

ALGERIA
ARGENTINA
ARMENIA
AUSTRALIA
ÖSTERREICH
BELGIQUE/BELGIE
BELARUS
BOSNA I HERCEGOVINA
BRASIL
BULGARIA
CANADA
CHILE
COLOMBIA
CROATIA
CZECH REPUBLIC
DANMARK
DEUTSCHLAND (Germany)
ESTONIA
FINLAND
FRANCE-HORS DOM-TOM
FRANCE DOM-TOM
GREECE
HONG KONG
HUNGARY
INDONESIA
ITALIA
JAPAN
KAZAKHSTAN
KOREA
LATVIA
LITHUANIA
MACEDONIA
MALAYSIA
MEXICO
MOLDOVA
NEDERLAND
NEW ZEALAND
NORGE (NORWAY)
PERU
POLAND
PORTUGAL
REPUBLIC OF IRELAND
ROMANIA
RUSSIA
SERBIA
SINGAPORE
SLOVAKIA
SPAIN
SVERIGE
SUISSE
TAIWAN
THAILAND
TURKEY
USA
UKRAINE
U.K.
VENEZUELA
VIETNAM

HOTLINE: 213-41 28 18 53
HOTLINE: 8 006 660 104
HOTLINE: (010) 55-76-07
HOTLINE: 297 487 944
HOTLINE: 01 866 70 299 00
HOTLINE: 32 70 23 31 59
HOTLINE: 172 239 290
HOTLINE: Info-linija za potrošače 033 551 220
HOTLINE: 8 007 257 877
HOTLINE: 887 044 850
HOTLINE: 1-800-418-3325
HOTLINE: +56 2 232 77 22
HOTLINE: 18000919288
HOTLINE: 01 30 15 294
HOTLINE: 731 010 111
HOTLINE: 44 663 155
HOTLINE: 212 387 400
HOTLINE: 58 003 777
HOTLINE: 622 94 20
HOTLINE: 09 74 50 10 61
HOTLINE: 09 74 50 10 61
HOTLINE: 2106371251
HOTLINE: 852 81 308 998
HOTLINE: (1) 8018434
HOTLINE: +62 21 5793 6881
HOTLINE: 199207701
HOTLINE: 0570-077772
HOTLINE: 727 378 39 39
HOTLINE: 1588-1588
HOTLINE: 67162007
HOTLINE: 64 708 888
HOTLINE: (0)2 20 50 022
HOTLINE: 6 565 508 900
HOTLINE: (01800) 505 45 00
HOTLINE: (22) 929249
HOTLINE: 0318 58 24 24
HOTLINE: 800 700 711
HOTLINE: 44 663 155
HOTLINE: 5 114 414 455
HOTLINE: 0 801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne
HOTLINE: 808 284 735
HOTLINE: (01) 677 4003
HOTLINE: 0 21 316 87 84
HOTLINE: 495 213 32 28
HOTLINE: 060 0 732 000
HOTLINE: 6 565 508 900
HOTLINE: 233 595 224
HOTLINE: 0902 31 23 00
HOTLINE: 08 594 213 30
HOTLINE: 044 837 18 40
HOTLINE: 27 234 488
HOTLINE: 27 234 488
HOTLINE: 216 444 40 50
HOTLINE: 800-526-5377
HOTLINE: 044 492 06 59
HOTLINE: 0345 330 6460
HOTLINE: 0800-7268724
HOTLINE: +84-8 3821 6395

www.krups.com

8080016189



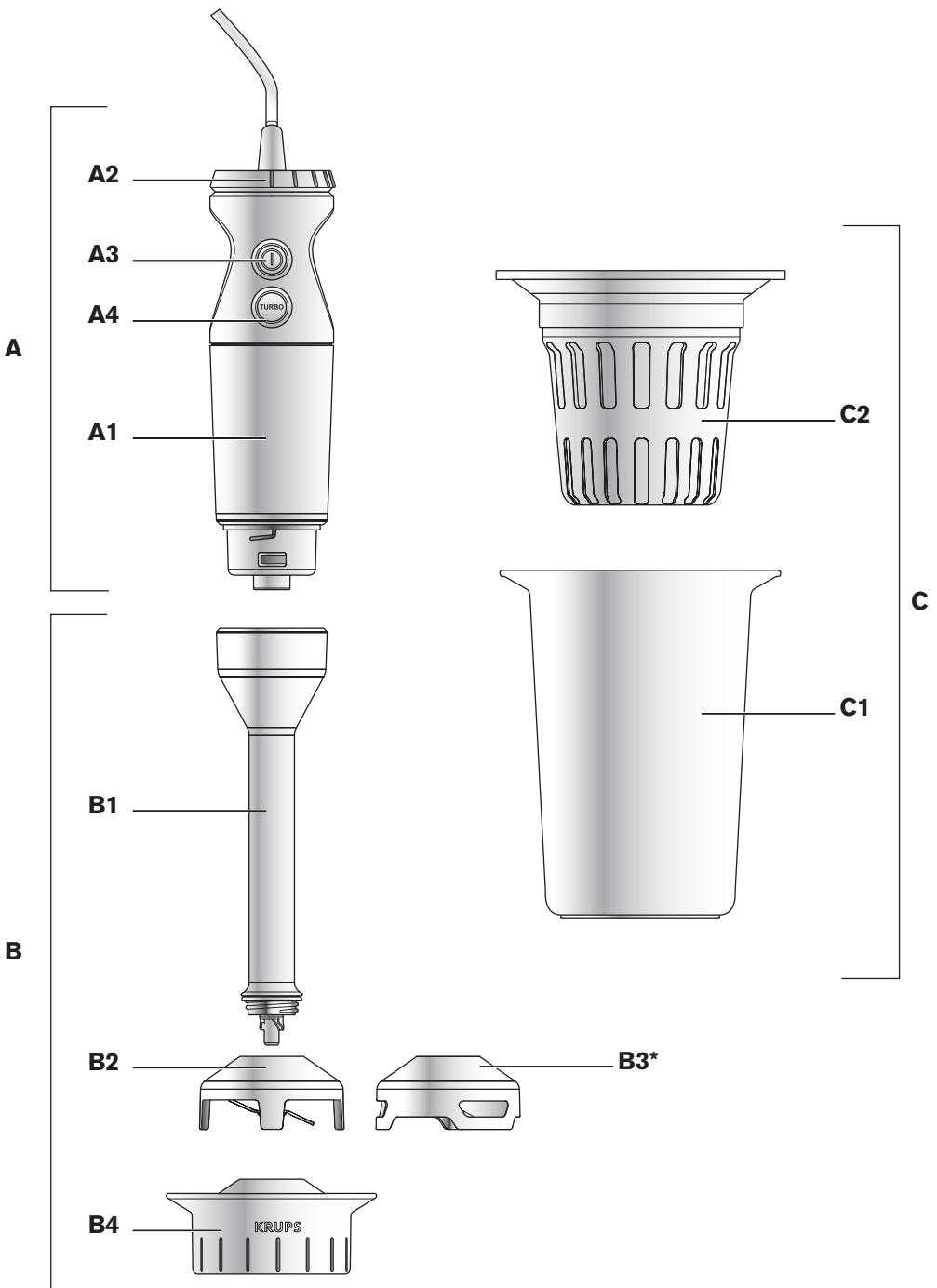
KRUPS

HANDBLENDER

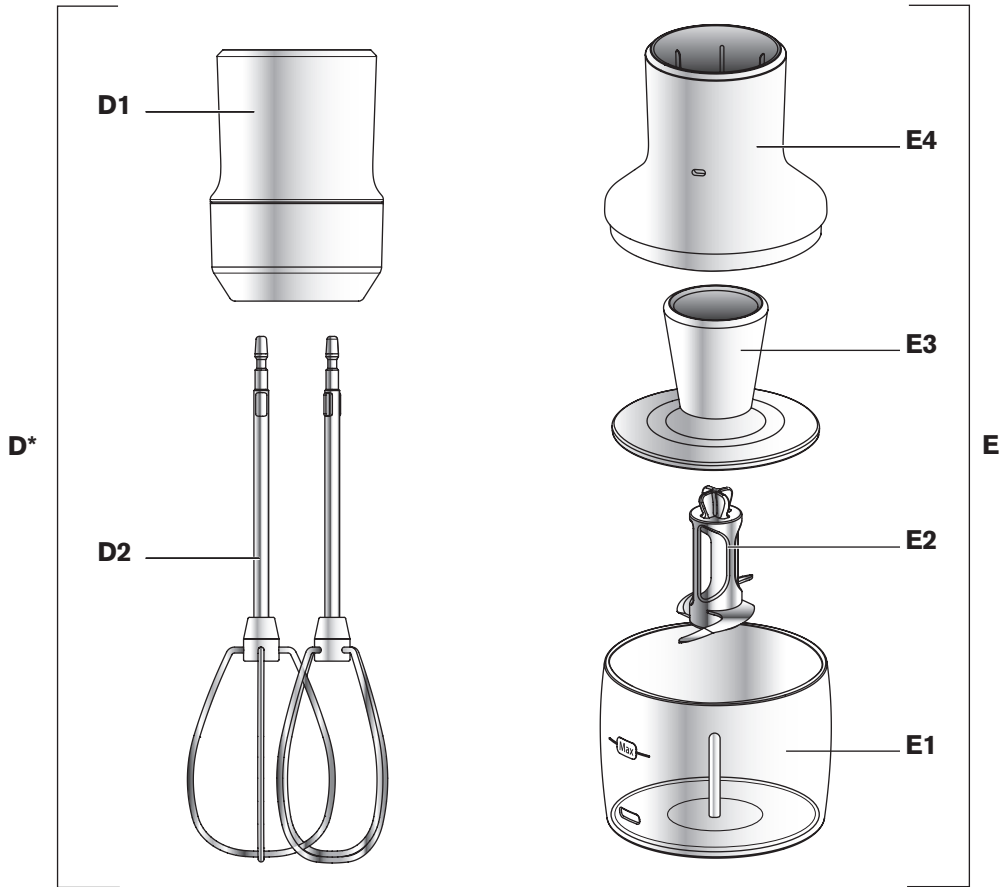


www.krups.com

- EN
- FR
- DE
- NL
- DA
- FI
- NO
- SV
- IT
- ES
- PT
- EL
- AR

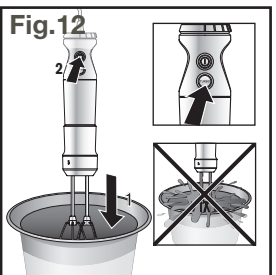
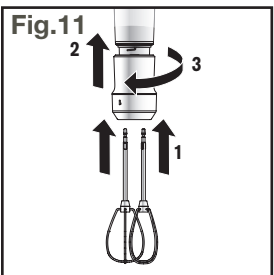
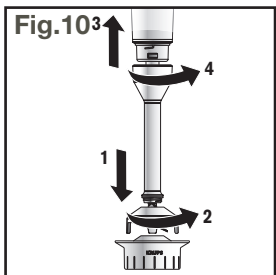
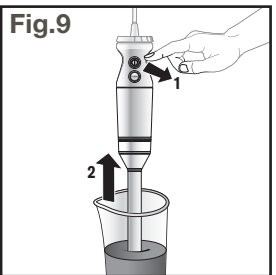
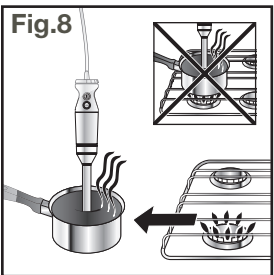
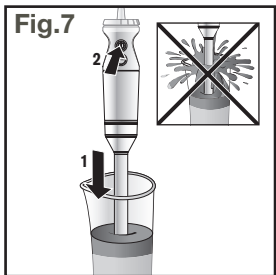
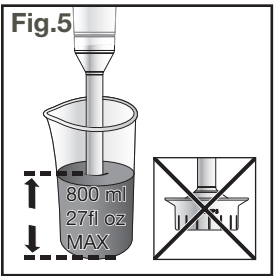
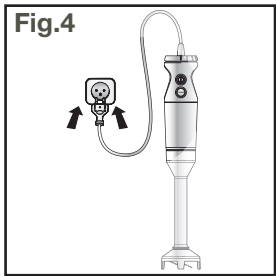
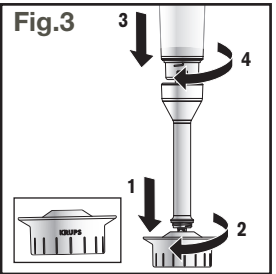
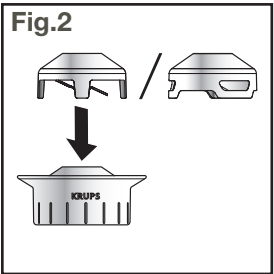
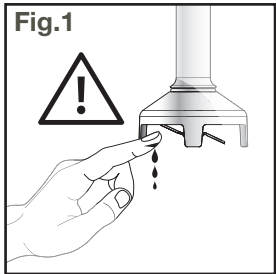


* Selon modèle - According to Model - Je nach Modell - Afhankelijk van het model - Afhængigt af modellen - Riippuu mallista - Avhengig av modell - Beroende på modell - Secondo il modello - Según modelo - Consoante o modelo - Ανάλογα με το μοντέλο - حسب الموديل



* Selon modèle - According to Model - Je nach Modell - Afhankelijk van het model - Afhængigt af modellen - Riippuu mallista - Avhengig av modell - Beroende på modell - Secondo il modello - Según modelo - Consoante o modelo - Ανάλογα με το μοντέλο - حسب الموديل

E : disponible en accessoire - E : depending on model. Available as an additional accessory - E : als Zubehör erhältlich E : beschikbaar in accessoires - E : fås som tilbehør - E : saatavilla lisätarvikkeena - E : tilgjengelig som tilbehør - E : som tillbehör - E : disponibile come accessorio - E : disponible como accesorio - E : disponível nos acessórios - E : διατίθεται στα εξαρτήματα - حسب الموديل : E



EN..... P. 1-5

FR..... P. 6-10

DE..... P. 11-15

NL..... P. 16-20

DA..... P. 21-25

FI..... P. 26-30

NO P. 31-35

SV P. 36-40

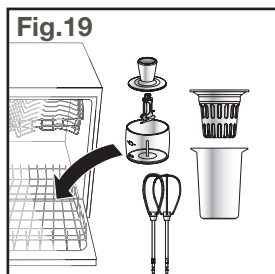
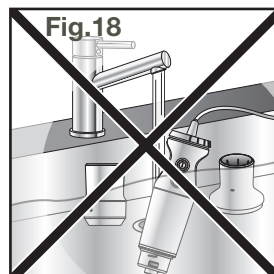
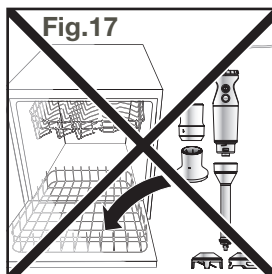
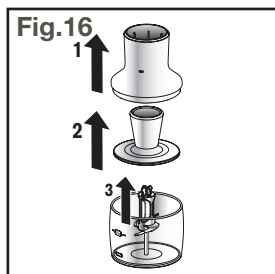
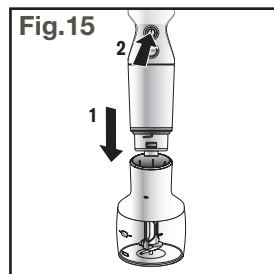
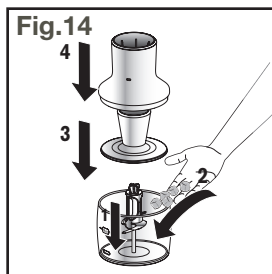
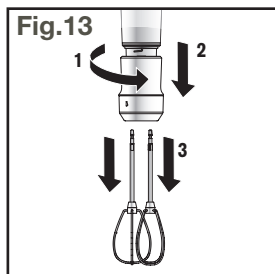
IT..... P. 41-45

ES P. 46-50

PT P. 51-55

EL P. 56-60

AR..... P. 65-61



We thank you for having chosen a KRUPS appliance exclusively designed for domestic indoor cooking.

DESCRIPTION

- | | |
|---|--|
| A Motor unit | C1 800 ml beaker |
| A1 Body | C2 Crushed ice container (according to model) |
| A2 Speed selector | |
| A3 Start/Stop button | D Double Whisk (according to model) |
| A4 Turbo speed | D1 Whisk adaptor |
| B Hand Blender | D2 Double Whisk |
| B1 Shaft | E 150 ml mini mincer (available as an additional accessory) |
| B2 Blender head | E1 Bowl |
| B3 Crushed ice head (according to model) | E2 Blade unit |
| B4 Cap (for heads B2 and B3) | E3 Lid centre |
| C Beaker | E4 Lid |

CAUTION: the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

PRECAUTIONS FOR USE

- In order to prevent injury to yourself and to others, and to avoid damaging the appliance, do not touch the whisks or blades, and do not insert any objects (knife, fork, spoon, etc.) into the accessories. You may only use a spatula, as long as the appliance is turned off.
- In order to avoid damaging the appliance, never place it or any of its accessories in the freezer, in a traditional oven or in the microwave.
- This appliance and all its accessories are designed for the preparation of food only. They must not be used for mixing other products.

BEFORE FIRST USE

Remove the accessories from the packaging and clean them with hot water. Dry carefully.



WARNING: The blades are extremely sharp; handle them with caution when using or cleaning the appliance Fig. 1.

Place the food in the beaker or in a container with sides high enough to avoid splashes.



In order to avoid splashes, do not fill the beaker (C1) with more than 800 ml/27 fl oz/1.7 pts of ingredients.

1. Blender shaft: Fig. 2 to 4

1.1 Assembly

- Insert the blender head (B2) or the crushed ice head (B3) (according to model) in the Cap (B4) **Fig. 2.**
- Screw the shaft (B1) onto the head making sure it is fitted properly and secure **Fig. 3.**
- Screw the shaft (B) onto the motor unit (A) making sure it is fitted properly and secure, then plug in the appliance. **Fig. 3 and 4.**

1.2 Use

- Insert the shaft (B) in the beaker to mid-height **Fig. 5**, then select speed 1 using button A2 and press the Start button (A3).
- Remove the cap (B4).
- Use the speed selector A2 to increase the speed progressively if necessary.
- Your appliance is equipped with a Turbo function that allows you to use it in full power mode by pressing button A4. **Fig. 6.**
- In order to avoid splashes, insert the shaft (B) in your preparation before turning on the appliance **Fig. 7.**
- If you mix hot ingredients directly in a cooking container, withdraw the container from the heat source before doing so **Fig. 8.**
- The food must cover the lower part of the blender base to guarantee effective functioning.



WARNING: Do not turn on the appliance when the head is not immersed in food.

- Moving the shaft up and down inside the beaker will not make the hand blender more effective. Leave it at mid-height and towards the centre of the container.
- In order to avoid splashes, stop pressing the Turbo speed button (A4) or Start/Stop button (A3) before taking the hand blender shaft (B1) out of your preparation. **Fig. 9.**

Practical tips

For fruit-based preparations, remember to slice the fruits and remove any stones before putting them in the mixing container.

Do not use the blender head (B2) for hard food products such as ice cubes, sugar, coffee beans, grains, or chocolate.

If you wish to make crushed ice, use the crushed ice head (B3) (according to model).

1.3 Dismantling

- Disconnect the appliance.
- Unscrew the shaft and then the head using the cap (B4) **Fig. 10.**

2. Double whisk (D) (according to model): Fig. 11

2.1 Assembly

- Attach the double whisks (D2) to the whisk adaptor (D1).
- Place the whisk adaptor (D1) on the motor unit.
- Screw on completely **Fig. 11.**

2.2 Use

- Insert the double whisks in a high sided container, select speed 1 with the A2 button and turn on the appliance by pressing A3.
- In order to avoid splashes, insert the shaft (B) in your preparation before turning on the appliance **Fig. 12.**
- As your preparation becomes thicker, use the speed selector button A2 to increase the speed progressively.

- Your appliance is equipped with a Turbo function that allows you to use it in full power mode by pressing button A4. **Fig. 12.**



Warning: Do not use the double whisks continually for over 3 minutes.

2.3 Dismantling

- Switch the appliance off before removing the whisks from the preparation (to avoid splashing).
- Disconnect the appliance.
- Unscrew the whisk adaptor (D1) anti-clockwise and then remove the double whisks (D2) **Fig. 13.**



NOTE: All the parts and accessories of your hand blender can go in the dishwasher except the motor unit (A1), the whisk adaptor (D1), the heads (B2 and B3), and the shaft (B1) which you can clean by placing under running water from a tap.

Disconnect the appliance from the power supply before cleaning.

Do not use scouring pads or objects containing metal parts.



Never immerse the motor unit (A1) in water. Dry with a dry or slightly damp cloth. If the plastic parts become stained by foods such as carrots or oranges, rub the affected areas with a cloth soaked in vegetable oil and then clean as normal. Handle the blades with caution; they are extremely sharp.

3. 150 ml Mini Mincer (E) (available as an additional accessory): Fig. 14

3.1 Assembly

- Place the blade unit (E2) on bowl (E1) **Fig. 14.**

3.2 Use

- Place the food in the bowl (E1), then fit the lid centre (E3), then the lid (E4).
- Connect the motor unit (A) to the mini mincer (E) and press the Start or Turbo button (A3 or A4) **Fig. 15.**
- After use, remove the food.

3.3 Dismantling

- Remove the motor unit (A1), then the lid (E4) and then the lid centre (E3).
- Remove the blade unit (E2) taking it by its plastic part as it is extremely sharp.



Do not use this appliance for over 10 seconds if it is empty.

CLEANING



WARNING: the blades are very sharp.

- Always unplug the appliance before cleaning it.
- Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Never put the motor unit (A), the whisk adaptor (D1), the shaft (B1), the heads (B2 and B3), or the mini mincer lid (E4) in the dishwasher. **Fig. 17.**
- Never immerse these parts in water or place them under running water. Clean them with a damp sponge. **Fig. 18.**
- The double whisks (D2) (placed upwards), the beaker (C), the blade unit (E2), the lid centre (E3), and the mini mincer bowl (E1) can go into the dishwasher. **Fig. 19.**
- We recommend that you clean the blender shaft immediately after each use for easier cleaning. If the plastic parts become stained by foods such as carrots, rub the affected areas with a cloth soaked in vegetable oil and then clean as normal.

Practical tip: To clean the blender shaft (B1) and the heads (B2 and B3), turn the appliance on for a few seconds in soapy water. After this, the heads can be removed and rinsed under running water.

RECIPES

Blender shaft (B):

Head (B2)

Vegetable Soup

500 potatoes (peeled & cut into pieces), 400 carrots (peeled & sliced), 1 leek (sliced), 1.8 litres water or vegetable stock. Steam the vegetables for 10 minutes. Blend them for 45 seconds with 1.8L of water or vegetable stock. Speed 3 to 5.

Mayonnaise

Put 1 egg (yolk and white), 2 teaspoons Dijon mustard, 2 teaspoons white wine vinegar, salt, pepper, and 250 ml olive oil or sunflower oil in the 800mL beaker. Mix for 20 seconds. Speed 5. Heat and serve.

Crushed Ice Head (According to Model) (B3)

Crushed ice:

Place the crushed ice container (C2) in the 800 ml beaker (C1), put a maximum of 3 ice cubes in the container and pound strongly using speed 5. Repeat the procedure until you reach the desired amount.

Whisk mixer (According to Model) (D):

Whipped egg whites.

Beat 4 egg whites for 3 minutes. Turbo speed.

150 ml mini mincer (available as an additional accessory) (E) :

With this accessory, you can mince: Garlic, fresh herbs, onion. 70 g of beef meat cut in 1x1x1 cm cubes in 3 seconds. Turbo speed.

With this 1200W accessory, you can mince: garlic, fresh herbs, onions. 90 g of beef meat cut into 1 cm x 1 cm x 1 cm cubes in 3 seconds. Turbo speed.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

Make sure

That your appliance is well connected to the wall outlet.

That the cord is in good condition.

Your appliance is equipped with an anti-overheating system. In case of overheating, your appliance will turn off automatically. In this instance, let your appliance cool down for about 20 minutes and then resume use.

Your appliance still doesn't work?

Go to an authorised service centre (see list of after-sales services).

ACCESSORIES

At your retailer store or at one of our authorised centres (see the list in the service booklet), you can purchase the following items:

150ml mini mincer: ref. XJ713810 Double Whisk : ref. XJ712810

Blender head and crushed ice head: ref. XJ711D10

Attention, in order to help us provide you with the accessory you need, please bring these instructions with you or write down the type code of your appliance, which is visible on the motor unit (HZ50).

RECYCLING



Disposal of packaging materials and of the appliance.

The wrapping includes exclusively environment-safe materials that can be disposed of according to current recycling regulations. If you wish to throw away the appliance, please go to the appropriate service centre in your area.

END-OF-LIFE ELECTRIC OR 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 a number of materials that may be recovered or recycled.

➡ Leave it at a local civic waste collection point.

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

Helpline:

0345 330 6460 - UK

01 677 4003 - ROI

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

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme KRUPS qui est exclusivement prévu pour la préparation des aliments et à un usage domestique à l'intérieur de la maison.

DESCRIPTION

- | | |
|---|--|
| <p>A Bloc Moteur</p> <p>A1 Corps</p> <p>A2 Sélecteur de Vitesse</p> <p>A3 Bouton marche arrêt</p> <p>A4 Vitesse Turbo</p> <p>B Pied Mixeur</p> <p>B1 Pied</p> <p>B2 Cloche Mixer</p> <p>B3 Cloche Glace pilée (selon modèle)</p> <p>B4 Protège Cloche</p> <p>C Gobelet</p> <p>C1 Gobelet 800 mL</p> | <p>C2 Panier glace pilée (selon Modèle)</p> <p>D Double Fouet (selon Modèle)</p> <p>D1 Réducteur</p> <p>D2 Double Fouet</p> <p>E Mini hachoir 150 ml (disponible en accessoires)</p> <p>E1 Bol</p> <p>E2 Couteau</p> <p>E3 Contre couvercle</p> <p>E4 Couvercle</p> |
|---|--|

AVERTISSEMENT : Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les dans un endroit où vous pourrez les retrouver et vous y référer ultérieurement.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- Ne touchez pas les fouets ou les lames du pied mixer lorsque l'appareil est branché et n'introduisez aucun objet (couteau, fourchette, cuillère, etc.) dans les orifices, afin d'éviter de vous blesser, de provoquer des accidents pour autrui ou d'endommager l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule uniquement lorsque le produit n'est pas en fonctionnement.
- Afin d'éviter d'endommager l'appareil, ne jamais mettre l'appareil et ses accessoires au congélateur, au four traditionnel ou au micro-ondes.
- L'appareil et ses accessoires sont conçus pour la préparation de produits alimentaires. Ne les utilisez pas pour mixer d'autres produits.

MISE EN SERVICE

Avant la première utilisation, sortez les accessoires de leur emballage et nettoyez-les à l'eau chaude.

Séchez soigneusement.

Il est important de vous assurer de l'hygiène de votre plan de travail.

Mettez les aliments dans votre gobelet ou un récipient suffisamment haut pour éviter les éclaboussures.



Ne pas remplir le gobelet au-delà de 800 mL (27 Oz) pour éviter les éclaboussures.

1. Pied mixeur : Fig. 2 à 4

1.1 Montage

- Insérez la cloche Mixer (B2) ou la cloche glace pilée (B3) (selon modèle) dans le « Protège cloche »(B4) **Fig. 2.**
- Vissez le pied (B1) dans la cloche, s'assurer que le pied soit bien vissé jusqu'en butée.
- Vissez le pied mixeur (B) sur le bloc moteur (A), s'assurer que le pied est bien vissé jusqu'en butée, puis branchez l'appareil. **Fig. 3 et 4.**

1.2 Utilisation

- Plongez le pied mixeur (B) à mi-hauteur du récipient **Fig. 5** et appuyez sur le bouton de mise en marche (A3). après avoir sélectionné la vitesse 1 à l'aide du bouton A2.
- Augmentez progressivement votre vitesse au fur et à mesure si nécessaire tout en appuyant sur le bouton A3 .
- Votre appareil est équipé d'une commande Turbo qui vous permet en appuyant sur la touche (A4) de disposer instantanément de toute la puissance **Fig. 6.**
- Plongez le pied mixeur (B) dans la préparation avant de mettre en marche l'appareil, vous éviterez ainsi les éclaboussures **Fig.7.**
- Lorsque vous mixez directement dans un récipient, retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer les préparations chaudes **Fig. 8.**
- La préparation doit couvrir au minimum le bas du pied mixeur pour garantir l'efficacité du mixage.



ATTENTION : Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.

- Pour une plus grande efficacité, il est inutile de déplacer le pied mixeur dans la préparation. Laissez-le à mi-hauteur et au centre du récipient.
- Relâcher le bouton (A4) ou (A3) avant de sortir le pied mixeur (B1) de la préparation, vous éviterez ainsi les éclaboussures **Fig. 9.**

Conseils pratiques

Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyautez les fruits préalablement. N'utilisez pas la cloche mixer (B2) avec des aliments durs tels que glaçons, sucre, grains de café, céréales et chocolat.

Pour des préparations de glace pilée, utiliser la cloche glace pilée (B3) (selon modèle).

1.3 Démontage

- Débranchez l'appareil.
- Dévissez le pied mixeur puis la cloche à l'aide du protège cloche **Fig. 10.**

2. Double fouet (D) (selon modèle) : Fig. 11

2.1 Montage

- Assemblez les doubles fouets (D2) avec le réducteur (D1).
- Placez le réducteur (D1) sur le bloc moteur (A1).
- Vissez jusqu'à la butée **Fig. 11.**

2.2 Utilisation

- Plongez les double fouets dans le récipient et mettez l'appareil en marche à l'aide de la commande (A3) après avoir sélectionné la vitesse 1 à l'aide du bouton A2.
- Plongez les double fouets (D2) dans la préparation avant de mettre en marche l'appareil, vous éviterez ainsi les éclaboussures **Fig.12.**
- Augmentez progressivement votre vitesse au fur et à mesure que la préparation s'épaissit tout en appuyant sur le bouton A3.

- Votre appareil est équipé d'une commande Turbo qui vous permet en appuyant sur la touche (A4) de disposer instantanément de toute la puissance **Fig. 12.**



Note : Ne pas utiliser le double fouet plus de 3 minutes.

2.3 Démontage

- Avant de sortir les fouets de la préparation, arrêtez l'appareil (vous éviterez les éclaboussures)
- Débranchez l'appareil.
- Dévissez le réducteur (D1) et retirez les fouets (D2) **Fig. 13.**



NOTE : Toutes les pièces et accessoires de votre mixeur passent au lave vaisselle à l'exception du bloc moteur (A1), du réducteur (D1), des cloches (B2 et B3) et du pied mixeur (B1) que vous pouvez nettoyer en les passant sous le robinet.

Déconnectez l'appareil de l'alimentation avant toutes opérations de nettoyage.

N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.



Ne plongez jamais le bloc moteur (A1) dans l'eau. 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.

Manipulez le couteau ou les lames avec précaution; ils sont extrêmement aiguisés.

3. Mini hachoir 150 ml (E) (disponible en accessoires) : Fig. 14

3.1 Montage

- Placez le couteau (E2) sur l'axe du bol (E1) **Fig. 14.**

3.2 Utilisation

- Placez les aliments dans le bol (E1) puis placez le contre couvercle (E3) puis, le couvercle (E4).
- Branchez le bloc moteur (A) sur le mini hachoir (E) et appuyez sur le bouton de mise en marche (A3 ou A4) **Fig. 15.**
- Après utilisation, retirez la nourriture.

3.3 Démontage

- Retirez le bloc moteur (A1) puis le couvercle (E4) puis, le contre couvercle (E3).
- Retirez le couteau (E2) en le manipulant par la partie plastique.



Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide ou plus de 10 secondes.

NETTOYAGE



ATTENTION : les lames sont très coupantes.

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne mettez jamais au lave-vaisselle le bloc moteur (A), le réducteur (D1), le pied mixeur (B1), les cloches (B2 et B3) et le couvercle du mini-hachoir (E4) **Fig. 17.**
- Ne les plongez jamais dans l'eau ou sous l'eau courante. Nettoyez-les avec une éponge humide **Fig. 18.**
- Les doubles fouets cuisiniers (D2) (fouets vers le haut), gobelet (C), le couteau (E2), le contre couvercle (E3) et le bol mini-hachoir (E1) passent au lave vaisselle **Fig. 19.**
- Nous vous conseillons de nettoyer le pied du mixeur rapidement après chaque utilisation. En cas de coloration des parties plastique par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

Conseil pratique : pour nettoyer le pied mixeur (B1) et la cloche, faites fonctionner l'appareil quelques secondes dans de l'eau chaude savonneuse puis démonter la cloche et passer la sous l'eau courante.

RECETTES

Pied mixeur (B) :

Cloche Mixer (B2)

Soupe

500g de pommes de terre, 400g de carottes, 1 poireau, sel, poivre, 1.8L d'eau. Faites cuire les légumes à la vapeur pendant 10 minutes. Mixez les légumes pendant 45 secondes avec 1.8L d'eau. Vitesse 3 à 5.

Mayonnaise :

Placez 1 œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre, sel, poivre, 25 cl d'huile dans le gobelet 800 mL. Mixez pendant 20 secondes. Vitesse 5.

Cloche Glace pilée (Selon modèle) (B3)

Glace pilée :

Emboîtez le Panier filtre (C2) dans le gobelet 800 mL (C1), placez 3 glaçons maximum dans le filtre puis, pilonnez franchement en Vitesse 5. Renouvelez l'opération jusqu'à la quantité désirée

Batteur (Selon Modèle) (D) :

Blancs en neige.

Battre 4 blancs en 3 minutes. Vitesse Turbo.

Mini hachoir 150 ml (disponible en accessoire) (E) :

Avec cet accessoire, vous pouvez hacher : Ail, Fines herbes, Oignons. 70 g de bœuf découpé en cube de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 3 secondes. Vitesse Turbo.

Avec cet accessoire en 1200W, vous pouvez hacher : Ail, Fines herbes, Oignons. 90 g de bœuf découpé en cube de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 3 secondes. Vitesse Turbo.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

Vérifiez :

Que votre appareil soit bien connecté au secteur.

Que le cordon soit en bon état.

Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe. Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil se coupera. Dans ce cas, laissez l'appareil refroidir environ 20 minutes puis, reprenez votre utilisation.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

ACCESSOIRE(S)

Vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur ou d'un centre agréé (voir liste dans le livret service) les articles suivants :

Mini hachoir 150 ml : ref. XJ713810

Double Fouet : ref. XJ712810

Cloche et filtre glace pilée : ref. XJ711D10

Attention, afin de vous voir délivrer un accessoire, veuillez vous prémunir de la présente notice ou de communiquer le code type de votre appareil, visible sur le bloc moteur (HZ50).

RECYCLAGE



Élimination 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.

Wir danken Ihnen, ein Gerät von KRUPS gewählt zu haben. Es ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln, den Hausgebrauch und den Gebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt.

BESCHREIBUNG

- | | |
|---|---|
| A Motorblock | C2 Korb für Crush-Eis (je nach Modell) |
| A1 Gerätekörper | D Rührgerät (je nach Modell) |
| A2 Geschwindigkeitsschalter | D1 Getriebe |
| A3 Ein-/Ausschaltknopf | D2 Rührbesen |
| A4 Turboschalter | E Zerkleinerer 150 ml (als Zubehör erhältlich) |
| B Stabmixer | E1 Behälter |
| B1 Mixerfuß | E2 Messer |
| B2 Mixerglocke | E3 Gegendeckel |
| B3 Glocke für Crush-Eis (je nach Modell) | E4 Deckel |
| B4 Glockenschutz | |
| C Becher | |
| C1 800-ml-Becher | |

ACHTUNG: Die Sicherheitshinweise sind Teil des Gerätes. Bitte lesen Sie die Anweisungen und Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch. Bewahren Sie sie auf, damit Sie sie bei Bedarf schnell zur Hand nehmen können.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM GEBRAUCH

- Berühren Sie die Rührbesen oder Knethaken oder die Klingen des Mixfußes nicht, wenn das Gerät angeschlossen ist, und führen Sie keine Objekte (Messer, Gabel, Löffel usw.) in den Mixbecher ein, um Verletzungen, Unfälle anderer Personen oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Sie können einen Spatel verwenden, aber nur wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät und seine Zubehörteile niemals in die Gefriertruhe, den Ofen oder die Mikrowelle, um Beschädigungen des Geräts zu vermeiden.
- Das Gerät und seine Zubehörteile sind für die Zubereitung von Lebensmittelprodukten gedacht. Verwenden Sie sie nicht, um andere Produkte zu mixen.

INBETRIEBNAHME

Nehmen Sie die Zubehörteile vor der ersten Verwendung aus ihrer Verpackung und reinigen Sie sie mit heißem Wasser.

Trocknen Sie sie sorgfältig.

Es ist wichtig, die Hygiene Ihrer Arbeitsfläche zu gewährleisten.

Geben Sie die Lebensmittel in Ihren Becher oder einen ausreichend hohen Behälter, um Spritzer zu vermeiden.



Füllen Sie nicht mehr als 800 ml (28 oz) in den Becher, um Spritzer zu vermeiden.

1. Stabmixer Fig. 2 bis 10

1.1 Montage

- Stecken Sie die Mixerglocke (B2) oder die Glocke für Crush-Eis (B3) (je nach Modell) in den „Glockenschutz“ (B4) **Fig. 2**.
- Schrauben Sie den Fuß (B1) in den Glockenschutz, stellen Sie sicher, dass der Fuß komplett hineingeschraubt ist.
- Schrauben Sie den Stabmixer (B) auf den Motorblock (A); stellen Sie sicher, dass der Fuß komplett hineingeschraubt ist, schließen Sie dann das Gerät an **Fig. 3 und 4**.

1.2 Verwendung

- Tauchen Sie den Stabmixer (B) bis zur halben Höhe des Behälters ein **Fig. 5** und drücken Sie auf den Einschaltknopf (A3), nachdem Sie mit dem Knopf A2 die Geschwindigkeit 1 ausgewählt haben.
- Steigern Sie Ihre Geschwindigkeit langsam, gegebenenfalls, indem Sie auf den Knopf A3 drücken.
- Ihr Gerät besitzt einen Turbo-Schalter. Wenn Sie auf diese Taste (A4) drücken, läuft Ihr Gerät sofort mit maximaler Leistung **Fig. 6**.
- Tauchen Sie den Stabmixer (B) in die Masse, bevor Sie das Gerät einschalten. So vermeiden Sie Spritzer **Fig. 7**.
- Nehmen Sie den Garbehälter von der Hitzequelle, um heiße Gerichte zu mixen, wenn Sie direkt in einem Behälter mixen **Fig. 8**.
- Die Masse muss zumindest den unteren Teil des Stabmixers bedecken, damit das Mixen effizient ist. Lassen Sie den Mixstab nie länger wie eine Minute laufen.



ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät nicht leer laufen.

- Sie müssen den Stabmixer nicht in der Masse bewegen, um die Effizienz zu erhöhen. Lassen Sie ihn auf halber Höhe in der Mitte des Behälters.
- Lassen Sie den Knopf (A4) oder (A3) los, bevor Sie den Mixstab (B1) aus der Masse nehmen. So vermeiden Sie Spritzer **Fig. 9**.

Praktische Tipps

Schneiden und entkernen Sie die Früchte bei Speisen auf Fruchtbasis zuvor.

Verwenden Sie die Mixerglocke (B2) nicht für harte Lebensmitteln wie Eiswürfel, Zucker, Kaffeebohnen, Getreide und Schokolade.

Verwenden Sie für die Herstellung von Crush-Eis die Glocke für Crush-Eis (B3) (je nach Modell).

1.3 Demontage

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Schrauben Sie den Mixerfuß, dann die Glocke mit Hilfe des Glockenschutzes ab **Fig. 10**.

2. Rührgerät (D) (je nach Modell): Fig. 11 bis 13

2.1 Montage

- Stecken Sie die beiden Rührbesen (D2) in das Getriebe (D1).
- Setzen Sie das Getriebe (D1) auf den Motorblock (A1).
- Schrauben Sie es ganz hinein **Fig. 11**.

2.2 Verwendung

- Tauchen Sie die beiden Besen in den Behälter und schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (A3) an, nachdem Sie mit Hilfe des Knopfes A2 die Geschwindigkeit 1 ausgewählt haben.

- Tauchen Sie die beiden Rührbesen (D2) in die Masse, bevor Sie das Gerät einschalten. So vermeiden Sie Spritzer **Fig. 12**.
- Steigern Sie Ihre Geschwindigkeit langsam, je nachdem, wie sich ihre Masse verdickt, indem Sie auf den Knopf A3 drücken.
- Ihr Gerät besitzt einen Turbo-Schalter. Wenn Sie auf diese Taste (A4) drücken, läuft Ihr Gerät sofort mit maximaler Leistung **Fig. 12**.



Anmerkung: Verwenden Sie die beiden Rührbesen nicht länger als 3 Minuten.

2.3 Demontage

- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Rührbesen aus der Masse nehmen (um Spritzer zu vermeiden).
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Schrauben Sie das Getriebe (D1) heraus und nehmen Sie die Rührbesen (D2) ab **Fig. 13**.



ANMERKUNG: Alle Bestandund Zubehörteile Ihres Mixers sind spülmaschinenfest, außer der Motorblock (A1), das Getriebe (D1), die Glocken (B2 und B3) und der Mixerfuß (B1); diese können Sie unter dem Wasserhahn reinigen.

Trennen Sie das Gerät vor jeglicher Reinigung vom Stromnetz.

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Objekte mit Metallteilen.



Tauchen Sie den Motorblock (A1) niemals unter Wasser. Reinigen Sie ihn mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch.

Im Falle einer Verfärbung Ihrer Zubehörteile durch Lebensmittel (Karotten, Orangen,...), wischen Sie sie mit einem mit etwas Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie dann wie gewohnt. Gehen Sie mit dem Messer oder den Klingen vorsichtig um, sie sind extrem scharf.

3. Zerkleinerer 150 ml (E) (als Zubehör erhältlich): Fig. 14 bis 16

3.1 Montage

- Setzen Sie das Messer (E2) auf die Achse des Behälters (E1) **Fig. 14**.

3.2 Verwendung

- Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter (E1), setzen Sie den Gegendeckel (E3) darauf, dann den Deckel (E4).
- Montieren Sie den Motorblock (A) auf den Zerkleinerer (E) und drücken Sie auf den Einschaltknopf (A3 oder A4) **Fig. 15**.
- Entnehmen Sie anschließend die Lebensmittel.

3.3 Demontage

- Entfernen Sie den Motorblock (A1), dann den Deckel (E4), dann den Gegendeckel (E3).
- Entfernen Sie das Messer (E2); greifen Sie es dazu am Kunststoffteil.



Lassen Sie dieses Zubehör nicht leer oder länger als 10 Sekunden laufen.

REINIGUNG



ACHTUNG: Die Klingen sind sehr scharf.

- Trennen Sie das Gerät stets vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Reinigen Sie den Motorblock (A), das Getriebe (D1), den Mixerfuß (B1), die Glocken (B2 und B3) und den Deckel des Zerkleinerers (E4) niemals in der Spülmaschine **Fig. 17**.
- Tauchen Sie sie nicht in Wasser, halten Sie sie nicht unter laufendes Wasser **Fig. 18**. Reinigen Sie sie mit einem feuchten Schwamm.
- Die beiden Rührbesen (D2) (Besen nach oben), der Becher (C), das Messer (E2), der Gegendeckel (E3) und der Behälter des Zerkleinerers (E1) sind spülmaschinenfest **Fig. 19**.
- Wir empfehlen Ihnen, den Mixerfuß gleich nach jeder Verwendung zu reinigen. Im Falle einer Verfärbung der Kunststoffteile durch Lebensmittel wie z.B. Karotten, wischen Sie sie mit einem mit etwas Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie dann wie gewohnt.

Praktischer Tipp: Lassen Sie das Gerät einige Sekunden in heißem Seifenwasser laufen, um den Mixerfuß (B1) und die Glocke zu reinigen; demontieren Sie die Glocke dann und halten Sie sie unter laufendes Wasser.

REZEPTE

Stabmixer (B):

Mixerglocke (B2)

Suppe:

500g Kartoffeln, 400g Karotten, 1 Lauch, Salz, Pfeffer, 1,8 l Wasser. Lassen Sie das Gemüse 10 Minuten dampfgaren. Mixen Sie das Gemüse 45 Sekunden lang mit 1,8 l Wasser. Geschwindigkeit 3 bis 5.

Mayonnaise:

Geben Sie 1 Ei, 1 EL Senf, 1 EL Essig, Salz, Pfeffer, 250 ml Öl in den 800-ml-Becher. Mixen Sie 20 Sekunden lang. Geschwindigkeit 5.

Glocke für Crush-Eis (je nach Modell) (B3)

Crush-Eis:

Stellen Sie den Filterkorb (C2) in den 800-ml-Becher (C1), geben Sie maximal 3 Eiswürfel in den Filter, crushen Sie sie dann einfach auf Geschwindigkeit 5. Wiederholen Sie dies, bis Sie die gewünschte Menge haben.

Rührgerät (je nach Modell) (D)

Eischnee:

Schlagen Sie 4 Eiweiß in 3 Minuten zu Eischnee. Geschwindigkeit: Turbo.

Zerkleinerer 150 ml (als Zubehör erhältlich) (E)

Mit diesem Zubehör können Sie Folgendes hacken: Knoblauch, Kräuter, Zwiebel. 70 g in 1 cm x 1 cm x 1 cm große Würfel geschnittenes Rindfleisch in 3 Sekunden. Geschwindigkeit Turbo.

Mit diesem Zubehör mit 1200 W können Sie Folgendes hacken: Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln. 90 g in 1 cm x 1 cm x 1 cm große Würfel geschnittenes Rindfleisch in drei 3 Sekunden. Geschwindigkeit Turbo.

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

Überprüfen Sie:

Ob Ihr Gerät richtig angeschlossen ist.

Ob das Kabel in gutem Zustand ist.

Ihr Gerät besitzt einen Überhitzungsschutz. Bei Überhitzung schaltet sich Ihr Gerät ab.

Lassen Sie es in diesem Fall etwa 20 Minuten abkühlen; anschließend können Sie es wieder verwenden.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?

Wenden Sie sich in diesem Fall an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt (siehe Liste im Serviceheft).

ZUBEHÖRTEIL(E)

Die folgenden Artikel können Sie über Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst (siehe Liste im Serviceheft) beziehen:

Zerkleinerer 150 ml: Ref. XJ713810

Rührbesen: Ref. XJ712810

Glocke und Filter für Crush-Eis: Ref. XJ711D10

Achtung: Nehmen Sie beim Kauf von Zubehör diese Gebrauchsanweisung mit oder nennen Sie die Typennummer Ihres Geräts, die Sie auf dem Motorblock finden (HZ50).

RECYCLING



Entsorgung der Verpackungsmaterialien und des Geräts.

Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die nach den gültigen Recycling-Bestimmungen entsorgt werden können. Informieren Sie sich bei den zuständigen Stellen Ihrer Gemeinde über die Entsorgung des Geräts.

ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTEN

Ihr Gerät ist dafür vorgesehen, viele Jahre zu funktionieren. Wenn Sie sich jedoch eines Tages entscheiden, es zu ersetzen, entsorgen Sie es nicht über Ihren Hausmüll oder auf einer Müllhalde, sondern bringen Sie es zu einer von Ihrer Gemeinde eingerichteten Sammelstelle (oder gegebenenfalls auf einen Wertstoffhof).



Denken sie an den Umweltschutz!

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

Wij danken u voor de aanschaf van een apparaat uit het KRUPS assortiment. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor de bereiding van voedsel en voor huishoudelijk gebruik.

BESCHRIJVING

- | | |
|---|--|
| <p>A Motorblok</p> <p>A1 Lichaam</p> <p>A2 Snelheid-keuzeschakelaar</p> <p>A3 Aan/uit-schakelaar</p> <p>A4 Turbo Snelheid</p> <p>B Mixervoet</p> <p>B1 Voet</p> <p>B2 Opzetstuk om te mixen</p> <p>B3 Opzetstuk om ijs te crushen
(afhankelijk van het model)</p> <p>B4 Bescherming van het opzetstuk</p> <p>C Beker</p> <p>C1 Beker 800 ml</p> | <p>C2 Mandje om het gecrusht ijs op te vangen (afhankelijk van het model)</p> <p>D Dubbele garde (afhankelijk van het model)</p> <p>D1 Reductor</p> <p>D2 Dubbele Klopser</p> <p>E Mini-hakker 150 ml (beschikbaar in accessoires)</p> <p>E1 Kom</p> <p>E2 Mes</p> <p>E3 Onderste deel van het deksel</p> <p>E4 E4 Deksel</p> |
|---|--|

GEVAAR: De veiligheidsvoorschriften worden bij het apparaat geleverd. Lees deze voorschriften aandachtig door voordat u uw nieuwe apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar ze op een veilige plek, zodat u ze later als referentie kunt inzien.

GEBRUIKSVOORZORGEN

- Raak de kloppers, de kneders of de messen van de mixervoet niet aan wanneer de stekker in het stopcontact zit en steek geen voorwerpen (mes, vork, lepel, etc.) in de openingen om verwondingen, ongelukken of schade te voorkomen. U mag de spatel enkel gebruiken wanneer het apparaat niet aan staat.
- Zet het apparaat en de accessoires nooit in de diepvriezer, in de magnetron of in de oven om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Het apparaat en de accessoires zijn ontworpen voor de bereiding van voedingsmiddelen. Gebruik ze niet om andere producten te mixen.

INGEBRUIKNAME

Haal de accessoires uit de verpakking en maak ze met warm water schoon voor het eerste gebruik.

Droog zorgvuldig af.

Controleer of uw werkblad schoon is.

Doe de ingrediënten in de beker of in een kom die hoog genoeg is om spatten te voorkomen.



Vul de beker niet tot boven 800ml (27 Oz) om spatten te voorkomen.

1. Mixervoet : Fig. 2 tot 4

1.1 Montage

- Steek het opzetstuk om te mixen (B2) of het opzetstuk om ijs te crushen (B3) (afhankelijk van het model) in de « Bescherming van het opzetstuk »(B4) **Fig. 2.**
- Schroef de voet (B1) in de sokkel en zorg ervoor dat de voet goed vast zit.
- Schroef de mixervoet (B) op het motorblok (A), zorg ervoor dat de voet goed vast zit en steek de stekker in het stopcontact. **Fig. 3 en 4**

1.2 Gebruik

- Selecteer snelheid 1 met knop A2, plaats de mixervoet (B) halverwege in het mengsel **Fig. 5** en druk op de aan-schakelaar (A3).
- Voer de snelheid geleidelijk op door op de knop A3 te drukken.
- Uw apparaat is voorzien van een Turbo functie. Druk op de knop (A4) om het vermogen op te voeren **Fig.6.**
- Plaats de mixervoet (B) in de bereiding voordat u het apparaat aanzet. Zo voorkomt u spatten **Fig.7.**
- Wanneer u de ingrediënten in een bereidingskom mixt, haalt u de kom eerst van het vuur en mixt u vervolgens de warme bereiding **Fig.8.**
- De bereiding moet de onderkant van de mixervoet bedekken om efficiënt te kunnen werken.



OPGELET : Het apparaat niet leeg gebruiken.

- De mixer voet tijdens het mixen in de bereiding bewegen verhoogt de efficiëntie niet. Houd de mixervoet halverwege in het midden van de kom.
- Laat knop (A4) of (A3) los alvorens de mixervoet (B1) uit de bereiding te halen. Zo voorkomt u spatten **Fig.9.**

Handige tips

Als u een bereiding op basis van fruit maakt, snijdt en ontpit u het fruit op voorhand. Gebruik de opzetstuk om te mixen (B2) niet voor harde ingrediënten zoals ijs, suiker, koffiebonen, granen en chocolade.

Gebruik het opzetstuk om ijs te crushen (B3) voor ijsbereidingen (afhankelijk van het model).

1.3 Demontage

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Schroef de mixervoet los en vervolgens het opzetstuk met behulp van de bescherming van het opzetstuk **Fig.10.**

2. Dubbele garde (D) (afhankelijk van het model) : Fig. 11

2.1 Montage

- Monteer de twee kloppers (D2) met de reductor (D1).
- Plaats de reductor (D1) op het motorblok (A1).
- Schroef goed vast **Fig.11.**

2.2 Gebruik

- Selecteer snelheid 1 met knop A2, plaats de dubbele klopper in de kom en druk op de aan-schakelaar (A3).
- Plaats de dubbele klopper (D2) in de bereiding voordat u het apparaat aanzet. Zo voorkomt u spatten **Fig.12.**
- Voer de snelheid geleidelijk op door op de knop A3 te drukken naarmate de bereiding dikker wordt.

- Uw apparaat is voorzien van een Turbo functie. Druk op de knop (A4) om het vermogen op te voeren **Fig.12.**



Opmerking: Gebruik de dubbele klopper nooit langer dan 3 minuten.

2.3 Demontage

- Zet het apparaat uit voordat u de kloppers uit de bereiding haalt (zo voorkomt u spatten)
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Schroef de reductor (D1) los en verwijder de kloppers (D2) **Fig. 13.**



OPMERKING : Alle onderdelen en accessoires van uw mixer zijn vaatwasbestendig met uitzondering van het motorblok (A1), de reductor (D1), de opzetstukken (B2 en B3) en de mixervoet (B1) die u onder de kraan moet schoonmaken.

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt. Gebruik geen schuursponsjes of metalen voorwerpen.



Dompel het apparaat nooit onder in water (A1). Veeg het met een droge of vochtige doek schoon.

Het accessoire kan door de groenten (wortelen, sinaasappelen, ...) verkleuren. U kunt het verkleurde accessoire met een in slaolie gedrenkte doek schoonwrijven en daarna volgens de gewone procedure schoonmaken. Ga voorzichtig met de messen om; ze zijn zeer bijzonder scherp.

3. Mini-hakker 15 0 ml (E) (beschikbaar als accessoire) : Fig. 14

3.1 Montage

- Plaats het mes (E2) op de as van de kom (E1) **Fig.14.**

3.2 Gebruik

- Doe de ingrediënten in de kom (E1), plaats eerst het onderste deel van het deksel (E3) en vervolgens het deksel (E4).
- Sluit het motorblok (A) aan op de mini-hakker (E) en druk op de aan-schakelaar (A3 of A4) **Fig. 15.**
- Haal het voedsel uit de kom na gebruik.

3.3 Demontage

- Verwijder het motorblok (A1), het deksel en het onderste deel van het deksel (E3).
- Neem het mes (E2) bij het plastic gedeelte vast en verwijder het.



Het accessoire niet leeg of langer dan 10 seconden gebruiken.

SCHOONMAKEN



OPGELET : de messen zijn zeer scherp.

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit in water of een andere vloeistof.
- Plaats het motorblok (A), de reductor (D1), de mixervoet (B1), de opzetstukken (B2 en B3) en het deksel van de mini-hakker (E4) nooit in de vaatwasser **Fig.17**.
- Dompel ze niet onder in water en houd ze niet onder de kraan. Maak ze met een vochtige spons schoon **Fig. 18**.
- De dubbele kloppers (D2), de beker (C), het mes (E2), het onderste deel van het deksel (E3) en de kom van de mini-hakker (E1) mogen in de vaatwasser schoongemaakt worden **Fig.19**.
- We raden u aan om de mixervoet na elk gebruik snel schoon te maken. De plastic onderdelen van het apparaat kunnen door de groenten (wortelen, sinaasappelen, ...) verkleuren. U kunt het verkleurde accessoire met een in slaolie gedrenkte doek schoonwrijven en daarna volgens de gewone procedure schoonmaken.

Nuttige tip: om de mixervoet (B1) en het opzetstuk schoon te maken, laat u het apparaat enkele seconden met warm zeepwater werken, demonteert u het opzetstuk en houdt u het onder de kraan.

RECEPTEN

Mixervoet (B):

Opzetstuk om te mixen (B2):

Soep

500g aardappelen, 400g wortelen, 1 prei, zout, peper, 1.8L water. Laat de groenten eerst 10 minuten stomen. Mix de groenten gedurende 45 seconden en voeg 1.8L water toe. Snelheid 3 tot 5.

Mayonaise

Doe 1 ei, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel azijn, zout, peper, 25 cl olie in de beker 800 ml. Mix gedurende 20 seconden. Snelheid 5.

Opzetstuk om ijs te crushen (Afhankelijk van het model) (B3):

Gecrusht ijs

Plaats het filtermandje (C2) in de beker 800 ml (C1), doe maximaal 3 ijsblokjes in de filter en druk op Snelheid 5. Ga verder totdat u de gewenste hoeveelheid heeft bereikt.

Garde (Afhankelijk van het model) (D):

Eiwit kloppen

Klop 4 eiwitten 3 minuten. Snelheid Turbo.

Mini-hakker 150 ml (beschikbaar als accessoire) (E) :

Met dit accessoire kunt u volgende ingrediënten hakken: Look, Fijne kruiden, Ui. 70 g rundvlees in 3 minuten in blokjes van 1cm x 1 cm x 1 cm snijden. Snelheid Turbo.

Met dit accessoire van 1200W kunt u volgende ingrediënten hakken: Look, Fijne kruiden, Ui. 90 g rundvlees in 3 minuten in blokjes van 1cm x 1 cm x 1 cm snijden.

UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

Controleer:

Of de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.

Of het snoer in goede staat verkeert.

Het apparaat is voorzien van een anti-oververhittingsveiligheid. Bij oververhitting schakelt het apparaat automatisch uit. Bij oververhitting laat u het apparaat ongeveer 20 minuten afkoelen en zet u het vervolgens opnieuw aan.

Werkt uw apparaat nog steeds niet?

Breng het apparaat naar een erkend service center (zie bijgevoegde lijst).

ACCESSOIRE(S)

Volgende accessoires kunt u bij uw handelaar of in een erkend service center (zie bijgevoegde lijst) kopen:

Mini-hakker 150 ml: Ref. XJ713810

Dubbele garde: Ref. XJ712810

Opzetstuk en filter voor gecrusht ijs: Ref. XJ711D10

Opgelet. Gelieve deze bijsluiters mee te nemen of de code van uw apparaat (deze staat op het motorblok, HZ50) op te schrijven wanneer u accessoires wilt kopen.

AFVALVERWERKING



Vernietiging van de verpakking en het apparaat.

De verpakking bestaat voor 100% uit milieuvriendelijk materiaal dat in overeenstemming met de bepalingen omtrent afvalverwerking kan worden vernietigd. Breng het apparaat naar een gemeentelijk afvalinzamelpunt.

ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN AAN HET EINDE VAN HUN LEVENSDUUR.

Het apparaat is ontworpen om jarenlang mee te gaan. Wanneer u echter op een dag besluit het te vervangen, werp het dan niet met het huisvuil weg maar breng het naar het hiervoor door de gemeente ingerichte verzamelpunt (of een milieustraat indien van toepassing).



Draag bij tot de behoud van het milieu!

- ① Uw apparaat bevat veel materiaal dat voor recycling / hergebruik geschikt is.
- ➡ Lever het in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt.

Tak, fordi du har valgt et apparat i KRUPS-serien, der udelukkende er beregnet til tilberedelse af fødevarer, og til brug indendørs i hjemmet.

BESKRIVELSE

- | | |
|--|---|
| A Motorblok | C1 Bæger, 800 ml |
| A1 Kroppen | C2 Kurv til knust is (afhængigt af modellen) |
| A2 Hastighedsvælger | D Dobbelt piskeris (afhængigt af modellen) |
| A3 Start/stop-knap | D1 Fastgørelsesdel til piskeris |
| A4 Turbo-knap | D2 Dobbelt piskeris |
| B Blenderfod | E Minihakker 150 ml (fås som tilbehør) |
| B1 Fod | E1 Skål |
| B2 Blenderhoved | E2 Kniv |
| B3 Hoved til knust is (afhængigt af modellen) | E3 Underlåg |
| B4 Beskyttelseshætte | E4 Låg |
| C Bæger | |

ADVARSEL: Sikkerhedsanvisningerne er en del af apparatet. Læs dem omhyggeligt inden det nye apparat tages i brug første gang. Opbevar dem et sted, hvor du senere kan finde og bruge dem.

FORHOLDSREGLER VED BRUG

- Rør ikke ved piskerisene eller knivene på blenderfoden, når apparatet er tilsluttet, og indfør ikke nogen form for genstande (kniv, gaffel, ske, osv.) i åbningerne for ikke at komme til skade, forårsage ulykke for andre eller beskadige apparatet. Du må kun benytte en spatel, når apparatet ikke kører.
- For at undgå at beskadige apparatet og dets tilbehør må de aldrig anbringes i en fryser, i en traditionel ovn eller i en mikrobølgeovn.
- Apparatet og dets tilbehør er beregnet til tilberedning af fødevarer. Det må ikke bruges til at blende andre produkter.

IBRUGTAGNING

Før første brug tages tilbehøret ud af emballagen og vaskes i varmt vand.

Tør det omhyggeligt.

Det er vigtigt at sørge for, at bordpladen er ren.

Læg fødevarerne i bægeret eller i en beholder, som er tilstrækkeligt høj til at undgå sprøjt.



Fyld ikke bægeret mere end 800 ml for at undgå sprøjt.

1. Blenderfod: Fig. 2 til 4

1.1 Montering

- Indsæt blenderhovedet (B2) eller hovedet til knust is (B3) (afhængigt af modellen) i "beskyttelseshætten" (B4) **Fig. 2**
- Skru foden (B1) fast i hovedet, sørg for, at den er skruet helt i bund.
- Skru blenderfoden (B) fast på motorblokken (A), sørg for, at den er skruet helt i bund, og tilslut derpå apparatet. **Fig. 3 og 4.**

1.2 Brug

- Stik blenderfoden (B) halvt ned i beholderen **Fig. 5** og tryk på startknappen (A3) efter at have valgt hastighed 1 ved hjælp af knappen A2.
- Øg gradvist hastigheden, hvis det er nødvendigt, mens du trykker på knappen A3.
- Apparatet er udstyret med en Turbo-knap; hvis du trykker på knappen (A4), får du straks fuld styrke **Fig. 6.**
- Stik blenderfoden (B) ned i tilberedningen, før du starter apparatet, for at undgå sprøjt **Fig. 7.**
- Når du blander varme retter direkte i en beholder, f.eks. en kasserolle, skal du først tage denne væk fra varmekilden **Fig. 8.**
- Tilberedningen skal dække mindst den nederste del af blenderfoden for at garantere effektiv blendning.



VIGTIGT: Lad ikke apparatet køre uden indhold i en beholder.

- Det er ikke nødvendigt at bevæge blenderfoden i tilberedningen for at øge effektiviteten. Hold den halvt nede og i midten af beholderen.
- Slip knappen (A4) eller (A3), før du tager blenderfoden (B1) op af tilberedningen, for at undgå sprøjt **Fig. 9.**

Praktiske råd

Ved tilberedning af frugt tages stenene først ud, og frugten skæres i stykker.

Brug ikke blenderhovedet (B2) med hårde fødevarer såsom isterninger, sukker, kaffebønner, kornprodukter og chokolade.

Brug hovedet til knust is (B3) for at lave tilberedninger med knust is (afhængigt af modellen).

1.3 Afmontering

- Afbryd apparatet fra stikkontakten.
- Skru først blenderfoden af og derpå hovedet ved hjælp af beskyttelseshætten **Fig. 10.**

2. Dobbelt piskeris (D) (afhængigt af modellen): Fig. 11

2.1 Montering

- Saml det dobbelte piskeris (D2) med fastgørelsesdelen (D1).
- Anbring fastgørelsesdelen (D1) på motorblokken (A1).
- Skru den helt i bund **Fig. 11.**

2.2 Brug

- Stik det dobbelte piskeris ned i beholderen og start apparatet ved hjælp af knappen (A3) efter at have valgt hastighed 1 med knappen A2.
- Stik det dobbelte piskeris (D2) ned i tilberedningen, før du starter apparatet, for at undgå sprøjt **Fig. 12.**
- Øg gradvist hastigheden i takt med, at tilberedningen bliver tykkere, mens du holder knappen A3 nedtrykket.

- Apparatet er udstyret med en Turbo-knap; hvis du trykker på knappen (A4), får du straks fuld styrke **Fig. 12.**



Bemærk: Brug ikke det dobbelte piskeris i mere end 3 minutter.

2.3 Afmontering

- Stands apparatet, før du tager piskerisene op af tilberedningen (for at undgå sprøjt)
- Afbryd apparatet fra stikkontakten.
- Skru fastgørelsesdelen (D1) af, og fjern piskerisene (D2) **Fig. 13.**



BEMÆRK: Alle dele og tilbehør til stavblenderen kan vaskes i opvaskemaskinen undtagen motorblokken (A1), fastgørelsesdelen (D1), hovederne (B2 og B3) og blenderfoden (B1), som du kan rengøre ved at skylle den under vandhanen.

Afbryd apparatet fra strømforsyningen før al rengøring.

Brug ikke slibende svampe eller genstande, der indeholder metalliske dele.



Hvis tilbehøret bliver misfarvet af fødevarerne (gulerødder, appelsiner, osv.), kan det aftørres med en klud vædet med madolie og derefter rengøres på sædvanlig vis. Håndter kniven/knivene med forsigtighed; de er ekstremt skarpe.

3. Minihakker 150 ml (E) (fås som tilbehør): Fig. 14

3.1 Montering

- Anbring kniven (E2) på skålens akse (E1) **Fig. 14.**

3.2 Brug

- Læg fødevarerne i skålen (E1), sæt underlåget (E3) på, og derpå låget (E4).
- Sæt motorblokken (A) oven på minihakkeren (E) og tryk på startknappen (A3 eller A4) **Fig. 15.**

- Tag fødevarerne ud efter brug.

3.3 Afmontering

- Fjern motorblokken (A1), låget (E4) og underlåget (E3).
- Fjern kniven (E2) ved at holde den i plastikdelen.



Lad ikke dette tilbehør køre uden indhold eller i mere end 10 sekunder.

RENGØRING



VIGTIGT: knivene er meget skarpe.

- Afbryd altid apparatet før rengøring.
- Apparatet, el-ledningen og stikket må ikke nedsænkes i vand eller nogen form for væske.
- Vask aldrig motorblokken (A), fastgørelsesdelen (D1), blenderfoden (B1), hovederne (B2 og B3) eller låget til minihakkeren (E4) i opvaskemaskinen **Fig. 17**.
- Motorblokken må aldrig nedsænkes i vand eller skylles under rindende vand. Rengør den med en fugtig svamp **Fig. 18**.
- De dobbelte piskeris (D2) (med risene vendt opad), bægeret (C), kniven (E2), underlåget (E3) og skålen til minihakkeren (E1) kan vaskes i opvaskemaskinen **Fig. 19**.
- Det anbefales at rengøre blenderfoden hurtigt efter hver brug. Hvis plastdelene bliver misfarvede af f.eks. gulerødder, kan du gnide dem med en klud, der er dyppet i madolie. Rengør derefter apparatet på sædvanlig vis.

Praktisk råd: for at rengøre blenderfoden (B1) og hovedet kan du lade apparatet køre i nogle sekunder i varmt sæbevand, og derefter afmontere hovedet og skylle det under rindende vand.

OPSKRIFTER

Blenderfod (B):

Blenderhoved (B2)

Suppe

500 g kartofler, 400 g gulerødder, 1 porre, salt, peber, 1,8 l vand. Damp grøntsagerne i 10 minutter. Blend grøntsagerne i 45 sekunder med 1,8 liter vand. Hastighed 3 til 5.

Mayonnaise:

Læg 1 æg, 1 spiseskefuld sennep, 1 spiseskefuld vinaigre, salt, peber, 25 cl olie i bægeret på 800 ml Blend i 20 sekunder. Hastighed 5.

Hoved til knust is (afhængigt af modellen) (B3)

Knust is:

Sæt filterkurven (C2) på bægeret på 800 ml (C1), læg højest 3 isterninger i filteret og knus ved hastighed 5. Gentag handlingen indtil den ønskede mængde.

Pisker (afhængigt af modellen) (D):

Piskede æggevider.

4 æggevider på 3 minutter. Turbo-hastighed.

Minihakker 150 ml (fås som tilbehør) (E):

Med dette tilbehør kan du hakke: Hvidløg, krydderurter, løg, 70 g oksekød skåret i terninger på 1 cm x 1 cm x 1 cm på 3 sekunder. Turbo-hastighed.

Med dette tilbehør på 1200 W kan du hakke: hvidløg, krydderurter, løg, 90 g oksekød skåret i terninger på 1 cm x 1 cm x 1 cm på 3 sekunder. Turbo-hastighed.

HVAD GØR JEG, HVIS APPARATET IKKE VIRKER?

Kontroller:

At apparatet er tilsluttet lysnettet.

At el-ledningen er i god stand.

Apparatet er udstyret med en sikkerhedsanordning for at forhindre overhedning. I tilfælde af overhedning vil apparatet blive slukket. I så tilfælde skal apparatet køle af i ca. 20 minutter, hvorefter du kan benytte det igen.

Virker apparatet stadig ikke?

Henvend dig til et godkendt servicecenter (se listen i servicehåndbogen).

TILBEHØR

Følgende tilbehør kan købes hos forhandleren eller på et autoriseret servicecenter (se listen i servicehåndbogen):

Minihakker 150 ml: Ref. XJ713810 Dobbelt piskeris: Ref. XJ712810

Hoved og filter til knust is: Ref.XJ711D10

Bemærk: for at bestille et tilbehør skal du bruge denne vejledning eller opgive typekode for apparatet; denne kan ses på motorblokken: (HZ50).

GENVINDING



Bortskaffelse af emballagemateriale og apparat.

Emballagen indeholder udelukkende materialer, som ikke er miljøfarlige, og den kan bortskaffes i henhold til de gældende regler for genvinding. Vedrørende kassering af tilbehøret bedes du henvende dig til renovationsvæsenet i din kommune.

BORTSKAFFELSE AF BRUGT ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR

Dette apparat er beregnet til at holde i mange år. Men den dag, du beslutter dig for at udskifte det, må du ikke smide det ud sammen med det almindelige husholdningsaffald. Det skal afleveres på et specialiseret indsamlingscenter for genbrug, som kommunen stiller til rådighed (eller eventuelt på en affaldsplads).



Vær med til at værne om miljøet!

- ① Apparatet indeholder mange værdifulde eller genanvendelige materialer.
- ➡ Bortskaf det på en genbrugsplads, så apparatet bliver affaldshåndteret korrekt.

Kiitos kun valitsit KRUPS-malliston tuotteen, joka on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan ruokien valmistamiseen kotona ja sisätiloissa.

KUVAUS

- | | |
|--|---|
| A Moottoriosa | C1 Kulho 800 ml |
| A1 Runko | C2 Jääpalakori (riippuu mallista) |
| A2 Nopeudenvaihtin | D Tuplavispilät (riippuu mallista) |
| A3 Virtakatkaisin | D1 Kiinnitysosa |
| A4 Turbo-nopeus | D2 Tuplavispilät |
| B Sauvasekoitin | E Minisilppuri 150 ml (saatavilla lisätarvikkeena) |
| B1 Sekoitussauva | E1 Kulho |
| B2 Sekoitinterä | E2 Terä |
| B3 Jääpalan murskausterä (riippuu mallista) | E3 Kannen alaosa |
| B4 Teräsuoja | E4 Kansi |
| C Kulho | |

HUOMIO: Turvaohjeet ovat osa laitetta. Lue ne huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran. Säilytä ohjeita paikassa, josta löydät ne, jotta voit tutustua niihin myöhemmin.

KÄYTTÖÖN LIITTYVÄT VAROTOIMENPITEET

- Älä koske vispilöihin, sekoittimiin tai sauvasekoittimen teriin laitteen ollessa kytkettynä sähköverkkoon. Älä laita mitään esineitä (veitsi, haarukka, lusikka jne.) laitteen aukkoihin itsesi tai muiden vahingoittamisen tai laitteen vioittumisen välttämiseksi. Voit käyttää lastaa vain silloin kun laite ei ole päällä.
- Laitteen vioittumisen välttämiseksi älä koskaan laita laitetta ja sen lisätarvikkeita pakastimeen, tavalliseen uuniin tai mikroaaltouuniin.
- Laite ja sen lisätarvikkeet on valmistettu ruoka-ainesten valmistamista varten. Älä käytä niitä minkään muiden tuotteiden sekoittamiseen.

KÄYTTÖÖNOTTO

Ennen ensimmäistä käyttöä poista lisätarvikkeet pakkauksistaan ja puhdista ne kuumassa vedessä.

Kuivaa huolellisesti.

On tärkeää pitää työtaso puhtaana.

Aseta ruoka-aineet tarpeeksi korkeaan kulhoon tai astiaan, jotta ne eivät roisku ympäriinsä.



Älä täytä kulhoa 800 ml enempää roiskumisen välttämiseksi.

1. Sauvasekoitin: Kuvat 2 - 4

1.1 Asennus

- Liitä sekoitinterä (B2) tai jääpalan murskausterä (B3) (riippuu mallista) « teräsuojaan »(B4) kuva 2.
- Kierrä sekoitussauva (B1) terään ja varmista, että sauva on kierretty tiukasti kiinni.
- Kierrä sauvasekoitin (B) moottoriosaan (A) ja varmista, että sauvasekoitin on kierretty tiukasti kiinni. Sen jälkeen kytke laite sähköverkkoon. **Kuvat 3 ja 4.**

1.2 Käyttö

- Upota sauvasekoitin (B) astian puoleen väliin **Kuva 5** ja paina virtakatkaisinta (A3) valittuasi nopeuden 1 painikkeella A2.
- Lisää nopeutta pikku hiljaa tarvittaessa painamalla painiketta A3.
- Laite on varustettu Turbo-komennolla. Painamalla Turbo-painiketta (A4) voit käyttää laitetta hetkessä täydellä teholla **Kuva 6.**
- Upota sauvasekoitin (B) valmistettavien ruokien joukkoon ennen laitteen käynnistämistä välttääksesi roiskumista **Kuva 7.**
- Kun sekoitat aineksia suoraan astiassa, poista astia lämmönlähteestä (esim. liesi) ennen kuumien aineiden sekoittamista **Kuva 8.**
- Valmistettavan ruoan tulee peittää vähintään sauvasekoittimen alaosa, jotta sekoitus on tarpeeksi tehokasta.



HUOMIO: Älä käytä laitetta tyhjänä.

- Sauvasekoitinta ei tarvitse liikuttaa valmistettavan ruoan joukossa. Pidä sauvasekoitinta astian puolella välissä ja keskellä.
- Päästä irti painikkeesta (A4) tai (A3), ennen kuin nostat sauvasekoittimen (B1) seoksesta välttääksesi roiskumista **Kuva 9.**

Käytännön neuvoja

Jos valmistat hedelmiä, paloittele hedelmät ja poista siemenet ennen sekoittamista.

Älä käytä sekoitinterää (B2) kovien aineiden, kuten jääpalojen, sokerin, kahvipapujen, viljojen tai suklaan sekoittamiseksi.

Jos haluat murskata jääpaloja, käytä jääpalan murskausterää (B3) (riippuu mallista).

1.3 Purkaminen

- Kytke laite irti sähköverkosta.
- Kierrä sauvasekoitin ja sen jälkeen terä auki teräsuojan avulla **Kuva 10.**

2. Tuplavispilät (D) (riippuu mallista): Kuva 11

2.1 Asennus

- Liitä vispilät (D2) kiinnitysosaan (D1).
- Aseta kiinnitysosa (D1) moottoriosaan (A1).
- Kierrä lisätarvike tiukasti kiinni **Kuva 11.**

2.2 Käyttö

- Upota vispilät astiaan ja käynnistä laite painamalla virtakatkaisinta (A3) valittuasi nopeuden 1 painikkeella A2.
- Upota vispilät (D2) valmistettavien ruokien joukkoon ennen laitteen käynnistämistä välttääksesi roiskumista **Kuva 12.**
- Lisää nopeutta pikku hiljaa seoksen saetessa painamalla painiketta A3.
- Laite on varustettu Turbo-komennolla. Painamalla Turbo-painiketta (A4) voit käyttää laitetta hetkessä täydellä teholla **Kuva 12.**



Huomio: Älä käytä vispilöitä 3 minuuttia pidempään yhtäjaksoisesti.

2.3 Purkaminen

- Sammuta laite, ennen kuin poistat vispilät seoksesta (roiskeiden välttämiseksi)
- Kytke laite irti verkkovirrasta.
- Kierrä kiinnitysosa (D1) auki ja irrota vispilät (D2) **Kuva 13.**



HUOMAUTUS: Kaikki sekoittimen osat ja lisätarvikkeet voidaan pestä astianpesukoneessa lukuun ottamatta moottoriosaa (A1), kiinnitysosaa (D1), teriä (B2 ja B3) ja sekoitussauvaa (B1). Puhdista nämä osat juoksevan veden alla.

Kytke laite irti sähköverkosta aina ennen puhdistusta.

Älä käytä puhdistukseen hankaavia pesusieniä tai metallisia osia sisältäviä esineitä.



Älä koskaan upota moottoriosaa (A1) veteen. Pyyhi se kuivalla tai kevyesti kostutetulla liinalla.

Jos lisätarvikkeet värjäytyvät tiettyjen ruoka-ainesten (porkkanat, appelsiinit...) vuoksi, hankaa niitä ruokaöljyyn kostutetulla liinalla ja puhdista ne sen jälkeen normaalisti. Käsittele teriä varoen: ne ovat erittäin teräviä.

3. Minisilppuri 15 0 ml (E) (saatavilla lisätarvikkeena): Kuva 14

3.1 Asennus

- Aseta terä (E2) kulhon (E1) akseliin **Kuva 14.**

3.2 Käyttö

- Aseta ainekset kulhoon (E1). Aseta sen jälkeen ensin kannen alaosa (E3) ja sitten kansi (E4).
- Liitä moottoriosaa (A) minisilppuriin (E). Paina virtakatkaisinta (A3 tai A4) **Kuva 15.**
- Poista ruoka-ainekset käytön jälkeen.

3.3 Purkaminen

- Irrota ensin moottoriosaa (A1), kansi (E4) ja lopuksi kannen alaosa (E3).
- Irrota terä (E2) pitämällä kiinni sen muovisesta osasta.



Älä käytä lisätarviketta tyhjänä tai 10 sekuntia pidempään.

PUHDISTUS



HUOMIO: terät ovat erittäin terävät.

- Kytke laite aina irti sähköverkosta ennen puhdistamista.
- Älä upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan pese astianpesukoneessa moottoriosaa (A), kiinnitysosaa (D1), sekoitussauvaa (B1), teriä (B2 ja B3) ja minisilppurin kantta (E4) **Kuva 17.**
- Älä koskaan upota niitä veteen tai juoksevan veden alle. Puhdista ne kostealla liinalla **Kuva 18.**
- Tuplavispilät (D2) (vispilät ylöspäin), kulho (C), terä (E2), kannen alaosa (E3) ja minisilppurin kulho (E1) voidaan pestä astianpesukoneessa **Kuva 19.**
- Suosittelemme, että puhdistat sauvasekoittimen nopeasti käytön jälkeen. Jos laitteen muoviset osat ovat värjäytyneet esimerkiksi porkkanoiden vuoksi, hankaa niitä ruokaöljyyn kostutetulla liinalla ja puhdista ne sen jälkeen normaalisti.

Käytännön neuvoja: puhdista sekoitussauva (B1) ja terä käyttämällä laitetta muutaman sekunnin ajan kuumalla saippuavedellä. Irrota sen jälkeen terä ja puhdista se juoksevan veden alla.

RESEPTIT

Sauvasekoitin (B):

Sekoitusterä (B2)

Keitto

500 g perunaa, 400 g porkkanaa, 1 purjo, suolaa, pippuria, 1,8 L vettä. Keitä kasvikset höyryttämällä noin 10 minuutin ajan. Sekoita keitetyt kasvikset 45 sekunnin ajan 1,8 litraan vettä. Nopeus 3 - 5.

Majoneesi:

Aseta 800 ml kulhoon 1 kananmuna, 1 ruokalusikallinen sinappia, 1 ruokalusikallinen viinietikkaa, suolaa, pippuria ja 25 cl öljyä. Sekoita 20 sekunnin ajan. Nopeus 5.

Jääpalan murskausterä (riippuu mallista) (B3)

Murskattu jää:

Liitä jääpalakori (C2) 800 ml kulhoon (C1), aseta enintään 3 jääpalaa koriin ja murskaa tehokkaasti nopeudella 5. Toista sama, kunnes olet murskannut haluamasi määrän jääpaloja.

Tuplavispilät (riippuu mallista) (D):

Munanvalkuaisten vaahdottaminen.

Vatkaa 4 munanvalkuaista 3 minuuttia. Turbo-nopeus.

Minisilppuri 150 ml (saatavilla lisätarvikkeena) (E):

Tällä lisätarvikkeella voit silputa: valkosipulin, yrtit, sipulit. 70 g 1 cm x 1 cm x 1 cm kokoisiksi kuutioituja häränlihapaloja 3 sekunnissa. Turbo-nopeus.

Tällä 1 200 watin lisätarvikkeella voit silputa: valkosipulia, yrttejä, yrtit, sipulit. 90 grammaa 1 cm x 1 cm x 1 cm kokoisiksi kuutioituja häränlihapaloja 3 sekunnissa. Turbo-nopeus.

MITÄ TEHDÄ, JOS LAITTEESI EI TOIMI KUNNOLLA?

Tarkista:

Että laite on kunnolla kytketty sähkövirtaan.

Että johto on hyvässä kunnossa.

Laite on varustettu ylikuumenemistä estävällä turvajärjestelmällä. Jos laite ylikuumenee, se sammuu. Kytke laite irti sähköverkosta ja anna sen jäähtyä noin 20 minuutin ajan. Jatka sen jälkeen ruoan valmistusta.

Eikö laitteesi toimi vieläkään?

Vie se valtuutettuun huoltopalveluun (katso huolto-opas).

LISÄTARVIKKEET

Voit hankkia jälleenmyyjältäsi tai valtuutetusta huoltopalvelusta (katso huolto-opas) seuraavat lisätarvikkeet:

Minisilppuri 150 ml: viite XJ713810 Tuplavispilät: viite XJ712810

Jääpalan murskausterä ja -kori: viite XJ711D10

Huomio! Jotta lisätarvike toimitetaan sinulle, muista esittää tämä käyttöopas tai antaa laitteen tyyppikoodi, joka näkyy moottoriosassa HZ50).

KIERRÄTYS



Pakkausmateriaalin ja laitteen hävittäminen.

Pakkaus sisältää vain ympäristölle vaarattomia materiaaleja, jotka voidaan hävittää voimassa olevien kierrätys säännösten mukaisesti. Kysy lisätietoja laitteen hävittämisestä kotikuntasi asianmukaisesta palvelupisteestä.

KÄYTÖSTÄ POISTETUT ELEKTRONISET TAI SÄHKÖISET LAITTEET

Laite on suunniteltu olemaan käyttökunnossa useamman vuoden ajan. Jos kuitenkin haluat vaihtaa laitteen toiseen, älä heitä laitetta kotitalousjätteen mukana roskakoriin tai kaatopaikalle, vaan vie se kotikuntasi jätteidenkeräyspisteeseen (tai muuhun ongelmajätteiden keräyspisteeseen).



Ympäristönsuojelu ennen kaikkea!

- ① Laitteessa on paljon arvokkaita materiaaleja, jotka voi ottaa talteen tai kierrättää.
- ➡ Toimita se paikalliseen jätteiden keräyspisteeseen.

Takk for at du har valgt et apparat fra KRUPS sine serier. Dette apparatet er utelukkende ment for bruk med matvarer og i hjemmets husholdning.

BESKRIVELSE

- | | |
|--|--|
| A Motorenhet | C1 Beger 8 dl |
| A1 Hoveddel | C2 Kurv til knust is (avhengig av modell) |
| A2 Hastighetsknapp | D Dobbel visp (avhengig av modell) |
| A3 Start/stopp-knapp | D1 Drivverk |
| A4 Turbofart | D2 To visper |
| B Mikserfot | E Minihakker 1,5 dl (tilgjengelig som tilbehør) |
| B1 Fot | E1 Bolle |
| B2 Endestykke mikser | E2 Kniv |
| B3 Endestykke knust is (avhengig av modell) | E3 Innerlokk |
| B4 Beskyttelse til endestykkene | E4 Lokk |
| C Beger | |

OBS: Sikkerhetsinstruksene er å anse som en del av apparatet. Les dem nøye før du bruker apparatet for første gang. Oppbevar dem på et lett tilgjengelig sted for senere bruk.

FORHOLDSREGLER

- For å unngå å skade deg selv, apparatet eller fremprovosere en ulykke, må du ikke røre vispene eller knivene i mikserfoten mens apparatet er tilkoblet. Ingen redskaper (kniv, gaffel, skje etc.) må stikkes inn i åpningen. Du kan bruke en slikkepott når apparatet ikke er i drift.
- For å unngå skader på apparatet, må verken tilbehør eller selve apparatet settes i kjøleskapet, stekeovnen eller mikroovnen.
- Apparatet og dets tilbehør er ment for tilberedning av matvarer. Det må ikke brukes til å blande andre produkter.

OPPSTART

Ta alle delene ut av emballasjen og rengjør dem med varmt vann før første gangs bruk. Tørk grundig.

Det er viktig å ha en god hygiene på arbeidsbenken.

Ha matvarene i vårt beger eller en tilsvarende beholder for å unngå søl.



For å unngå søl må ikke begeret fylles over 8 dl (27 Oz).

1. Mikserfot: Fig. 2 til 4

1.1 Montering

- Sett på endestykket mikser (B2) eller endestykket for knust is (B3) (avhengig av modell) i «Beskyttelse til endestykkene» (B4) **Fig. 2**.
- Skru foten (B1) på endestykket og kontroller at det er godt skrudd fast.
- Skru mikserfoten (B) på motorenheten (A). Kontroller at foten er godt skrudd fast, og deretter koble til apparatet. **Fig. 3 og 4**.

1.2 Bruk

- Senk mikserfoten (B) halvveis ned i beholderen **Fig. 5** og trykk på startknappen (A3) etter at du har valgt hastighet 1 med knappen A2.
- Øk hastigheten gradvis mens tilberedningen tykner ved å trykke på knappen A3.
- Apparatet er utstyrt med en Turboknapp. Ved å trykke på knappen (A4) får du umiddelbart maks styrke **Fig. 6**.
- Mikserfoten (B) må senkes ned i tilberedningen før du starter apparatet for å unngå søl **Fig. 7**.
- Hvis du skal blande varme tilberedninger direkte i en kasserolle, må denne trekkes av varmekilden **Fig. 8**.
- Tilberedningen må minimum dekke enden på mikserfoten for å garantere en effektiv blanding.



ADVARSEL: Ikke kjør apparatet mens det er tomt.

- For best effektivitet er det unødvendig å bevege mikserfoten i tilberedningen. Hold den halvveis ned og midt i tilberedningen.
- For å unngå søl, slipp knappen (A4) eller (A3) før du tar mikserfoten (B1) ut av tilberedningen **Fig. 9**.

Praktiske råd

Ved tilberedning av frukt må de skjæres i biter og alle steiner fjernes.

Ikke bruk endestykket mikser (B2) til harde matvarer som isbiter, sukker, kaffebønner, korn og sjokolade.

For å knuse is må du brukes endestykket for knust is (B3) (avhengig av modell).

1.3 Demontering

- Koble fra apparatet.
- Skru av mikserfoten og deretter endestykket ved hjelp av beskyttelsen til endestykkene **Fig. 10**.

2. Dobbel visp (D) (avhengig av modell): Fig. 11

2.1 Montering

- Sett sammen de to viskene (D2) med drivverket (D1).
- Plasser drivverket (D1) på motorenheten (A1).
- Skru det fast til det stopper **Fig. 11**.

2.2 Bruk

- Stikk de to vispene ned i beholderen, og start apparatet ved hjelp av startknappen (A3) etter at du har valgt hastighet 1 ved hjelp av hastighetsknappen A2.
- De to vispene (D2) må senkes ned i tilberedningen før du starter apparatet for å unngå søl **Fig. 12**.
- Øk hastigheten gradvis mens tilberedningen tykner ved å trykke på knappen A3.
- Apparatet er utstyrt med en Turboknapp. Ved å trykke på knappen (A4) får du umiddelbart maks styrke **Fig. 12**.



Merk: Ikke bruk de doble vispene i mer enn 3 minutter.

2.3 Demontering

- Stopp apparatet før du tar vispene ut av tilberedningen (du vil unngå søl)
- Koble fra apparatet.
- Skru av drivverket (D1) og trekk ut vispene (D2) **Fig. 13**



MERK: Alle delene og tilbehøret til stavmikseren kan rengjøres i oppvaskmaskin med unntak av motorenheten (A1), drivverket (D1), endestykkene (B2 og B3) og mikserfoten (B1). Disse kan du rengjøre ved å holde de under springen.

Koble apparatet fra strømtilførselen før enhver rengjøring.

Ikke bruk slipende svamper eller ting som inneholder metalleder.



Motorenheten (A1) må aldri senkes i vann. Tørk den med en tørr eller lett fuktet klut.

Hvis tilbehørsdelene har blitt misfarget av matvarer (gulrøtter, appelsiner etc.), tørk dem med en klut dyppet i matolje, og deretter rengjør som vanlig. Kniven eller knivbladene må håndteres med forsiktighet da de er meget skarpe.

3. Minihakker 1,5 dl (E) (tilgjengelig som tilbehør): Fig. 14

3.1 Montering

- Sett kniven (E2) på aksene i bollen (E1) **Fig. 14**.

3.2 Bruk

- Ha ingrediensene i bollen (E1), sett på innerlokket (E3) og deretter lokket (E4).
- Koble motorenheten (A) til minihakkeren (E), og trykk på startknappen (A3 eller A4) **Fig. 15**.

- Ta ut matvarene etter bruk.

3.3 Demontering

- Ta først av motorenheten (A1), så lokket (E4) og deretter innerlokket (E3).
- Ta av kniven (E2) ved å holde den i plastdelen.



Dette tilbehøret må ikke kjøres uten ingredienser eller i mer enn 10 sekunder.

RENGJØRING



ADVARSEL: knivene er meget skarpe.

- Apparatet må alltid kobles fra før rengjøring.
- Apparatet, strømkabelen eller støpselet må aldri senkes i vann eller andre væsker.
- Motorenheten (A), drivverket (D1), mikserfoten (B1), endestykkene (B2 og B3) og lokket til minihakkeren (E4) kan ikke vaskes i oppvaskmaskin **Fig. 17**.
- De må aldri senkes ned i vann eller holdes under springen. Rengjør dem med en fuktig svamp **Fig. 18**.
- De to vispene (D2) (vispene vendt oppover), begeret (C), kniven (E2), innerlokket (E3) og minihakkerens bolle (E1) kan vaskes i oppvaskmaskin **Fig. 19**.
- Vi anbefaler at du rengjør mikserfoten rett etter hver bruk. Hvis plastdelene har blitt misfarget av matvarer som gulrøtter, gni med en klut dyppet i matolje og deretter rengjør som vanlig.

Praktiske råd: for en enkel rengjøring av mikserfoten og endestykket (B1), kan du la apparatet kjøre i noen sekunder i varmt såpevann. Deretter tar du av endestykket og skyller det under rennende vann.

OPPSKRIFTER

Mikserfot (B):

Endestykket mikser (B2)

Suppe

500 g poteter, 400 g gulrøtter, 1 purre, salt, pepper, 1,8 l vann. Damp grønnsakene i 10 minutter, og deretter bland dem i 45 sekunder med 1,8 l vann. Hastighet 3 til 5.

Majones:

Ha 1 egg, 1 spiseskje sennep, 1 spiseskje eddik, salt, pepper og 2,5 dl olje i begeret på 8 dl. Miks i 20 sekunder ved hastighet 5.

Endestykket knust is (avhengig av modell) ,(B3)

Knust is:

Sett silekurven (C2) i begeret på 8 dl (C1). Legg i maksimalt 3 isbiter i silen, og deretter knus hardt ved hastighet 5. Gjenta til du har ønsket mengde.

Pisker (avhengig av modell) (D):

Piskete eggehviter

Pisk 4 eggehviter i 3 minutter. Turbohastighet.

Minihakker 1,5 dl (tilgjengelig som tilbehør) (E):

Med dette tilbehøret kan du hakke: Hvitløk, urter, løk, 70 g biff i terninger (1 cm x 1 cm x 1 cm) i tre sekunder. Turbohastighet.

Med dette tilbehøret på 1200W kan du hakke: Hvitløk, urter, løk. 90g biff i terninger 1 cm x 1 cm x 1 cm i tre sekunder. Turbohastighet.

HVA GJØR DU HVIS APPARATET IKKE FUNGERER?

Kontroller:

At apparatet er riktig koblet til i stikkkontakten.

At strømledningen er i god stand.

Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsfunksjon som hindrer overoppheting. Hvis apparatet blir overopphetet, vil det slå seg av. Hvis dette skjer, vent i ca. 20 minutter før du fortsetter arbeidet.

Virker apparatet fremdeles ikke?

Ta kontakt med et godkjent servicesenter (se listen i serviceheftet).

TILBEHØR

De følgende delene kan kjøpes hos forhandleren din eller ved et godkjent servicesenter (se liste i serviceheftet):

Minihakker 1,5 dl: Ref. XJ713810 Dobbel visp: Ref. XJ712810

Endestykke og silekurv til knust is: Ref. XJ711D10

Merk at for å være sikker på at du mottar tilbehør som passer til apparatet ditt, bør du enten forevise denne instruksjonsboken eller typenummeret som kan sees på motorenheten (HZ50).

RESIRKULERING



Avhending av emballasjen og apparatet.

Emballasjen består utelukkende av miljøvennlige materialer og kastes i egnet resirkulering. For informasjon om korrekt avhending av apparatet ditt, bør du kontakte den gjeldende avdelingen i kommunen der du bor.

UTBRUKTE ELEKTRONISKE OG ELEKTRISKE PRODUKTER

Apparatet er laget for å fungere i mange år. Men den dagen du ønsker å skifte det ut, må det ikke kastes sammen med husholdningsavfallet. Lever det til et innsamlingspunkt for elektroniske og elektriske produkter i kommunen din.



Ta del i beskyttelsen av miljøet!

- ① Apparatet inneholder verdifulle materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➡ Lever det til et innsamlingspunkt slik at korrekt behandling blir gjennomført.

Tack för att du valt en apparat från KRUPS. Den är endast avsedd för matlagning i hemmet.

BESKRIVNING

- | | |
|---|--|
| <p>A Motorblock</p> <p>A1 Basenhet med motor</p> <p>A2 Hastighetsreglage</p> <p>A3 Start-/stoppknapp</p> <p>A4 Turbo</p> <p>B Mixerstav</p> <p>B1 Fot</p> <p>B2 Mixerkniv</p> <p>B3 Iskrosskniv (beroende på modell)</p> <p>B4 Skyddskåpa</p> <p>C Bägare</p> <p>C1 Bägare 800 ml</p> | <p>C2 Korg för krossad is (beroende på modell)</p> <p>D Vispar (beroende på modell)</p> <p>D1 Visphållare</p> <p>D2 Hushållsvispar</p> <p>E Minihackare 150 ml (som tillbehör)</p> <p>E1 Skål</p> <p>E2 Kniv</p> <p>E3 Inre lock</p> <p>E4 Lock</p> |
|---|--|

OBSERVERA: Säkerhetsföreskrifterna är en del av apparaten. Läs dem noggrant innan du använder apparaten för första gången. Förvara dem så att de är lätta att hitta och kan användas igen.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Rör inte vispar eller blandare eller knivarna på mixertillbehören när apparaten är inkopplad och för inte in föremål (kniv, gaffel, sked eller liknande) i öppningarna, du kan skada dig, orsaka olyckor samt skada apparaten. Du kan använda en slickepott, men apparaten får inte vara i drift.
- Apparat och tillbehör får inte läggas i frysen, ugnen eller mikrovågsugnen.
- Apparat och tillbehör är framtagna för användning med livsmedel. De får inte användas för att mixa annat.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Innan du använder tillbehören första gången måste du ta ur dem ur förpackningarna. Diska dem i hett vatten.

Torka noga.

Det är viktigt att arbetsbänken är ren.

Lägg ingredienserna i bägaren eller ett kärl som är tillräckligt rymligt för att undvika stänk.



Fyll inte bägaren över 800 ml-markeringen för att undvika stänk.

1. Mixerfot: Fig. 2 till 4

1.1 Montering

- Sätt i mixerkniven (B2) eller iskrosskniven (B3) (beroende på modell) i skyddskåpan (B4) **Fig. 2**
- Skruva på foten (B1) på mixer-/iskrosskniven med hjälp av skyddskåpan och se till att den skruvas fast ordentligt.
- Skruva på mixerfoten (B) på motorblocket (A) och kontrollera att den sitter ordentligt åtskruvad. Starta därefter apparaten. **Fig. 3 och 4.**

1.2 Användning

- Välj hastighet 1 med hjälp av hastighetsreglaget A2 och för sedan ned mixerfoten (B) till hälften i bägaren **Fig. 5** och tryck på startknappen (A3).
- Öka hastigheten stegvis om det behövs medan du trycker på knappen A3
- Den här apparaten är utrustad med ett Turbo-kommando, tryck på knappen (A4) så startar det kraftfulla turboläget **Fig. 6.**
- Sätt ned stavmixern (B) i ingredienserna innan du startar den, så slipper du stänk **Fig. 7.**
- När du mixar direkt i t.ex. en kastrull måste du dra av den från plattan om du ska mixa varma rätter **Fig. 8.**
- Ingredienserna måste täcka minst mixerstavens kupade del för att garantera effektiv mixning.



OBS! Kör aldrig mixerstaven i tomma luften.

- Du behöver inte flytta runt mixerfoten, den är mer effektiv om du håller den på samma ställe. Håll den i mitten av kärlet och halvvägs ned i det du mixar.
- Släpp knappen (A4) eller (A3) innan du tar upp mixerfoten (B1) ur ingredienserna, så slipper du stänk **Fig. 9.**

Praktiska råd

När du ska mixa frukt är det bra att skära den i mindre bitar och ta ur eventuella kärnor först.

Använd inte mixerkniven (B2) med hårda ingredienser som isbitar, sockerbitar, kaffebönor, sädeskorn eller choklad.

Om du vill mixa isbitar ska du använda iskrosskniven (B3) (beroende på modell).

1.3 Ta isär delarna

- Dra ur strömsladden ur vägguttaget.
- Skruva av mixerfoten och sedan mixerkniven med hjälp av skyddskåpan **Fig. 10.**

2. Hushållsvispar (D) (beroende på modell): Fig. 11

2.1 Montering

- Montera hushållsvisparna (D2) med visphållaren (D1).
- Placera visphållaren (D1) på motorblocket (A).
- Skruva åt ända till fästet **Fig. 11.**

2.2 Användning

- Sätt ned visparna i bunken. Välj hastighet 1 med hastighetsreglaget A2 och starta apparaten med (A3).
- Sätt ned visparna (D2) i ingredienserna innan du startar apparaten, så slipper du stänk **Fig. 12.**
- Öka hastigheten stegvis i takt med att beredningen tjocknar medan du håller knappen A3 intryckt.

- Den här apparaten är utrustad med ett Turbo-kommando, tryck på knappen (A4) så startar det kraftfulla turboläget **Fig. 12**.



Obs! Använd inte visparna mer än 3 minuter i taget.

2.3 Ta isär delarna

- Stäng av apparaten innan du lyfter upp visparna (så undviker du stänk)
- Dra ur strömsladden ur vägguttaget.
- Skruva av visphållaren (D1) och ta av visparna (D2) **Fig. 13**.



Obs! Alla delar och tillbehör går att diska i maskin utom motorblocket (A1), visphållaren (D1), knivarna (B2 och B3) och mixerfoten (B1). Den går att skölja av under kranen.

Dra ur kontakten innan du rengör apparaten.

Använd inte svamp med slipande yta eller föremål med metalldelar.



Sänk aldrig ner motorblocket (A1) i vatten. Torka av det med en torr eller lätt fuktad trasa.

Om livsmedel, t.ex. morötter eller apelsiner, skulle färga av sig på tillbehören kan du gnugga dem med en trasa indränkt i matolja och sedan rengöra på vanligt sätt. Hantera knivar och knivblad med stor försiktighet, de är mycket vassa.

3. Minihackare 150 ml (E) (som tillhör): Fig. 14

3.1 Montering

- Placera kniven (E2) på skålens axel (E1) **Fig. 14**.

3.2 Användning

- Placera ingredienserna i skålen (E1) och sätt sedan på det inre locket (E3) och därefter locket (E4).
- Placera motorblocket (A) på minihackaren (E) och tryck på startknappen (A3 eller A4) **Fig. 15**.
- Ta ur ingredienserna när du hackat klart.

3.3 Ta isär delarna

- Ta av motorblocket (A) därefter locket (E4) och sist det inre locket (E3).
- Håll i plastdelen och ta ur kniven (E2).



Använd inte det här tillbehöret i tom skål eller längre än 10 sekunder.

RENGÖRING



OBS! Knivarna är mycket vassa.

- Koppla alltid ur apparaten innan du rengör den.
- Lägg aldrig apparaten, nätsladden eller stickkontakten i vatten eller andra vätskor.
- Sätt aldrig motorblock (A), visphållare (D1), mixerfot (B1), knivarna (B2 OCH B3) eller locket till minihackaren (E4) i diskmaskin **Fig. 17**.
- De ska heller aldrig läggas ned i vatten eller sköljas under rinnande vatten. Rengör dem med en fuktad svamp. **Fig. 18**.
- Hushållsvisporna (D2) (visporna uppåt), bägare (C), kniven (E2), inre lock (E3) och skålen till minihackaren (E1) går att diska i maskin **Fig. 19**.
- Ta isär mixerstaven och rengör mixerfoten direkt efter användning. Om livsmedel, t.ex. morötter, skulle färga av sig på apparatens plastpartier kan du gnugga dem med en trasa indränkt i matolja och sedan rengöra på vanligt sätt

Tips! För att rengöra mixerfoten (B1) och kniven kan du köra apparaten några sekunder i varmt vatten med diskmedel och sedan ta loss kniven och skölja under rinnande vatten.

RECEPT

Mixerfot (B):

Mixerkniv (B2)

Soppa

500 g potatis, 400 g morötter, 1 purjolök, salt, peppar, 1,8 l vatten. Ångkoka grönsakerna i ca 10 minuter. Mixa grönsakerna i 45 sekunder med 1,8 l vatten. Hastighet 3–5.

Majonnäs:

Lägg 1 äggula, 1 msk senap, 1 msk vinäger, salt, peppar och 25 cl matolja i bägaren 800 ml. Mixa i 20 sekunder. Hastighet 5.

Kniv för krossad is (beroende på modell) (B3)

Krossad is:

Sätt korgen för krossad is (C2) i bägaren på 800 ml (C1), lägg högst 3 isbitar i korgen och krossa kraftfullt med hastighet 5. Upprepa tills du har önskad mängd.

Visp (beroende på modell) (D):

Efterrätten "Blancs en neige".

Vispa 4 äggvitor 3 minuter. Turbo-läge.

Minihackare 150 ml (som tillbehör) (E):

Med det här tillbehöret kan du hacka: vitlök, färska kryddor, lök. 70 g nötkött i tärningar om 1 cm x 1 cm x 1 cm i 3 sekunder. Turbo-läge.

Med detta tillbehör på 1200W kan du hacka vitlök, örter, lök. 90 g nötkött skärs till 1 cm x 1 cm x 1 cm stora kuber på 3 sekunder. Turbohastighet.

OM APPARATEN INTE FUNGERAR, VAD GÖRA?

Kontrollera:

Att apparaten är korrekt ansluten till vägguttaget.

Att sladden är i gott skick.

Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd. Vid en eventuell överhettning stängs apparaten automatiskt av. Låt apparaten svalna i ca 20 minuter och pröva sedan igen.

Fungerar apparaten ändå inte?

Kontakta ett godkänt servicecenter (se telefonnummer sist i servicehäftet).

TILLBEHÖR

Hos återförsäljare eller godkänt servicecenter (se lista i servicehäftet) kan du köpa följande tillbehör:

Minihackare 150 ml: Ref. XJ713810 Hushållsvispar: Ref. XJ712810

Kniv och korg för krossad is: Ref.XJ711D10

När du ska köpa ett tillbehör måste du ta med den här bruksanvisningen eller ange den kod som står på motorblocket (HZ50).

ÅTERVINNING



Kassering av förpackningsmaterial och apparat.

Förpackningen består enbart av material som inte är farliga för miljön, den kan kastas eller återvinnas enligt lokala föreskrifter. För återvinning av själva apparaten gäller lokala föreskrifter.

HANTERING AV ELEKTRISKT AVFALL ELLER ELEKTRONIKAVFALL

Apparaten är framtagen för att fungera under många långa år. När du ändå väjer att byta ut den ber vi att du lämnar den på en återvinningscentral i din kommun.



Skydda vår miljö!

- ① Den här apparaten innehåller material som går att återvinna.
- ➔ Lämna den på en återvinningsstation för korrekt återvinning.

Vi ringraziamo per aver scelto un apparecchio della gamma KRUPS, specificamente concepito per la preparazione di alimenti e per l'uso domestico interno.

DESCRIZIONE

- | | |
|--|---|
| A Blocco motore | C1 Bicchiere da 800 ml |
| A1 Corpo | C2 Cestello del ghiaccio tritato (in base al modello) |
| A2 Selettore di velocità | D Doppia frusta (in base al modello) |
| A3 Pulsante avvio/arresto | D1 Riduttore |
| A4 Velocità Turbo | D2 Doppia frusta |
| B Base del Mixer | E Mini-tritatutto 150 ml (disponibile come accessorio) |
| B1 Base | E1 Recipiente |
| B2 Cloche del mixer | E2 Coltello |
| B3 Cloche del ghiaccio tritato (in base al modello) | E3 Controcoperchio |
| B4 Copricloche | E4 Coperchio |
| C Bicchiere | |

ATTENZIONE: Le precauzioni di sicurezza fanno parte dell'apparecchio. Leggere attentamente le precauzioni di sicurezza prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Conservare in un posto dove possano essere trovate e consultate in seguito.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Non toccare le fruste o il gancio impastatore o le lame della base mixer quando l'apparecchio è collegato e non introdurre alcun oggetto (coltello, forchetta, cucchiaio, ecc.) nelle aperture per evitare infortuni a se stessi o ad altri o danneggiare l'apparecchio. È possibile utilizzare una spatola solo quando l'apparecchio non è in funzione.
- Per evitare danni, non mettere mai l'apparecchio e i suoi accessori nel congelatore, nel forno tradizionale o nel micro-onde.
- L'apparecchio e i suoi accessori sono destinati alla preparazione di prodotti alimentari. Non utilizzarli per frullare o impastare altri prodotti.

AVVIO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, estrarre gli accessori dall'imballaggio e lavarli con acqua calda.

Asciugarli con cura.

È importante accertarsi che il piano di lavoro sia igienicamente pulito.

Collocate gli alimenti nel bicchiere o in un recipiente sufficientemente alto, in modo da evitare gli schizzi.



Non riempire il bicchiere oltre gli 800 ml (27 Oz) per evitare schizzi.

1. Base del mixer: Fig. 2 - 4

1.1 Montaggio

- Inserire la cloche Mixer (B2) o la cloche per il ghiaccio tritato (B3) (in base al modello) nel “proteggi-cloche” (B4) **Fig. 2**.
- Fissare la base (B1) nella cloche, accertarsi che sia montata stabilmente fino in fondo.
- Fissare la base del mixer (B) sul blocco motore (A), accertarsi che la base sia montata stabilmente fino in fondo. **Fig. 3 e 4**.

1.2 Utilizzo

- Inserire la base del mixer (B) a metà altezza del recipiente (**Fig. 5**) e premere il pulsante di avvio (A3) dopo avere selezionato la velocità 1 tramite il pulsante A2.
- Aumentare progressivamente la velocità in base alle esigenze, premendo il pulsante A3.
- L'apparecchio è fornito di un comando Turbo che consente, premendo su (A4), di passare immediatamente alla potenza massima. **Fig. 6**.
- Immergere la base del mixer (B) nella preparazione prima di mettere in funzione l'apparecchio, per evitare eventuali schizzi. **Fig. 7**.
- Quando il mix viene effettuato direttamente in un recipiente, spostare il recipiente di cottura dalla fonte di calore per frullare i preparati caldi. **Fig. 8**.
- Il preparato deve coprire almeno la parte bassa della base del mixer perché l'apparecchio funzioni in modo efficace.



ATTENZIONE: Non usare mai l'apparecchio a vuoto.

- Lo spostamento della base nel mixer nella preparazione non comporta una maggiore efficienza. Lasciarlo a metà altezza e al centro del recipiente.
- Rilasciare il pulsante (A4) o (A3) prima di estrarre la base del mixer (B1) dalla preparazione, per evitare eventuali schizzi. **Fig. 9**.

Consigli pratici

Per le preparazioni a base di frutta, tagliare e sbucciare la frutta prima di inserirla.

Non utilizzare la cloche Mixer (B2) con alimenti duri, come cubetti di ghiaccio, zucchero, caffè in grani, cereali e cioccolato.

Per la preparazione del ghiaccio tritato, utilizzare l'apposita cloche (B3) (in base al modello).

1.3 Smontaggio

- Spegner l'apparecchio e staccare la spina.
- Svitare la base del mixer e la cloche utilizzando il proteggi-cloche. **Fig. 10**.

2. Doppia frusta (D) (in base al modello): Fig. 11

2.1 Montaggio

- Assemblare la doppia frusta (D2) con il riduttore (D1).
- Posizionare il riduttore (D1) sul blocco motore (A1).
- Avvitare fino in fondo. **Fig. 11**.

2.2 Utilizzo

- Inserire la doppia frusta nel recipiente e avviare l'apparecchio mediante il comando (A3) dopo avere selezionato la velocità 1 mediante il pulsante A2.
- Immergere la doppia frusta (D2) nella preparazione prima di mettere in funzione l'apparecchio, per evitare eventuali schizzi. **Fig. 12**.
- Aumentare progressivamente la velocità premendo il pulsante A3 in base alle esigenze in modo che la preparazione si addensi.

- L'apparecchio è fornito di un comando Turbo che consente, premendo su (A4), di passare immediatamente alla potenza massima. **Fig. 12.**



Nota: non utilizzare la doppia frusta per più di 3 min.

2.3 Smontaggio

- Prima di estrarre le fruste dalla preparazione, spegnere l'apparecchio (si eviteranno così eventuali schizzi).
- Spegner l'apparecchio e staccare la spina.
- Svitare il riduttore (D1) ed estrarre la frusta (D2). **Fig. 13.**



NOTA: Tutti i componenti e gli accessori del mixer possono essere lavati in lavastoviglie, tranne il blocco motore (A1), il riduttore (D1), le cloche (B2 e B3) e la base del mixer (B1) che sarà possibile pulire con l'acqua del rubinetto.

Scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione prima di qualsiasi operazione di pulizia.

Non utilizzare spugne abrasive o oggetti contenenti parti metalliche.



Non immergere mai il blocco motore (A1) in acqua. Pulirlo con un panno asciutto o leggermente umido.

Qualora le parti in plastica prendano il colore degli alimenti (come ad esempio l'arancio delle carote), si consiglia di strofinarle con un panno imbevuto di olio da cucina prima di procedere alla normale pulizia. Maneggiare il coltello o le lame con cautela poiché le lame sono estremamente affilate.

3. Mini-tritatutto 150 ml (E) (disponibile come accessorio): **Fig. 14**

3.1 Montaggio

- Posizionare la lama (E2) sull'asse del recipiente (E1) **Fig. 14.**

3.2 Utilizzo

- Posizionare gli alimenti nel recipiente (E1) quindi sistemare il contro coperchio (E3) e il coperchio (E4).
- Collegare il blocco motore (A) sul mini-tritatutto (E) e premere il pulsante di avvio (A3 o A4). **Fig. 15.**
- Dopo l'utilizzo, togliere gli alimenti.

3.3 Smontaggio

- Ritirare il blocco motore (A1), il coperchio (E4) e infine il contro coperchio (E3).
- Ritirare la lama (E2) mantenendola con la parte in plastica.



Non usare mai l'apparecchio a vuoto o per oltre 10 secondi.

PULIZIA



ATTENZIONE: le lame sono estremamente taglienti.

- Scollegare sempre l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina elettrica nell'acqua o in altri liquidi.
- Non riporre mai in lava-stoviglie il blocco motore (A), il riduttore (D1), la base del mixer (B1), le cloche (B2 e B3) e il coperchio del mini-tritatutto (E4). **Fig. 17.**
- Non immergere mai nell'acqua o sotto l'acqua corrente. Pulire questi componenti con una spugna umida. **Fig. 18.**
- La doppia frusta (D2) (frusta verso l'alto), il bicchiere (C), la lama (E2), il contro coperchio (E3) e il recipiente del mini-tritatutto (E1) possono essere lavati nella lavastoviglie. **Fig. 19.**
- È consigliabile pulire rapidamente la base del mixer al termine di ciascun utilizzo. Qualora le parti in plastica prendano il colore degli alimenti, come ad esempio le carote, strofinatele con un panno imbevuto di olio da cucina e procedete poi alla normale pulizia

Consiglio pratico: Per pulire la base del mixer (B1) e la cloche, attivare l'apparecchio per qualche secondo con acqua calda e detergente, quindi smontare la cloche e passarla sotto l'acqua corrente.

RICETTE

Base del mixer (B):

Cloche del mixer (B2)

Zuppa

500 gr di patate, 400 gr di carote, 1porro, sale, pepe, 1,8 l. di acqua. Cuocere gli ortaggi a vapore per 10 minuti. Frullare gli ortaggi per 45 secondi con 1,8 l. di acqua. Velocità da 3 a 5.

Maionese:

Versare 1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaino di mostarda, 1 cucchiaino di aceto, sale, pepe, 25 cl di olio nel bicchiere da 800 ml. Frullare per 20 secondi. Velocità 5.

Cloche del ghiaccio tritato (secondo il modello) (B3)

Ghiaccio tritato:

Inserire il cestello con filtro (C2) nel bicchiere da 800 ml. (C1), versare 3 cubetti di ghiaccio massimo nel filtro, quindi tritare a velocità 5. Ripetere fino a ottenere la quantità desiderata.

Sbattitore (secondo il modello) (D):

Albumi montati a neve.

Sbattere 4 albumi 3 minuti. Velocità Turbo.

Mini-tritatutto 150 ml (E) (disponibile come accessorio):

Questo accessorio consente di tritare: Aglio, erbe, cipolle. 70 gr di manzo a cubetti di 1 cm x 1 cm x 1 cm in 3 secondi. Velocità Turbo.

Con questo accessorio di 1200W, è possibile tritare : aglio, erbe, cipolle, 90 g di manzo a cubetti di 1 cm x 1 cm x 1 cm in 3 secondi. Velocità Turbo.

COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA?

Verificare quanto segue:

Che l'apparecchio sia collegato correttamente alla presa.

Che il cavo sia in buono stato.

L'apparecchio è dotato di sistema di sicurezza anti-surriscaldamento. In caso di surriscaldamento, l'apparecchio si spegnerà. In tal caso, scollegarlo e lasciarlo raffreddare per circa 20 minuti, quindi riprendere a utilizzarlo.

L'apparecchio continua a non funzionare?

Rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).

ACCESSORI

È possibile acquistare presso il proprio rivenditore o un centro autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni) i seguenti accessori:

Mini-tritatutto 150 ml : rif. XJ713810

Doppia frusta: rif. XJ712810

Cloche e filtro ghiaccio tritato: rif. XJ711D10

Attenzione: per ordinare uno di questi accessori, utilizzare il modulo o comunicare il codice relativo al tipo di apparecchio posseduto e riportato sul blocco motore (HZ50).

RICICLAGGIO



Smaltimento dei materiali d'imballaggio e dell'apparecchio.

L'imballaggio si compone esclusivamente di materiali non dannosi per l'ambiente che possono essere smaltiti conformemente alle disposizioni in vigore in materia di riciclaggio. Per lo smaltimento dell'apparecchio rivolgersi presso il centro servizi apposito della propria zona.

APPARECCHI ELETTRICI O PRODOTTI ELETTRONICI 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).



Facciamo la nostra parte nella salvaguardia dell'ambiente!

① Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.

➡ Portateli in un centro di raccolta specializzato così che siano trattati in modo corretto.

Nosotros le agradecemos haber escogido un aparato de la marca KRUPS que está exclusivamente diseñado para la preparación de alimentos y para un uso doméstico en el interior de la casa.

DESCRIPCIÓN

- | | |
|--|--|
| <p>A Bloque Motor</p> <p>A1 Cuerpo</p> <p>A2 Selector de Velocidad</p> <p>A3 Botón marcha - parada</p> <p>A4 Velocidad Turbo</p> <p>B Brazo batidora</p> <p>B1 Brazo</p> <p>B2 Pié batidora</p> <p>B3 Pié Hielo Picado (según modelo)</p> <p>B4 Cubrecampanas</p> <p>C Vaso</p> <p>C1 Vaso 800 ml.</p> | <p>C2 Cubeta hielo picado (según modelo)</p> <p>D Doble Varilla Batidora (según modelo)</p> <p>D1 Reductor</p> <p>D2 Dos varillas batidoras</p> <p>E Mini picadora 150 ml. (disponible como accesorio)</p> <p>E1 Bol</p> <p>E2 Cuchilla</p> <p>E3 Contratapa</p> <p>E4 Tapa</p> |
|--|--|

PRECAUCIÓN: Las precauciones de seguridad forman parte del aparato. Léalas detenidamente antes de usar su nuevo aparato por primera vez. Guárdelas en un lugar de fácil acceso para futuras consultas.

ADVERTENCIAS DE EMPLEO

- No toque las varillas batidoras o los mezcladores o las láminas del brazo de la batidora mientras que el aparato esté enchufado y no introduzca ningún objeto (cuchillo, tenedor, cuchara, etc.) en los orificios, para evitar herirse, provocar accidentes a otra persona o dañar el aparato. Usted puede usar solamente una espátula cuando el producto no está funcionando.
- Para evitar dañar el aparato, no coloque nunca el aparato y sus accesorios en el congelador, en el horno tradicional o en el microondas.
- El aparato y sus accesorios están concebidos para la preparación de productos alimenticios. No los use para mezclar otros productos.

PUESTA EN MARCHA

Antes de su primera utilización, saque los accesorios de su embalaje y lávelos con agua caliente.

Séquelos cuidadosamente.

Es importante que se asegure de la higiene de su plan de trabajo.

Ponga los alimentos en su vaso o en un recipiente suficientemente alto para evitar las salpicaduras.



No llene el vaso más allá de los 800 ml. (27 OZ) para evitar las salpicaduras.

1. Brazo batidora: Fig. 2 a 4

1.1 Montaje

- Enrosque el pié de la batidora (B2) o el pié para hielo picado (B3) (según modelo) en el “Cubre campanas” (B4) **Fig. 2**.
- Enrosque el brazo (B1) en la campana, asegúrese de que el brazo esté bien enroscado hasta el tope.
- Enrosque el brazo de la batidora (B) en el bloque motor (A), asegúrese de que el brazo está bien enroscado hasta el tope, luego enchufe el aparato. **Fig. 3 y 4**.

1.2 Utilización

- Introduzca el brazo de la batidora (B) a media altura en el recipiente **Fig.5** y pulse el botón de puesta en marcha (A3), después de haber seleccionado la velocidad 1 utilizando el botón A2.
- Aumente progresivamente su velocidad poco a poco, si es necesario pulse en el botón A3.
- Su aparato está equipado con una función Turbo que le permite, pulsando sobre la tecla (A4) disponer al instante de toda la potencia **Fig. 6**.
- Introduzca el brazo de la batidora (B) en el preparado antes de poner en marcha el aparato, usted evitará así las salpicaduras **Fig. 7**.
- En el momento en que usted bata directamente en un recipiente, retire el recipiente con el que cocina de la fuente de calor para mezclar las preparaciones calientes **Fig. 8**.
- La preparación debe cubrir al menos la base del brazo de la batidora para garantizar la eficacia de la mezcla.



ATENCIÓN: No haga funcionar el aparato vacío.

- Para una mayor eficacia, es inútil mover el brazo de la batidora dentro de la preparación. Déjelo a media altura y en el centro del recipiente.
- Suelte el botón (A4) o (A3) antes de sacar el brazo de la batidora (B1) de la preparación, Usted evitará así las salpicaduras **Fig. 9**.

Consejos prácticos

Para las preparaciones a base de frutas, corte y deshuese las frutas previamente.

No use el pié de la batidora (B2) con alimentos duros como los cubitos de hielo, azúcar, granos de café, cereales y chocolate.

Para las preparaciones de hielo picado, use el pié para hielo picado (B3) (según modelo).

1.3 Desmontaje

- Desenchufe el aparato.
- Desenrosque el brazo de la batidora, luego el pié con ayuda del cubrecampanas **Fig. 10**.

2. Doble varilla batidora (D) (según modelo): Fig. 11

2.1 Montaje

- Ensamble la doble varilla batidora (D2) con el reductor (D1).
- Coloque el reductor (D1) sobre el bloque motor (A1).
- Enrosque hasta el tope **Fig. 11**.

2.2 Utilización

- Introduzca la doble varilla batidora en el recipiente y ponga el aparato en marcha con ayuda de la función (A3) después de haber seleccionado la velocidad 1 con ayuda del botón A2.

- Introduzca la doble varilla (D2) en la preparación antes de poner en marcha el aparato, evitará así las salpicaduras **Fig. 12.**
- Aumente progresivamente su velocidad poco a poco para que la preparación se espese totalmente pulsando sobre el botón A3.
- Su aparato está equipado con una función Turbo que le permite, pulsando sobre la tecla (A4) disponer al instante de toda la potencia **Fig. 12.**



Nota: No utilice la doble varilla batidora más de 3 minutos.

2.3 Desmontaje

- Antes de salir de preparación látigos, detenga el aparato (evitar salpicaduras)
- Desenchufe el aparato.
- Desenrosque el reductor (D1) y retire las varillas batidoras (D2) **Fig. 13.**



NOTA: Todas las piezas y accesorios de su batidora pueden pasar al lavavajillas con excepción del bloque motor (A1), del reductor (D1), de las campanas (B2 y B3) y del brazo de la batidora (B1) que Usted puede limpiar pasándolas por debajo del grifo.

Desconecte el aparato de la corriente antes de cualquier operación de limpieza.

No use esponjas abrasivas u objetos que contengan partes metálicas.



No sumerja nunca el bloque motor (A1) en el agua. Límpielo con un paño seco o ligeramente húmedo.

En caso de coloración de sus accesorios por los alimentos (zanahorias, naranjas...) frótelos con un trapo empapado de aceite alimentario, luego proceda a su limpieza habitual. Manipule la cuchilla o las láminas con cuidado; están extremadamente afiladas.

3. Mini picadora de 150 ml (E) (disponible como accesorio): **Fig. 14**

3.1 Montaje

- Coloque la cuchilla (E2) sobre el eje del bol (E1) **Fig. 14.**

3.2 Utilización

- Coloque los alimentos dentro del bol (E1), luego coloque la contratapa (E3) y, por último, la tapa (E4).
- Empalme el bloque motor (A) sobre la minipicadora (E) y pulse en el botón de puesta en marcha (A3 o A4) **Fig. 15.**
- Después de su uso, retire los alimentos.

3.3 Desmontaje

- Quite el bloque motor (A1) luego la tapa (E4) y por último la contratapa (E3).
- Quite la cuchilla (E2) manipulándola por la parte de plástico.



No haga funcionar este accesorio vacío o más de 10 segundos.

LIMPIEZA



ATENCIÓN: las láminas son muy cortantes.

- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
- No ponga el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en el agua o en cualquier otro líquido.
- No ponga nunca en el lavavajillas el bloque motor (A), el reductor (D1), el brazo de la batidora (B1), las campanas (B2 y B3) y la tapa de la minipicadora (E4) **Fig. 17**.
- No los introduzca nunca en el agua o bajo el agua corriente. Límpielos con una esponja húmeda **Fig. 18**.
- Las dos varillas batidoras de cocina (D2) (varillas boca arriba), el vaso (C), la cuchilla (E2), la contratapa (E3) y el bol de la minipicadora (E1) pasan al lavavajillas **Fig. 19**.
- Le aconsejamos limpiar el brazo de la batidora rápidamente después de cada uso. En caso de coloración de las partes de plástico por alimentos como las zanahorias, frótelas con un trapo empapado en aceite alimentario, luego proceda a su limpieza habitual.

Consejo práctico: para limpiar el brazo de la batidora (B1) y la campana, haga funcionar el aparato durante algunos segundos dentro de agua caliente jabonosa, luego desmonte la campana y pásela por debajo del agua corriente.

RECETAS

Brazo batidora (B):

Pié batidora (B2)

Sopa

500 g. de patatas, 400 g. de zanahorias, 1 puerro, sal, pimienta, 1.8 l. de agua. Cueza las legumbres al vapor durante 10 minutos. Mezcle las legumbres durante 45 segundos con 1.8 l. de agua. Velocidad de 3 a 5.

Mayonesa:

Coloque 1 huevo, 1 cucharada sopera de mostaza, 1 cucharada sopera de vinagre, sal, pimienta, 25 cl. de aceite en el vaso de 800 ml. Mezcle durante 20 segundos. Velocidad 5.

Pié Hielo Picado (Según modelo) (B3)

Hielo picado:

Coloque la Cubeta con filtro (C2) en el vaso de 800 ml. (C1), meta 3 cubitos de hielo como máximo en la cubeta con filtro, luego machaque sin dudar en la Velocidad 5. Repita la operación hasta lograr la cantidad deseada.

Batidor (Según modelo) (D):

Claros a punto de nieve.

Batir 4 claras de huevo 3 minutos. Velocidad Turbo.

Minipicadora de 150 ml (disponible como accesorio) (E):

Con este accesorio, usted puede picar: Ajo, Finas hierbas, Cebollas. 70 g. de buey cortado en cubos de 1 cm. x 1 cm. x 1 cm en 3 segundos. Velocidad Turbo.

Con este accesorio en 1200W, puede picar: Ajo, finas hierbas, cebollas. 90 g de buey cortado en cubos de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 3 segundos. Velocidad Turbo.

SI SU APARATO NO FUNCIONA, ¿QUÉ HACER?

Verifique:

Que su aparato esté bien conectado al enchufe.

Que el cable esté en buen estado.

Su aparato está equipado con seguridad antisobrecalentamiento. En caso de un sobrecalentamiento, su aparato se desconectará automáticamente. En ese caso, deje enfriar el aparato alrededor de 20 minutos, luego vuelva a usarlo.

¿Su aparato sigue sin funcionar?

Diríjase a un servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio).

ACCESORIO(S)

Usted puede disponer gracias a su vendedor o a un servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio) de los artículos siguientes:

Mini picadora 150 ml.: Ref. XJ713810 Doble Varilla Batidora: Ref. XJ712810

Campana y filtro hielo picado: Ref.XJ711D10

Atención, para poder entregarle un accesorio, conserve este manual o comuníquenos el código de identificación de su aparato, visible en el bloque motor (HZ50).

RECICLAJE



Eliminación de los materiales de embalaje y del aparato.

El embalaje comprende exclusivamente materiales sin peligro para el medio ambiente, pudiendo ser retirados conforme a las disposiciones de reciclaje en vigor. Para desechar el aparato, infórmese en el servicio técnico autorizado de su comunidad.

PRODUCTOS ELECTRÓNICOS O PRODUCTOS ELÉCTRICOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Su aparato está diseñado para funcionar durante muchos años. Sin embargo, el día en el que lo vaya a sustituir, no lo tire a la basura o a un vertedero, sino que llévelos al punto de recogida dispuesto a tal efecto en su comunidad (o a un centro de tratamiento de residuos, llegado el caso).



¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!

- ① El aparato contiene numerosos materiales aprovechables o reciclables.
- ➡ Deposítelo en un punto de recogida para que se lleve a cabo su tratamiento.

Agradecemos por ter escolhido um aparelho da gama KRUPS exclusivamente previsto para a preparação dos alimentos e para uso doméstico dentro de casa.

DESCRIÇÃO

- | | |
|---|---|
| A Bloco do motor | C1 Copo 800 ml |
| A1 Corpo | C2 Cesto para gelo picado (consoante o modelo) |
| A2 Selector de velocidade | D Varas duplas (consoante o modelo) |
| A3 Botão de ligar/desligar | D1 Redutor |
| A4 Velocidade Turbo | D2 Varas duplas |
| B Pé de varinha | E Mini picadora 150 ml (disponível nos acessórios) |
| B1 Pé | E1 Taça |
| B2 Lâmina para triturar | E2 Lâmina |
| B3 Lâmina para picar gelo (consoante o modelo) | E3 Tampa interior |
| B4 Protecção da lâmina | E4 Tampa |
| C Copo | |

CUIDADO: as medidas de segurança fazem parte integrante do aparelho. Leia-as atentamente antes de utilizar o novo aparelho pela primeira vez. Guarde-as para futuras utilizações.

PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Não toque nas varas, nos batedores metálicos ou nas lâminas do pé de varinha quando o aparelho está ligado, nem introduza nenhum objecto (faca, garfo, colher, etc.) nos orifícios, para evitar ferir-se, causar acidentes a outras pessoas ou danificar o aparelho. Pode utilizar uma espátula, mas apenas quando o aparelho não estiver a funcionar.
- Para evitar danificar o aparelho, nunca coloque o aparelho e respectivos acessórios no congelador, no forno tradicional ou no micro-ondas.
- O aparelho e respectivos acessórios foram concebidos para a preparação de produtos alimentares. Não os utilize para triturar outros produtos.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Antes da primeira utilização, retire os acessórios da embalagem e lave-os com água quente.

Seque cuidadosamente.

É importante assegurar-se da higiene da bancada de trabalho.

Coloque os alimentos dentro do copo ou de um recipiente suficientemente alto para evitar salpicos.



Não encher o copo acima de 800 ml para evitar salpicos.

1. Pé de varinha: Fig. 2 a 4

1.1 Montagem

- Insira a lâmina para triturar (B2) ou a lâmina para picar gelo (B3) (consoante o modelo) na « Protecção da lâmina»(B4) - **Fig. 2.**
- Enrosque o pé de varinha (B1) na lâmina e certifique-se de que o pé está bem enroscado.
- Enrosque o pé de varinha (B) no bloco do motor (A), certifique-se de que está bem enroscado, e ligue o aparelho - **Fig. 3 e 4.**

1.2 Utilização

- Mergulhe o pé de varinha (B) até meio do recipiente (**Fig. 5**) e pressione o botão de ligar/desligar (A3) depois de seleccionar a velocidade 1 com a ajuda do botão A2.
- Aumente progressivamente a velocidade, conforme necessário, pressionando o botão A3.
- O seu aparelho está equipado com um comando Turbo que lhe permite dispor imediatamente de toda a potência com uma simples pressão no botão (A4) - **Fig. 6.**
- Mergulhe o pé de varinha (B) na preparação antes de colocar o aparelho em funcionamento, para evitar salpicos - **Fig. 7.**
- Quando tritura directamente dentro de um recipiente de cozedura, retire-o da fonte de calor para triturar preparações quentes - **Fig. 8.**
- A preparação deve cobrir no mínimo a parte inferior do pé da varinha para garantir um resultado perfeito.



ATENÇÃO: Não ligue o aparelho num recipiente vazio.

- É inútil deslocar o pé de varinha na preparação para obter uma maior eficácia. Deixe-o a meia altura e ao centro do recipiente.
- Solte o botão (A4) ou (A3) antes de retirar o pé de varinha (B1) da preparação, de modo a evitar salpicos - **Fig. 9.**

Conselhos práticos

Para as preparações à base de fruta, corte e retire previamente os caroços.

Não utilize a lâmina para triturar (B2) com alimentos rijos como cubos de gelo, cubos de açúcar, grãos de café, cereais e chocolate.

Para picar gelo, utilize a lâmina para picar gelo (B3) (consoante o modelo)

1.3 Desmontagem

- Desligue o aparelho.
- Desenrosque o pé de varinha e depois a lâmina com a ajuda da protecção da lâmina - **Fig. 10.**

2. Varas duplas (D) (consoante o modelo) : Fig. 11

2.1 Montagem

- Monte as varas duplas (D2) com o redutor (D1).
- Coloque o redutor (D1) sobre o bloco do motor (A1).
- Enrosque - **Fig. 11.**

2.2 Utilização

- Mergulhe as varas duplas no recipiente e coloque o aparelho em funcionamento com o comando (A3), após ter seleccionado a velocidade 1 com a ajuda do botão A2.
- Mergulhe as varas duplas (D2) na preparação antes de colocar o aparelho em funcionamento, para evitar salpicos - **Fig. 12.**

- Aumente progressivamente a velocidade, conforme necessário, à medida que a preparação se torna mais espessa, pressionando o botão A3.
- O seu aparelho está equipado com um comando Turbo que lhe permite dispor imediatamente de toda a potência com uma simples pressão no botão (A4) - **Fig. 12.**



Nota: Não utilizar as varas duplas durante mais de 3 minutos.

2.3 Desmontagem

- Antes de retirar as varas da preparação, desligue o aparelho (para evitar salpicos).
- Desligue o aparelho.
- Desenrosque o redutor (D1) e retire as varas (D2) - **Fig. 13.**



NOTA: Todas as peças e acessórios da varinha podem ser lavados na máquina de lavar loiça, excepto o bloco do motor (A1), o redutor (D1), as lâminas (B2 e B3) e o pé de varinha (B1), que pode limpar com água da torneira.

Desligue o aparelho da corrente antes de qualquer procedimento de limpeza.

Não utilize esponjas abrasivas ou objectos que contenham partes metálicas.



Nunca coloque o bloco do motor (A1) dentro de água. Limpe-o com um pano seco ou ligeiramente húmido.

Caso os acessórios fiquem manchados pelos alimentos (cenouras, laranjas...), esfregue-os com um pano embebido em óleo alimentar e, em seguida, limpe como habitualmente. Manuseie as lâminas com precaução, pois são extremamente afiadas.

3. Mini-picadora 150 ml (E) (disponível nos acessórios):

Fig. 14

3.1 Montagem

- Coloque a lâmina (E2) no eixo da taça (E1) - **Fig. 14.**

3.2 Utilização

- Coloque os alimentos dentro da taça (E1), depois a tampa interior (E3) e, por fim, a tampa (E4).
- Ligue o bloco do motor (A) à mini-picadora (E) e pressione o botão de ligar/desligar (A3 ou A4) - **Fig. 15.**
- Após a utilização, retire os alimentos.

3.3 Desmontagem

- Retire o bloco do motor (A1), depois a tampa (E4) e, por fim, a tampa interior (E3).
- Retire a lâmina (E2) segurando pela parte de plástico.



Este acessório não deve funcionar vazio ou durante mais de 10 segundos de seguida.

LIMPEZA



ATENÇÃO: as lâminas são extremamente afiadas.

- Desligue sempre o aparelho da corrente antes de proceder à sua limpeza.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou qualquer outro líquido.
- Nunca coloque o bloco do motor (A), o redutor (D1), o pé de varinha (B1), as lâminas (B2 e B3) e a tampa da mini-picadora (E4) na máquina de lavar loiça - **Fig. 17**.
- Nunca os mergulhe em água, nem os passe por água corrente. Limpe-os com uma esponja húmida - **Fig. 18**.
- As varas duplas (D2) (varas viradas para cima), o copo (C), a lâmina (E2), a tampa interior (E3) e a taça da mini-picadora (E1) podem ser lavados na máquina de lavar loiça - **Fig. 19**.
- Recomendamos que limpe o pé de varinha rapidamente após cada utilização. Caso as peças de plástico fiquem manchadas pelos alimentos, como no caso das cenouras, esfregue-as com um pano embebido em óleo alimentar e, em seguida, limpe como habitualmente.

Conselho prático: para limpar o pé de varinha (B1) e a lâmina, coloque o aparelho em funcionamento durante alguns segundos em água quente e detergente; em seguida, desmonte a lâmina e passe-a por água corrente.

RECEITAS

Pé de varinha (B)

Lâmina para triturar (B2)

Sopa

500 g de batatas, 400 g de cenouras, 1 alho francês, sal, pimenta, 1,8 l de água. Coza os legumes no vapor durante 10 minutos. Triture os legumes durante 45 segundos com 1,8 l de água. Velocidade 3 a 5.

Maionese:

Coloque 1 ovo, 1 colher de sopa de mostarda, 1 colher de sopa de vinagre, sal, pimenta e 25 cl de óleo no copo de 800 ml. Triture durante 20 segundos. Velocidade 5.

Lâmina para picar gelo (Consoante o modelo) (B3)

Gelo picado:

Encaixe o cesto-filtro (C2) no copo de 800 mL (C1), coloque no máximo 3 cubos de gelo no filtro e, em seguida, pique bem utilizando a Velocidade 5. Repita a operação até obter a quantidade desejada.

Batedeira (Consoante o modelo) (D):

Claras em castelo.

Bata 4 claras 3 minutos. Velocidade turbo.

Mini-picadora 150 ml (E) (disponível nos acessórios):

Com este acessório, pode picar: Alho, ervas finas, cebolas. 70 g de carne de vaca cortada em cubos de 1 cm X 1 cm X 1 cm em 3 segundos. Velocidade Turbo.

Graças a este acessório a 1200 W, pode picar : alho, ervas finas, cebola. 90 g de carne de vaca cortada em cubos de 1 cm x 1 cm x 1 cm em 3 segundos. Velocidade Turbo.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

Verifique:

Se o aparelho está bem ligado à corrente.

Se o cabo de alimentação está em bom estado.

O aparelho está equipado com um dispositivo de segurança anti-sobreaquecimento.

Em caso de sobreaquecimento, o aparelho pára. Neste caso, deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 20 minutos e, em seguida, retome a utilização.

O seu aparelho continua a não funcionar?

Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).

ACESSÓRIO(S)

Pode adquirir os artigos seguintes junto de um revendedor ou de um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto):

Mini-picadora 150 ml: Ref. XJ713810

Varas duplas: Ref. XJ712810

Lâmina e filtro para gelo picado: Ref.XJ711D10

Atenção, se pretender encomendar um acessório, tenha à mão este folheto de instruções ou indique o código de produto do seu aparelho, visível no bloco do motor (HZ50).

RECICLAGEM



Eliminação dos materiais de embalagem e do aparelho.

A embalagem é composta exclusivamente por materiais sem perigo para o ambiente, que podem ser eliminados em conformidade com as disposições de reciclagem em vigor. Para a eliminação do aparelho, informe-se junto do serviço adequado da sua freguesia.

PRODUTOS ELECTRÓNICOS OU ELÉCTRICOS EM FIM DE VIDA

O seu aparelho está previsto para funcionar durante muitos anos. Contudo, quando o pretender substituir, não o deite para o seu caixote do lixo ou numa lixeira, entregue-o no ponto de recolha colocado para esse efeito na sua freguesia (ou, se for o caso, numa estação de tratamento de resíduos).



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.

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή της σειράς KRUPS, η οποία προορίζεται αποκλειστικά για την προετοιμασία τροφίμων για οικιακή χρήση εντός του σπιτιού.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- | | |
|--|---|
| A Κεντρική μονάδα | C1 Δοχείο 800 mL |
| A1 Κυρίως σώμα | C2 Καλάθι για θρυμματισμένο πάγο (ανάλογα με το μοντέλο) |
| A2 Διακόπτης επιλογής ταχυτήτων | D Διπλό χτυπητήρι (ανάλογα με το μοντέλο) |
| A3 Πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης | D1 Λαβή |
| A4 Ταχύτητα Turbo | D2 Διπλό χτυπητήρι |
| B Μπλέντερ χειρός | E Μίνι κοπτήριο 150 ml (διατίθεται στα εξαρτήματα) |
| B1 Στέλεχος | E1 Μπολ |
| B2 Πέλημα | E2 Λεπίδα |
| B3 Πέγμα για θρυμματισμένο πάγο (ανάλογα με το μοντέλο) | E3 Βάση καπακιού |
| B4 Προστατευτικό πέλματος | E4 Καπάκι |
| C Δοχείο | |

ΠΡΟΣΟΧΗ – Οι οδηγίες ασφαλείας αποτελούν μέρος της συσκευής. Διαβάστε τις προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή για πρώτη φορά. Φυλάξτε τις σε μία θέση όπου θα μπορείτε να τις βρείτε εύκολα και να τις συμβουλευτείτε στο μέλλον.

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Μην αγγίζετε τα χτυπητήρια ή τα ζυμωτήρια ή τις λεπίδες του μπλέντερ χειρός όταν η συσκευή είναι στην πρίζα και μην βάζετε κανένα αντικείμενο (μαχαίρι, πιρούνι, κουτάλι κ.λπ.) στα ανοίγματα, για να μην τραυματιστείτε, να μην προκαλέσετε ατυχήματα στους άλλους ή ζημιά στη συσκευή. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία σπάτουλα μόνο όταν το προϊόν δεν λειτουργεί.
- Για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή, μην βάζετε ποτέ τη συσκευή και τα εξαρτήματά της στην κατάψυξη, στο συμβατικό φούρνο ή στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Η συσκευή και τα εξαρτήματά της σχεδιάστηκαν για την παρασκευή τροφίμων. Μην τα χρησιμοποιείτε για την ανάμιξη άλλων προϊόντων.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πριν από την πρώτη χρήση, βγάλτε τα εξαρτήματα από τη συσκευασία τους και πλύντε τα με ζεστό νερό.

Στεγνώστε τα καλά.

Είναι σημαντικό να εξασφαλίσετε την υγιεινή του πάγκου εργασίας σας.

Βάλτε τα τρόφιμα στο παρεχόμενο δοχείο ή σε ένα δοχείο με αρκετό ύψος, ώστε να μην ξεχειλίσουν.



Μην γεμίζετε το δοχείο πάνω από τα 800 mL (27 Oz) για να μην ξεχειλίσουν τα περιεχόμενά του.

1. Μπλέντερ χειρός: Σχ. 2 ως 4

1.1 Συναρμολόγηση

- Βάλτε το πέλμα του μπλέντερ (B2) ή το πέλμα για θρυμματισμένο πάγο (B3) (ανάλογα με το μοντέλο) μέσα στο «προστατευτικό πέλματος» (B4) **Σχ. 2**
- Βιδώστε το στέλεχος (B1) μέσα στο πέλμα, φροντίζοντας να βιδώσει καλά το στέλεχος μέχρι το τέρμα.
- Βιδώστε το μπλέντερ χειρός (B) στην κεντρική μονάδα (A), βεβαιωθείτε ότι βιδώσατε καλά το στέλεχος ως το τέρμα, στη συνέχεια βάλτε τη συσκευή στην πρίζα. **Σχ. 3 και 4.**

1.2 Χρήση

- Βυθίστε το μπλέντερ χειρός (B) ως τη μέση του δοχείου **Σχ. 5** και πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης (A3), αφού πρώτα επιλέξετε την ταχύτητα 1 με το πλήκτρο A2.
- Αυξήστε σταδιακά την ταχύτητά σας αν είναι απαραίτητο, πατώντας συνεχώς το πλήκτρο A3.
- Η συσκευή σας διαθέτει ένα διακόπτη Turbo, που, απλά πιέζοντας το πλήκτρο (A4), λαμβάνετε στιγμιαία όλη του την ισχύ. **Σχ. 6.**
- Βυθίστε το μπλέντερ χειρός (B) μέσα στο μίγμα πριν να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, έτσι θα αποφύγετε τα πισιλίσματα. **Σχ. 7.**
- Όταν αναμιγνύετε απευθείας μέσα σε ένα δοχείο, κατεβάστε το δοχείο από τη φωτιά για να αναμίξετε ζεστά μίγματα **Σχ. 8.**
- Το μίγμα πρέπει να καλύπτει τουλάχιστον το κάτω μέρος του μπλέντερ χειρός για να εγγυηθεί την αποτελεσματικότητα της ανάμιξης.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία ενώ είναι άδεια.

- Για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα, δεν ωφελεί να μετακινείτε το μπλέντερ χειρός μέσα στο μίγμα. Αφήστε το βυθισμένο στη μέση και στο κέντρο του μίγματος.
- Απελευθερώστε το πλήκτρο (A4) ή (A3) πριν να βγάλετε το μπλέντερ χειρός (B1) από το μίγμα, έτσι θα αποφύγετε τα πισιλίσματα **Σχ. 9.**

Πρακτικές συμβουλές

Για τα μίγματα με βάση φρούτα, κόψτε από πριν τα φρούτα και αφαιρέστε τα κουκούτσια.

Μην χρησιμοποιήσετε το μίξερ κουδούνι (B2) με σκληρές τροφές όπως είναι ο πάγος, τα φασόλια ζάχαρη, καφέ, δημητριακά και σοκολάτα.

Για να παρασκευάσετε θρυμματισμένο πάγο, χρησιμοποιήστε το πέλμα για θρυμματισμένο πάγο (B3) (ανάλογα με το μοντέλο).

1.3 Αποσυναρμολόγηση

- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.
- Ξεβιδώστε το μπλέντερ χειρός, κατόπιν το πέλμα, με τη βοήθεια του προστατευτικού πέλματος **Σχ. 10.**

2. Δύο χτυπητήρια (D) (ανάλογα με το μοντέλο) : Σχ. 11

2.1 Συναρμολόγηση

- Συναρμολογήστε τα δύο χτυπητήρια (D2) στη λαβή (D1).
- Τοποθετήστε τη λαβή (D1) επάνω στην κεντρική μονάδα (A1).
- Βιδώστε μέχρι το τέρμα **Σχ. 11.**

2.2 Χρήση

- Βυθίστε τα δύο χτυπητήρια μέσα στο δοχείο και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή με τη βοήθεια του διακόπτη (A3) αφού πρώτα επιλέξετε την ταχύτητα 1 με το πλήκτρο A2.
- Βυθίστε τα χτυπητήρια (D2) μέσα στο μίγμα πριν να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, έτσι θα αποφύγετε τα πισιλίσματα. **Σχ. 12.**

- Αυξήστε σταδιακά την ταχύτητά σας καθώς το μίγμα γίνεται πιο βαρύ, πατώντας το πλήκτρο A3.
- Η συσκευή σας διαθέτει ένα διακόπτη Turbo, που απλά πιέζοντάς τον λαμβάνεται στιγμιαία όλη την ισχύ. Σχ. 12.



Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε τα δύο χτυπητήρια για πάνω από 3 λεπτά.

2.3 Αποσυναρμολόγηση

- Προτού βγάλετε τα χτυπητήρια από το μίγμα, απενεργοποιήστε τη συσκευή (θα αποφύγετε τα πιτσιλίσματα).
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.
- Ξεβιδώστε τη λαβή (D1) και αφαιρέστε τα χτυπητήρια (D2) Σχ. 13.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όλα τα εξαρτήματα και τα αξεσουάρ του μίξερ σας πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, εκτός από την κεντρική μονάδα (A1), τη λαβή (D1), τα πέλματα (B2 και B3) και το μπλέντερ χειρός (B1), τα οποία μπορείτε να καθαρίσετε βάζοντάς τα κάτω από τη βρύση.

Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα πριν από κάθε ενέργεια καθαρισμού.

Μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σύρμα ή αντικείμενα που περιέχουν μεταλλικά τμήματα.



Μην βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα (A1) μέσα στο νερό. Σκουπίστε τη με ένα στεγνό ή ελαφρά νωπό πανί.

Σε περίπτωση χρωματισμού των εξαρτημάτων σας από τρόφιμα (καρότα, πορτοκάλια κ.λπ.), τρίψτε τα με πανί εμβαπτισμένο σε λάδι μαγειρικής, κατόπιν προχωρήστε στο συνήθη καθαρισμό του. Χρησιμοποιήστε προσεκτικά το μαχαίρι ή τις λεπίδες· είναι πολύ κοφτερές.

3. Μίνι κοπτήριο 150 ml (E) (διατίθεται στα εξαρτήματα): Σχ. 14

3.1 Συναρμολόγηση

- Βάλτε τη λεπίδα (E2) στον άξονα του μπολ (E1) Σχ. 14.

3.2 Χρήση

- Ρβάλτε τα τρόφιμα μέσα στο μπολ (E1), κατόπιν τοποθετήστε τη βάση του καπακιού (E3) και τέλος το καπάκι (E4).
- Βάλτε στην πρίζα την κεντρική μονάδα (A) πάνω στο μίνι κοπτήριο (E) και πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης (A3 ή A4) Σχ. 15.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε το μίγμα.

3.3 Αποσυναρμολόγηση

- Βγάλτε την κεντρική μονάδα (A1), κατόπιν το καπάκι (E4), τέλος τη βάση του καπακιού (E3).
- Βγάλτε το μαχαίρι (E2) πιάνοντάς το από το πλαστικό μέρος του.



Μην αφήνετε αυτό το εξάρτημα να λειτουργεί κενό ή για πάνω από 10 δευτερόλεπτα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.

- Βγάζετε πάντοτε τη συσκευή από την πρίζα προτού την καθαρίσετε.
- Μην βάζετε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φινις μέσα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην βάζετε ποτέ στο πλυντήριο πιάτων την κεντρική μονάδα (Α), τη λαβή (D1), το μπλέντερ χειρός (B1), τα πέλματα (B2 και B3) και το καπάκι του μίνι κοπτηρίου (E4) **Σχ. 17.**
- Μην τα βυθίζετε ποτέ στο νερό και μην τα βάζετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Καθαρίστε τα με ένα νωπό σφουγγάρι. **Σχ. 18.**
- Τα δύο χτυπητήρια μαγειρικής (D2) (χτυπητήρια προς τα επάνω), το κύπελλο (C), η λεπίδα (E2), η βάση καπακιού (E3) και το μπολ του μίνι κοπτηρίου (E1) πλένονται στο πλυντήριο πιάτων **Σχ. 19.**
- Σας συμβουλεύουμε να καθαρίζετε γρήγορα το μπλέντερ χειρός μετά από κάθε χρήση. Σε περίπτωση χρωματισμού των πλαστικών εξαρτημάτων από τρόφιμα, όπως τα καρότα, τρίψτε τα με πανί εμβαπτισμένο σε λάδι μαγειρικής, κατόπιν προχωρήστε στο συνήθη καθαρισμό τους.

Πρακτική συμβουλή : για να καθαρίσετε το μπλέντερ χειρός (B1) και το πέλμα, θέστε σε λειτουργία τη συσκευή για μερικά δευτερόλεπτα μέσα σε ζεστό νερό και σαπουνάδα, κατόπιν αποσυναρμολογήστε το πέλμα και πλύνετε το με τρεχούμενο νερό.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Μπλέντερ χειρός (B):

Πέλμα μπλέντερ (B2)

Σούπα

500 γρ. πατάτες, 400 γρ. καρότα, 1 πράσο, αλάτι, πιπέρι, 1,8 λίτρα νερό. Μαγειρέψτε στον ατμό τα λαχανικά επί 10 λεπτά. Αναμίξτε τα λαχανικά για 45 δευτερόλεπτα με 1,8 λίτρα νερό. Ταχύτητα 3 ως 5.

Μαγιονέζα:

Βάλτε 1 αυγό, 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα, 1 κουταλιά της σούπας ξύδι, αλάτι, πιπέρι, 25 cl λάδι μέσα στο κύπελλο των 800 mL. Χτυπήστε με το μίξερ για 20 δευτερόλεπτα. Ταχύτητα 5.

Πέλμα για θρυμματισμένο πάγο (Ανάλογα με το μοντέλο) (B3)

Θρυμματισμένος πάγος:

Βάλτε το καλάθι φίλτρο (C2) μέσα στο κύπελλο 800 mL (C1), τοποθετήστε 3 παγάκια το πολύ μέσα στο φίλτρο, κατόπιν θέστε σε λειτουργία απευθείας στην Ταχύτητα 5. Επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι να λάβετε την επιθυμητή ποσότητα.

Χτυπητήρι (Ανάλογα με το μοντέλο) (D) :

Μαρέγκα.

Χτυπάμε 4 ασπράδια αυγού 3 λεπτά. Turbo ταχύτητα.

Μίνι κοπτήριο 150 ml (E) (διατίθεται στα εξαρτήματα) (E):

Με αυτό το εξάρτημα μπορείτε να κόψετε: Σκόρδο, μυρωδικά, κρεμμύδια. 70 g μοσχαρίσιο κρέας κομμένο σε κύβους 1 cm x 1 cm x 1 cm σε 3 δευτερόλεπτα. Ταχύτητα Turbo.

Με το εξάρτημα αυτό στα 1200W, μπορείτε να ψιλοκόψετε: σκόρδο, μείγμα μυρωδικών, κρεμμύδια, 90 g βοδινού κομμένου σε κύβους 1 cm x 1 cm x 1 cm σε 3 δευτερόλεπτα. Ταχύτητα Turbo.

ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΚΑΛΑ, ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ;

Ελέγξτε:

Αν η συσκευή σας είναι καλά στην πρίζα.

Αν το καλώδιο βρίσκεται σε καλή κατάσταση.

Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφαλείας κατά της υπερθέρμανσης. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η συσκευή σας θα τεθεί εκτός λειτουργίας. Σε αυτή την περίπτωση, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 20 λεπτά, κατόπιν συνεχίστε τη χρήση.

Η συσκευή σας εξακολουθεί να μην λειτουργεί;

Απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις).

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Μπορείτε να προμηθευτείτε τα παρακάτω ανταλλακτικά από το κατάστημα της περιοχής σας ή από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις):

Μίνι κοπτήριο 150 ml : Κωδ. XJ713810 Δύο χτυπητήρια : Κωδ. XJ712810

Πέλμα και φίλτρο για θρυμματισμένο πάγο : Κωδ. XJ711D10

Προσοχή, για να προμηθευτείτε ένα εξάρτημα, φέρτε μαζί σας το παρόν εγχειρίδιο ή δώστε μας τον κωδικό της συσκευής σας, ο οποίος βρίσκεται επάνω στην κεντρική μονάδα (HZ50).

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Απόρριψη των υλικών συσκευασίας και της συσκευής

Η συσκευασία συμπεριλαμβάνει αποκλειστικά υλικά που δεν συνιστούν κίνδυνο για το περιβάλλον, καθώς μπορούν να απορριφθούν, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις περί ανακύκλωσης. Για την απόρριψη της συσκευής σας, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της περιοχής σας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.

Η συσκευή σας έχει σχεδιαστεί ώστε να λειτουργεί για πολλά χρόνια. Ωστόσο, την ημέρα που θα αποφασίσετε να την αντικαταστήσετε, μην την πετάξετε σε καμία περίπτωση με τα οικιακά σας απορρίμματα ούτε σε κάποια χωματερή, αλλά πάρτε την σε ένα σημείο αποκομιδής που ορίζει η κοινότητά σας (ή, ενδεχομένως, σε ένα χώρο απόθεσης).



Ας συμβάλλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

❶ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➡ Προσκομίστε την παλιά συσκευή σας σε ένα κέντρο διαλογής το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της συσκευής.

واضربها بقوة باستعمال السرعة 5. تُعاد الكرّة مرة ثانية إلى أن تحصل على الكمية المطلوبة.

ناقوس تكسير الثلج (حسب الموديل)(D):

لخفق بياض البيض

يخفق بياض 4 بيضات في 3 دقائق . سرعة تيربو

مفرمة "ميني" 150 مللتر (متوفرة كملحق)(E):

يواسطة هذا الملحق، يمكنك فرم ما يلي: الثوم، الأعشاب الطرية، البصل. 70 جرام من لحم العجل مقطعة إلى مكعبات 1×1×1 سنتم في 3 ثوان، سرعة تيربو

مع هذه المعدات التي تعمل ب 1200 واط، يمكنك اقتلاع : الثوم، الأعشاب الرقيقة، البصل. الحصول على 90 جراماً من لحم البقر المقطع على شكل مكعبات قياسها 1 سم X 1 سم X 3 سم خلال 3 ثوان. سرعة التوربو

ماذا تفعل إذا توقف المنتج عن العمل

رجى التأكد

أن المنتج موصول جيداً بمقبس التيار الكهربائي

أن السلك الكهربائي في حالة جيدة

أن المنتج الذي لديك مجهز بنظام منع السخونة المفرطة في حال ارتفاع درجة حرار المنتج يوقف هذا النظام المنتج عن العمل أوتوماتيكياً، في هذه الحالة، اترك المنتج مدة 20 دقيقة لكي يبرد، ثم تابع الاستعمال بعد ذلك.

ما زال المنتج غير قابل للتشغيل؟

يرجى عرض المنتج على مركز خدمة معتمد (انظر قائمة مراكز خدمة ما بعد البيع).

الملحقات

يمكنك شراء الملحقات التالية من بائع التجزئة أو من مركز خدمة كروبس المعتمد (انظر قائمة مراكز خدمة ما بعد البيع):

مفرمة "ميني" 150 مللتر: مرجع: XJ713810، مخففة مزدوجة: مرجع: XJ712810

ناقوس الخلاط اليدوي وناقوس تكسير الثلج: مرجع: XJ711D10

تنبيه: لمساعدتنا في توفير هذه الملحقات التي تريدها، يرجى أن تقدم لنا هذه الإرشادات، أو أن تكتب نوع ومرجع الملحق الذي تريده والمذكور بوضوح على لوحة تعريف المنتج (HZ50).

التدوير

التخلص من مواد التغليف أو المنتج القديم

يحتوي التغليف على مواد صديقة للبيئة، حيث يمكنك التخلص منها حسب نوعية خدمات إعادة التدوير المحلية لكي تعرف كيف تتخلص من المنتج نفسه، يرجى الاتصال بالدوائر المحلية ذات الصلة بالبيئة.



منتج الكتروني أو كهربائي منتهي الصلاحية

من المتوقع أن يستمر هذا المنتج بالعمل سنين عديدة، ولكن، وفي جميع الأحوال، عندما تقرر استبداله بأخر جديد، يرجى عدم رمي المنتج القديم في سلة المهملات، بل يرجى إيداعه لدى أحد مراكز تجميع المهملات القابلة للتدوير في مدينتك (أو في أي مركز آخر مختص بهذا النوع من المهملات).

حماية البيئة أولاً:

يحتوي هذا المنتج على مواد قيمة صناعياً ويمكن إعادة تصنيعها. أودعها في مراكز تجميع المهملات المختصة.



3: مفرمة "ميني" (150 E) ملتر (متوفرة كملحق): شكل 14

3.1 التركيب

■ ضع وحدة الشفرات (E2) على الوعاء (E1) شكل 14

3.2 الاستعمال

- ضع الطعام في الوعاء (E1)، ثم ضع مركز الغطاء (E3)، ثم بعد ذلك ضع الغطاء (E4).
- أوصل وحده المحرك (A) إلى المفرمة (E) واضغط على زر التشغيل (A3 أو A4) شكل 15.
- بعد الاستعمال، ارفع الطعام.

3.3 التفكيك

- أفصل وحدة المحرك (A1)، ثم الغطاء (E4)، وأخيراً مركز الغطاء (E3).
- أفصل وحدة الشفرات (E2) ارفعها بواسطة الجزء البلاستيكي.

لا تدع هذا المنتج في حالة تشغيل لأكثر من 10 ثوان إذا كان فارغاً من المكونات.



التنظيف

تحذير: الشفرات حادة الاتصال



- افصل المنتج عن التيار الكهربائي دائماً قبل القيام بتنظيفه.
- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له بالماء ولا بأي نوع من السوائل.
- لا تضع وحدة المحرك (A)، مقسم الجهد (D1)، وساق الخلاط (B1)، النواقيس (B3, B2)، أو غطاء مفرمة "ميني" (E4) للتنظيف في جلاية الصحن. شكل 17.
- لا تغمر هذه الأجزاء بالماء، ولا تضعهم تحت الماء الجارية. يمكن تنظيف هذه الأجزاء فقط بواسطة اسفنجية رطبة. شكل 18.
- المخفقة المزدوجة (D2) (الخفاقات العلوية)، كوب القياس (C)، وحدة الشفرات (E2)، مركز الغطاء (E3)، ووعاء مفرمة "ميني" (E1) يمكن تنظيفهم في جلاية الصحن.
- ننصح بتنظيف ساق الخلاط بسرعة بعد كل استعمال. إذا فقدت الملحقات بعضاً من ألوانها بسبب الطعام مثل الجزر، البرتقال، امسحها بقطعة قماش مشبعة بقليل من زيت الطعام، ثم اغسلها كالمعتاد.
- نصيحة عملية: لتنظيف ساق الخلاط (B1)، والنواقيس (B3, B2)، شغل المنتج لوضع ثوان بالماء والصابون. بعد ذلك يمكن فصل الناقوس وتنظيفه تحت الماء الجاري.

الوصفات

ساق الخلاط (B):

الناقوس (B2)

شوربة

500 جرام بطاطس، 400 جرام جزر، 1 كراث، ملح، فلفل، 1,8 لتر ماء. تبخر الخضار لمدة 10 دقائق. تخلط لمدة 45 ثانية مع 1,8 لتر ماء. السرعة من 3 إلى 5.

مايونيز

بيضة واحدة، ملعقة خردل صغيرة، ملعقة خل كبيرة، و25 سنتلتر من الزيت في كوب 800 ملتر. تخلط لمدة 20 ثانية. السرعة 5.

ناقوس تكسير الثلج (حسب الموديل) (B3)

ثلج مُكسر:

توضع حاوية الثلج المُكسر (C2) في كوب سعة 800 ملتر (C1)، توضح 3 مكعبات ثلج كحد أقصى من الوعاء،

- استعمل الزر A3 لزيادة السرعة بالتدريج إذا دعت الضرورة.
- جهاز هذا المنتج بوظيفة " تيربو "، التي تسمح لك باستعمال وضعية القوة كاملة بالضغط على زر A4، شكل 6.
- لكي تتجنب تطاير الطعام، أدخل الساق (B) في المكونات قبل تشغيل الجهاز شكل 7.
- إذا كنت بصدد خلط مكونات ساخنة مباشرة في وعاء الطهي، اسحب الوعاء عن المصدر الحراري قبل القيام بذلك. شكل 8.

تحذير : لا تشغل المنتج إذا كان فارغاً



- إن تحريك الساق داخل الكوب أثناء الخلط لن يؤدي إلى نتائج أفضل . دعه في الوسط باتجاه مركز الحاوية.
- لكي تتجنب تطاير الطعام، توقف عن الضغط على الزر A4 أو A3 قبل إخراج ساق الخلاط اليدوي (B1) من المكونات المخلوطة شكل 9.

نصائح عملية

- للتحضيرات التي تعتمد على الفواكه، تذكر أن تقطع الفاكهة وتنزل منها النواة قبل وضعها في حاوية الخلط.
- لا تستعمل ناقدوس الخلاط (B2) لخلط المكونات الصلبة مثل مكعبات الثلج، السكر، حبوب البن، الحبوب أو الشيكولاتة.
- إذا أردت تحضير الثلج المسحوق، يرجى استعمال ناقدوس تكسير الثلج (B3) (حسب الموديل).

1.3 التفكيك

- أفضل المنتج عن التيار الكهربائي.
- فك برغي ساق الخلاط ثم بعد ذلك الناقدوس باستعمال غطاء الناقدوس شكل 10

2: المخفقة المزوجة (D) (حسب الموديل): شكل 11

2.1 التركيب

- اشبك المخفقة المزوجة (D2)، إلى مقسم الجهد (D1).
- ضع مقسم الجهد (D1) على وحدة المحرك.
- أقفل البرغي بشكل جيد شكل 11.

2.2 الاستعمال

- أدخل المخفقة المزوجة في الحاوية، اختر السرعة 1 بواسطة زر اختيار السرعات A2، ثم شغل المنتج بالضغط على الزر A3

- لكي تتجنب تطاير الطعام، أدخل الساق (B) في المكونات قبل تشغيل الجهاز شكل 12.
- عندما تصبح المكونات كثيفة، استعمل الزر A3 لزيادة السرعة تدريجياً.
- جهاز هذا المنتج بوظيفة "تيربو"، التي تسمح لك باستعمال وضعية القوة كاملة بالضغط على زر A4، شكل 12

تحذير: لا تستعمل المخفقة المزوجة لأكثر من 3 دقائق متواصلة.



2.3 التفكيك

- أوقف تشغيل المنتج قبل رفع المخفقة من التحضير (لتجنب تطاير المكونات).
- أفضل المنتج عن التيار الكهربائي.
- لا تفك برغي مقسم الجهد (D1)، واسحب المخفقتين (D2) شكل 13

- ملاحظة: جميع الأجزاء والملحقات التابعة للخلاط اليدوي يمكن تنظيفها في جلاية الصحون ما عدا وحدة المحرك (A1)، مقسم الجهد (D1)، النواقيس (B2, B3)، وساق الخلاط (B1)، الذي يمكن تنظيفه بالماء تحت الصنبور.
- افصل المنتج عن التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- لا تستعمل اسفنجات كاشطة أو مواد تحتوي على أجزاء من المعادن.



- لا تغمر وحدة المحرك (A1) أبداً في الماء . امسحها فقط بواسطة قطعة قماش رطبة ثم جففها بعد ذلك.
- إذا اكتسبت بعض أجزاء المنتج ألوان بعض الخضار مثل الجزر أو البرتقال، يمكن مسح المساحات الملونة بواسطة قطعة قماش مشبعة بالزيت النباتي، ثم تنظف بعد ذلك كالمعتاد. يرجى التعامل مع الشفرات بكل حيطة وحذر؛ فإنها ذات اتصال حادة جداً.



شكراً لاختيارك هذا المنتج من مجموعة KRUPS، المخصصة فقط لتحضير الطعام في المنزل

وصف أجزاء المنتج

- | | |
|---|---|
| A وحدة المحرك | C2 حاوية الثلج المكسر (حسب الموديل) |
| A1 جسم المنتج | D مخفقة مزدوجة (حسب الموديل) |
| A2 منتهي السرعة | D1 مقسم الجهد |
| A3 زر "تشغيل/توقف" | D2 مخفقة مزدوجة |
| A4 سرعة تبريد | E مفرمة "ميني" 150 مللتر (حسب الموديل) |
| B خلاط يدوي | E1 وعاء |
| B1 ساق الخلاط | E2 وحدة الشفرات |
| B2 ناقوس الخلاط | E3 مركز الغطاء |
| B3 ناقوس تكسير الثلج (حسب الموديل) | E4 غطاء |
| B4 غطاء ناقوس الخلاط | |
| C كوب للقياس | |
| C1 كوب سعة 800 مللتر | |

احتياطي: اقدامات احتياطي بخشی از دستگاه می باشند. قبل از استفاده از دستگاه جدید خود برای اولین بار آنها را به دقت بخوانید. آنها در جانی نگه دارید که شما میتوانید آنها را پیدا کنید و بعداً، به آنها رجوع نمانید.

توجيهات في الاستعمال

- تجنباً لإصابتك بالجروح أنت أو الآخرين، وتجنباً لإتلاف المنتج، لا تلمس الحفقات أو الشفرات، ولا تدخل أي شيء (سكين، شوكة، ملعقة، إلخ..) في الملحقات. يمكنك فقط استعمال سباتولا طالما كان المنتج متوقفاً عن التشغيل.
- تجنباً لإتلاف المنتج، لا تضعه أو أي من الملحقات في الثلاجة، في فرن الغاز أو في فرن الميكروويف.
- هذا المنتج وجميع الملحقات التابعة له قد صمم لتحضير الطعام فقط، ولا يجوز استعمالهم لأي نوع من أنواع الخلط والمزج الأخرى.

قبل استعمال المنتج للمرة الأولى

انزع الملحقات من التغليف ونظفهم بالماء الساخن. جففهم بعناية.

من الضروري أن تحافظ على نظافة المكان الذي تعد فيه الطعام. وضع الطعام في الكوب أو في وعاء ذو جوانب عالية بما فيه الكفاية تجنباً لتطاير الطعام أثناء الخلط.

تجنباً لتطاير الطعام، لا تملأ الكوب بأكثر من 800 مللتر (27 أو نصبة) من المكونات.



1: ساق الخلاط: شكل 2 إلى 4

1.1 التركيب

- ضع ناقوس الخلاط (B2)، أو ناقوس تكسير الثلج (B3) (حسب الموديل) في "غطاء ناقوس الخلاط" (B4) شكل 2.
- إقفل برغي ساق الخلاط (B1) على الناقوس مع الحرص على دقة التركيب بأمان.
- إقفل برغي الساق (B) على وحدة المحرك (A) مع الحرص على دقة التركيب بأمان، ثم أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.

شكل 3 وشكل 4

1.2 الاستعمال

- أدخل الساق (B) في الكوب إلى مستوى الوسط شكل 5، ثم اختر السرعة باستعمال الزر A2، ثم اضغط على زر التشغيل (A3).