

Français

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de la gamme **KRUPS** exclusivement prévu pour la préparation des aliments.

Description des accessoires

- a Bloc moteur**
 a1 . bouton de déverrouillage des couvercles hachoir et pétrin
 a2 . sortie moteur
 a3 . tableau de commande
 a4 . écran graphique

ACCESSOIRES SELON MODELE

- b Ensemble bol hachoir**
 b1 . poussoir doseur
 b2 . couvercle avec cheminée
 b3 . bol transparent
- c Ensemble pétrissage**
 c1 fontaine ou c1 fontaine
 c2 couvercle bol ou c3 couvercle bol
 inox transparent
 c4 pétrin métal ou c4 pétrin métal
 c5 bol inox ou b3 bol hachoir
 transparent

- d Entraineur**
e Couteau métal
f Disque métal Coupe - légumes
 . A/D : râpe fin / tranché fin (réversible)
 . C/H : râpe gros / tranché épais (réversible)
 . E : coupe-frites
 . G : parmesan
- g Batteur métallique**
 g1 . boîtier d'entraînement
 g2 . fouet
- h Bol mixer**
 h1 . bouchon doseur
 h2 . couvercle
 h3 . bol verre
 h4 . joint d'étanchéité
 h5 . support lames
- i Mini hachoir**

- i1 . couvercle
 i2 . bol
j Broyeur
 j1 . couvercle
 j2 . bol
k Boîte de rangement
 k1 . couvercle / plateau pour pesage
 k2 . support rangement accessoires
l Spatule

Les accessoires contenus, dans le modèle que vous venez d'acheter, sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage.

Conseils de sécurité

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégragerait Krups de toute responsabilité.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance particulièrement en présence de jeunes enfants ou des personnes handicapées.
- Assurez-vous de la concordance du voltage. Toute erreur de branchement annule la garantie. Votre appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison.
- Débranchez toujours votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser, lorsque vous le nettoyez ou en cas de coupure de courant.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Krups (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doivent être effectués par un centre service agréé Krups.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans du liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties

chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
Utilisez le range - cordon.

- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Krups adaptés à votre appareil.
- **Manipulez le couteau métal, le couteau du bol mixer, du mini hachoir, du broyeur et les disques coupe-légumes avec précaution : ils sont extrêmement tranchants.** Vous devez obligatoirement retirer le couteau métal (e) par son entraîneur (d) avant de vider le bol de son contenu.
- **N'utilisez pas votre appareil à vide.**
- **Utilisez toujours votre bol mixer avec son couvercle.**
- Pour râper et trancher, utilisez toujours les poussoirs pour guider les aliments dans les cheminées, jamais les doigts, ni une fourchette, une cuillère, un couteau ou tout autre objet.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
- N'utilisez pas les bols comme récipients (congélation, cuisson, stérilisation, micro-ondes).
- N'enlevez les accessoires que lorsque l'appareil est à l'arrêt complet.
- N'utilisez qu'un accessoire à la fois.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, les écharpes, les cravates, etc... au dessus des accessoires en fonctionnement.

Mise en service

- Avant une première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau chaude savonneuse (**attention le boîtier d'entraînement du batteur (g1) et le couvercle du bol mixer (h2) ne passent pas au lave vaisselle**). Rincez et séchez.
- Placez le bloc moteur sur une surface plane, propre et sèche.
- Branchez votre appareil. L'écran graphique s'allume, vous allez pouvoir utiliser l'ensemble des fonctions de votre robot.

Utilisation des touches du tableau de commande (a3) :

- 1 2 3** : Touches selection des vitesses.
- Pulse** : Marche intermittente pour un meilleur contrôle du hachage ou mélange.
- Auto Mix** : Marche rythmée pour un résultat optimum de certaines préparations.
-  : réalisations des pâtes avec votre accessoire pétrin, avec fonctions préprogrammées gérant le temps et la vitesse idéale de votre robot ainsi que son arrêt automatique.
- 1er appui :  : réalisation de pâte à pain.
- 2eme appui :  : réalisation de pâte levée.
- 3eme appui :  : réalisation de gâteaux.
- Off** : Touche arrêt ou programmation du timer.
- T** : Activation de la fonction pesage, touche tare pour une mise à zéro du pesage.

Mode pesage : scale control

- Pour faciliter la réalisation de vos préparations, votre robot est équipé d'une balance de cuisine, intégrée dans votre appareil.
- Positionnez le bol et l'accessoire de votre choix sur le bloc moteur (a), puis appuyez sur la touche **T** pour faire la tare (**fig.1**) : 0 g s'affiche après quelques secondes.
- Versez vos ingrédients, directement dans le bol jusqu'à la quantité désirée (**fig.2**).
- Vous pouvez peser vos différents ingrédients sans vider le bol, en faisant des tares successives.

Positionnez le couvercle sur le bol et appuyez sur une touche de vitesse pour la mise en marche.

Si vous souhaitez peser vos ingrédients dans un autre récipient que ceux fournis, utilisez le couvercle (k1) de votre boîte de rangement (comme plateau de pesage). (**fig.3**)

Précautions d'emploi

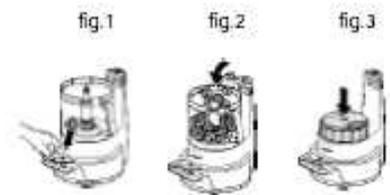
Vous pouvez utiliser le mode pesage, uniquement lorsque le moteur est arrêté.

Posez votre robot délicatement sur le plan de travail.

Ne pas utiliser sur un plan de travail non plat.

Ne pas dépasser la charge maximum autorisée : 4,5 Kg.

Ne pas utiliser votre robot près du micro-ondes, si celui-ci est en fonctionnement.



Mode timer (minuterie) :

- Lorsque votre appareil se met en marche, le temps s'affiche automatiquement sur votre écran. Vous pouvez ainsi visualiser le temps qui s'écoule.
- Vous pouvez aussi programmer la durée de fonctionnement de votre robot :
Un appui prolongé sur la touche off augmente la vitesse de réglage du timer. En appuyant plusieurs fois sur la touche off, il est possible d'ajuster un temps d'utilisation, ensuite sélectionnez une vitesse pour mettre en marche.
- Un décompte du temps apparaît sur votre écran, l'arrêt du moteur est automatique à la fin du temps programmé. A tout moment, si vous souhaitez stopper votre robot, appuyez sur off.
- En cas d'erreur dans la programmation du temps, il est nécessaire de maintenir enfoncée la touche off jusqu'à la butée maximum de 6 minutes, puis d'appuyer de nouveau brièvement sur la touche off pour effectuer une remise à zéro.

Les fonctions de votre robot

1 : PETRIR

ACCESSOIRES UTILISES

- Ensemble pétrissage selon modèle : bol pétrin inox (c5) et son couvercle (c2) ou bol hachoir transparent (b3) et son couvercle (c3).
- Pétrin métal (c4) pour pétrir et mélanger les pâisseries.

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Positionnez le bol inox (c5) ou bol hachoir (b3) sur la sortie bloc moteur (a2), et tournez jusqu'en position de verrouillage.
- Emboîtez le pétrin métal (c4) sur l'axe du bol.
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez leur couvercle respectif (c2 ou c3) et tournez jusqu'en position de verrouillage.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

Réalisations des pâtes, avec fonctions préprogrammées gérant le temps et la vitesse idéale de votre robot ainsi que son arrêt automatique.

- Pour la mise en marche, appuyez sur la touche 

- 1er Appui :  : réalisation de pâte à pain :
en 2mn 30, vous pouvez pétrir jusqu'à :
 - 2 kg de pâte à pain blanc avec le bol inox (c5) et 1,5 kg avec le bol transparent (b3).
 - 1,2 kg de pâtebrisée, sablée avec le bol inox (c5) et 900 g avec le bol transparent (b3).
 - 1,2 kg de pains spéciaux (pain complet, pain de seigle etc...) avec le bol inox (c5) et 900 g avec le bol transparent (b3).
- 2ème appui :  : réalisation de pâte levée :
en 5mn 30, vous pouvez pétrir jusqu'à :
 - 1,2 kg de pâte levée (brioche, kouglof) avec le bol inox (c5) et 1 kg avec le bol transparent (b3).
- 3ème appui :  : réalisation de pâte à gâteaux.

- en 5mn, vous pouvez mélanger jusqu'à :
 - 2 kg de pâte à gâteaux (biscuit, quatre-quarts, etc...) avec le bol inox (c5) et 1,5 kg avec le bol transparent (b3).

Pour le pétrissage des pains, et pendant le fonctionnement, versez l'eau lentement par la fontaine (c1) située au centre du couvercle.

- Après l'arrêt du robot, appuyez sur le bouton de déverrouillage (a1) et tournez le couvercle afin de le libérer.

2 : MELANGER/MIXER/HACHER

ACCESSOIRES UTILISES

- Ensemble bol hachoir (b),
- Entraîneur (d),
- Couteau métal (e) pour mixer, mélanger, hacher.

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Positionnez le bol transparent (b3) sur la sortie bloc moteur (a2), et tournez jusqu'en position de verrouillage.
- Glissez le couteau métal (e) sur l'entraîneur (d), et positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a2).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) sur le bol, et tournez jusqu'en position de verrouillage.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

MIXER - MELANGER

- Appuyez sur la touche de vitesse **3** pour la mise en marche.

Vous pouvez mixer jusqu'à 1 litre de potage, soupe, compote en 20 s.

Vous pouvez mélanger jusqu'à 1 litre de pâte à crêpes, à gaufres, etc. en 1 min à 1 min 30.

HACHER

Vous disposez de 3 possibilités :

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

Vous disposez de 3 possibilités :

- Utiliser la vitesse **3** pour un fonctionnement en continu.
- Utiliser la touche Pulse, pour un meilleur contrôle du hachage.

- Utiliser la touche Auto Mix pour un résultat optimum de la préparation.

Vous pouvez hacher jusqu'à 1kg de viande crue ou cuite (désossée, dénermée et cou) en dés.

Vous pouvez hacher jusqu'à 600 g d'aliments tels que :

- des produits durs : fromage, fruits secs, certains légumes (carottes, céleri...).
- des produits tendres : certains légumes (coignons, épinards...).
- des poissons crus ou cuits...
- Après l'arrêt du robot, appuyez sur le bouton de déverrouillage (a1) et tournez le couvercle afin de le libérer.

3 : RAPER/TRANCHER

ACCESSOIRES UTILISES

- Ensemble bol hachoir (b) et l'entraîneur
- Disque au choix (f).

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Positionnez le bol (b3) sur la sortie bloc moteur (a2), et tournez jusqu'en position de verrouillage.
- Verrouillez le disque choisi (f) sur l'entraîneur (d).
- Positionnez le tout sur la sortie bloc moteur (a2) par l'axe du bol (b3).
- Placez le couvercle (b2) sur le bol, et tournez jusqu'en position de verrouillage.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

Pour améliorer le confort d'utilisation, votre robot est équipé d'un mode veille sur la vitesse **1**.

Ce système permet au moteur de fonctionner lentement lorsqu'il n'y a pas d'ingrédient de passer directement en vitesse de travail lorsque l'on introduit des aliments dans le cheminée.

- Appuyez sur la touche de vitesse **1**.
- Introduisez les aliments dans le chemin guidez-les à l'aide du poussoir (b1).
- Après l'arrêt du robot, appuyez sur le bouton de déverrouillage (a1) et tournez le couvercle afin de le libérer.

Vous pouvez préparer avec les disques (f) (selon modèle) :

- râpe épais (C) / râpe fin (A) : céleri-rave, pommes de terre, carottes, fromage...
- tranché épais (H) / tranché fin (D) : pommes de terre, oignons, concombres, betteraves, pommes, carottes, choux...
- coupe-frites (E) : frites
- râpe (G) : parmesan, noix de coco,...

4 : BATTRE/FOUETTER/EMULSIONNER

ACCESSOIRES UTILISES

- Ensemble bol hachoir (b),
- Ensemble batteur métallique (g).

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Positionnez le bol (b3) sur la sortie bloc moteur (a2), et tournez jusqu'en position de verrouillage.
- Positionnez l'ensemble batteur (g) sur la sortie bloc moteur (a2) par l'axe du bol (b3).
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) sur le bol, et tournez-le jusqu'en position de verrouillage.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

- Appuyez sur la touche de vitesse **2** ou **3**.
- N'utilisez jamais cet accessoire pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.
- Après l'arrêt du robot, appuyez sur le bouton de déverrouillage (a1) et tournez le couvercle afin de le libérer.

Vous pouvez préparer : mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige (1 à 7), crème fouettée, chantilly (jusqu'à 0,5 litre).

5 : HOMOGENEISER/MELANGER/MIXER TRES FINEMENT

ACCESSOIRES UTILISES

- Ensemble bol mixer (h).

MONTAGE DES ACCESSOIRES

Assemblage du bol mixer en verre (h) :

- Humidifiez le joint silicone (h4), et mettez-le sur le support lames (h5) : **attention au sens du joint** (le diamètre le plus étroit doit toujours se trouver positionné vers le haut).
- Placez cet ensemble sous le fond du bol et vissez complètement.
- Mettez les ingrédients dans le bol mixer (h3) sans dépasser le niveau maximal.
- Placez le couvercle (h2), muni du bouchon doseur (h1), et verrouillez-le sur le bol.
- Positionnez le bol assemblé (h) sur la sortie bloc moteur (a2), tournez-le jusqu'en position de verrouillage.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

Vous disposez de 3 possibilités :

- Utiliser une des touches de vitesse **1**, **2** ou **3** pour un fonctionnement en continu.
 - Utiliser la touche Pulse, pour un meilleur contrôle du mélange.
 - Utiliser la touche Auto Mix pour un résultat optimum de la préparation.
- Ne remplissez jamais le bol mixer avec un liquide bouillant.
 - Ne jamais utiliser le bol mixer avec des produits secs (noisettes, amandes, cacahuètes...).
 - Utilisez toujours votre bol mixer avec son couvercle.
 - Versez toujours les ingrédients liquides en premier dans le bol en verre avant d'ajouter les ingrédients solides, sans dépasser le niveau maximal indiqué :
 - 1,5 l pour les mélanges épais
 - 1,25 l pour les mélanges liquides.
 - Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, retirez le bouchon doseur (h1) du couvercle et versez les ingrédients par l'orifice de remplissage.
 - Après l'arrêt du robot, déverrouillez le bol mixer, afin de le libérer.

Conseils :

- Lors du mélange, si des ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil et débranchez-le. Retirez l'ensemble bol mixer du corps de l'appareil. À l'aide de la spatule, faites tomber la préparation sur la lame. Ne mettez jamais, les mains ou les doigts dans le bol en verre ou à proximité de la lame.

Vous pouvez :

- préparer des potages finement mixés, des veloutés, des crèmes, des compotes, des milk-shakes, des cocktails.
- mélanger toutes les pâtes fluides (crêpes, beignets, clafoutis, far).
- piler de la glace en Auto Mix : travaillez avec 6 à 10 gros glaçons maximum (niveau 0,5 L).
- Après l'arrêt du robot, déverrouillez le bol mixer afin de le libérer.

6 : HACHER TRES FINEMENT DES PETITES QUANTITES

ACCESSOIRES UTILISES (SELON MODELE)

- Ensemble mini hachoir (i) ou broyeur (j).

MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Mettez les ingrédients dans le bol du mini hachoir (j2) ou dans celui du broyeur (j2).
- Posez le couvercle (j1) ou (j1) et tournez jusqu'en position de verrouillage.
- Positionnez l'ensemble mini hachoir (i) ou l'ensemble broyeur (j) sur la sortie bloc moteur (a2), tournez jusqu'en position de verrouillage.

MISE EN MARCHÉ ET CONSEILS

Vous disposez de 3 possibilités :

- 1 - utiliser la vitesse 3 pour un fonctionnement en continu.
 - 2 - Utiliser la touche Pulse, pour un meilleur contrôle du hachage.
 - 3 - Utiliser la touche Auto Mix pour un résultat optimum de la préparation.
- Après l'arrêt du robot, déverrouillez l'ensemble mini hachoir (i) ou l'ensemble broyeur (j) afin de le libérer.

Vous pouvez avec le mini hachoir (i) :

- Hacher en quelques secondes : gousses d'ail, fines herbes, persil, fruits secs, pain, biscottes pour chapelure, jambon, ...
- Préparer des purées pour bébé.

Quantité maximum fruits secs (noisettes, amandes, ...) : 80 g.

Quantité maximum ail, oignons, jambon : 60 g.

Quantité de purée pour bébé : 120 g.

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

Vous pouvez avec le broyeur (j) :

- Hacher en quelques secondes : abricots secs, figues, pruneaux dénoyautés...

Vous disposez de 2 possibilités :

- 1 - utiliser la vitesse 3 pour un fonctionnement en continu.
- 2 - Utiliser la touche Pulse, pour un meilleur contrôle du hachage.

• Quantité/Temps maximum :

- Abricots secs : 180 g / 10 s.

- Figs sèches : 160 g / 10 s.

Nettoyage

- Débranchez l'appareil.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
- Lavez et essuyez les accessoires (ils passent au lave-vaisselle à l'exception du boîtier d'entraînement du batteur (g1), et du couvercle du bol mixer (h2)).
- Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer (h3). Fermez le couvercle (h2), muni du bouchon doseur (h1). Donnez quelques impulsions en appuyant sur la touche pulse. Débranchez l'appareil. Démontez le support lame (h5) du bol mixer. Rincez le tout sous l'eau courante et laissez sécher.
- En cas de coloration de vos accessoires par des aliments (carottes, oranges...), frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.
- Ne mettez pas le bloc moteur (a), ni le boîtier d'entraînement du batteur (g1) dans l'eau, ni sous l'eau courante. Essuyez-les avec une éponge humide.
- Les lames des accessoires sont très affûtées. Manipulez-les avec précaution.

Rangement

Votre robot est muni :

- d'une boîte de rangement (k) : vous pouvez

y placer les disques (f), le couteau métal (e), ainsi que l'entraîneur (d). Le couvercle (k1) peut être utilisé comme plateau de pesage, en le posant sur le bloc moteur (a).

- d'un range cordon placé dans le bloc moteur : rangez et réglez la longueur du câble d'alimentation comme vous le désirez en poussant ou tirant le cordon.

Ne pas ranger votre robot dans un environnement humide.

Si votre appareil ne fonctionne pas que faire ?

Si votre appareil ne fonctionne pas, un cadenas  apparaît sur votre écran : vérifiez le positionnement du bol et le verrouillage du couvercle.

Si le bol et le couvercle sont bien positionnés, et que le cadenas reste à l'écran, cela signifie que votre robot est en surchauffe. Laissez-le sans fonctionner quelques instants et redémarrez.

Si votre appareil s'arrête en cours de fonctionnement : cela signifie que votre robot a détecté des vibrations trop importantes, et s'est placé en position de sécurité. Vérifiez si vous êtes à la vitesse préconisée, et si vous n'avez pas dépassé le temps de fonctionnement indiqué.

Vérifiez le branchement et veillez à ce que les accessoires soient correctement positionnés sur le bloc moteur.

Au bout de 16 minutes d'inactivité, l'écran se met en veille. Un simple appui sur une touche du tableau de commande (a3) le remet en fonctionnement.

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

Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés

conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

Participons à la protection de l'environnement !



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ② Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Accessoires

Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé KRUPS les accessoires suivants :

- Disque inox coupe-frites (disque E)
- Disque inox râpé noix de coco, parmesan (disque G)
- Disque inox râpé / tranché épais (disque C/H)
- Disque inox râpé / tranché fin (disque A/D)
- Broyeur
- Mini-hachoir
- Batteur métallique
- Pétrin métallique
- Bol mixer verre
- Bol hachoir
- Bol inox pétrin
- Couteau inox
- Spatule