DARTY

MARQUE : KRUPS

REFERENCE : YY8526FD

CODIC : 3698130

www.krups.com

FR ..... p. 5
EN ..... p. 12
NL ..... p. 19
DE ..... p. 26
IT ..... p. 33
ES ..... p. 40
PT ..... p. 47
DA ..... p. 54
NO ..... p. 61
SV ..... p. 68
FI ..... p. 75
EL ..... p. 82
AR ..... p. 95

8080011617-02

Réalisation : Espace Graphique

KRUPS

PERFECT MIX



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

www.krups.com

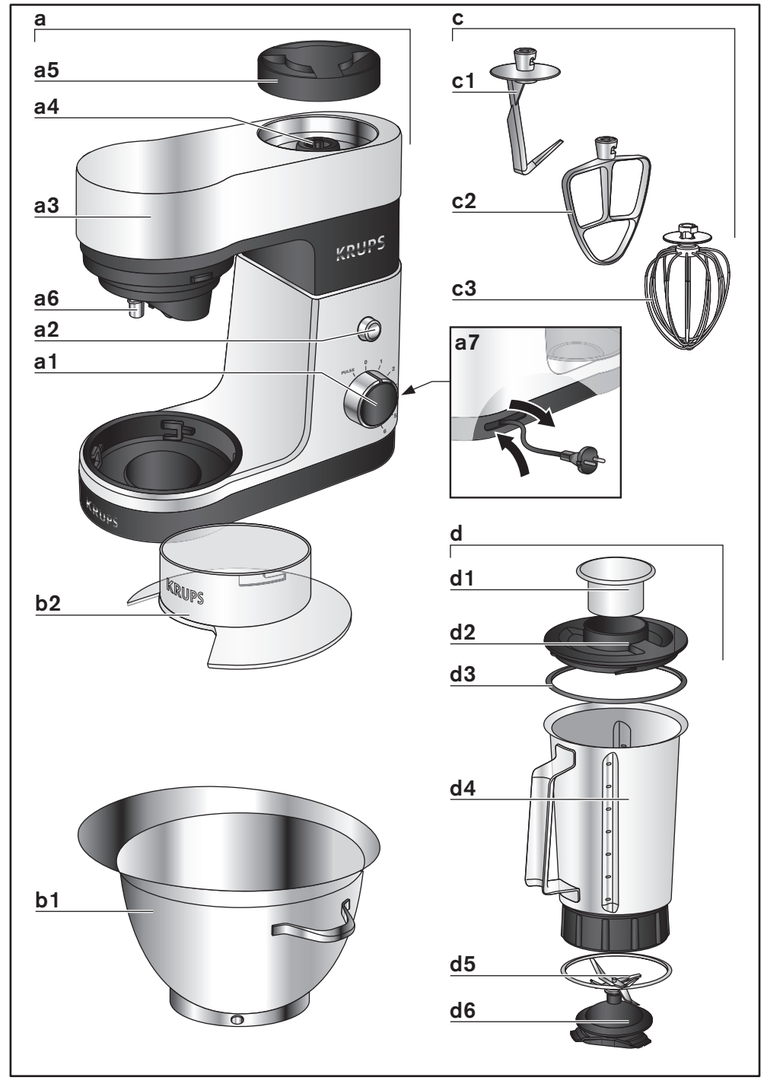


fig. 1

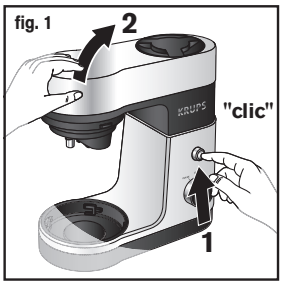


fig. 2

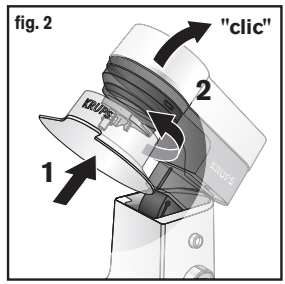


fig. 3

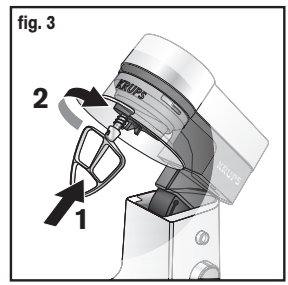


fig. 4

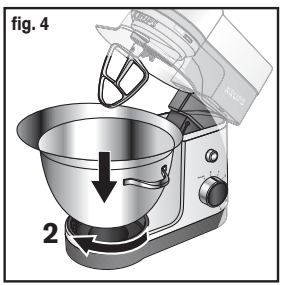


fig. 5.1

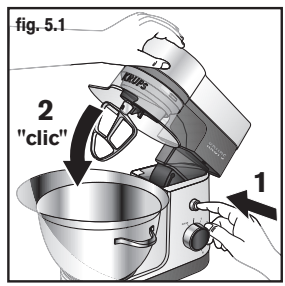


fig. 5.2

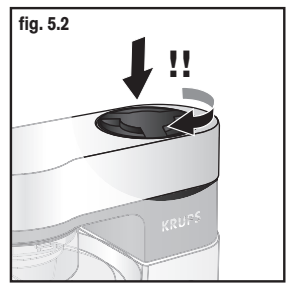


fig. 6

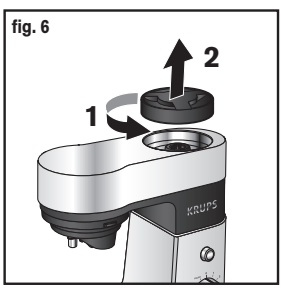


fig. 7a

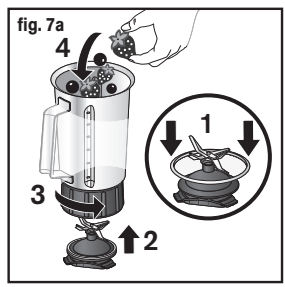
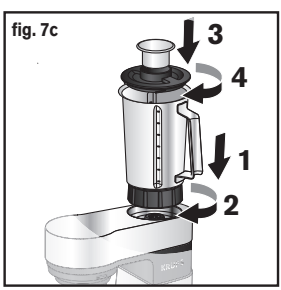


fig. 7b



fig. 7c



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

DESCRIPTION

a Bloc moteur
- **a1** Variateur électronique de vitesse
- **a2** Bouton de déverrouillage de la tête multifonctions **(a3)**
- **a3** Tête multifonctions
- **a4** Sortie rapide (bol mixeur / centrifugeuse / broyeur)
- **a5** Trappe de sécurité
- **a6** Sortie accessoires mélangeurs (pétrin, fouet multibrins, malaxeur)
- **a7** Range-cordon

b Ensemble bol
- **b1** Bol inox
- **b2** Couvercle

c Accessoires mélangeurs
- **c1** Pétrin
- **c2** Malaxeur
- **c3** Fouet multibrins

d Bol mixeur (selon modèle)
- **d1** Bouchon doseur
- **d2** Couvercle
- **d3** Joint d'étanchéité couvercle
- **d4** Bol
- **d5** Joint d'étanchéité couteau
- **d6** Couteau

CONSEILS DE SECURITÉ

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et culinaire et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez toujours l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger faites-les obligatoirement remplacer par un centre agréé (voir liste dans le livret service).
- Ne passez pas les accessoires au micro-ondes.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil, vendus en centre agréé.
- Retirez toujours le bol mixeur (d) avant d'actionner le bouton de déverrouillage (a2) de la tête multifonctions (a3).
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement et attendez l'arrêt complet de l'appareil avant d'enlever les accessoires.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affutés (d6) lorsqu'on vide les bols et lors du nettoyage : ils sont extrêmement coupants.

- Ne touchez ni les fouets, ni le pétrin, ni le malaxeur lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, écharpes, cravates etc.. au-dessus de l'appareil en fonctionnement.
- N'introduisez jamais d'ustensiles (cuillère, spatule ...) par les ouvertures des couvercles (b2), (d2) pendant le fonctionnement.
- Ne faites pas fonctionner le bol mixeur (d) sans couvercle (d2).
- N'utilisez qu'un accessoire à la fois.
- N'utilisez pas les bols (b1, d4) comme récipients (congélation, cuisson, stérilisation, …)
- Mettez l'appareil à l'arrêt et déconnecter le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, assurez-vous que le bouton variateur (a1) est bien en position « 0 » puis branchez votre appareil.
- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités :
  - **Marche intermittente (pulse) :** Tournez le bouton variateur (a1) sur la position « pulse » par impulsions successives pour un meilleur contrôle des préparations.
  - **Marche continue :** Tournez le bouton variateur (a1) sur la position désirée de « 1 » à « max » selon les préparations effectuées.

  Vous pouvez la modifier en cours de préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton (a1) sur le « 0 ».
- **Important : L'appareil ne pourra démarrer que si la trappe (a5) et la tête (a3) sont verrouillées. Si vous déverrouillez la trappe (a5) et/ou la tête (a3) en cours de fonctionnement, l'appareil s'arrêtera aussitôt. Reverrouillez la trappe et/ou la tête, revenez en position « 0 » sur le bouton de commande (a1), puis procédez normalement pour la mise en marche de l'appareil en sélectionnant la vitesse souhaitée.**
- Votre appareil de cuisine est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse la puissance en fonctionnement. **En cas de charge trop importante, votre appareil s'arrêtera tout seul.** Pour redémarrer votre appareil, ramenez votre bouton rotatif (a1) sur la position «0» et retirez une partie de vos ingrédients. Laissez votre appareil reposer quelques minutes. Vous pouvez alors sélectionner la vitesse souhaitée pour terminer votre préparation.

La numérotation des paragraphes est en correspondance avec la numérotation des schémas encadrés.

1 - MÉLANGER / PÉTRIR / BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

- Selon la nature des aliments, le bol inox (b1) et son couvercle (b2) vous permettent de préparer jusqu'à 1.2 kg de pâte.

ACCESSOIRES UTILISES :

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

1.1 - MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Appuyez sur le bouton (a2) pour déverrouiller la tête multifonctions (a3) et levez-la jusqu'en butée. **Fig. 1 et 2.**
- Insérez le couvercle du bol.
- Insérez l'accessoire désiré (c1, c2 ou c3) sur la sortie (a6), enfoncez et donnez un quart de tour dans le sens anti-horaire pour bloquer l'accessoire dans son logement. **Fig. 3 et 4.**
- Verrouillez le bol inox (b1) (sens horaire) sur l'appareil et mettez les ingrédients.

Remarque : L'utilisation du couvercle n'est pas obligatoire. Il permet d'éviter le risque d'éclaboussure ou de projection.

- Ramenez la tête multifonctions (a3) en position horizontale : appuyez sur le bouton (a2) et baissez manuellement la tête multifonctions (a3) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (a2) dans sa position initiale). **Fig. 5.1.**
- Assurez-vous que la trappe (a5) est bien verrouillée (sens horaire) sur la sortie rapide (a4). **Fig. 5.2.**

1.2 - MISE EN MARCHE

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

Conseils :

• Pétrir
- Utilisez l'accessoire pétrin (c1) **à la vitesse « 1 ».**
  Vous pouvez pétrir jusqu'à 500 g de farine (ex : pain blanc, pain aux céréales, pâte brisée, pâte sablée, …).
- Temps de fonctionnement maximum : 15 min.

• Mélanger
- Utilisez le malaxeur (c2) **à la vitesse « 1 » à « max ».**
  Vous pouvez mélanger jusqu'à 1.2 kg de pâte légère (quatre-quarts, biscuits…).
- **N'utilisez jamais le malaxeur (c2) pour pétrir les pâtes lourdes.**
- Temps de fonctionnement maximum : 15 min.

• Battre / émulsionner / fouetter
- Utilisez le fouet multibrins (c3) **à la vitesse « 1 » à « max ».**
- Vous pouvez préparer : mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige (jusqu'à 8 blancs d'œufs), chantilly (jusqu'à 500 ml)…
- **N'utilisez jamais le fouet multibrins (c3) pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.**
- Temps de fonctionnement maximum : 10 min.

1.3 - DEMONTAGE DES ACCESSOIRES

- **Attendez l'arrêt complet de l'appareil.**
- A l'aide du bouton (a2), déverrouillez la tête multifonctions (a3) et levez-la en position haute. **Fig. 1 et 2.**
- Débloquez l'accessoire (c1), (c2) ou (c3) de la tête multifonctions en poussant l'accessoire vers la tête et en lui faisant effectuer un quart de tour dans le sens horaire.
- Retirez le bol inox.

2 - HOMOGÉNÉISER / MÉLANGER / MIXER (SELON MODÈLE)

- Selon la nature des aliments, le bol mixeur (d) vous permet de préparer jusqu'à 1.25 l de mélanges épais et 1 l de mélanges liquides.

ACCESSOIRE UTILISE :

- Bol mixeur (d).

2.1 - MONTAGE DE L'ACCESSOIRE

- Amenez la tête multifonctions (a3) en position horizontale : appuyez sur le bouton (a2) et baissez manuellement la tête multifonctions (a3) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (a2) dans sa position initiale).
- Déverrouillez la trappe de sécurité (a5) de la sortie rapide (a4) en la tournant dans le sens anti-horaire puis ôtez-la. **Fig. 6.**
- Assurez-vous que le variateur de vitesse est en position "0".

- Assemblez l'ensemble couteaux (d6) avec le joint (d5) et solidarisez le par un quart de tour sur le bol (d4) dans le sens horaire (le bol doit être debout). **Fig 7a.**
- Verrouillez le bol mixeur (d) sur la sortie (a4) en le tournant dans le sens horaire. **Fig. 7c.**
- Mettez les aliments dans le bol mixeur, et verrouillez le couvercle (d2) muni du bouchon doseur (d1), en le tournant dans le sens anti-horaire.

2.2 - MISE EN MARCHE

- Démarrez en tournant le bouton variateur (a1) sur la position désirée selon la recette.
  Pour un meilleur contrôle du mixage et une meilleure homogénéisation de la préparation, utilisez la position «Pulse».
  Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du bouchon doseur (d1) en cours de préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (a1) sur « 0 ».

Conseils :

Vous pouvez préparer :

- des potages finement mixés, des veloutés, des compotes, des milks-shake, des cocktails.
- des pâtes légères (crêpes, beignets, clafoutis, far ...).
- Lors du mixage, si les ingrédients restent collés aux parois du bol, arrêtez l'appareil, retirez le bol mixeur, faites tomber les ingrédients sur les lames à l'aide d'une spatule, puis repositionnez votre bol mixeur pour poursuivre votre préparation.

• Ne remplissez jamais le bol mixeur avec un liquide bouillant.
• N'utilisez pas le bol mixeur à vide ou avec des ingrédients dur et/ou secs (sucre ....).
• Utilisez toujours le bol mixeur avec son couvercle.
• N'enlevez jamais le couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil.
• Dans le bol mixeur, mettez toujours les ingrédients liquides avant les ingrédients solides.

- Temps de fonctionnement maximum : 2 min.

2.3 - DEMONTAGE DE L'ACCESSOIRE

- Attendez l'arrêt complet de l'appareil pour retirer le bol mixeur en le déverrouillant dans le sens anti-horaire et remettez en place la trappe (a5) en la verrouillant sur la sortie (a4) (sens horaire).

3 - HACHER TRES FINEMENT DES PETITES QUANTITES (SELON MODELE)

ACCESSOIRE UTILISE :

- Broyeur assemblé.
- Vous pouvez avec le broyeur :
  - Hacher en quelques secondes en pulse: figues sèches, abricots secs…..
  Quantité / temps maxi : 100g / 5 s
- Ce broyeur n'est pas prévu pour des produits durs comme le café.

4 - MISE A LONGUEUR DU CORDON

- Pour une utilisation plus confortable ou pour le rangement, vous pouvez réduire la longueur du cordon en le poussant à l'intérieur du bloc moteur (a) par l'ouverture située à l'arrière (a7).

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas le bloc moteur (a) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation. **Manipulez toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser.**

■ Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle.

Attention :

■ Les accessoires à pâtisserie ont un revêtement de protection : veillez à ne pas endommager ce revêtement lors du nettoyage (ne pas utiliser de lames pointues ou éponges métalliques).

Astuces :

■ En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges, …) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.

■ Bol mixeur (d) : versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixeur. Fermez le couvercle. Mettez-le en place sur l'appareil et donnez quelques impulsions. Une fois enlevé, rincez le bol à l'eau courante et laissez sécher (bol renversé).

RANGEMENT

■ Ne rangez pas votre appareil dans un environnement humide.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :

- Le branchement de votre appareil.
- Le verrouillage de chaque accessoire.
- La présence et le verrouillage de la trappe de sécurité (a5) lorsque la sortie rapide (a4) n'est pas utilisée.
- Le verrouillage horizontal de la tête multifonctions (a3).

Votre appareil de cuisine est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse la puissance en fonctionnement. En cas de charge trop importante, votre appareil s'arrêtera tout seul. Pour redémarrer votre appareil, ramenez votre bouton rotatif (a1) sur la position «0» et retirez une partie de vos ingrédients. Laissez votre appareil reposer quelques minutes. Vous pouvez alors sélectionner la vitesse souhaitée pour terminer votre préparation.

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

ELIMINATION DES MATERIAUX D'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.
Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

PRODUITS ELECTRONIQUES OU ELECTRIQUES EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

KRUPS GARANTIE INTERNATIONALE

: www.krups.com

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

La Garantie

Ce produit est garanti par KRUPS (adresse et contacts dans la liste des pays de la Garantie Internationale KRUPS) contre tout défaut de fabrication ou de matière, pendant 2 ans à partir de la date d'achat et dans les pays précisés, tel que définis dans la liste en dernière page du mode d'emploi.

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

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

Conditions & Exclusions

La Garantie Internationale de KRUPS ne s'applique que pendant la période définie pour les pays cités dans la Liste des Pays jointe, et n'est valable que sur présentation d'un justificatif d'achat. Le produit peut être déposé directement chez un réparateur agréé, ou peut y être envoyé en recommandé après avoir été emballé de manière adéquate. La liste complète des réparateurs agréés dans chaque pays, avec leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de KRUPS (www.krups.com), ou en appelant le numéro du Service Consommateur précisé dans la Liste des Pays.

KRUPS n'a aucune obligation de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'un justificatif d'achat.

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

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adapté
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes … dans le produit
- dommages dus à un choc, ou une surcharge
- tous accidents liés à un feu, une innondation, la foudre …
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- verre ou céramique endommagé

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

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

a) La Garantie Internationalde de KRUPS ne s'applique qu'en cas d'adéquation du produit avec les standards et normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique, ou toute autre spécification locale.
b) Le traitement de la Garantie Internationale peut prendre un temps supérieur aux conditions locales de réparation si la référence du produit n'est pas elle-même commercialisée par KRUPS dans le pays d'emploi
c) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de KRUPS est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur si c'est possible.

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

Informations complémentaires
Les accessoires, consommables, et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetées, si elles sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet www.krups.com.