İPUÇLARI:

- Hamuru kullanmadan önce en az bir saat dinlenmeye bırakın.
- Lazanya dışındaki makarnaları yapmak için aşağıdaki iki şeyi yapmanız gerekir: önce hamur açma silindiriyle hamuru düzleştirin; daha sonra ise istediğiniz kesme aparatını kullanarak hamuru kesin.

Hamuru düzleştirme: cihaz hızı 4 - 6

- Hamur açma silindirinin düğmesini (l1) ayarlayarak (kalından inceye 1 - 12) hamur yapraklarını giderek inceltin.
- Bir kesme aparatı kullanarak hamurları istediğiniz şekilde kesmek için 7'ye kadar olan ayarları kullanın.
- Lazanya için 12'ye kadar olan ayarları kullanın.

Hamuru kesme: cihaz hızı 4 - 6

- Hamur kurutma askısının çubuklarıyla hamuru toplayın (Şek. 7g), pişirmeden önce kurutun veya birbirlerine yapışmamaları için hemen pişirin..

ÇALIŞTIRMA:

- Hamur açma silindirini (l1) 1'e ayarlayın. (Şek. 7d)
- Hız kontrol düğmesini (a1) istediğiniz ayara getirin.
- Kestiğiniz bir parça hamuru, açma silindirlerinden geçirin; hamurun kendi kendine düşmesine izin verin ve düşen hamuru elinizle yakalayın. Hamur açma silindirlerinin arasından geçen hamur inceldir. Altta toplanan hamurları alarak hamur açma silindirinin düğmesini (l1) örneğin 2'ye ayarlayın ve hamur istediğiniz inceliğe gelinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. (Şek. 7e)
- Cihazı durdurmak için hız kontrol düğmesini (a1) 0'a getirin.
- İsteddiğiniz kesme aparatını, hamur açma silindirini yerleştirdiğiniz şekilde yerleştirin. (Şek. 7f)

AKSESUARIN ÇIKARILMASI:

- **Cihazın tamamen durmasını bekleyin.**
- Hamur açma silindirini veya kesme aparatını çıkarmak için öne doğru döndürün. Çıkıştan(a9) aksesuarı çıkarın.

TEMİZLEME

■ **Cihazı fişten çekin.**

■ Daha kolay bir şekilde temizlemek için hamur açma silindiri (l) ve kesme aparatları (m) dışındaki aksesuarları kullandıktan sonra hızlıca durulayın.

■ Kıyma aparatını, katı meyve sıkacağı ve sebze doğrayıcısını ve blender haznesi parçalarını yerlerinden tamamen sökün. **Bazı bıçakların keskin kenarları olduğundan bıçakları tutarken dikkat edin.**

■ Aksesuarları yıkayın, durulayın ve kurulayın. Çırpıcı aksesuarları, bıçak (c1), yoğurma ucu (c2), çırpma ucu (c3), balon çırpıcı (c4), kıyma aparatının metal parçaları, gövde (e1), besleme vidası (e2), bıçak (e3), delikli diskler (e4 ve e5), somun (e6), katı meyve sıkacağına posa kabı (j2), hamur açma silindiri (l) ve kesme aparatları (m) dışındaki parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

■ Delikli diskler (e4 ve e5) ve bıçak (e3) yağlanmış olarak saklanmalıdır. Her kullanımdan sonra bu parçaları yemeklik yağla silin.

■ **Motor ünitesini (a) kesinlikle suya batırmayın veya akan suyun altına koymayın. Havlu veya bezle kurulayın.**

■ Yiyecekler (havaç, portakal vs.) yüzünden boyanan aksesuarları sıvı yağ damlattığınız bir bezle ovun ve her zamanki gibi temizleyin.

■ Blender grubu (d): birkaç damla bulaşık deterjanı damlattığınız sıcak suyu blender haznesinin içine dökün. Kapağı kapatın. Cihaz üzerine yerleştirin ve birkaç defa anlık çalıştırın. Blender'ı yerinden çıkarın, hazneyi akan suyun altında durulayın ve kuruması için baş aşağı bırakın.

Özellikle daha yoğun karışımlardan kalan güçlü tortuları temizlemek için bıçak ve somun grubu blender'dan ayrılabilir. Bunun için boş blender'ı düz bir yüzeye baş aşağı koyun, bıçak/somun grubunu çeyrek tur döndürerek çıkarın ve **sızdırmaz kapağı dikkatle çıkarın.**

CİHAZINIZ ÇALIŞMIYORSA NE YAPMANIZ GEREKİR?

PROBLEMLER	SEBEPLER	ÇÖZÜMLER
Cihaz çalışmıyor.	Fiş doğru takılmamış.	Cihazın fişini doğru voltajda bir prize takın.
	Bir aksesuar doğru takılmamış.	Şu bölüme bakın: "İLETİ EKRANI"
	Bir mesaj görüntüleniyor SECU	Kapağın (a6, a8 veya b2) ve aksesuarların doğru bir şekilde monte edildiğinden ve yerleştirildiğinden emin olun.
İşlem sırasında cihaz duruyor.	Fazla yükleme.	Şu bölüme bakın: "İLETİ EKRANI"
	Bir mesaj görüntüleniyor Stop.	Malzemelerden bir kısmını çıkarın, vs. Birkaç dakika cihazınızın soğumasını bekleyin.
	Cihazınızın çok uzun süre çalışmasına izin verdiniz (16 dakikadan uzun). Programlanan süre geçti.	Hız kontrol düğmesini (a1) 0'a getirin. Cihazı birkaç dakika soğumaya bırakın ve yeniden başlatın.
Blender bıçakları rahat bir şekilde dönmüyor.	Bir ileti görünüyor End.	
	Yiyecek parçaları çok büyük veya çok sert	Parçaların boyutunu küçültün veya malzeme miktarını azaltın. Sıvı ekleyin.
Blender'ın altında sızıntı var.	Sızdırmaz kapak (d2) tam kapatılmamış. Çıkarılabilir bıçak grubu (d1) doğru şekilde takılmamış.	Çıkarılabilir bıçak grubundaki (d1) sızdırmaz kapağı (d2) yeniden takın ve hazneye (d3) yerleştirin.

Katı meyve sıkacağı aparatınız "titriyor".	Kapta (j2) çok fazla posa var.	Kabı (j2) boşaltın. 5. bölüme bakın.
ZAMANLAYICI fonksiyonu çalışmıyor.	Cihazınız çalışıyor.	Bir çalışma süresi ayarlamak için önce cihaz durdurulmalıdır.

■ Cihazınızı ihtiyacınıza göre özelleştirebilir ve satıcınızdan veya bir KRUPS yetkili servisinden şu aksesuarları tedarik edebilirsiniz:

- Metal hazne
- Saklama kapağı
- Hazne kapağı
- Paslanmaz çelik blender
- Cam blender
- Kıyma aparatı
- Mini doğrayıcı
- Öğütücü
- Sosis doldurma borusu
- Karıştırma ucu
- Yoğurma ucu
- Çırpma ucu
- Balon çırpıcı
- Katı meyve sıkacağı
- Sebze doğrayıcı
- Hamur açma silindiri
- Hamur kesme aparatları
- Hamur kurutma askısı

GERİ DÖNÜŞÜM

■ **Ambalaj malzemelerinin ve cihazın elden çıkarılması.**



Ambalaj, yalnızca çevre dostu malzemelerden oluşur ve yürürlükteki geri dönüşüm kurallarına uygun olarak elden çıkarılabilir. Cihazı nasıl elden çıkaracağınızı öğrenmek için ilgili belediye yetkilileriyle irtibat kurun.

■ **Kullanım ömrü sona eren elektrikli veya elektronik ürünler.**

Cihazınız uzun yıllar kullanılacak şekilde üretilmiştir. Ancak cihazı değiştirmeniz gerektiğinde çöpe atmak yerine yaşadığınız şehirdeki geri dönüşüm merkezine (veya uygunsa atık toplama merkezine) bırakın.

■ **Çevreyi koruyun!**



❗ Cihazınız çok sayıda yeniden üretilen veya geri dönüştürülebilir parça içerir.

➡ Lütfen atık geri dönüşüm merkezlerine götürün.

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar.
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar.
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda.
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar. Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanincaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
 - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.

Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398 Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50



FİRMA YETKİLİSİNİN:

MALIN:

Markası : Krups
Cinsi : Mutfak Robotu
Modeli : KA990
Belge İzin Tarihi :
Garanti Belge No :
Azami Tamir Süresi: 30 iş günü
Garanti Süresi : 2 yıl
Kullanım Ömrü : 7 yıl

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Tel-Telefax :
Fatura Tarih ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri:

TARİH-İMZA-KAŞE :

Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

■ التخلص من المنتج و مواد التغليف التابعة له

التغليف مؤلف من مواد خاصة لا تُشكل خطراً على البيئة، والتي يمكن التخلص منها بموجب إجراءات التدوير وإعادة التصنيع في منطقتك .
للتخلص من الجهاز بحد ذاته. يُرجى الإتصال بمركز خدمة مُعتمد أو تسليمه للقسم المختص في البلدية المحلية في بلدك.



■ منتج كهربائي أو إلكتروني منتهي الصلاحية

من المفترض أن يدوم المنتج لديك سنين عديدة. ولكن في اليوم الذي تقرر فيه الإستغناء عنه واستبداله ، فلا ترميه في سلة المهملات، ولكن اودعه في المركز المختص بإعادة التصنيع في مدينتك (أو سلّمه لمركز تجميع المهملات حيث يمكنك ذلك).

■ حماية البيئة أولاً !

① يحتوي هذا المُنتج على مواد قيّمة صناعياً ويمكن إعادة تصنيعها .
C أودعها في مراكز تجميع المهملات المُختصة.



ماذا تفعل إذا لم يعمل المنتج ؟

المشكلة	الأسباب	الحلول
المنتج لا يعمل	المقبس الكهربائي غير متصل بشكل جيد	أوصل المنتج الى مقبس بتيار صحيح.
	الملحق غير مركب في موضعه الصحيح رسالة تومض على شاشة العرض SECU	يرجى مراجعة فقرة "عرض الرسائل" تحقق من الغطاء (a6)، (a8)، أو (b2)، وأن الملحقات مركبة بشكل صحيح وفي مكانها الصحيح.
المنتج يتوقف أثناء التشغيل	حمل زائد رسالة تومض على شاشة العرض STOP	يرجى مراجعة فقرة "عرض الرسائل" خفف من حجم المكونات، اترك المنتج لكي يبرد لبضع دقائق.
	لقد تركت المنتج ليعمل وقتاً طويلاً (أكثر من ١٦ دقيقة). الوقت المبرمج قد انتهى رسالة تومض على شاشة العرض END	ارجع مفتاح التحكم بالسرعة (a1) الى موقع "0". اترك المنتج لكي يبرد بضع دقائق ، ثم أعد التشغيل.
شفرات الخلاط لا تتحرك بحرية	قطع الطعام كبيرة جداً أو صغيرة جداً	خفف حجم قطع المكونات أو كمية الطعام، أضف سوائل
تسريب من قعر الخلاط	الحلقة المانعة للتسرب (d2) غير مركبة جيداً تركيبية الشفرة المتحركة (d1) غير مركبة جيداً	اعد تركيب الحلقة المانعة للتسرب (d2) على تركيبية الشفرة المتحركة (d1) و ركبها على الوعاء (d3).
	يوجد لب كثير في الحاوية (j2)	افرج الحاوية (j2) ارجع الى فقرة ه
ملحق عصارة الحمضيات تصدر عنه اهتزازات	المنتج في حالة تشغيل	
وظيفة المؤقت لا تعمل		لبرمجة وقت التشغيل. يجب أن يكون المنتج متوقفاً عن التشغيل.

■ يمكنك التعديل في مواصفات المنتج بشراء الملحقات التالية من بائع التجزئة أو من مركز خدمة كروبس المعتمد:

- وعاء معدني
- غطاء تخزين
- غطاء وعاء
- خلاط استانلس ستيل
- خلاط زجاجي
- ملحق مفرمة
- مفرمة "ميني"
- مطحنة
- انبوب تعبئة السجق
- شفرة
- خطاف عجن
- شفرة خلط
- خفاقة بالون
- عصارة حمضيات
- قطاعة خضار
- مطحنة معكرونة
- قوالب معكرونة
- مُجفف للمعكرونة

■ يجب أن تكون ملصقات إرشادات السلامة أمامك عند تركيب الملحق في مكانه، وإلا فلن يمكن تمرير المعكرونة من خلال البكرات (شكل 7c).

نصائح:

■ دع عجينة المعكرونة لتراتاح مدة ساعة على الأقل قبل استعمالها.
 ■ يحتم عليك القيام بأمرين لتتمكن من صنع المعكرونة، ما عدا اللازانيا : أولاً تُبسط العجينة بواسطة بكرات المطحنة، ثم تُقطع المعكرونة بواسطة القالب الذي تريده.

بسط المعكرونة : سرعة المنتج 4 إلى 6

■ تدريباً، اجعل شرائح المعكرونة أرق بواسطة تعديل زر المطحنة الدوارة (l1) (من 1 إلى 12 من السميك إلى الرقيق).
 - لغاية رقم 7 تُقطع حسب الشكل المرغوب بواسطة القالب
 - لغاية رقم 12 للازانيا.

تقطيع المعكرونة : سرعة المنتج 4 إلى 6

■ اجمع المعكرونة بقضبان تجفيف المعكرونة (شكل 7g)، يجب تجفيفها قبل الطهي ، أو بطهيها فوراً، بحيث لا تلتصق ببعضها بعضاً.

البداية:

■ اضبط المطحنة الدوارة (l1) على 1 (شكل 7d)
 ■ ضع مفتاح التحكم بالسرعة (a1) على الدرجة المرغوبة.
 ■ اقطع قطعة من عجينة المعكرونة وضعها خلال البكرات: اسمح للمعكرونة بالسقوط من تلقاء نفسها واجمعها بيدك. تصبح المعكرونة رقيقة بين البكرات. جُمع المعكرونة وكرر العملية مع ضبط زر المطحنة الدوارة (l1) إلى 2، .. الخ... إلى أن تصبح العجينة أرق لكي تكون مناسبة للطبق الذي تريده (شكل 7e).
 ■ لإيقاف المنتج عن التشغيل، ضع مفتاح التحكم بالسرعة (a1) على الموقع "0".
 ■ استعمل القالب المرغوب بنفس الأسلوب الذي استعملته بالمطحنة الدوارة.

فصل الملحقات عن المنتج:

■ انتظر إلى أن يصل المنتج إلى وضعيه التأهب
 ■ ابرم المطحنة الدوارة أو القالب إلى الأمام لفصله. حرر الملحق من مأخذ القوة (9a).

التنظيف

■ افصل المنتج عن التيار الكهربائي.
 ■ لتنظيف سهل ، يجب تنظيف الملحقات بسرعة بعد الإستعمال، ما عدا مطحنة المعكرونة الدوارة (l) والقوالب (m).
 ■ فك تفكيكاً كاملاً : ملحقات المفرمة، عصارة الحمضيات، قطاعة الخضار، وعاء الخلاط. يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص وعناية لأنها حادة جداً
 ■ اغسل وجفف الملحقات. جميع الملحقات آمنة للتنظيف في جلاية الصحون ما عدا الأجزاء المعدنية لملحقات الخلاط ، الشفرة (c1)، خطافة العجن (c2)، شفرة الخلاط (c3)، خفاقة البالون (c4) لملحق المفرمة، الجسم (e1)، برغي التلقيم (e2)، الشفرات (e3)، الأقراص ذات الثقوب (e4 و e5)، الصامولة (e6)، حاوية اللب لعصارة الحمضيات (j2)، المطحنة الدوارة (l)، والقوالب .
 ■ يجب أن تبقى الأقراص ذات الثقوب (e4) و (e5) والشفرات (e3) مزيّنة. امسحهم بزيوت الطهي بعد كل استعمال.
 ■ لا تغمر وحدة المحرك (a) بالماء ولا تضعها تحت الماء الجارية . جففها بقطعة قماش جافة أو رطبة قليلاً.
 ■ إذا فقدت الملحقات بعضاً من الوانها بسبب الطعام (الجزر، البرتقال، .. الخ)، امسحها بقطعة قماش مرطبة بقليل من زيت الطعام ، ثم اغسلها كالمعتاد.
 ■ تركيبة الخلاط (d) : ماء ساخن مع بضع قطرات من سائل تنظيف الجلي في وعاء الخلاط. اغلق الغطاء. ركه بالمنتج وشغله ببضع نبضات. ثن افصل الخلاط، اغسل الوعاء تحت الماء الجارية واتركه مقلوباً ليُجف.
 ■ لتنظيف الأجزاء الصعبة، خصوصاً مع التحضيرات الكثيفة، فإن تركيبة صامولة الشفرة يمكن فصلها من الخلاط. للقيام بذلك، اقلب الخلاط الفارع رأساً على عقب على سطح مستو، حرر تركيبة الشفرة /الصامولة بتدويرها ربع دورة ، وارفع السدادة بكل حرص وعناية.

- افرغ حاوية اللب.
- أعد تركيب الغطاء (a6) واقفله في مكانه فوق مأخذ القوة (a5).

6 - بشر / تقطيع الى شريحات (حسب الموديل) (k)

الملحقات المستعملة :
- قطعة الخُضار (k)

تركيب الملحقات :

- ضَع الأسطوانة (k4) (k5) (k6) (k7) في الحاوية الاسطوانية (k2). علق المزلاج المثبت للأسطوانة (k3) على الهيكل للمحافظة على الأسطوانة في حاويتها (شكل 6a).
- ضع الغطاء (a8) تحت الرأس المتعدد الوظائف (a4)، وادفعه لكي يقفله (يجب أن يُسمع صوت الإقفال "كليك"). (شكل 6b).
- انزع الغطاء (a10) عن مأخذ القوة (a9). تأكد بأن الغطاء (a6) مقفل على المأخذ (a5). (شكل 6b).
- بعد التأكد بأن المنتج مُطْفَأ، ضع تركيبة قطعة الخضار (k) مائلة الى ناحيتك، في مواجهة مأخذ القوة (a9) واشبك تركيبة قطعة الخضار بشكل تام.
- ابرم أنبوب التلقيم الى الوراء الى أن يتوقف (شكل 6c)
- ضع وعاء كبير أو الوعاء (b1) تحت قطعة الخضار لتجميع المكونات.

نصائح :

البشر : السرعة 8 الى 10

- استعمل اسطوانة البشر (k4) لبشر جينة امتثال، والجزر .. الخ... بنعمية.
- استعمل اسطوانة البشر الخشن (k6) لبشر الجزر الى اصابع رقيقة (جوليان)، الكوسى، الشمندر المسلوق .. الخ ..

التقطيع الى شريحات : السرعة 6 الى 8

- استعمل اسطوانة التقطيع الرقيق (k5)، لتقطيع الجزر، الكوسى، البطاطس .. الخ .. الى شريحات.

الكشط : السرعة 10 الى 12

- استعمل اسطوانة الكشط (k7) لكشط البطاطس، البارميزان، وغيرها الى شرائط رقيقة.

البداية :

- ضَع مفتاح التحكم بالسرعة (a1) على السرعة المطلوبة.
- انتظر بضع ثوان لكي يصل المنتج الى السرعة المطلوبة.
- ادخل الخضار المقطعة الى قطع صغيرة من خلال أنبوب التلقيم على الحاوية (k2)، وادفعها الى الأسفل ببطء بواسطة الدفاش (j5). لا تستعمل أصابعك، ولا أي أداة أخرى (شكل 6d)
- لإيقاف المنتج عن التشغيل، ضع مفتاح التحكم بالسرعة (a1) على الموقع "0".

فصل الملحقات عن المنتج :

- انتظر الى أن يصل المنتج الى وضعية التأهب

- ابرم أنبوب التلقيم الى الأمام
- حرر الجسم الأسطوانى من مأخذ القوة (a9)
- حرر المزلاج المثبت للأسطوانة (k3)

7 - صنع المعكرونة الطازجة (حسب الموديل) (l) (m) (n)

الملحقات المستعملة :

- مطحنة المعكرونة الدوّارة (l)
- قالب المعكرونة (m)
- مجفف المعكرونة (n)

تركيب الملحقات :

- ضَع الغطاء (a8) تحت الرأس المتعدد الوظائف (a4)، وادفعه لكي يقفله (يجب أن يُسمع صوت الإقفال "كليك"). (شكل 7a).
- انزع الغطاء (a10) عن مأخذ القوة (a9).
- تأكد بأن الغطاء (a6) مقفل على المأخذ (a5). (شكل 7a).
- يُرجى التأكد بأن المنتج مُطْفَأ.
- ادخل المطحنة الدوّارة (l) أو قالب المعكرونة (m2) (m3) (m4) مائلة الى ناحيتك، في مواجهة مأخذ القوة (a9)، واشبكها تماماً على مأخذ القوة (a9). ابرمها ربع دورة الى الخلف الى أن تقفل في مكانها. (شكل 7b).

تُمكنك المطحنة (g)، بالتشغيل المتقطع (pulse) أو بسرعة 4 إلى 10، القيام بما يلي:

- الطحن في خلال بضع ثوان: الكزبرة، الفلفل، التين المجفف، المشمش المجفف، الخ..
- على سبيل المثال: يمكن طحن ١٢٠ جرام من المشمش المجفف في ٥ ثوان بأسلوب التشغيل المتقطع (pulse).
- الكمية القصوى من الفواكه المجففة (بندق، لوز، الخ. ١٠٠ جرام)
- لم تُصمم المطحنة لطحن المواد الصلبة مثل حبوب البن.

فصل الملحقات عن المنتج:

- لإيقاف المنتج عن التشغيل، حول مفتاح التحكم بالسرعة الى الموقع "0".
- انتظر الى أن يتحول المنتج الى وضعية التأهب قبل فصل مفرمة "ميني" أو المطحنة بواسطة تدويرها بعكس اتجاه عقارب الساعة.
- أعد تركيب الغطاء (a6) واقفله في مكانه فوق مأخذ القوة (a5).

5 - استحلاب الفواكه وعصر الخضار (حسب الموديل) (j)

الملحقات المُستعملة:

- عصّارة الحمضيات (j)

تركيب الملحقات:

- ضع الفلتر الدوار (j3) في حاوية اللب (j2)، ضع الغطاء (j4) بحيث يكون الطرف النافر على خط واحد مع صورة القفل المفتوح على قمة الحاوية، ابرم الغطاء ليصبح على نفس الخط مع صورة القفل المغقل على قمة الحاوية (شكل 5a). ادر الزر (j6) الى موقع القفل لكي تقفل الملحق (شكل 5b): لا يمكن رفع الغطاء الآن. الآن فقط يجب وضع فوهة السكب (j1) على الحاوية (j2).
- اضغط على زر (a3). الموجود على يمين المنتج لتحرير الرأس المتعدد الوظائف (a4)، وارفعه في وضع عمودي.
- ثبت الوعاء (b1) على المنتج، بحيث يكون المقبض في مواجهتك، وادره قليلاً الى اليسار الى أن يقفل في مكانه.
- خذ الغطاء (b2) بيدك اليسرى، اسحبه على السكة في المقدمة والمؤخرة من الرأس المتعدد الوظائف (a4)، الى أن يقفل في مكانه.
- اضغط على زر (a3) الموجود على يمين المنتج لتحرير الرأس المتعدد الوظائف (a4)، اخفضه واضغط عليه بعزم لكي يقفل على الوعاء (يجب أن تسمع صوت الإغلاق "كليك") (شكل 5c).
- حرر الغطاء (a6) وافصله عن مأخذ القوة (a5) بتدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة. (شكل 5c)
- تأكد بأن المنتج مغطى قبل وضع عصّارة الحمضيات (j)، زر التحرير (j6) في مواجهتك، فوهة السكب الى يمين المنتج على مأخذ القوة (a5)، ثم ابرمه باتجاه عقارب الساعة لإقفاله. إحتيالية الإقفال هي في موضع واحد: إذا لم يكن في الموضع الصحيح فإن الملحق لن يعمل (شكل 5d).
- ضع الإبريق أو الوعاء (d) تحت فوهة السكب لتجميع العصير. لا تنس أن تنزع حاجز التنقيط عند طرف فوهة السكب (j1).
- (شكل 5e)

نصائح:

- تقطع الفواكه والخضار الى قطع، تُقشّر، وتُزال منها النواة والبذور الصلبة إذا كان ذلك ضرورياً (الأناناس، المشمش، .. الخ).
- لأفضل النتائج، تُفرغ حاوية اللب (j2) بانتظام بعد انتاج ما يقارب ٣٠٠ الى ٥٠٠ جرام.
- إشرب العصير فوراً بعد التحضير، أو أضف اليه القليل من عصير الليمون للإحتفاظ به في الثلاجة لعدة ساعات.

البداية:

- ضع مفتاح التحكم بالسرعة (a1) على السرعة 12. انتظر الى أن يتحول المنتج الى السرعة المطلوبة.
- ادخل الفواكه أو الخضار المُقطّعة الى قطع صغيرة من خلال انبوب التلقيم على الغطاء، وادفعها الى الأسفل ببطء بواسطة الدفاش (j5). لا تستعمل أصابعك، ولا أي أداة أخرى
- اترك المنتج ليعمل بضع ثوان بعد آخر قطعة معدة للعصر، وذلك لكي تستخلص أقصى كمية من العصير.
- لإيقاف المنتج عن التشغيل، ضع مفتاح التحكم بالسرعة (a1) على الموقع "0".

فصل الملحقات عن المنتج:

- انتظر الى أن يتحول الفلتر (j3) الى وضعية التأهب
- أعد تركيب حاجز التنقيط، حرر الملحق من مأخذ القوة (a5) بتدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة.
- ضع زر (j6) على موقع القفل (j4)، ابرم الغطاء (j4) لكي تفتح موقع القفل و تحرر الغطاء.

انبوب تعبئة السجق (حسب الموديل)

تركيب الملحقات :

- احمل الهيكل (e1) بواسطة انبوب التلقيم بحيث تكون الفتحة الأوسع الى الأعلى.
- ادخل برغي التلقيم (e2) في جسم المنتج (e1) (شكل 3b).
- بعد أن تتفقد الجلدة ليلة كاملة في الماء الدافئ، ادخلها في انبوب التلقيم، مع ترك ٥ سنتم متدلية بعد نهاية الانبوب.
- ركب انبوب تعبئة السجق (e9) على الهيكل (e1).
- اقفل صامولة التثبيت (e6) الى الآخر على الهيكل (e1).
- اتبع نفس الخطوات في تركيب ملحق المفرفة في المنتج.

البداية و فصل الملحقات :

- شغل المنتج بتحويل مفتاح التحكم بالسرعة (a1) الى السرعة 6
- ادخل لحمة السجق في انبوب التلقيم . لا تدفع المكونات باصابعك أو أي أداة أخرى : استعمل الدفاش (e7) فقط
- عندما تصل لحمة السجق الى نهاية انبوب التعبئة. اوقف المنتج عن التشغيل. اعقد عقدة على مسافة ٥ سنتم من جلدة السجق المتدلية.
- شغل المنتج مرة ثانية واحمل الجلدة لعمل سجق منتظم؛ اضبط السرعة حسب السماكة التي تريدها.
- بعد أن تستهلك جميع لحمة السجق، ضع مفتاح التحكم بالسرعة (a1) على الموقع "0".
- انتظر الى أن يتحول المنتج الى وضعية التأهب، ثم انزع ما تبقى من جلدة السجق في انبوب التعبئة واعقد عقدة أخيرة.
- حرر الملحق وافصله عن المنتج بعكس الترتيب الذي اتبعته في التركيب.

4 - فرم كميات قليلة ناعمة جداً (حسب الموديل) (f و g)

الملحقات المستخدمة :

- مفرفة "ميني" (f) أو المباشرة (g)

تركيب الملحقات :

- ضع المكونات في الوعاء (f2) أو (g2)، ركب غطاء (f2) أو (g2) واقفله على الوعاء بتدويره باتجاه عقارب الساعة (شكل 4a)
- اضغط على زر (a3). الموجود على يمين المنتج لتحرير الرأس المتعدد الوظائف (a4)، وارفعه في وضع عمودي.
- ثبّت الوعاء (b1) على المنتج، بحيث يكون المقبض في مواجهتك، وادره قليلاً الى اليسار الى أن يقل في مكانه.
- خذ الغطاء (b2) بيدك اليسرى، اسحبه على السكة في المقدمة والمؤخرة من الرأس المتعدد الوظائف (a4)، الى أن يقل في مكانه.
- اضغط على زر (a3) الموجود على يمين المنتج لتحرير الرأس المتعدد الوظائف (a4)، اخفضه واضغط عليه بعزم لكي يقل على الوعاء (يجب أن تسمع صوت الإغلاق "كليك") (شكل 2b).
- حرر الغطاء (a6) وافصله عن مأخذ القوة (a5) بتدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة. (شكل 4b)
- اقفل المفرفة (f) أو المباشرة (g) على مأخذ القوة (a5) بتدويره باتجاه عقارب الساعة. (شكل 4c)
- إذا كان الغطاء (f1) أو (g1) غير موجود أو غير مركب بشكل صحيح، فإن المنتج لن يمكن تشغيله.

البداية :

- ضع مفتاح التحكم بالسرعة (a1) على الضبط الذي تريده حسب المكونات وحسب نعومة الفرغ.
- لإيقاف المنتج عن التشغيل، حول مفتاح التحكم بالسرعة الى الموقع "0".

نصائح :

- تُمكنك مفرفة "ميني" (f)، بسرعة 4 الى 10، القيام بما يلي:
- - فرم في خلال بضعة ثوان : فصوص الثوم، الأعشاب، البقدونس، الخبز، البسكويت لعمل البقسماط، .. الخ.
- - تحضير بوريبو للأطفال (١٥٠ جرام كحد أقصى).
- - الكمية القصوى من الفواكه المجففة (بندق، لوز .. الخ. ١٠٠ جرام)
- لم تُصمم مفرفة "ميني" لفرم المواد الصلبة مثل حبوب البن .

نصائح:

يمكنك تحضير الآتي :

- تحضير الخلائط الرقيقة من المرق، شوربة الكريما، الفواكه مطهوه، ميلك شيك، والكوكيتلات
- مزج جميع انواع الخلائط (بانكيك، الوافل، كلافوتيس، فطيرة الكسترد... الخ.)
- التلج المسحوق
- خلال عملية التحضير، يمكنك إضافة مكونات الطعام من خلال الفتحة الموجودة في فنانج القياس (d5).
- لا تملأ الخلاط بالسوائل الساخنة بدرجة الغليان.

البداية :

يُبرمج أحد أوقات التشغيل المُشار إليها تحت وظيفة TIMER أو ابدأ فوراً بتحويل مفتاح التحكم بالسرعة (a1) الى الموقع المحدد بوصفة الطهي.

استعمل موقع النبض (pulse) (a2) لتحكم أفضل عند القيام بخلط كميات قليلة، واستعمل سرعة "تيربو" (Turbo) (a13) للحصول على خليط أكثر نعومة.

فصل الملحقات عن المنتج :

- انتظر الى أن يتحول المنتج الى وضعية التأهب، قبل فصل الخلاط بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة .
- أعد تركيب الغطاء (a6) واقفله في مكانه فوق مأخذ القوة (a5).

3 - الفرم (حسب الموديل) (e)

الملحقات المُستعملة :

- ملحقات تركيبية المفرفة (e)

- احمل الهيكل (e1) بواسطة انبوب التلقيم بحيث تكون الفتحة الأوسع الى الأعلى. ادخل برغي التلقيم (e2) في جسم المنتج (e1).
- ركب الشفرة (e3) على المحور بحيث تكون الأطراف الحادة (الأجزاء المنبسطة) الى الأعلى.
- ضع القرص ذو الثقوب (e4 أو e5) على الشفرة (e3)، مع التأكد بأن النتوئين يدخلان في التجويفين من الهيكل (e1).
- اقفل الصامولة (e6) على الهيكل (e1) (شكل 3a).
- تأكد من ثبات التركيبية. يجب أن لا يُترك المجال للمحور أن يتحرك وحده بمعزل عن التركيبية.
- ضع الغطاء (a8) تحت الرأس المتعدد الوظائف (a4)، وادفعه لكي يقفله (يجب أن يُسمع صوت الإقفال "كليك"). (شكل 3c).
- انزع الغطاء (a10) عن مأخذ القوة (a9). تأكد بأن الغطاء (a6) مقفل على المأخذ (a5). (شكل 3c).
- ادخل ملحق تركيبية المفرفة (e) مائلاً الى ناحيتك، في مواجهة مأخذ القوة (a9) وعلقها بشكل تام.
- اعد انبوب التلقيم التابع للمفرفة الى الوضع العمودي بتدويره الى الوراء الى أن يتوقف (شكل 3d)
- ضع الصينية المتحركة (e8) على انبوب التلقيم (شكل 3e).

نصائح:

- تُحضّر جميع كميات الطعام المُعد للفرم (بالنسبة للحوم، انزع العظام، الغضاريف، والعروق، وقطّع اللحم الى مكعبات).
- في نهاية العملية، يمكنك وضع بضع قطع من الخبز في انبوب التلقيم لتنظيف أي بقايا من اللحم ملتصقة في المفرفة.

البداية و فصل الملحقات :

- ضع وعاء كبير أو الوعاء (b1) امام المنتج لتجميع المواد المفرومة.
- ابدأ أولاً بتحويل مفتاح التحكم بالسرعة الى السرعة 12 . وانتظر الى أن يبلغ المنتج السرعة المطلوبة.
- ادخل قطع اللحم في انبوب التلقيم قطعة بعد قطعة. لا تدفع المكونات باصابعك أو بأي ادوات زخرى : استعمل الدفاش (e7).
- لإيقاف المنتج عن التشغيل، حول مفتاح التحكم بالسرعة الى الموقع "0"، وانتظر الى أن يتحول المنتج الى وضعية التأهب.
- حرر ملحق المفرفة وفككه بالترتيب العكسي للتركيب.

المزج : سرعة من 1 الى 12

- استعمل شفرة الخلاط (c3).
- يمكنك خلط لغاية ٢ كلج من العجينة الخفيفة (عجينة الكيك، عجينة كلافوتيس، عجينة كعكة الفواكه... الخ).
- أضف الفواكه المجففة، رقائق الشوكولاته... الخ، في السرعة 1
- يمكنك أيضاً أن تستعمل شفرة الخلاط لتحضير البطاطس المهروسة "بوريه" لغاية السرعة 3.
- لا تستعمل الشفرة (c3) لعجن العجين الثقيل.

الضرب/العصر/الخفق : السرعة من 1 الى 12 و سرعة "تيربو"

- استعمل مخفقة البالون (c4)
- يمكنك تحضير المايونيز، أيولي، صلصات، بياض البيض المخفوق (لغاية ١٠ بيضات). كريم شانتييه (لغاية ٥٠٠ مللتر).
- لا تستعمل ابداً مخفقة البالون (c4) لعجن العجينة الثقيلة، أو لمزج عجينة خفيفة.

البدائية :

- يُبرمج أحد أوقات التشغيل المُشار إليها تحت وظيفة TIMER أو ابداً فوراً بتحويل مفتاح التحكم بالسرعة (a1) الى الموقع المحدد بوصفة الطهي.
- سيبدأ المنتج بالعمل فوراً.
- خلال عملية التحضير، يمكنك إضافة مكونات الطعام من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء (b2)
- لإيقاف المنتج عن التشغيل، ارجع المفتاح (a1) الى موقع "0"، أو انتظر الى أن يتوقف المنتج أوتوماتيكياً إذا كنت قد برمجت المؤقت "TIMER".

فصل الملحقات عن المنتج :

- انتظر الى أن يتحول المنتج الى وضعية التأهب.
- اضغط على زر (a3). الموجود على يمين المنتج لتحرير الرأس المتعدد الوظائف (a4)، وارفعه في وضع عمودي.
- افصل الغطاء (b2).
- حرر الملحق (c2)، (c3)، أو (c4) من الرأس المتعدد الوظائف، بسحب الملحق أثناء لف الرأس الى الوراء.
- افصل الشفرة (c1) إذا كانت في مكانها بتدويرها باتجاه عقارب الساعة.
- اصبح الآن بإمكانك فصل الوعاء.

2- تجانس/مزج/خفق (حسب الموديل)

- حسب طبيعة المكونات، يمكن استعمال الخلاط (d) لتحضير ١,٥ لتر من الخلاط السميك، و ١,٢ لتر من التحضيرات السائلة.

الملحقات المُستعملة :

- خلاط زجاجي أو استانلس ستيل (d)

تركيب الملحقات :

- ركب تركيبة الشفرة (d1) الى حلقة منع التسرب (d2) واقفلها في قعر الوعاء (d3) بتدويرها ربع دورة باتجاه عقارب الساعة (يجب أن يكون الوعاء مقلوباً (شكل 2a)).
- ضع المكونات في الخلاط، اقل الغطاء (d4) وركب فنجان القياس (d5)
- اضغط على زر (a3). الموجود على يمين المنتج لتحرير الرأس المتعدد الوظائف (a4)، وارفعه في وضع عمودي.
- ثبّت الوعاء (b1) على المنتج، بحيث يكون المقبض في مواجهةك، وادره قليلاً الى اليسار الى أن يقلل في مكانه.
- خذ الغطاء (b2) بيدك اليسرى، اسحبه على السكة في المقدمة والمؤخرة من الرأس المتعدد الوظائف (a4)، الى أن يقلل في مكانه.
- اضغط على زر (a3) الموجود على يمين المنتج لتحرير الرأس المتعدد الوظائف (a4)، اخفضه واضغط عليه بعزم لكي يقلل على الوعاء (يجب أن تسمع صوت الإغلاق "كليك") (شكل 2b).
- حرر الغطاء (a6) وافصله عن مأخذ القوة (a5) بتدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة.
- اقل الخلاط (d) على مأخذ القوة (a5) بتدويره باتجاه عقارب الساعة (الشكل 2c).

"STOP" (توقف)

- رُوِدَ هذا المنتج بحماية ضد التحمل الزائد. سيتوقف المنتج في حال حصول خطأ. ضع مفتاح التحكم بالسرعة (a1) على الموقع "0"، عدّل في حجم المكونات (خفف بعض المكونات من الوعاء، أضف القليل من الماء، أضف الزيت الى البريوش، الخ)، ثم انتق السرعة التي تريدها مرة ثانية.
- قد لا يعمل المنتج فوراً، وفي حال كان السبب الحمل الثقيل. في هذه الحالة، انتظر بضع دقائق، ثم أعد تشغيل المنتج مرة ثانية.

"END" (نهاية)

- الوقت المبرمج قد انتهى.
- لقد تركت المنتج يعمل لفترة طويلة (أكثر من ١٦ دقيقة). ضع مفتاح التحكم بالسرعة (a1) على الموقع "0"، انتظر بضع دقائق، ثم أعد تشغيل المنتج مرة ثانية.

1- عجن/مزج/ضرب/عصر/خفق الملحقات المستعملة :

- الوعاء (b1)
- الغطاء (b2)
- الشفرة (c1) خطاف العجن (c2)، شفرات المزج (c3) أو الخفاقة (c4).

تركيب الملحقات :

- ضع المنتج بحيث تكون شاشة العرض في مواجهتك.
- اضغط على الزر (a3) على الجانب الأيمن من المنتج لتحرير الرأس المتعدد الوظائف (a4)، وارفع الرأس الى موقع عمودي (شكل 1a).
- إذا لزم الأمر، حرر الغطاء (a8) إذا بقي في مكانه، بدفع الزناد كما هو مبين في الرسم (شكل 8).
- إملاً الوعاء (b1)، ثم ركب في المنتج، المقبض في مواجهتك، ابرمه قليلاً الى اليسار الى أن يقل في مكانه.
- **لوظيفة العجن، يجب تركيب شفرة العجن (c1) قبل تركيب خطاف العجن (c2).** فليس من الضروري لوظائف المزج، العصر أو الخفق.
- ركب في مأخذ القوة (a7) وابرمه الى أن يقل في مكانه (شكل 1b)
- أدخل عمود خطاف العجن (c2) في مأخذ القوة (a7)، وادفعه مع تدويره باتجاه عقارب الساعة الى أن يقل في مكانه الصحيح. (شكل 1c).
- للوظائف الأخرى، ادخل فقط شفرة المزج (c3)، أو الخفاقة (c4)، كما هو موضح أعلاه عن خطاف العجن (c2).
- ارفع الغطاء (b2) بيدك اليسرى، اسحبه على السكة في مقدمة ومؤخرة الرأس (a4) الى أن يقل في مكانه (شكل 1d). حرر الرأس المتعدد الوظائف (a4) مرة ثانية بالضغط على زر (a3) (شكل 1e)، اخفضه واضغط بقوة لقلعه وتثبيتته على الوعاء (يجب أن تسمع صوت "كليك") (شكل 1f).

نصائح :

- رُوِدَ هذا المنتج بحماية ضد التحمل الزائد. ستخفض السرعة أوتوماتيكياً في حال الحمل الزائد أو السرعة الزائدة.
- **العجن : السرعة من 1 الى 3**
- استعمل الشفرة (c1) مع خطاف العجن (c2)
- عجينة الخبز : للحصول على نتائج مثالية ، لا تزيد وزن الطحين الأبيض عن ١ كج، أو ٧٥٠ جرام من الطحين الأسمر T110، أو طحين الجاودار T130،.. الخ. في المرة الواحدة.
- العجين المخمر (البريوش، كيوجيل هوب، الخ) : لا تستعمل أكثر من ٥٠٠ جرام من الطحين في المرة الواحدة.
- استعمل فقط خطاف العجن (c2).
- عجينة المعكرونة الطازجة : ٣٠٠ جرام من الطحين في الحد الأقصى.

قبل الإستعمال للمرة الأولى

لن يمكن تشغيل المنتج إذا لم يكن الغطاء (b2) أو (a8) مقللاً.
قبل استعمال المنتج للمرة الأولى ، يُرجى تنظيف الأجزاء والملحقات حسب الإرشادات الواردة في فقرة "التنظيف".
لإستعمال جلاية الصحون في التنظيف، يُرجى العودة الى فقرة "التنظيف"
ضع المنتج فوق سطح مستو ثابت، نظيف وجاف ، ثم أوصل المنتج بالكهربائي.

وظائف المنتج

لوحة التحكم

■ يُمكن أن تبدأ بعدة طرق :

- **التشغيل المتقطع (تشغيل بالنبضات) :** ضع مفتاح التحكم بالسرعة (a1) على الموقع "pulse" (a2) لمرات متتالية لتحكم أفضل في التحضير.
- **التشغيل المستمر :** ضع مفتاح التحكم بالسرعة (a1) على الموقع الذي تريده من "1" الى "12" حسب نوعية الطعام الذي تقوم بتحضيره. يمكنك تغيير موقع ضبط السرعة أثناء التشغيل.
- **تدوير :** للتجديد في بعض التحضيرات المحددة. ضع مفتاح التحكم بالسرعة (a1) على الموقع "12" ، واضغط بنبضة واحدة على الزر (a13) لزيادة السرعة . للعودة الى سرعة الـ "12" ، اضغط على الزر مرة ثانية.
- **التوقف :** ضع مفتاح التحكم بالسرعة (a1) على الموقع "0".

وظيفة المؤقت

■ تُمكنك هذه الوظيفة مما يلي :

- ١/ قياس وقت التشغيل : يبدأ عداد الثواني بالعد التنازلي على شاشة العرض (a11) بمجرد أن تُشغل مفتاح التحكم بالسرعة (a1)، هذا يمكنك من تحديد الوقت اللازم للحصول على النتيجة التي تريدها.
- ٢/ برمجة وقت التشغيل لغاية ١٦ دقيقة. لهذه النهاية :
- عندما يكون المنتج جاهزاً للتشغيل، اضغط على زر + لزيادة الضبط أو زر - للتخفيض (a12)
- لضبط وقت أطول : استمر بالضغط على الزر وسوف تتغير الأرقام بسرعة أكبر.
- لضبط دقيق لوقت أقل : اضغط على زر + عدة مرات
- للقفز مباشرة من وقت الحد الأقصى الـ ١٦ دقيقة الى الصفر : استمر بالضغط على زر + لمدة ثانيتين متواصلتين.
- للقفز مباشرة من من الصفر الى الـ ١٦ دقيقة ، اضغط على زر - لمدة ثانيتين متواصلتين.
- لإلغاء ضبط الوقت : اضغط على الزرين + و - معاً.
- بمجرد تدوير مفتاح ضبط السرعة (a1)، سوف يظهر على شاشة العرض العد العكسي وسوف يتوقف المنتج بعد أن ينتهي الوقت المبرمج.

عرض الرسائل النصية

- رُود هذا المنتج بأنظمة حماية إلكترونية، لضمان سلامته .
- أنظمة الحماية هذه يمكنها أن توقف تشغيل المنتج ؛ ويعرض على شاشة العرض (a11) رسالة للإفادة.

"SECURITY"

■ التأكد بآئك اتبعت الإرشادات في تركيب مختلف الملحقات :

- الخلاط/مفرمة ميني/المطحنة/عصاره الحمضيات : يجب أن يكون غطاء الأمان (b2) مؤمناً للوعاء (b1).
- وظيفة المزج (خفاف العجن، المخفقة ، وغيرها) : يجب أن يكون الغطاء (a6) مقللاً ، وأن يكون الغطاء (b2) مؤمناً للوعاء (b1).
- رأس المفرمة/قطاعة الخضار/ملحق مطحنة المعكرونة الدوارة أو ملحق قالب المعكرونة : يجب أن يكون الغطاء (a8) في مكانه الصحيح، وأن يكون الغطاء (a6) مقللاً بإحكام.

- يُرجى قراءة إرشادات الإستعمال بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، واحتفظ بها في مكان آمن : في حال أي استعمال خاطئ، أو أي استعمال لا يتقيد بالإرشادات المرفقة، لن تكون **KRUPS** مسؤولة عنه.
- لم يعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية أو بالإمكانات العقلية الكافية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التامة والدراية في استعمال هذا المنتج، من أجل سلامتهم. يجب مراقبة الأطفال للتأكد أنهم لا يلعبون بالمنتج.
- أي خطأ بالتوصيل بالتيار الكهربائي يلغي الضمانة.
- إذا اضطرت لإستعمال وصلة كهربائية، فيجب أن تكون مؤرّضة، كما يجب أخذ الإحتياطات أن لا يتعثر بها أحد من المارة.
- صُمم هذا المنتج ليعمل بالتيار الكهربائي المتناوب فقط. يُرجى التأكد بأن التيار الذي يتطلبه المنتج يتطابق مع قوة تيار الشبكة الكهربائية عندك.
- صُمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط. في حال أي استعمال تجاري، أو أي استعمال خاطئ، أو لا يتطابق مع الإرشادات المرفقة، لن تتحمل الشركة المُصنّعة مسؤوليته وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.
- يُرجى فصل المنتج عن التيار بمجرد الإنتهاء من استعماله، وعند القيام بتنظيفه.
- لا تستعمل المنتج إن لم يعد يعمل بكفاءة، أو إذا سقط أرضاً أو أُصيب السلك الكهربائي التابع له بالتلف. في هذه الحالة، يُرجى عرض المنتج على مركز خدمة **KRUPS** المعتمد (انظر القائمة في كتيب الخدمة).
- يقتصر تدخلك بالمنتج على التنظيف والصيانة والعناية العادية، وكل ما عدا ذلك من أعمال الصيانة الأخرى لا يقوم بها سوى مركز خدمة كرويس المعتمد.
- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له بالماء ولا بأي سائل آخر.
- لا تترك السلك الكهربائي متديلاً ليكون في متناول الأطفال، ولا تدعه يلامس الأجزاء الحارة من المنتج، ولا يقترب من المصادر الحرارية أو من الزوايا الحادة.
- توقف عن استعمال عصارة الحمضيات (j) إذا كان الفلتر (j3) تالفاً.
- لا تضع أية ملحقات تحتوي على المعدن في فرن الميكروويف.
- من أجل سلامتك، يرجى استعمال ملحقات وقطع غيار **KRUPS** فقط، والتي تتناسب مع المنتج الذي لديك، كما يُرجى استعمال ملحق واحد أثناء التشغيل.
- افضل دائماً الملحقات عن مأخذ القوة (a5) قبل تفعيل زر التحرير (a3) للرأس المتعدد الوظائف (a4).
- **استعمل دائماً الدفاش لدفع أجزاء الطعام وتوجيهها في انبوب التلقيم، لا تستعمل أصابعك أبداً،** أو أي أداة أخرى من أدوات المطبخ.
- - الدفاش (e7) مع ملحق المفرمة (e)
- - الدفاش (j5) مع ملحق عصارة الحمضيات (j)
- - الدفاش (k1) مع ملحق قاطعة الخضار (k)
- يُرجى التعامل بكل حذر وعناية مع شفرات الملحقات (g, f, e, d)، وأسطوانات الملحقات (k)، والفلتر الدوّار (j3) لعصارة الحمضيات (j) أثناء تفريغ الوعاء و أثناء التنظيف: **لأنها حادة جداً.**
- لا تلمس أجزاء المنتج المتحركة أثناء تشغيل المنتج. **يُرجى الإنتظار لحين أن يتوقف المنتج والملحقات عن الدوران تماماً، وبعد ذلك يمكنك نزع الملحقات أو التعامل معها.**
- لا تدخل أية أدوات (مثل الملاعق، سباتولا، وغيرها) في غطاء انبوب التلقيم (d2) أو (d4) أو في طاحونة المعكرونة الدوّارة (l1) أو في قوالب المعكرونة (m2) (m3) (m4).
- لا تدع الشعر الطويل، الأوشحة، ربطات العنق، تتدلى فوق المنتج أو الملحقات أثناء التشغيل.
- لا تُشغّل الخلاط بدون غطاءه، أو بدون مكونات، أو بمكونات جافة فقط.
- لا تدع الرأس المتعدد الوظائف أن يسقط أرضاً أثناء الضغط على زر تحريره (a4)، يُرجى اسناده بيدك.

شكراً لإختيارك هذا المنتج من مجموعة **KRUPS**، المخصصة فقط لتحضير الطعام المنزلي، وللإستعمال في داخل المنزل فقط .

وصف أجزاء المنتج

- a وحدة المحرك**
a1 تحكم الكتروني بالسرعة
a2 ضبط التشغيل بالنضبات (تشغيل متقطع)
a3 زر تحرير للرأس المتعدد الوظائف (a4)
a4 رأس متعدد الوظائف
a5 مأخذ القوة للخلاط/مفرمة ميني/مطحنة/عصارة
حمضيات زجاجية أو من الإستانلس ستيل
a6 غطاء لمأخذ القوة
يجب تركيب هذا الغطاء عند استعمال مأخذ القوة a7 أو a9
a7 مأخذ قوة لمالحقات الخلاط (الشفرة، خطاف العجن، شفرات المزج، خفاقة البالون)
a8 غطاء لمأخذ القوة
يجب تركيب هذا الغطاء عند استعمال مأخذ القوة a9
a9 مأخذ قوة لمالحق المفرمة/قطاعة الخضار/مطحنة معكرونة دوارة/قوابل
a10 غطاء قابل للفصل لمأخذ القوة a9
a11 شاشة عرض لوقت التشغيل بالدقائق والثواني
a12 زر تعديل المؤقت لوقت التشغيل + و -
a13 زر تيربو
- b تركيبة الوعاء**
b1 وعاء معدني
b2 غطاء
b3 غطاء حجيرة التخزين
- c ملحقات المزج**
c1 شفرة
c2 خطاف العجن
c3 شفرة الخلاط
c4 خفاقة البالون
- d خلاط زجاجي أو استانلس ستيل (حسب الموديل)**
d1 تركيبة الشفرة القابلة للفصل والتركيب
d2 حلقة مانعة للتسرب قابلة للإنعكاس
d3 وعاء
d4 غطاء
d5 فنجان للقياس
- e ملحق المفرمة (حسب الموديل)**
e1 الهيكل
e2 برغي التلقيم
e3 شفرة
- f المفرمة الصغيرة (حسب الموديل)**
f1 غطاء
f2 وعاء
- g مطحنة (حسب الموديل)**
g1 غطاء
g2 وعاء
- h سباتولا**
- i قطاعة العجين**
- j عصارة حمضيات (حسب الموديل)**
j1 فوهة السكب
j2 حاوية اللب
j3 فلتر دوّار
j4 غطاء
j5 دفاش
j6 زر الأمان
- k قطاعة الخضار (حسب الموديل)**
k1 دفاش
k2 حاوية اسطوانية
k3 مزلاج مثبتة للاسطوانة
k4 اسطوانة بشر ناعم
k5 اسطوانة تقطيع شريحات رقيقة
k6 اسطوانة بشر خشن
k7 اسطوانة كاشطة
- l مطحنة دوّارة (حسب الموديل)**
l1 زر لضبط السماكة
- m قالب المعكرونة (حسب الموديل)**
m1 قالب معكرونة تاجيلوني
m2 قالب معكرونة فينوتشيني
m3 قالب معكرونة تريستا
m4 قالب معكرونة تريستا
- n مُجَفِّف المعكرونة (حسب الموديل)**

الملحقات المرفقة مع المنتج الذي اشتريته الآن مبيّنة تفصيلياً على الملصق الموجود في أعلى علبة التغليف.

■ خارج کردن وسایل بسته بندی و دستگاه.

بسته بندی تنها شامل موادی می باشد که سازگار با محیط زیست هستند و که می توانند طبق مقررات بازیافت گردند. برای اینکه از چگونگی بازیافت مطلع گردید با شهرداری مربوط به منطقه خود تماس حاصل نمایند.



■ پایان عمر محصولات الکتریکی یا الکترونیکی

انتظار می رود دستگاه شما چند سال عمر مفید داشته باشد. به هر حال، هنگامیکه زمان تعویض آن فرا رسید، آنرا درون سطل زباله نیندازید، آنرا به مراکز بازیافت شهر خود تحویل دهید (و یا در صورت لزوم به یکی از مراکز تحویل زباله تحویل دهید).

■ به محیط زیست فکر کنیم!

① دستگاه شما حاوی مواد با ارزشی است که قابل ترمیم یا بازیافت می باشند.
 ② آنرا در محل مخصوص جمع آوری زباله در شهر قرار دهید.



در صورتیکه دستگاه شما کار نکرد چه باید کرد؟

مشکلاتها	دلایل	راه حلها
دستگاه کار نمیکند.	سیم دستگاه درست به برق وصل نشده است.	دستگاه را به یک پریز با ولتاژ مناسب وصل نمایید.
	یکی از لوازم درست در جای خود قرار نگرفته است. یک پیام چشمک میزند SECU	با قسمت "پیام نمایشگر" بازگردید کنترل نمائید درپوش (a8), (a6), یا (b2) و لوازم درست نصب و قرار داده شده باشند.
دستگاه در طول کار متوقف میشود.	ظرفیت بیش از حد. یک پیام چشمک میزند Stop	به قسمت "پیغام نمایشگر" بازگردید مقداری از مواد خود را خارج کنید. به مدت چند دقیقه اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.
	از دستگاه به مدت طولانی استفاده نموده اید (بیش از 16 دقیقه). برنامه تنظیم شده منقضی شده. یک پیام چشمک میزند End .	دکمه کنترل سرعت (a1) را دوباره بر روی "0" برگردانید. به مدت چند دقیقه صبر کنید تا دستگاه خنک شود سپس دوباره آنرا روشن نمائید.
تیغه های مخلوط کن آزادانه نمیچرخند	تکه های مواد بسیار بزرگ یا سخت میباشند.	اندازه قطعات و یا مقدار آنها را کاهش دهید. مایعات اضافه نمائید.
مواد از زیر مخلوط کن چکه میکند.	درزگیر (d2) درست در جای خود قرار نگرفته است. تیغه متحرک (d1) درست در جای خود قرار نگرفته است.	درزگیر (d2) را دوباره بر روی قسمت تیغه (d1) قرار دهید و آنرا بر روی پارچ (d3) جا بزنید.
لوازم آمبیوه گیری لرزش دارند.	مقدار زیادی تفاله درون محفظه (j2) پر شده است.	محفظه (j2) را خالی کنید. به قسمت 5 بازگردید.
تایمر کار نمیکند.	دستگاه در حال کار میباشد.	برای تنظیم یک برنامه، دستگاه باید متوقف شود.

■ شما میتوانید وسایل زیر را برای راحتی بیشتر تهیه نمائید جهت تهیه لوازم زیر به فروشگاههای عادی و یا مراکز خدمات مجاز **KRUPS** سفارش دهید:

- کاسه فلزی
- درپوش نگهداری
- درپوش کاسه
- مخلوط کن استنلس استیل
- مخلوط کن شیشه ای
- وسایل چرخ گوشت
- خرد کن کوچک
- آسیاب
- لوله پرکننده سوسیس
- تیغه
- چنگک خمیر زنی
- تیغه همزن
- همزن بادکنکی
- آمبیوه گیری
- برش سبزیجات
- غلطک چرخان پاستا
- برش پاستا
- پاستا خشک کن

■ زمانی که لوازم در جای خود میباشند برچسب دستورات ایمنی باید مقابل شما باشد؛ در غیر این صورت، پاستا در طول غلطک حرکت نخواهد کرد. (تصویر 7c)

نکات:

■ قبل از استفاده از خمیر پاستا حداقل به مدت یک ساعت به آن استراحت دهید.
■ برای تهیه پاستا باید دو کار انجام دهید، که شامل لازانیا نمیشود: ابتدا: خمیر را با غلطک چرخان پهن کنید سپس با برش پاستا آنرا ببرید.

پهن کردن پاستا: سرعت دستگاه 4 تا 6

■ با تنظیم دکه غلطک چرخان (11) بتدریج ورقه های پاستا را باریکتر کنید (از 1 تا 12 از ضخیم تا باریکترین حد)
- تا شماره 7 برای برش آنها به شکل دلخواه با برش.
- از 7 تا شماره 12 برای لازانیا.

برش پاستا: سرعت دستگاه 4 تا 6

■ با میله های پاستا خشک کن پاستا را جمع آوری کنید (تصویر 7b)، قبل از پخت آنها را خشک کنید و یا سریعاً آنها را بپزید تا بهم نچسبند.

راه اندازی:

■ غلطک چرخان (11) را بر روی 1 تنظیم کنید. (تصویر 7b)
■ دکه انتخاب سرعت (a1) را بر روی انتخاب مورد نظر تنظیم نمائید.
■ تکه های از خمیر پاستا را ببرید و از طریق غلطک وارد دستگاه کنید؛ اجازه دهید تا خود پاستا بیفتد با دست خود بگیرید؛ پاستا بین غلطکها باریکتر خواهد شد. پاستا را از زیر آن جمع کنید با تنظیم دکه (11) بر روی غلطک چرخان به 2 این مرحله را دوباره تکرار کنید. تا اندازه ای که نازکی آن مناسب با غذای مورد تهیه شما شود. (تصویر 7e)
■ برای متوقف کردن دستگاه دکه کنترل سرعت (a1) را بر روی "0" قرار دهید.
■ برش مورد نظر را نیز به روش غلطک چرخان قرار دهید. (تصویر 7b)

باز کردن لوازم:

■ صبر نمائید تا دستگاه کاملاً متوقف شود.
■ برای خارج کردن غلطک چرخان و یا برش آنها را به جلو بچرخانید. آنها را از خروجی رها کنید (a9).

تمیز کردن

■ دستگاه را از برق بکشید.
■ برای تمیزی راحتتر، به غیر از غلطک چرخان پاستا (1) و وسیله برش پاستا (m) وسایل را سریعاً آبکشی نمائید.
■ چرخ گوشت، آبمیوه گیری، برش سبزیجات و لوازم پارچ مخلوط کن را کاملاً از هم باز کنید. تیغه ها را با مراقبت بیشتری جدا کنید، زیرا برخی از آنها دارای لبه های تیز میباشند.
■ لوازم را بشوئید، آبکشی نمائید و کاملاً پاک کنید. به غیر از قسمتهای فلزی لوازم مخلوط کن، تیغه (c1)، چنگک خمیر زنی (c2)، تیغه مخلوط کن (c3)، همزن بادکنکی (c4)، بر روی لوازم چرخ گوشت، بدنه (e1)، لوله تغذیه (e2)، تیغه (e3)، صفحه های مشبک (e4 و e5)، مهره (e6)، محفظه تقاله آبمیوه گیری (j2)، غلطک چرخان (1) و برشها، تمامی قسمتهای دیگر قابل شستشو در ماشین ظرفشویی میباشند.
■ تمامی صفحه های (e4) و (e5) و تیغه (e3) باید روغنکاری شوند. پس از هر بار استفاده آنها را با روغن چرب نمائید.
■ هیچگاه قسمت موتور (a) را داخل آب نکنید و یا زیر جریان آب نگیرید. آنرا با یک دستمال خشک و یا کمی مرطوب، خشک نمائید.

■ چنانچه لوازم با مواد غذایی (هویج، پرتقال و غیره) تغییر رنگ داد، آنها را بایک دستمال آغشته به روغن خوراکی پاک کنید و طبق دستورات گفته شده بقیه مراحل تمیز کاری را انجام دهید.

■ لوازم مخلوط کن (d): مقداری آب داغ و مایع ظرفشویی داخل پارچ مخلوط کن بریزید. درب را ببندید. بر روی دستگاه قرار دهید و چند بار پالس را فشار دهید. پارچ را بردارید، پارچ را زیر جریان آب بشوئید و وارونه قرار دهید تا خشک شود.
■ برای تمیز کردن مواد سخت تری که باقی مانده است، مخصوصاً با مواد سنگین تر، قسمت مونتاژ شده مهره تیغه میتواند از پارچ جدا شود. برای انجام اینکار، مخلوط کن را بر روی یک سطح صاف وارونه قرار دهید، با یک چهارم چرخش مهره و تیغه را از جای خود خارج نمائید و سپس دوباره با دقت ببندید.

- محفظه تفاله را خالی کنید.
- با قفل کردن درپوش (a6) بر روی خروجی (a5) دوباره آنرا بر روی دستگاه قرار دهید.

6 کرنده کردن/ تکه تکه کردن (برطبق مدل) (k)

قطعات مورد استفاده:

- برش سبزیجات (k)

سوار کردن قطعات

- استوانه (k5) (k4) (k6) را بر روی بدنه استوانه (k2) قرار دهید. بست استوانه (k3) را بر روی بدنه قلاب کنید تا استوانه در جای خود قرار گیرد. (تصویر 6a)
- درپوش (a8) را زیر سری چند کاره (a4) قرار دهید، آنرا فشار دهید تا قفل شود (صدای کلیک باید شنیده شود) (تصویر 6b)
- درپوش (a10) را از خروجی (a9) خارج کنید. کنترل نمائید درپوش (a6) بر روی خروجی (a5) قفل شده باشد. (تصویر 6b)
- اطمینان حاصل نمائید دستگاه خاموش باشد. سری برش سبزیجات (k) مونتاژ شده را به سمت خود مایل کنید، خروجی (a9) مقابل شما باشد و تمامی قسمت برش سبزیجات را وصل کنید.
- لوله تغذیه را به عقب بچرخانید تا قفل شود. (تصویر 6c)
- برای جمع آوری مواد بریده شده یک ظرف و یا کاسه (b1) را زیر برش سبزیجات قرار دهید.

نکات:

رنده کردن: سرعت 8 تا 10

- برای ریز رنده کردن امینتال، هویج و غیره از استوانه رنده (k4) استفاده کنید.
- برای برای رنده کردن هویج به نوارهای باریک، کدو، چغندر پخته و غیره از استوانه رنده درشت (k6) استفاده نمائید.

ورقه ورقه کردن: سرعت 6 تا 8

- برای ورقه ورقه کردن هویج، کدو، سیب زمینی و غیره از استوانه ورقه ریز استفاده نمائید.

رنده کردن: سرعت 10 تا 12

- از استوانه رنده درشت (k7) برای کوچک کردن سیب زمینی، پارمزان و غیره به نوارهای باریک استفاده نمائید.

راه اندازی:

- دکه کنترل سرعت (a1) را بر روس سرعت مورد نیاز بچرخانید.
- چند ثانیه تأمل نمائید تا دستگاه به سرعت مورد نظر برسد.
- سبزیجات بریده شده و تکه شده را از طریق لوله تغذیه بر روی محفظه استوانه ای (k2) داخل کنید؛ با فشاری (k1) آنها را فشار دهید؛ هیچگاه از انگشتان خود و یا هر وسیله دیگری استفاده ننمائید. (تصویر 6d)
- برای متوقف کردن دسته کنترل سرعت (a1) را بر روی "0" بچرخانید.

باز کردن لوازم

- منتظر بمانید تا دستگاه کاملاً متوقف شود.

لوله تغذیه را به جلو بچرخانید.

بدنه استوانه ای را از خروجی (a9) رها کنید.

بست استوانه (k3) را رها کنید.

7 - درست کردن پاستای تازه (بر طبق مدل) (l) (m) (n)

لوازم مورد استفاده:

- غلطک چرخان (l)

- برش پاستا (m)

- پاستا خشک کن (n)

سوار کردن قطعات:

- درپوش (a8) را زیر سری چند کاره (a4) قرار دهید، و به عقب فشار دهید (صدای کلیک باید شنیده شود). (تصویر 7a)
- درپوش (a10) را از خروجی (a9) خارج کنید.
- کنترل نمائید درپوش (a6) بر روی خروجی (a5) قفل شده باشد (تصویر 7a)
- از خاموش بودن دستگاه مطمئن شوید.
- غلطک چرخان (l) یا برش پاستا (m2) (m3) (m4) را به سمت خود مایل کنید، خروجی (a9) مقابل شما باشد و سپس آنها را کاملاً در خروجی (a9) قفل کنید. آنها را یک چهارم به عقب بچرخانید تا قفل شده و در جای خود قرار بگیرند. (تصویر 7b)

با آسیاب (g) در حالت پالس یا سرعت 4 تا 10، میتوانید:

- در چند ثانیه، خرد کنید: کشنیز، فلفل، انجیر، برگه زرد آلو و غیره.
- برای مثال: میتوانید 120 گرم برگه زرد آلو را به مدت 5 ثانیه بوسیله پالس خرد کنید.
- این آسیاب برای مواد سختی مانند دانه های قهوه طراحی نشده است.

باز کردن لوازم:

- برای توقف دستگاه، کنترل سرعت (a1) را بر روی "0" بچرخانید.
- قبل از چرخاندن خرد کن کوچک و یا آسیاب در خلاف جهت عقربه های ساعت صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود.
- درپوش (a6) را با قفل کردن آن در جایگاه خود بر روی خروجی (a5) تعویض نمایید.

5 - گرفتن آبمیوه و سبزیجات (بر طبق مدل) (j)

لوازم مورد استفاده:

- آبمیوه گیری (j)

سوار کردن قطعات:

- فیلتر چرخان (j3) را در قسمت جمع آوری تفاله (j2) جا بزنید، درپوش (j4) را با میزان کردن قسمت برجسته با قفل باز در بالای ظرف قرار دهید، درپوش را بچرخانید تا با قسمت قفل در بالای ظرف هماهنگ شود (تصویر 5a). برای قفل کردن وسیله، دکمه (j6) را بچرخانید تا در وضعیت قفل قرار گیرد (تصویر 5b): درپوش را در این حالت نمیتوانید بردارید. حال تنها باید دهانه ریزش (j1) را بر روی محفظه (j2) قرار دهید.
- دکمه (a3) بر روی قسمت راست دستگاه را فشار دهید تا سری چند کاره (a4) رها شود و آنرا بالا بیاورید تا در حالت عمودی قرار گیرد.
- کاسه (b1) را بر روی دستگاه جا بزنید، دسته مقابل شما قرار بگیرد، سپس با ملایمت به سمت چپ بچرخانید تا در جای خود قفل شود.
- درپوش (b2) را با دست چپ خود بگیرید، آنرا بر روی ریل در جلو و عقب سری (a4) سر دهید تا در جای خود قفل شود.
- دکمه (a3) در سمت راست دستگاهتان را فشار دهید تا سری چند کاره (a4) آزاد شود، آنرا پایین آورید و محکم فشار دهید تا بر روی کاسه قفل شود (صدای کلیک باید شنیده شود). (تصویر 5c)
- درپوش (a6) را از خروجی (a5) با چرخاندن آن در جهت خلاف عقربه های ساعت رها کرده و بردارید. (تصویر 5c)
- قبل از جا زدن آبمیوه گیری (j) اطمینان حاصل کنید دستگاه خاموش باشد، دکمه رها کننده (j6) مقابل شما باشد، دهانه ریزش در قسمت راست دستگاه بر روی خروجی (a5)، سپس در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود. تنها یک حالت ممکن میباشد: در غیر این صورت دستگاه شروع بکار نخواهد کرد. (تصویر 5d)
- یک پارچ و یا مخلوط کن (d) را زیر دهانه ریزش قرار دهید تا آبمیوه به درون آن بریزد. فراموش نکنید درپوش ضد چکه را از قسمت نوک دهانه ریزش (j1) خارج کنید. (تصویر 5e)

نکات:

- میوه ها و سبزیجات را به قطعات کوچک ببرید، در صورت لزوم پوست آنها را بکنید و هسته ها و قسمتهای سفت آنها را در آورید (آناناس، زردآلو و غیره)
- برای نتیجه بهتر، پس از آبگیری هر 300 تا 500 گرم، جمع آوری تفاله (j2) را خالی کنید.
- بلافاصله پس از گرفتن آبمیوه آنرا میل نمائید و یا چنانچه قصد دارید آنرا به مدت چند ساعت در یخچال نگهداری نمائید مقداری آبلیمو به آن اضافه نمائید.

راه اندازی:

- کنترل سرعت (a1) را بر روی سرعت 12 قرار دهید. صبر کنید تا دستگاه به سرعت مورد نظر برسد.
- تکه های بریده شده میوه و سبزیجات را از طریق لوله تغذیه بر روی درپوش وارد کنید، و با فشاری (j5) با ملایمت آنها را فشار دهید. هیچگاه از انگشتان خود و یا هر گونه وسایل دیگری استفاده ننمائید.
- پس از وارد کردن آخرین تکه میوه برای بدست آوردن حداکثر آبمیوه اجازه دهید دستگاه چند ثانیه دیگر کار کند.
- برای متوقف کردن دستگاه، کنترل سرعت (a1) را بر روی "0" بچرخانید.

باز کردن لوازم:

- منتظر بمانید فیلتر (j3) کاملاً متوقف شود.
- درپوش ضد چکه را دوباره در جای خود قرار دهید، با چرخاندن وسیله بر خلاف جهت عقربه های ساعت آن را از خروجی (a5) رها کنید.
- دکمه (j6) را بر روی وضعیت باز درپوش (j4) بچرخانید، درپوش (j4) را بچرخانید تا حالت قفل درپوش را رها کند.

لوله پر کننده سوسیس (بر طبق مدل) سوار کردن قطعات:

- بدنه (e1) را بوسیله لوله تغذیه بطوریکه دهانه بزرگ بالا باشد بگیرید.
- مارپیچ تغذیه (e2) را داخل بدنه (e1) کنید. (تصویر 3b)
- پس از یک شب خیساندن پوسته ها در آب ولرم، آنرا بر روی لوله پرکننده بپیچانید، حدود 5 سانتیمتر از انتهای آن باقی بگذارید.
- سری پر کننده سوسیس (e9) را بر روی بدنه (e1) قرار دهید (تصویر).
- مهره دریوش (e6) را کاملاً بر روی بدنه (e1) بچرخانید.
- مراحل را همانگونه که در قسمت جا زدن سری چرخ گوشت ذکر شد دنبال کنید.

راه اندازی و خارج کردن لوازم:

- با چرخاندن کنترل سرعت (a1) بر روی سرعت 6 دستگاه را بکار اندازید.
- گوشتهای سوسیس را به داخل لوله تغذیه بریزید. هیچگاه مواد را با انگشتان خود و یا هر گونه وسیله دیگر به داخل فشار ندهید؛ از فشاری (e7) استفاده نمائید.
- هنگامی که گوشتهای سوسیس در انتهای لوله پر کننده ظاهر شد، دستگاه را متوقف نمائید. در 5 سانتیمتری پوست سوسیس وصل شده را گره بزنید.
- دوباره دستگاه را روشن کنید و پوست را نگه دارید تا سوسیس معمولی بدست آورید؛ سرعت را با ضخامت مورد نظر تنظیم نمائید.
- زمانی که تمامی گوشتهای سوسیس استفاده شد، کنترل سرعت (a1) را بر روی وضعیت "0" بچرخانید.
- منتظر بمانید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و پوسته های سوسیس باقیمانده را از لوله پر کننده جدا کنید و انتهای آخرین سوسیس را گره بزنید.
- سری مونتاژ شده را بر خلاف جهتی که نصب نمودید باز کنید.

4 - خرد کردن بسیار ریز برای مقادیر کم (بر طبق مدل) (f و g) لوازم مورد استفاده:

- خرد کن کوچک (f) یا آسیاب (g)

سوار کردن قطعات:

- مواد خود را درون کاسه (f2) یا (g2) بریزید، با چرخاندن درب (f1) و (g1) بر روی کاسه در جهت عقربه های ساعت درب را جا بزنید و قفل کنید. (تصویر 4a).
- دکمه (a3) که در سمت راست دستگاه قرار دارد را فشار دهید تا سری چند کاره (a4) رها شود و آنرا به حالت عمودی بالا ببرید.
- کاسه (b1) را بر روی دستگاه قرار دهید، دستگیره مقابل شما قرار بگیرد و سپس به آرامی آنرا به سمت چپ بچرخانید، تا در جای خود قفل شود.
- دریوش b2 را با دست چپ خود بگیرید، آنرا بر روی ریل در جلو و عقب سری (a4) سُر دهید تا در جای خود قفل شود.
- دکمه (a3) در سمت راست دستگاهتان را فشار دهید تا سری چند کاره (a4) آزاد شود، آنرا پایین آورید و محکم فشار دهید تا بر روی کاسه قفل شود (صدای کلیک باید شنیده شود).
- دریوش (a6) را از خروجی (a5) با چرخاندن آن در جهت خلاف عقربه های ساعت رها کرده و بردارید. (تصویر 4b)
- خرد کن کوچک (f) یا آسیاب (g) را با چرخاندن آن در جهت عقربه های ساعت بر روی خروجی (a5) قفل کنید. (تصویر 4c)
- در صورتیکه دریوش (f1) یا (g1) نباشد و یا درست بر روی کاسه قرار نگرفته باشد، دستگاه شروع بکار نخواهد کرد.

راه اندازی

- با چرخاندن دستگیره کنترل سرعت (a1) بر روی وضعیت دلخواه متناسب با مخلوطی که آماده مینمائید دستگاه را بکار اندازید.
- برای توقف، دستگیره انتخاب سرعت (a1) را بر روی "0" بچرخانید.

نکات:

- با خرد کن کوچک (f)، سرعت 4 تا 10، میتواند:
 - در چند ثانیه، خرد کنید: حبه های سبزیجات، جعفری، نان، نان برشته جهت آرد سوخاری، و غیره.
 - آماده سازی پوره بچه (حداکثر 150 گرم)
 - حداکثر میزان میوه های خشک (بادام، فندق و غیره، 100 گرم).
- این خرد کن کوچک برای مواد سختی مانند دانه های قهوه طراحی نشده است.

نکات:

- شما می‌توانید این مواد را آماده کنید:
- سوپهای بسیار نرم شده، سوپهای خامه ای، میوه های نرم شده، میلک شیکها و کمپوتها.
- انواع خمیرها (پن کیکها، دوناتها، کلوپوتیس، کاستاردهای میوه ای و غیره).
- یخ خرد شده.
- می‌توانید در طول مرحله آماده سازی با باز کردن دهانه بر روی درب اندازه گیری (d5) مواد اضافه نمائید.
- هیچگاه مخلوط کن را با مواد در حال جوش پر نکنید.

راه اندازی:

زمان کارکرد را همانگونه که در زیر عملکرد تایمر TIMER نمایش داده شده تنظیم نمائید و یا با چرخاندن دستگیره کنترل سرعت (a1) بر روی وضعیت دلخواه متناسب با مخلوطی که آماده مینمائید دستگاه را بکار اندازید.

از وضعیت پالس (a2)(pulse) برای بهتر کنترل کردن مواد با مقدار کم و از "توربو" (a13) (Turbo) برای مخلوطهای لطیفتر استفاده نمائید.

باز کردن لوازم:

- قبل از برداشتن مخلوط کن تا زمان توقف کامل دستگاه تأمل نمائید سپس با چرخاندن بر خلاف عقربه های ساعت، آنرا بردارید.
- درپوش (a6) را با قفل کردن آن در جایگاه خود بر روی خروجی (a5) تعویض نمائید.

3 - چرخ کردن (بر طبق مدل) (e)

لوازم مورد استفاده:

- لوازم مونتاژ چرخ گوشت (e)

سوار کردن قطعات:

- بدنه (e1) را بوسیله لوله تغذیه بطوریکه دهانه بزرگ بالا باشد بگیرید. ماریج تغذیه (e2) را داخل بدنه (e1) کنید.
- تیغه (e3) را روی زیانه بطوریکه لبه های برنده (قسمت های صاف) به سمت بالا باشند.
- یکی از شبکه های مورد نظر (e4 یا e5) را بر روی تیغه (e3) قرار دهید اطمینان حاصل نمائید دو برجستگی بر روی صفحه داخل فرورفتگیهای روی بدنه (e1) قرار گرفته باشند.
- مهره درپوش (e6) را کاملاً بر روی بدنه (e1) ببیچانید. (تصویر 3a)
- لوازم نصب شده را کنترل نمائید. محور نباید حرکتی داشته باشد در غیر اینصورت نمیتوانید آنرا روشن نمائید.
- درپوش (a8) را زیر سری چند کاره (a4) قرار دهید، فشار دهید تا قفل شود (صدای کلیک باید شنیده شود). (تصویر 3c)
- درپوش (a10) را از خروجی (a9) خارج نمائید. کنترل نمائید درپوش (a6) بر روی خروجی (a5) قفل شده باشد. (تصویر 3c)
- سری چرخ گوشت مونتاژ شده (e) را به سمت خود مایل نگه دارید، خروجی (a9) مقابل شما باشد و آنرا در جای خود قرار دهید. لوله تغذیه سری چرخ گوشت نصب شده را با چرخاندن به عقب تا جایی که متوقف شود به وضعیت عمودی برگردانید. (تصویر 3d)
- سینی متحرک (e8) را بر روی لوله تغذیه جا بزنید. (تصویر 3e)

نکات:

- تمامی موادی که میخواهید چرخ کنید را آماده کنید (برای گوشت، استخوانها، غضروفها و رگ و ریشه ها را جدا کنید و به قطعات کوچکتر ببرید).
- در پایان مرحله آماده سازی، می‌توانید از چند تکه نان کوچک برای خارج کردن مواد داخل لوله تغذیه و تمیز کردن گوشتهای باقیمانده در چرخ گوشت استفاده نمائید.

راه اندازی و خارج کردن لوازم:

- یک ظرف بزرگ و یا کاسه (b1) را مقابل دستگاه قرار دهید تا گوشتهای چرخ شده به داخل آن بریزد.
- با چرخاندن کنترل سرعت بر روی وضعیت 12 دستگاه را بکار اندازید. صبر کنید تا دستگاه به سرعت مورد نظر برسد.
- تکه های گوشت را یکی یکی به داخل لوله تغذیه هدایت کنید. هیچگاه مواد را با انگشتان خود و یا هر گونه وسیله دیگر به داخل فشار ندهید: از فشاری (e7) استفاده نمائید.
- برای توقف دستگاه، کنترل سرعت را بر روی "0" بچرخانید و منتظر بمانید تا کاملاً متوقف شود.
- سری مونتاژ شده را بر خلاف جهتی که نصب نمودید باز کنید.

مخلوط کردن: سرعت 1 تا 12

- از تیغه مخلوط کن (c3) استفاده ننمائید.
- میتوانيد تا 2 كيلوگرم خمير سبک را مخلوط نماييد (پاند کیک، کلافوتیس، کیک میوه ای و غیره).
- میوه های خشک، چیپس شکلاتی و غیره را در سرعت 1 اضافه نمائید.
- همچنین میتوانيد از تیغه های مخلوط کن برای آماده کردن پوره سیب زمینی تا سرعت 3 استفاده نمائید.
- هیچگاه از تیغه مخلوط کن (c3) برای زدن خمیرهای سنگین استفاده ننمائید.

زدن / تعلیق / هم زدن: سرعت 1 تا 12 و توربو

- از همزن بادکنکی (c4) استفاده نمائید.
- میتوانيد مایونز، مایونزهای سیر دار، سسها، سفیده تخم مرغ زده شده (تا 10 سفیده تخم مرغ)، خامه زده شده (تا 500 میلی لیتر) هیچگاه از همزن بادکنکی (c4) برای زدن خمیرهای سنگین یا مخلوط کردن خمیرهایسبک استفاده ننمائید.

راه اندازی:

- زمان کارکرد را همانگونه که در زیر عملکرد تایمر TIMER نمایش داده شده تنظیم نمائید و یا با چرخاندن دستگیره کنترل سرعت (a1) بر روی وضعیت دلخواه متناسب با مخلوطی که آماده مینمائید دستگاه را بکار اندازید.
- دستگاه فوراً شروع بکار خواهد کرد.
- در طول آماده سازی، میتوانيد از طریق دهانه بر روی درپوش (b2) مواد اضافه نمائید.
- برای توقف دستگاه، دستگیره (a1) را دوباره روی "0" بچرخانید و یا چنانچه تایمر TIMER را تنظیم نموده اید صبر کنید تا دستگاه بطور اتوماتیک متوقف شود.

باز کردن لوازم:

- تا زمان توقف کامل دستگاه تأمل نمائید.
- دکمه (a3) واقع در سمت راست دستگاه را فشار دهید تا سری چند کاره (a4) رها شود و آنرا به حالت عمودی بالا ببرید.
- درپوش (b2) را بردارید.
- لوازم (c3)، (c2) یا (c4) را با کشیدن لوازم هنگامی که آنها را به عقب میچرخانید از سری چند کاره رها کنید.
- تیغه (c1) را چنانچه در جای خود قرار دارد با چرخاندن بر خلاف عقربه های ساعت جدا کنید.
- حال میتوانيد کاسه را بردارید.

2 - هموژنیزه کردن/ همزدن/ مخلوط کردن (بر طبق مدل) (d)

- متناسب با ترکیب مواد، از مخلوط کن (d) میتوانيد برای آماده سازی تا 1.5 لیتر مخلوط غلیظ و 1،25 لیتر مخلوط رقیق استفاده نمائید.

لوازم مورد استفاده:

- مخلوط کن استنلس استیل یا شیشه ای (d).

سوار کردن قطعات:

- مجموعه تیغه (d1) را روی درزگیر (d2) سوار کنید و با چرخاندن آن به اندازه یک چهارم در جهت عقربه های ساعت بر روی ته پارچ (d3) قفل کنید (پارچ باید به حالت عمودی باشد). (تصویر 2a)
- مواد غذایی را در مخلوط کن بریزید، درب (d4) را قفل کنید و درپوش اندازه گیری (d5) را جا بزنید.
- دکمه (a3) که در سمت راست دستگاه قرار دارد را فشار دهید تا سری چند کاره (a4) رها شود و آنرا به حالت عمودی بالا ببرید.
- کاسه (b1) را بر روی دستگاه قرار دهید، دستگیره مقابل شما قرار بگیرد و سپس به آرامی آنرا به سمت چپ بچرخانید، تا در جای خود قفل شود.
- درپوش (b2) را با دست چپ خود بگیرید، آنرا بر روی ریل در جلو و عقب سری (a4) سُر دهید تا در جای خود قفل شود.
- دکمه (a3) در سمت راست دستگاهتان را فشار دهید تا سری چند کاره (a4) آزاد شود، آنرا پایین آورید و محکم فشار دهید تا بر روی کاسه قفل شود (صدای کلیک باید شنیده شود). (تصویر 2b)
- درپوش (a6) را از خروجی (a5) با چرخاندن آن در جهت خلاف عقربه های ساعت رها کرده و بردارید.
- مخلوط کن (d) را با چرخاندن آن در جهت عقربه های ساعت بر روی خروجی (a5) قفل کنید. (تصویر 2c)

"STOP"

- دستگاه شما با یک ردیاب اضافه ظرفیت مجهز شده است. در صورت بروز مشکل متوقف خواهد شد. دستگیره کنترل سرعت (a1) را به سمت وضعیت "0" بچرخانید، مواد خود را تنظیم کنید (مقداری از مواد داخل کاسه را بردارید، مقداری مایعات اضافه نمائید، برای بریوش روغن اضافه کنید) دوباره سرعت خود را تنظیم کنید.
- در صورت مقدار بیش از حد اضافه ظرفیت ممکن است دستگاه نتواند بلافاصله دوباره شروع به کار کند. در این حالت، چند دقیقه تأمل نمائید سپس دستگاه را دوباره روشن کنید.

"END"

- مدت زمان برنامه مورد نظر به پایان رسیده.
- شما از دستگاه به مدت طولانی استفاده نموده اید (بیش از 16 دقیقه). دستگیره کنترل سرعت (a1) را بر روی وضعیت "0" بچرخانید، چند دقیقه تأمل نمائید سپس دوباره دستگاه را روشن کنید.

1- خمیر زنی / مخلوط کردن / زدن / تعلیق / هم زدن

قطعات مورد استفاده :

- کاسه (1b).
- درب (2b).
- تیغه (1c) و چنگک خمیر زنی (2c)، تیغه مخلوط کن (3c) یا همزن (4c).

سوار کردن قطعات :

- دستگاه خود را در جهتی قرار دهید تا صفحه نمایشگر (a11) مقابل شما قرار بگیرد.
- دکمه (a3) در سمت راست دستگاهتان را فشار دهید تا سری چند کاره (a4) آزاد شود و آنرا به حالت عمودی بالا ببرید. (تصویر 1a)
- در صورت لزوم، دریوش (a8) را چنانچه در جایگاه خود باقی ماند با کشیدن مدارها سازها کنید همانند تصویر. (تصویر 8)
- کاسه (b1) را پر کنید و آنرا بر روی دستگاه جا بزنید، دسته مقابل شما قرار بگیرد، با ملایمت آنرا به سمت چپ بچرخانید، تا در جای خود قفل شود.
- برای عملکرد خمیر زنی، تیغه (c1) باید قبل از چنگک خمیر زنی (c2) بر روی دستگاه نصب شود. برای مخلوط کردن، زدن، تعلیق، هم زدن نیازی به این تیغه نمیشد.
- آنرا بر روی خروجی قدرت (a7) جا بزنید و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا در جای خود قفل شود. (تصویر 1b)
- میله چنگک خمیر زنی (c2) را داخل خروجی قدرت (a7) و آنرا فشار داده و بر خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا در جای خود قفل شود. (تصویر 1c)
- برای عملکردهای دیگر، تنها تیغه مخلوط کن (c3) یا همزن (c4) همانگونه که در بالا برای چنگک خمیر زنی (c2) ذکر شد را وارد کنید.
- دریوش (b2) را با دست چپ خود بگیرید، آنرا بر روی ریل در جلو و عقب سری (a4) سر دهید تا در جای خود قفل شود. (تصویر 1d)
- سری چند کاره (a4) را یکبار دیگر با فشار دادن دکمه (a3) رها کنید (تصویر 1e)، آنرا پایین بیاورید و محکم فشار دهید تا بر روی کاسه قفل شود (باید صدای کلیک شنیده شود). (تصویر 1f) چنانچه دریوش درست بر روی کاسه محکم نشده باشد دستگاه شروع به کار نخواهد کرد.

نکات:

- دستگاه شما مجهز به یک محافظ اضافه ظرفیت میباشد، و در صورتی که بیش از اندازه پر شود یا سرعت آن زیاد شود سرعت بطور اتوماتیک کاهش خواهد یافت.

خمیر زنی : سرعت 1 تا 3

- از تیغه (c1) با چنگک خمیر زنی (c2) استفاده کنید.
- خمیر نان: برای نتیجه بهتر، بیش از 1 کیلوگرم آرد سفید یا 750 گرم آرد سبوس دار T110، آرد چاودار T130 یا غیره را در یک مرحله استفاده ننمائید.
- خمیر مخمر (بریوش، کوهلوف و غیره) : در یک مرحله بیش از 500 گرم آرد استفاده ننمائید.
- تنها از چنگک خمیر زنی (c2) استفاده ننمائید.
- خمیر تازه پاستا: حداکثر 300 گرم آرد.

قبل از اولین استفاده

چنانچه درپوش (b2) یا (a8) چفت نشده باشد دستگاه شروع به کار نمیکند.
قبل از اولین استفاده از دستگاه، تمامی لوازم و قطعات را مطابق دستورات ذکر شده در قسمت **تمیز کردن** تمیز نمائید.
برای قرار دادن آنها درون ماشین ظرفشویی به قسمت **تمیز کردن** مراجعه نمائید.
دستگاه را بر روی یک سطح صاف، تمیز و خشک قرار دهید سپس سیم دستگاه را به برق وصل نمائید.

عملکرد دستگاه شما

صفحه کنترل

- می‌توانید از چند راه دستگاه را روشن نمائید:
- **عملکرد متناوب (Pules):** برای کنترل بهتر چرخه آماده سازی، دستگاه کنترل سرعت (a1) را مکرراً بر روی وضعیت "پالس" (a2) بپرخانید.
- **عملکرد مداوم:** دستگاه کنترل سرعت (a1) را مطابق با غذایی که تهیه می‌نمائید بر روی عدد مورد نظر از "1" تا "12" تنظیم نمائید. می‌توانید در طول کار نیز آنرا تغییر دهید.
- **توربو:** برای "بالا بردن سرعت" در برخی آماده سازیها. دستگاه کنترل سرعت (a1) را بر روی وضعیت 12 قرار دهید، و بر روی دکمه (a13) یک پالس بدهید تا سرعت بیشتر شود. برای بازگشت به سرعت 12، یکبار دیگر این دکمه را فشار دهید.
- **توقف:** دستگاه کنترل سرعت (a1) را بر روی "0" برگردانید.

عملکرد تایمر

- این عملکرد شما را قادر می‌سازد:
- 1/ زمان آماده سازی را اندازه بگیرید: به محض آنکه شما دکمه انتخاب سرعت (a1) را بپرخانید ثانیه شمار بر روی صفحه (a11) شروع به کار خواهد کرد، با این تایمر قادر خواهید بود زمان مناسب را برای رسیدن به نتیجه دلخواه اندازه بگیرید.
- 2/ برنامه ریزی کردن برای کارکرد تا 16 دقیقه. برای این منظور:
- زمانیکه دستگاه آماده کار شد، دکمه + را برای افزایش برنامه و - را برای کاهش آن استفاده نمائید (a12).
- برای زمان طولانی تر: دکمه تنظیم را فشار دهید و نگهدارید تنظیم سریعتر عمل میکند.
- برای زمانهای کوتاهتر یا تنظیمات دقیقتر: دکمه + را به مدت کوتاهی چند بار فشار دهید.
- برای جهش ناکهانی از حداکثر زمان 16 دقیقه به صفر: دکمه + را به مدت 2 ثانیه نگه دارید.
- برای جهش ناکهانی از صفر تا حداکثر زمان 16 دقیقه: دکمه - را به مدت 2 ثانیه نگه دارید.
- برای پاک کردن زمان تنظیم شده: دکمه + را با دکمه - همزمان فشار دهید.
- به محض آنکه دستگاه کنترل سرعت (a1) را بپرخانید، صفحه زمان را نشان میدهد که شمارش معکوس آن آغاز شده است و پس از اتمام این زمان دستگاه متوقف خواهد شد.
- همچنین در هر مرحله می‌توانید با پرخاندن دستگاه کنترل سرعت (a1) بر روی "0" دستگاه را خاموش کنید.

پیام نمایشگر

- دستگاه شما مجهز به سیستم محافظ الکترونیکی میباشد که ایمنی آنرا ضمانت میکند. این سیستم محافظ میتواند دستگاه را متوقف نماید؛ یک پیام نمایش داده خواهد شد (a11).

: SECUR

- بررسی نمائید دستور العملهای ذکر شده در مورد لوازم مختلف را دنبال کرده اید:
- عملکرد مخلوط کن/ خرد کن کوچک/ آسیاب/ ایمیوه گیری: درپوش ایمنی (b2) باید به درستی بر روی کاسه (b1) قفل شود.
- عملکرد مخلوط کن: (چجنگ خمیر زنی، همزن و غیره): درپوش (a6) باید قفل شود و درپوش (b2) باید به درستی بر روی کاسه (b1) محکم شود.
- لوازم سری خرد کن/ برش سبزیجات/ غلطک پاستا یا برش پاستا: درپوش (a8) باید در جای خود باشد و درپوش (a6) باید قفل شود.

- قبل از کاربرد دستگاه برای اولین بار ، دستورالعملها را به دقت مطالعه نمائید. هر گونه استفاده نادرست و برخلاف نکات ایمنی ذکر شده دستگاه را از کارانتی خارج خواهد کرد و **KRUPS** مسئولیتی در قبال آن نمیپذیرد.
- این دستگاه برای استفاده افرادی (شامل کودکان) که دارای نارسائی های جسمی ، فکری و روانی میباشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فردی که مسئول مراقبت و ایمنی آنها بوده و دستورات لازم جهت استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد. مراقب کودکان باشید تا از دستگاه به عنوان وسیله بازی استفاده نکنند.
- هر گونه آسیب دیدگی بر اساس عدم تطابق برق مورد استفاده در دستگاه و شبکه شهری، دستگاه را از کارانتی خارج خواهد کرد.
- دستگاه شما باید به پریزی که سیم اتصال به زمین دارد وصل شود.
- چنانچه از سیم رابط استفاده مینمائید اطمینان حاصل نمائید سیم اتصال به زمین داشته باشد و در مسیر رفت و آمد افراد نباشد.
- این دستگاه تنها با جریان متناوب برق کار میکند. اطمینان حاصل فرمایید برق منزلتان، مطابق با ولتاژ و برق مورد استفاده دستگاهتان باشد.
- این دستگاه تنها جهت استفاده های خانگی طراحی شده است. در صورت مشاهده هر گونه استفاده تجاری، نادرست و یا مخالف دستورالعملهای ذکر شده، تولید کننده پذیرای هیچگونه مسئولیتی نمیباشد و گارانتی دستگاه باطل خواهد شد.
- پس از اتمام کار با دستگاه ابتدا دوشاخه را از پریز خارج کنید ، سپس اقدام به تمیز کردن آن نمائید.
- در صورت مشاهده هر گونه اشکال در کارکرد دستگاه و یا هر گونه آسیب از آن استفاده ننمائید ، و هر چه سریعتر با یکی از نمایندگیهای مجاز **KRUPS** تماس حاصل فرمائید (اسام نمایندگی ها در دفترچه خدمات).
- هرگونه تعمیرات غیر از نگهداری و تمیز کردن عادی باید توسط یکی از نمایندگیهای مجاز **KRUPS** انجام شود.
- از فرو بردن دستگاه ، سیم برق و یا دوشاخه آن در آب و مایعات دیگر جداً جلوگیری نمائید .
- سیم برق را از دسترس کودکان دور نگه دارید. سیم دستگاه نباید هیچگاه با قسمتهای داغ دستگاه ، وسائل داغ و یا تیز تماس یابد .
- چنانچه فیلتر (j3) آسیب دیده از آمپوه گیری (j) استفاده ننمائید.
- هیچگاه لوازمی که حاوی فلز میباشند را در مایکروویو قرار ندهید.
- جهت ایمنی خود ، تنها از قطعات و لوازم جانبی **KRUPS** که در مراکز خدمات مجاز به فروش میرسد برای دستگاهتان استفاده نمائید. در هر مرحله تنها از یک وسیله جانبی استفاده نمائید.
- همیشه قبل از فعال کردن دکمه رها کننده (a3) برای سری چند کاره (a4) لوازم موجود بر روی خروجی (a5) را جدا کنید.
- همیشه برای هدایت کردن غذا به لوله تغذیه از فشاری استفاده نمائید؛ هیچگاه از انگشتان خود ، چنگال ، چاقو ، قاشق یا هر وسیله دیگری استفاده ننمائید.
- - فشاری (e7) برای سری چرخ گوشت (e)
- - فشاری (j5) برای آمپوه گیری (j)
- - فشاری (k1) برای برش سبزیجات (k)
- تیغه های لوازم (d, e, f, g) ، استوانه وسیله (k) دستگاه ، فیلتر چرخان (j3) مربوط به آمپوه گیری (j) را با مراقبت جابجا نمائید
- بویژه هنگام تمیز کردن و خالی کردن کاسه: این قسمتها بسیار تیز میباشند.
- هنگامی که دستگاه کار میکند به قسمتهای متحرک آن دست نزنید. برای جدا کردن و یا هر گونه تماس با این لوازم صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود.
- هیچگاه وسیله ای (قاشق، کاردک و غیره) را داخل لوله تغذیه بر روی درپوش (b2) یا (d4) یا غلطک چرخان پاستا (f1) یا برش پاستای (m4) (m3) (m2) نکنید.
- هنگام کار کردن دستگاه مراقب باشید که موهای بلند ، روسری ، کراوات و امثال آنها با قسمتهای متحرک دستگاه تماس نداشته باشد.
- از مخلوط کن بدون درب، بدون مواد در داخل آن یا تنها با مواد خشک استفاده ننمائید.
- هنگام آزاد کردن سری چند کاره اجازه ندهید سری بطور ناگهانی بیفتد هنگامی که دکمه رها کننده برای سری (a4) را فشار میدهید؛ آنرا با دست بگیرید.

با تشکر از شما برای انتخاب دستگاهی از مجموعه **KRUPS**، که منحصرأً جهت آماده سازی مواد غذایی و استفاده در داخل منزل شما در نظر گرفته شده.

شرح دستگاه

- a قسمت موتور**
a1 انتخاب کننده برقی سرعت
a2 تنظیمات پالس (کارکرد متناوب)
a3 دکمه رها کننده سری چند کاره (4a)
a4 سری چند کاره
a5 خروجی سرعت برای تنگ استیل یا شیشه ای مخلوط کن/ خرد کن کوچک/ آسیاب/ آبمیوه گیری)
a6 درپوش برای خروجی در هنگامی که از آن خروجی قدرت a7 یا a9 استفاده مینمائید باید این قطعه را در جای خود قرار دهید
a7 خروجی لوازم مخلوط کن (تیغه، خمیر زن، همزن بادکنکی، مخلوط کن)
a8 درپوش برای خروجی در هنگامی که از آن خروجی قدرت a9 استفاده مینمائید باید این قطعه را در جای خود قرار دهید
a9 خروجی برای لوازم خرد کن/ برش سبزیجات/ غلتک پاستا/ برش
a10 درپوش متحرک برای خروجی 9a
a11 صفحه نمایشگر جهت نمایش مدت کارکرد با دقیقه و ثانیه
a12 دکمه تنظیم جهت افزایش یا کاهش زمان کارکرد بر روی تایمر
a13 دکمه توربو
- b قسمت کاسه**
b1 کاسه فلزی
b2 درب
b3 درب برای نگهداری
- c لوازم مخلوط کن**
c1 تیغه
c2 چنگک خمیر زنی
c3 تیغه مخلوط کن
c4 همزن بادکنکی
- d تنگ مخلوط کن استنلس استیل یا شیشه ای (بر طبق مدل)**
d1 مجموعه تیغه جدا شدنی
d2 درزگیر دورو
d3 پارچ
d4 درب
d5 درپوش اندازه گیری
- e لوازم چرخ گوشت (بر طبق مدل)**
e1 بدنه
- e2 ماریچ تغذیه**
e3 تیغه
e4 شبکه با سوراخهای درشت
e5 شبکه با سوراخهای ریز
e6 مهره درپوش
e7 فشاری
e8 سینی
e9 لوله پر کننده سوسیس
- f خرد کن کوچک (بر طبق مدل)**
f1 درپوش
f2 کاسه
- g آسیاب (بر طبق مدل)**
g1 درپوش
g2 کاسه
- h کاردک**
- i خمیر بر**
- j آبمیوه گیری (بر طبق مدل)**
j1 دهانه ریزش
j2 محفظه تقاله
j3 فیلتر چرخان
j4 درپوش
j5 فشاری
j6 دکمه ایمنی
- k برش سبزیجات (بر طبق مدل)**
k1 فشاری
k2 محفظه استوانه ای
k3 بست استوانه
k4 استوانه رنده ریز
k5 استوانه ریز ورقه ورقه
k6 استوانه رنده درشت
k7 استوانه رنده
- l غلطک چرخان (بر طبق مدل)**
l1 دکمه تنظیم کننده نازکی
- m برش پاستا (بر طبق مدل)**
m2 برش پاستای تگلیولینی
m3 برش پاستای فتوچینی
m4 برش پاستای ترنتا
- n پاستا خشک کن (بر طبق مدل)**

لوازم جانبی موجود در مدل دستگاهی که شما خریداری کرده اید بر روی برچسبی که بالای بسته بندی موجود میباشد ذکر شده است.



Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Køpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Վաճառքի օրը / วันที่ซื้อ / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ خريد / تاريخ الشراء

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модел на уреда / Модели / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명 / مرجع كامل محصول / مرجع المنتج الكامل

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del proveedor / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodeje / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satici firmanin adı ve adresi / Название и адрес продавца / Търговски пбект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καφαζήμαρος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址 / 販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소 / اسم بائع التجزئة و عنوانه / نام وادرس خرده فروش

Distributor stamp Cachet distributeur / Distribuidor sello / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe / Razítko predajcu / Zímogs / Pečat maloprodaje / Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului / Razítko prodeje / Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu / Satici Firmanin Kaşesi / Печать продавца / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σθραγίδα καφαζήμαρος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / مهر خرده فروش / ختم بائع التجزئة

.....



			
ALGERIA	GROUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	2 an	213-41 28 18 53
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años	8 006 660 104
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	«Գրուպալա ՄԵԲ-Վոստոկ» ՓԲԸ, 119180 Մոսկվա, Ռուսաստան Ստարոմոնետնի նրբ., տ.14, Ը.2	2 տարի / 2 years	(010) 55-76-07
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	2 years	297 487 944
ÖSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre	01 866 70 299 00
BELGIQUE / BELGIE	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans / 2 years	32 70 23 31 59
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	2 года / 2 years	172 239 290
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine	Info-linija za potrošače 033 551 220
BRASIL	GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	2 ano	8 007 257 877
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години	887 044 850
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	2 years	1-800-418-3325

			
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	2 años	+56 2 232 77 22
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	2 años	18000919288
HRVATSKA / Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine	01 30 15 294
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r.o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky	731 010 111
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år	44 663 155
DEUTSCHLAND	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre	212 387 400
EESTI / ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	2 aastat	58 003 777
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta	622 94 20
France Hors DOM-TOM	GROUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	2 ans	09 74 50 10 61
France DOM-TOM Martinique, Réunion, Guadeloupe & St Martin uniquement	GROUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	2 ans	09 74 50 10 61
GREECE / ELLADA	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Φραγκοκκλησίας 7 Τ.Κ. 151 25 Παράδεισος Αμαρουσίου	2 χρόνια	2106371251

			
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	2 years	85 281 308 998
MAGYARORSZÁG Hungary	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft.Taviro koz 4 2040 Budaörs	2 év	(1) 8018434
INDONESIA	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	2 years	+62 21 5793 6881
ITALIA	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni	199207701
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	2 years	0570-077772
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный тұйық көш, 14-үй, 2-құрылыс	2 жыл / 2 years	727 378 39 39
KOREA	그룹 세브 코리아 서울 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층	2 years	1588-1588
LATVJA / LATVIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	2 gadi	67162007
LIETUVA / LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	2 metai	64 708 888
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години / 2 years	(0)2 20 50 022

			
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Square No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	2 years	6 565 508 900
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Chapultepec Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F.	2 años	(01800) 505 45 00
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	2 ani / 2 years	(22) 929249
NEDERLAND	GGROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar	0318 58 24 24
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	2 years	800 700 711
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år	44 663 155
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	2 años	5 114 414 455
POLSKA / POLAND	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	2 lata	0 801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	2 anos	808 284 735
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	2 years	16 774 003
ROMÂNIA / ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucureşti	2 ani	0 21 316 87 84

			
РОССИЯ / RUSSIA	, Moscow 119180 - RUSSIA 3АО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	2 года / 2 years	495 213 32 28
SRBIJA / SERBIA	SEB Développement Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	2 godine	060 0 732 000
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	2 years	6 565 508 900
SLOVENSKO / SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	2 roky	233 595 224
ESPAÑA	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 107-119, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años	0902 31 23 00
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år	08 594 213 30
SUISSE / SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans	044 837 18 40
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	2 years	27 234 488
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 ItalThai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	27 234 488
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL	216 444 40 50

FR		p. 7
EN		p. 19
NL		p. 31
DE		p. 43
IT		p. 55
ES		p. 67
PT		p. 79
DA		p. 91
NO		p. 103
SV		p. 115
FI		p. 127
EL		p. 139
TR		p. 151
AR		p. 164
FA		p. 176