

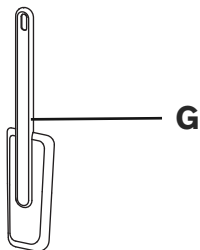
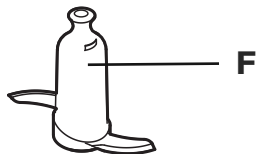
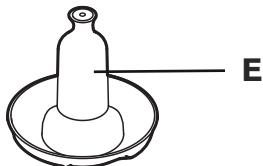
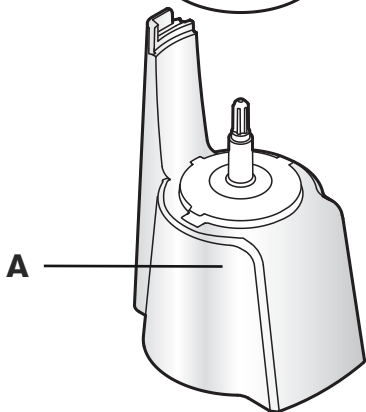
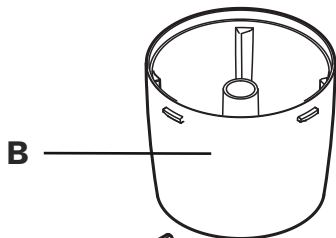
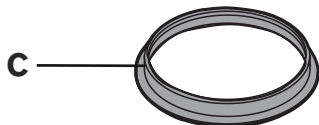
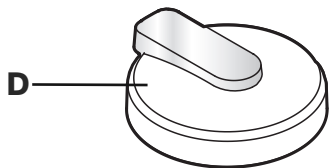
GVA2

www.krups.com

EN
FR
ES



KRUPS



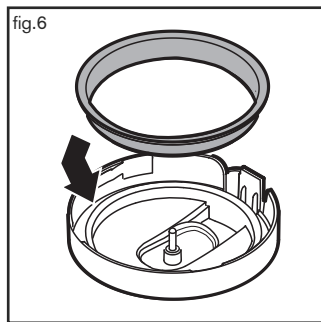
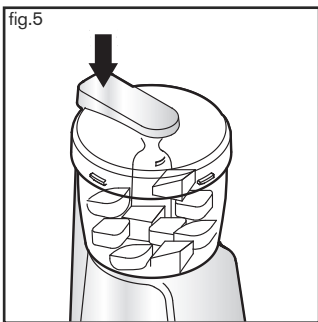
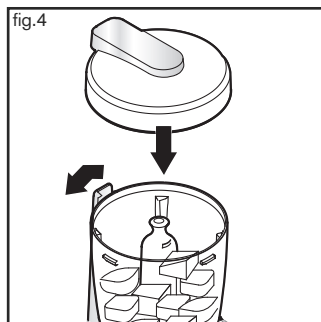
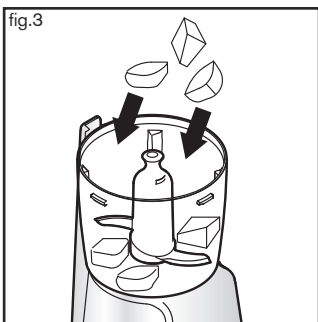
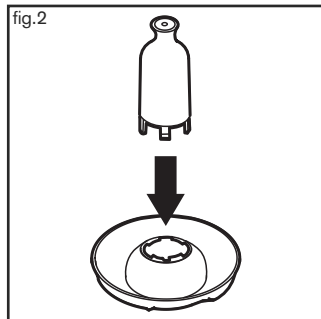
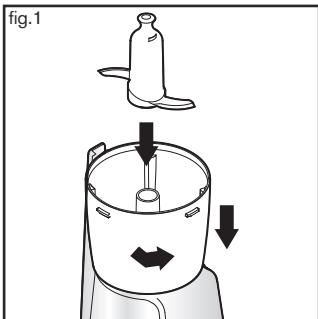


TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	PG. 5-7
SHORT CORD INSTRUCTIONS.....	PG. 8
DESCRIPTION OF PARTS	PG. 9
USING YOUR CHOPPER	PG. 9-10
SUGGESTED FOODS	PG. 10-11
CLEANING YOUR CHOPPER.....	PG. 11-12
RECIPES.....	PG. 12-14
DISPOSING OF YOUR APPLIANCE	PG. 14
WARRANTY	PG. 15-16

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

- Read all instructions carefully before using.
- Use appliance only for its intended use.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the base in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is not intended for use by children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to an authorized KRUPS Service Center for examination or repair.
- The use of attachments not recommended or sold by KRUPS may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- Blades are extremely sharp. Handle carefully.
- Bowl must be in place before replacing blades.

- The appliance is intended for processing small quantities of food for immediate consumption, and is especially recommended for preparing baby food.
- The appliance is not intended to prepare large quantities of food at one time.
- A rubber/plastic spatula or wooden spoon may be used, when the appliance is in “off” position and unplugged.
- This appliance is for household use only. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by an authorized KRUPS Service Center.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

- This appliance complies with applicable technical rules and standards at the time of manufacture.
- Do not leave the appliance within reach of children.
- The blades supplied with this appliance are sharp, young children or severely disabled persons should always be supervised when using this appliance.
- An electrical appliance is not a toy and should be kept out of reach of children.
- This appliance is intended for household use only. Do not use it for commercial purposes. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by the nearest authorized KRUPS Service Center.
- Check voltage to be sure that the voltage indicated by the name plate agrees with your voltage.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

- To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the base. No user serviceable parts inside. Repairs should be done by an authorised KRUPS Service Center only.
- Keep your hands and the cord away from hot parts during operation.
- Never clean with harsh or abrasive cleaners or sponges. Clean using gentle dishwashing liquid and warm water. Dry all parts carefully before next use.
- Do not place or use the appliance on hot surfaces such as stoves, hotplates, or near open gas flames.
- Do not unplug the unit by pulling on the cord. Instead grasp plug and pull to disconnect.
- Only use the appliance on a stable working surface away from water splashes.
- Do not use to chop or mix hot foods or liquids. Allow foods to cool, then process.
- Do not attempt to override the locking lid. For safety purposes, the chopper is designed so that unless the bowl and lid are properly installed, the chopper cannot be operated.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

- A.** We do not recommend using an extension cord with this device.
- B.** If an extension cord is absolutely necessary,
 - 1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the machine,
 - 2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
- C.** This machine has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

In the interest of improving products, Krups reserves the right to change specifications without prior notice.

DESCRIPTION

- A** Base
- B** Bowl
- C** Lid seal
- D** Lid
- E** Emulsifying disk (according to model)
- F** Blade
- G** Spatula (according to model)

USING YOUR CHOPPER

- Place the plastic bowl (**B**) on the base and lock in place by turning counter-clockwise (**see fig 1**).
Then remove the lid, and slide the blade in place on the bowl axis.



CAUTION: BLADES ARE EXTREMELY SHARP!

- Next, assemble the emulsifying disk by clipping the axis into place onto the disk (**see fig 2**).



NOTE: Once the emulsifying disk has been assembled, the axis cannot be separated from the disk.

- Add ingredients to the bowl.
Note the max fill line shown on the bowl (12 oz).



CAUTION: DO NOT EXCEED MAX FILL LINE. DO NOT PROCESS HOT FOODS OR LIQUIDS. NEVER REACH INTO THE BOWL WHILE THE CHOPPER IS PLUGGED IN.

- Install the lid seal into the lid. Place lid on top of bowl and lock in place by turning counter-clockwise. - **fig.4.**



NOTE: CHOPPER CANNOT BE OPERATED IF EITHER THE BOWL OR LID IS NOT SECURELY LOCKED IN PLACE.

- Press on the lid to start chopping. To prevent damage to the bowl, the chopper should not be operated empty. - **fig.5.**

SUGGESTED FOODS

- The measuring markings on the bowl take into account the blade and are provided as a guide only. Note the max fill line which should never be exceeded.
- The chopper is excellent for chopping, blending, and pureeing small quantities of foods.
- For best results, cut large foods into small pieces before adding to the bowl to prevent jamming.
- Pulse foods using short bursts of power, using the spatula to scrape down the sides of the bowl and re-distribute foods around the bowl before continuing.
- Use the emulsifying disk for homemade mayonnaise, creamy dressings, or fresh whipped cream.
- Mince fresh herbs, garlic, and onion with the chopping blade, then blend with oil and vinegar for salad dressings
- Puree fruits for dessert sauces or cooled, cooked vegetables for baby foods
- Make dips and appetizers: guacamole, salsa, hummus, bruschetta or crostini toppings
- Chop hard boiled eggs for egg salad sandwiches or ham, vegetables, cheese and herbs for filled omelets
- Chop small amounts of nuts for baking

Ingrédients	Maximum Quantity	Time
Onions (cut into quarters)	1 1/2 cups	15 pulses
Garlic (cloves)	1 1/2 cups	10 pulses
Shallots	12 OZ	10 pulses
Parsley	1/2 cup	10 pulses
Walnuts, hazelnuts and almonds	1/2 cup	10 secs
Chocolate (squares)	3/4 cup	15 secs
Soft raw beef (cut into 3/4 inch cubes)	6 OZ	15 pulses
Cooked ham(in 3/4 inch cubes)	8 OZ	15 secs
Swiss cheese (in 3/4 inch cubes)	3/4 cup	10 secs
Parmesan cheese (in 3/4 inch cubes)	1 cup	20 secs
Cooked soup (cooled)	12 OZ	15 secs

CLEANING YOUR CHOPPER

- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the base in water or any other liquid, or place under running water to clean.
- Wipe clean with a damp sponge and a small amount of gentle dishwashing liquid if necessary.

- Never clean with harsh or abrasive cleaners or sponges. Dry all parts carefully before next use.



CAUTION: Handle the blade with care as the blades are extremely sharp.

- The plastic bowl, blade, and emulsifying disk can be washed in the top rack of a dishwasher. Take care when reaching into the dishwasher to remove the blades as they are extremely sharp.
- When cleaning the lid, the seal can be removed to clean inside the groove. Reposition the seal in the lid before next use (**see fig 6**).

RECIPES

Apple Compote

3 cup cooked apples, half a lemon, 2/3 cup superfine sugar , 1 tablespoon of rum.

Place the warm (but not hot) cooked apples, the lemon juice, sugar and rum in the bowl. Blend using the blade for 15 to 20 seconds. Leave to cool and serve. Process in batches as necessary to avoid exceeding the capacity of the bowl.

Pesto sauce

1½ cup Parmesan cheese, 5 sprigs of fresh basil, 3 cloves of garlic, 15 walnut halves, ½ cup of olive oil

Place the basil and the garlic cloves and walnuts into the bowl. Blend finely. Add the Parmesan cheeses in small lumps along with the walnut halves and chop finely for about 20 seconds. Add the olive oil and blend to obtain an even paste

Guacamole

1 large avocado , 1 clove of garlic, ½ a peeled tomato, 1 tablespoon olive oil, 2 chilli peppers, ½ onion, 3 sprigs of cilantro, 1 dash of lemon juice, salt and pepper to taste.

Chop the garlic, onion, cilantro and chilli peppers finely. Peel the avocado, remove the pit and cut it up before putting in the bowl. Blend for 20 seconds to obtain a smooth purée. Add salt and pepper to taste.

Anchovy Paste

15 fillets of anchovies in oil, 2 cloves of garlic, 3 hard-boiled egg yolks, 3 tablespoons of olive oil

Chop the garlic cloves finely. Add the anchovies and mix again. Blend in the egg yolks with 3 tablespoons of oil. Blend to obtain a cream. Add oil to achieve the desired consistency.

USING THE EMULSIFYING DISK (according to model)

Whipped cream

3/4 cup +2 tbsp heavy cream. 1 1/2 tbsp superfine sugar and 2 teaspoons of vanilla sugar (optional).

Tips to obtain stiff whipped cream:

Use very cold whipping cream straight from the refrigerator and ensure that both blades and bowl are completely clean. Replace the blades with the emulsifying disk. Pour in all ingredients, lock on the lid, and process continuously for 30 seconds. Check the consistency of the whipped cream and process for another 10 seconds if necessary.

Caution: If heavy cream is whipped too far it will turn into butter.

MAYONNAISE

Tips to make stiff mayonnaise:

- Use ingredients at room temperature
- Clean both the bowl and the disk with cold water
- Measure the quantities of the ingredients carefully

Note: For best results, use olive oil, sunflower oil or a combination of both.

Mayonnaise with mustard

Fit the emulsifying disk to the bowl.

Add the ingredients: 1 egg yolk, 1 tablespoon of French mustard, 1/2 tablespoon each of wine vinegar, salt and pepper. Measure out 3 tablespoons of oil and set aside.

Lock the lid and run for 15 seconds. Pour in about 1 tablespoon of oil, process briefly then add the rest of the oil and process continuously for about 20 to 30 seconds.

Traditional Mayonnaise

Use the above recipe, replacing mustard with 3 tablespoons of lemon juice.

Pancake mix

For 1 2/3 cups of mix:

2/3 cup all-purpose flour, 2 eggs, 1/2 teaspoon of table salt, 2/3 cup milk, 1 teaspoon of oil.

Put all the ingredients in the bowl and pulse until you obtain an even mix (about 10 to 15 seconds).

Waffle mix

2/3 cup plain flour, 1 teaspoon Easybake or Fast Action dried yeast, 1 egg, 1/2 cup milk, 2 1/2 tbsps melted butter, 1 tablespoon of vanilla sugar.

Put all the ingredients into the bowl and blend for about 15 to 20 seconds until you get a smooth mix, then leave to stand for 1 hour.

DISPOSING OF YOUR APPLIANCE



① Your appliance contains valuable materials which can be recycled.

➔ Consult your local waste collection center for correct disposal procedure and recycling options.

KRUPS MANUFACTURER'S WARRANTY



: www.krups.com

With a strong commitment to the environment, most of Krups products are repairable during and after the warranty period. Before returning any defective products to the point of purchase, please call Krups consumer service directly at the phone number below for repair options.

Your help to sustain the environment is appreciated!

The Warranty

This product is guaranteed by Krups for a period of 2 years or maximum 6.000 cycles against any manufacturing defect in materials or workmanship, starting from the initial date of purchase.

The manufacturer's warranty by Krups is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The Krups warranty covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At Krups's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. Krups's sole obligation and your exclusive resolution under this warranty are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

The Krups warranty only applies within USA, Canada & Mexico, and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product can be taken directly in person to an authorized service centre or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a Krups authorized service centre. Full address details for each country's authorized service centre are listed on the Krups website (www.krups.com) or by calling the appropriate telephone number listed below to request the appropriate postal address.

Krups shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This warranty will not cover any damage which could occur as a result of misuse, negligence, failure to follow Krups instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal tear and wear, maintenance or replacement of consumable parts, and the following:

- using the wrong type of water
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use);
- ingress of water, dust or insects into the product;
- mechanical damages, overloading
- damages or bad results due to wrong voltage or frequency
- accidents including fire, flood, lightning, etc
- professional or commercial use
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This warranty does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

The Krups manufacturer's warranty applies only for products purchased and used in USA, Canada & Mexico. Where a product purchased in one country and then used in another one:

- a) The Krups guarantee duration is the one in the country of usage of the product, even if the product was purchased in another listed country with different guarantee duration.
- b) The Krups guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications
- c) The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by Krups
- d) In cases where the product is not repairable in the new country, the Krups guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights

This Krups manufacturer's warranty does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This warranty gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country or Province to Province. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

Additional information

Accessories, Consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described in Krups internet site.

CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Chapultec Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F.	U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		(01800) 112 83 25		800-526-5377



: www.krups.com

TABLE DES MATIÈRES

CONSEILS IMPORTANTS	p.	19
CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	p.	22
DESCRIPTION	p.	23
UTILISATION	p.	24
SUGGESTIONS.....	p.	25
NETTOYAGE	p.	26
RECETTES	p.	26

CONSEILS IMPORTANTS

Il convient de toujours respecter quelques précautions élémentaires lorsque l'on utilise un appareil domestique afin de limiter le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures aux personnes, y compris les risques suivants :

Lisez soigneusement toutes les instructions avant utilisation.

- Utilisez uniquement l'appareil pour son usage prévu.
- Pour éviter tout choc électrique, ne mettez pas le corps de l'appareil sous l'eau ou dans un autre liquide.
- Attention lorsque vous utilisez cet appareil près d'un enfant. Il ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Débranchez la prise lorsque vous ne vous en servez pas, pour son nettoyage et avant d'enlever ou de remonter des pièces.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Attention à vos mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles pendant le fonctionnement afin de limiter le risque de blessure et/ou d'endommager l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une prise endommagée ou après un problème technique, une chute ou s'il a été endommagé. Renvoyez le produit auprès d'un service après-vente autorisé KRUPS pour examen ou réparation.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par KRUPS peut être à l'origine d'incendie, de choc électrique ou de blessures corporelles.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus une table ou un comptoir.
- Ne laissez pas le cordon en contact avec des parties chaudes, radiateur y compris.
- La double lame est aiguisée. Manipulez-la avec précaution.
- Le bol doit être en place avant de remplacer les lames.

- L'appareil est conçu pour traiter de petites quantités de nourriture pour consommation immédiate et il est particulièrement conçu pour la nourriture des bébés.
- L'appareil n'a pas été conçu pour préparer de grandes quantités de produits en une seule fois.
- On peut utiliser une cuillère en plastique ou en bois lorsque l'appareil est sur « off » et débranché.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Toute opération autre que le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur doit être effectuée par un centre KRUPS agréé.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

- Le produit a été conçu pour un usage domestique. Il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle. Toute opération autre que le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur doit être effectuée par le centre KRUPS agréé le plus proche.
- Vérifiez la tension pour qu'elle corresponde à celle qui est indiquée sur la plaque de l'appareil.
- Ne trempez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne démontez pas le bloc moteur. Il n'y a aucune pièce à changer par l'utilisateur. Les réparations doivent être faites par un centre KRUPS autorisé uniquement.
- Ne mettez pas vos mains ou le cordon près des parties chaudes pendant le fonctionnement.
- Ne jamais utiliser de poudre à récurer ou des produits abrasifs pour le nettoyage.

- Ne mettez pas l'appareil sur une surface chaude comme un radiateur, des plaques électriques ou près de flammes.
- N'exposez pas l'appareil à une température supérieure à 41°C (105°F).
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon. Tirez sur la prise.

INSTRUCTIONS POUR UN CORDON D'ALIMENTATION COURT

- A.** Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec cet appareil.
- B.** Si une rallonge est absolument nécessaire,
 - 1) le calibre de la rallonge doit être au minimum le même que celui de la machine;
 - 2) la rallonge ne doit pas pendre de la table ou du comptoir, où elle pourrait être tirée par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
- C.** Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour diminuer le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être branchée dans la prise que d'une seule façon. Si elle ne rentre pas complètement dans la prise, la retourner. Si elle ne rentre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne modifier en aucun cas la prise.

Dans le but d'améliorer ses produits, Krups se réserve le droit de modifier les spécifications sans avis préalable.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur au moment de sa fabrication.**
- **Ne pas le laisser à la portée des enfants.**
- **Les lames de l'appareil sont aiguisées, des enfants ou des personnes handicapées doivent toujours être surveillés lors de l'utilisation.**
- **Un appareil électrique n'est pas un jouet et il doit rester hors de portée des enfants.**
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau.
- Ne le retournez pas.
- L'appareil doit être débranché:
 - s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
 - avant chaque nettoyage ou entretien,
 - après utilisation.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez une rallonge qu'après avoir vérifié que celle-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
 - s'il est tombé par terre,
 - si le couteau est détérioré ou incomplet,
 - Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente autorisé afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Ne pas immerger le bloc moteur, ne pas le passer sous l'eau.

- Ne jamais verser ou mixer dans le bol des liquides ou aliments dont la température serait supérieure à 80°C (175°F). A cette température, le liquide n'est pas en ébullition mais laisse échapper une faible mais visible quantité de vapeur.
- Ne pas mixer des liquides chauds.
- Lors du mixage d'aliments chauds, ne pas remplir le bol au-delà du repère 400 ml.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique uniquement. Toute utilisation commerciale, de manière adéquate ou non, annule la responsabilité du fabricant et la garantie ne s'appliquera pas.
- N'essayez pas de démonter le mécanisme de verrouillage du couvercle.

DESCRIPTION

- A** Bloc moteur
- B** Bol
- C** Joint d'étanchéité
- D** Couvercle
- E** Disque émulsionneur (selon modèle)
- F** Couteau
- G** Spatule (selon modèle)

UTILISATION

- Placez le bol **(B)** sur le bloc moteur **(A)** et verrouillez-le en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre - **fig.1**. Mettez en place le couteau **(F)** après avoir retiré le cache en plastique ou mettez le disque émulsionneur **(E)** sur le bol **(B)**.



Attention, les lames sont très coupantes.

- Assemblez le disque émulsionneur : le disque émulsionneur est livré en deux parties (axe + disque). Avant d'utiliser cet accessoire, clipser l'axe sur le disque - **fig.2**.



Après cette opération, l'accessoire n'est plus démontable.

- Versez les ingrédients - **fig.3**.
Ne pas dépasser le niveau " max "indiqué sur le bol (400ml).

- Placez le couvercle **(D)** équipé du joint **(C)** et verrouillez-le en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre - **fig.4**. Assurez-vous que le couvercle soit bien verrouillé avant de mettre l'appareil en marche.

- Appuyez sur le couvercle **(D)** pour la mise en marche - **fig.5**.



Ne faites pas tourner l'appareil à vide

Ne pas mettre vos doigts ou d'autres ustensiles dans le bol lorsque l'appareil est branché.

Faites attention les lames sont coupantes.

Le bol sans le couteau et le couvercle peut être utilisé au micro-ondes. Toutefois, il ne faut utiliser que des produits sans matière grasse car cette dernière peut facilement surchauffer et endommager le bol plastique.

SUGGESTIONS

- Les graduations du bol tiennent compte d'un volume calculé avec le couteau mis en place, elles ne sont données qu'à titre indicatif.

Ingrédients	Quantité Maximum	Temps
Oignons coupés en quatre	300 g	15 impulsions
Ail	200 g	10 impulsions
Echalotes	300 g	10 impulsions
Persil	30 g	10 impulsions
Noix, Noisettes, Amandes	50 g	10 s
Chocolat	100 g	15 s
Viande crue tendre coupée en dés 2/2	200 g	15 impulsions
Jambon blanc	200 g (2 tranches)	15 s
Gruyère en dés 2/2	100 g	10 s
Parmesan en dés 2/2	100 g	20 s
Soupe cuite	0.4 l	15 s

■ Conseils pour obtenir de bons résultats :

Travaillez en impulsions. Si les morceaux d'aliments restent collés sur la paroi du bol (jambon, oignons...) décollez les morceaux à l'aide d'une spatule, répartissez-les dans le bol et effectuez 2 ou 3 impulsions supplémentaires.

NETTOYAGE

- Ne pas immerger le bloc moteur, ne pas le passer sous l'eau, un simple coup d'éponge suffit.



Manipulez le couteau avec précaution car les lames sont très coupantes. Ne laissez pas le couteau tremper avec de la vaisselle au fond de l'évier.

- Le bol, le couteau, le disque émulsionneur, le couvercle peuvent passer au lave-vaisselle (panier du haut).
- Pour bien nettoyer le couvercle, vous pouvez sortir le joint en tirant dessus.
- Pour le remettre en place, prenez soin de bien le positionner dans la rainure de maintien - **fig.6**.
Ne pas utiliser l'appareil sans le joint d'étanchéité.

RECETTES

Mousseline de pommes

500 gr de pommes, 1 demi-citron, 80 gr de sucre en poudre, 1 cuillère à soupe de rhum

Mettez les pommes cuites (pas chaudes), le jus de citron, le sucre et le rhum dans le bol. Mixez avec le couteau pendant 15 à 20 secondes. Laissez refroidir et servez. Procédez par petites quantités si nécessaire pour ne pas dépasser le volume maximum du bol.

Sauce Pesto

150 gr de parmesan, 5 branches de basilic frais, 3 gousses d'ail, 4 clous de girofle, 15 cerneaux de noix, 1/2 verre d'huile d'olive

Versez le basilic, les gousses d'ail et les clous de girofle dans le bol. Mixez finement. Versez le parmesan en petits morceaux ainsi que les cerneaux de noix dans le bol et hachez finement pendant 20s. Ajoutez l'huile d'olive et mixez pour avoir une pâte homogène.

Guacamole

1 gros avocat, 1 gousse d'ail, 1/2 tomate sans la peau, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 2 piments, 1/2 oignon, 3 branches de coriandre, 1 filet de jus de citron., sel et poivre selon votre goût.

Hachez finement l'ail, l'oignon, le coriandre et les piments. Pelez les avocats, enlevez le noyau et découpez-les avant de les mettre dans le bol. Ajoutez la 1/2 tomate et l'huile d'olive. Mixez 20 s pour obtenir une purée homogène. Ajoutez sel et poivre selon votre goût.

Anchoiade

15 filets d'anchois à l'huile, 2 gousses d'ail, 3 jaunes d'œuf dur, huile d'olive

Hachez finement les gousses d'ail. Rajoutez les anchois et mixez de nouveau. Incorporez les jaunes d'œufs avec 3 cuillères à soupe d'huile. Mixez pour obtenir une crème. Rajoutez de l'huile suivant la consistance voulue.

UTILISATION DU DISQUE EMULSIONNEUR (selon modèle)

CREME CHANTILLY

20 cl de crème liquide UHT à 35% de matière grasse. 20 g de sucre en poudre ou 20 g de sucre glace et 1 sachet de sucre vanillé.

Conseil pour réussir d'excellentes crèmes chantilly bien fermes.

Utilisez la crème liquide froide sortie du réfrigérateur.

Mettez le disque émulsionneur en place dans le bol. Versez les ingrédients et verrouillez le couvercle. Mettez en marche continue 30 secondes pour obtenir une crème onctueuse ou 1 minute environ pour obtenir une chantilly.

Attention : Vérifiez au bout de 45 secondes la consistance de votre préparation; si vous mixez trop longtemps, vous obtiendrez du beurre.

MAYONNAISES

Conseils pour réussir d'excellentes mayonnaises bien fermes

- Utilisez les ingrédients à température ambiante.
- Nettoyez le bol et le disque à l'eau froide.
- Respectez les quantités d'ingrédients indiquées dans chaque recette.

Note: pour de meilleurs résultats, utilisez de l'huile d'olive, de tournesol ou un mélange des deux.

Mayonnaise avec moutarde

Mettez le disque émulsionneur en place dans le bol.

Versez les ingrédients : 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1/2 cuillère à soupe de vinaigre, sel, poivre, 3 cuillères à soupe d'huile.

Verrouillez le couvercle et mettez en marche 15 secondes. Versez environ 1 cuillère à café d'huile ; mettez de nouveau en marche brièvement puis ajoutez le reste d'huile et mettez en marche continue pendant 20 à 30 secondes environ.

Mayonnaise sans moutarde

Procédez comme pour la mayonnaise avec moutarde en remplaçant la moutarde par 3 cuillères à soupe de jus de citron. Si vous désirez augmenter la quantité de mayonnaise, vous rajoutez de l'huile (environ 1 cm) et vous mettez en marche 15 secondes supplémentaires.

Pâte à crêpes

Pour 0,4 l de pâte:

80 g de farine, 2 œufs, 1/2 cuillère à café de sel fin, 150 ml de lait, 1 cuillère à café d'huile, parfum.

Mettez tous les ingrédients dans le bol et mixez jusqu'à obtention d'une pâte homogène, 10 à 15 secondes environ.

Pâte à gaufres

80 g de farine, 5 g de levure de boulanger, 1 œuf, 120 ml de lait, 35 g de beurre fondu, 1 cuillère à soupe de sucre vanillé.

Délayez la levure dans un peu d'eau tiède, mettez dans le bol tous les ingrédients et mixez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse, 15 à 20 secondes environ, laissez reposer 1 heure.

**PRODUIT ÉLECTRIQUE OU
ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE**

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 ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

KRUPS* GARANTIE



: www.krups.com

Dans le cadre de notre engagement puissant envers l'environnement, la plupart des produits Krups sont réparables durant la période de garantie et par la suite. Avant de retourner des produits défectueux à l'endroit où vous l'avez acheté, veuillez communiquer directement avec le service à la clientèle de Krups au numéro de téléphone mentionné ci-dessous, pour connaître les options de réparation.

Votre aide pour soutenir l'environnement est appréciée!

La garantie

Ce produit est garanti par Krups pendant 2 ans contre tout défaut de fabrication ou de main-d'œuvre et ce, à partir de la date initiale de l'achat.

Cette garantie du fabricant Krups vient en complément des droits des consommateurs.

La garantie du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour qu'il se conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation ou le remplacement de pièces défectueuses et la main-d'œuvre nécessaire. 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 et exclusions

La garantie de Krups ne s'applique qu'aux États-Unis, au Canada et au Mexique et n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat. Le produit peut être déposé directement en personne, à un centre de service autorisé ou peut être adéquatement emballé et retourné par courrier enregistré (ou d'autres méthodes d'expédition similaires), à un centre de service autorisé. La liste complète des centres de service autorisés de chaque pays, ainsi que leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de Krups www.krups.com ou en appelant au numéro de téléphone approprié, tel que précisé sur la liste ci-dessous, pour obtenir l'adresse postale appropriée.

Krups ne sera pas obligée de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'une preuve d'achat valide.

Cette garantie ne couvre pas les dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien, 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 l'entretien ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau non adaptée
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions précisées dans le mode d'emploi)
- infiltration d'eau, de poussière, d'insectes, dans le produit
- dommages mécaniques ou surcharge
- dommages ou mauvais résultats dus à un mauvais voltage ou une mauvaise fréquence
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre, etc.
- usage professionnel ou commercial
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués ou aux dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, aux problèmes au niveau de l'emballage effectué par son propriétaire ou d'une manutention inadéquate de la part du transporteur.

La garantie du fabricant Krups ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis, au Canada et au Mexique. En cas d'utilisation dans un autre pays que celui de l'achat :

- La durée de la garantie de Krups est celle du pays d'utilisation du produit, y compris dans le cas où le produit aurait été acquis dans l'un des pays listés, avec une durée de garantie différente.
- La garantie de Krups ne s'applique pas en cas de non-conformité du produit aux normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique ou toute autre spécification locale.
- Le processus de réparation du produit acheté à l'extérieur du pays d'utilisation, pourrait exiger une période de réparation supérieure aux conditions locales, si le produit n'est pas vendu par Krups dans le pays d'emploi.
- Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la garantie de Krups est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur si c'est possible.

Droits légaux des consommateurs

Cette garantie de Krups n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers le commerçant où le consommateur a acheté le 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'État ou de la province. Le consommateur peut faire usage de ces droits à sa discrétion exclusive.

Informations supplémentaires

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 de Krups / www.krups.com.

CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Chapultepec Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F.	U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		(01800) 112 83 25		800-526-5377



: www.krups.com

INDICE DE CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	p. 33
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD	p. 36
DESCRIPCION.....	p. 37
UTILIZACIÓN.....	p. 38
PREPARACIONES SUGERIDAS	p. 39
LIMPIEZA	p. 40
RECETAS.....	p. 40

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, sacudida eléctrica y/o lesiones personales, que incluyen las siguientes:

- Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar el aparato, en él encontrará instrucciones, características e ideas para su mejor aprovechamiento.
- Utilizar el aparato solamente para su uso previsto.
- Para proteger contra el riesgo de un choque eléctrico, no colocar el cuerpo del aparato en agua o en cualquier otro líquido.
- Una vigilancia estrecha es necesaria cuando se utiliza cualquier aparato cerca de los niños. Este aparato no está diseñado para su utilización por niños.
- Desconectar del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalar o quitar componentes y antes de limpiar.
- Evitar el contacto con partes en movimiento. Mantener alejados las manos, el pelo, la ropa así como espátulas y otros utensilios durante la operación, para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños al aparato.
- Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si presenta anomalía durante el funcionamiento, o si se cae o se daña de cualquier manera. Devuelva el aparato a un Centro de servicio KRUPS autorizado para su examen o reparación.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KRUPS puede provocar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No utilizar en exteriores.

- No dejar que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador.
- No dejar que el cable entre en contacto con superficies calientes, inclusive la cocina.
- La cuchilla doble está afilada. Manipular con cuidado.
- El bol debe estar en su lugar antes de volver a colocar las cuchillas.
- El aparato está previsto para procesar pequeñas cantidades de alimentos para consumo inmediato y se recomienda especialmente para la preparación de alimentos para bebés.
- El aparato no está previsto para preparar grandes cantidades de alimentos a la vez.
- Se puede usar una espátula de goma/plástica o una cuchara de madera, cuando el aparato está en la posición “apagado” y desconectado.
- Este aparato es para uso doméstico solamente. Cualquier servicio que no sea la limpieza y el mantenimiento por el usuario se debe efectuar por un Centro de Servicio KRUPS autorizado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PRECAUCIÓN

- Este aparato está previsto para uso doméstico solamente. No utilizarlo para fines comerciales. Cualquier servicio que no sea la limpieza y el mantenimiento por el usuario se debe efectuar por el Centro de Servicios KRUPS autorizado más cercano.
- Comprobar la tensión para asegurar que la tensión indicada en la placa de datos corresponde con su tensión.
- No sumergir el aparato en agua o en cualquier otro líquido.

- Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, no retirar la base. El usuario no debe dar servicio a ninguna pieza interna. Las reparaciones solamente se deben realizar por un Centro de Servicio KRUPS autorizado.
- Mantener sus manos y el cable alejados de partes calientes durante la operación.
- Nunca limpiar con abrasivos.
- No colocar ni utilizar el aparato sobre superficies calientes tales como cocinas, placas calientes o cerca de alguna flama.
- No exponer el aparato a temperaturas superiores a 105°F/41°C.
- No desconectar la unidad tirando del cable. En su lugar, agarre el enchufe y tire para desconectar.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

- A.** No se recomienda el uso de extensiones para este aparato.
 - B.** Si es absolutamente necesario el uso de una extensión:
 - 1) El rango de tensión de la extensión debe ser el mismo rango de tensión del aparato
 - 2) El cable no debe colgar sobre la mesa o superficie para evitar que sea jalado accidentalmente.
 - C.** Este aparato tiene un contacto polarizado (una pata es más ancha). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, esta clavija esta diseñada para una toma de corriente polarizada. Si la clavija no entra en el contacto, volteé la clavija. En caso de que no entre, llame a un eléctrico. No trate de modificar la clavija de ninguna manera.
- Krups se reserva el derecho de cambiar las especificaciones del producto en función de mejorarlo.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- **Este aparato está conforme a las reglas técnicas y a las normas aplicables en el momento de su fabricación.**
- **No dejar el aparato al alcance de los niños.**
- **Las cuchillas suministradas con este aparato están afiladas. La utilización de este aparato por menores o por personas con capacidades diferentes siempre se debe supervisar.**
- **Un aparato eléctrico no es un juguete y debe mantenerse fuera del alcance de los niños.**
- Está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Le pedimos, antes de la primera utilización, verificar que la alimentación de la red corresponde a la indicada en la placa de características nominales del aparato.
- No colocar o utilizar este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama (cocina de gas).
- Utilice el aparato solamente sobre un plano de trabajo estable protegido de salpicaduras de agua. No voltarlo.
- El aparato debe desconectarse:
 - si hay una anomalía durante el funcionamiento,
 - antes de cada limpieza o mantenimiento,
 - después de la utilización.
- Nunca desconectar el aparato tirando del cable.
- Utilice un cable de extensión sólo después de haber verificado que el mismo está en perfecto estado.
- Este aparato electrodoméstico no debe utilizarse si:
 - se ha caído al piso,
 - la cuchilla está deteriorada o incompleta.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por nuestro representante de servicios autorizado para evitar cualquier riesgo de peligro.
- No dejar que el cable cuelgue.
- No sumergir el bloque motor o ponerlo bajo el agua.
- Nunca vierta o mezcle en el bol líquidos o alimentos cuya temperatura sea superior a 80°C (175°F). A esta temperatura, el líquido

no está en ebullición pero deja escapar una cantidad reducida pero visible de vapor.

- No mezclar líquidos calientes.
- Al mezclar alimentos tibios, no llenar el bol por encima de la marca de 12 oz (300 g).
- El producto ha sido diseñado para uso doméstico y en ningún caso debe ser objeto de una utilización profesional.
- Este producto ha sido diseñado para uso doméstico solamente. En caso de cualquier utilización comercial, uso inapropiado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante no acepta responsabilidad y la garantía no se aplicará.
- No intentar burlar el mecanismo de bloqueo de la tapa.

DESCRIPCION

- A** Bloque motor
- B** Bol
- C** Cierre hermético
- D** Tapa
- E** Disco emulsionador (según modelo)
- F** Cuchilla
- G** Espátula (según el modelo)

UTILIZACIÓN

- Ponga el bol **(B)** en el bloque motor **(A)** y bloquéelo girando en el sentido antihorario - **fig.1.**

Después retire la tapa plástica e instale la cuchilla **(F)** o el disco emulsionador **(E)** en el bol **(B)**.



Precaución : las cuchillas están afiladas.

- Ensamble el disco emulsionador: el disco emulsionador se suministra en dos partes (eje + disco). Antes de usar este accesorio, fijar con click el eje en el disco. - **fig.2.**



Después de esta operación, el accesorio ya no se puede desmontar.

- Vierta los ingredientes - **fig.3.**

No rebasar el nivel "máximo" indicado en el bol (12 oz= 360 ml).

- Ponga la tapa **(D)** equipada con el cierre hermético **(C)** y bloquéela girando en el sentido antihorario - **fig.4.**

Asegúrese de que la tapa está bloqueada firmemente en su lugar antes de operar el aparato.

- Apoye sobre la tapa **(D)** para poner en marcha - **fig.5.**



No haga funcionar el aparato en vacío

No introduzca los dedos u otros objetos en el bol mientras el aparato está conectado.

Las cuchillas están afiladas y se deben tomar precauciones.

El bol, sin la cuchilla y la tapa, puede utilizarse en el horno de microondas. No obstante, solamente se deben utilizar alimentos sin grasa debido a que la grasa puede sobrecalentarse fácilmente y dañar el bol plástico.

PREPARACIONES SUGERIDAS

- Las graduaciones de medida en el bol toman en consideración el volumen ocupado con la cuchilla instalada y se ofrecen como una guía solamente.

Ingredientes	Cantidad máxima	Tiempo
Cebollas (cortadas en cuatro)	1 ½ tazas	15 pulsos
Ajo	1 ½ tazas	10 pulsos
Chalotes	12 oz (300 g)	10 pulsos
Perejil	½ taza	10 pulsos
Nueces, avellanas y almendras	½ taza	10 s
Chocolate	¾ taza	15 s
Carne cruda tierna (en cubos de ¾ pulgada)	6 oz (72 g)	15 pulsos
Jamón de York	8 oz (96 g)	15 s
Queso Gruyere (en cubos de ¾ pulgada)	¾ taza	10 s
Queso Parmesano (en cubos de ¾ pulgada)	1 taza	20 s
Sopa cocida	12 oz (300 g)	15 s

■ Consejos para obtener buenos resultados:

Trabaje por impulsos. Procese con una acción de pulsos mediante ráfagas cortas de potencia. Si los pedazos de alimentos se pegan a la pared del bol (carne, cebollas, etc.), despéguelos con una espátula, repártalos en el bol antes de aplicar 2 ó 3 impulsos suplementarios.

LIMPIEZA

- No sumergir el bloque motor o ponerlo bajo agua corriente. Basta con limpiarlo con una esponja.



Manipule la cuchilla con precaución, ya que las cuchillas están afiladas. No deje remojar la cuchilla con los cubiertos o platos en el fregadero.

- El bol, la cuchilla y el disco emulsionador pueden lavarse en el lavavajillas (cesto superior).
- Para limpiar correctamente la tapa, puede retirar el cierre hermético extrayéndola de la tapa.
- Para reinstalar, tenga cuidado de colocarla correctamente en la ranura de sujeción - **fig.6**.
No utilizar el aparato sin el cierre hermético

RECETAS

Muselina de manzanas

3 tazas de manzanas cocidas, medio limón, 2/3 taza de azúcar en polvo, 1 cucharada de ron.

Ponga las manzanas cocidas tibias (no calientes), el zumo de limón, el azúcar y el ron en el bol. Mezcle con la cuchilla durante 15 a 20 segundos. Deje enfriar y sirva. Procese en tandas según sea necesario para evitar exceder la capacidad del bol.

Salsa Pesto

1 1/2 tazas de queso parmesano, 5 ramas de albahaca fresca, 3 dientes de ajo, 4 clavos de olor, 15 mitades de nueces, 1/2 taza de aceite de oliva.

Vierta la albahaca, los dientes de ajo y los clavos de olor en el bol. Mezcle finamente. Añada el queso parmesano en pequeños pedazos así como las mitades de nueces y pique finamente durante aproximadamente 20 segundos. Añada el aceite de oliva y mezcle para tener una pasta homogénea.

Guacamole

1 aguacate grande, 1/2 tomate sin piel, 1 cucharada de aceite de oliva, 2 pimientos, 1/2 cebolla, 3 ramas de cilantro, gotas de limón, sal y pimienta a su gusto.

Pique finamente la cebolla, el cilantro y los pimientos. Pele el aguacate, retire el hueso y córtelo antes de ponerlo en el bol. Añada el 1/2 tomate y el aceite de oliva. Mezcle durante 20 segundos para obtener un puré homogéneo. Añada el jugo de limón sal y pimienta a su gusto.

Anchoiade

15 filetes de anchoa en aceite, 2 dientes de ajo, 3 yemas de huevo duro, 3 cucharadas de aceite de oliva.

Pique finamente los dientes de ajo. Añada las anchoas y mezcle nuevamente. Incorpore las yemas de huevo con 3 cucharadas de aceite. Mezcle para obtener una crema. Añada aceite para obtener la consistencia deseada.

UTILIZACIÓN DEL DISCO EMULSIONADOR (según el modelo)

Crema Chantilly

3/4 taza +2 cucharadas de crema espesa. 1 1/2 cucharadas de azúcar en polvo y 1 sobre de azúcar vainillado (opcional).

Consejo para lograr excelentes cremas chantilly muy firmes.

Utilice crema líquida muy fría sacada del refrigerador.

Instale el disco emulsionador en el bol. Vierta los ingredientes y cierre la tapa. Ponga en marcha continua durante 30 segundos.

Atención: después de 45 segundos, cheque la consistencia de la mezcla; si la bate demasiado, obtendrá mantequilla.

MAYONESAS

Consejos para lograr excelentes mayonesas bien firmes:

- Utilice ingredientes a temperatura ambiente
- Limpie el bol y el disco con agua fría
- Respete las cantidades de ingredientes indicadas en cada receta.

Nota: Para mejores resultados utilice aceite de oliva o aceite de girasol, o una mezcla de ambos.

Mayonesa con mostaza

Instale el disco emulsionador en el bol.

Vierta los ingredientes: 1 yema de huevo, 1 cucharada de mostaza, 1/2 cucharada de vinagre de vino, sal y pimienta. Mida 3 cucharadas de aceite y apártelo.

Cierre la tapa y ponga en marcha durante 15 segundos. Vierta aproximadamente 1 cucharada de aceite, ponga en marcha brevemente, entonces añada el resto del aceite y ponga en funcionamiento continuo por aproximadamente 20 a 30 segundos.

Mayonesa sin mostaza

Proceda como para la mayonesa con mostaza, y reemplace la mostaza por 3 cucharadas de jugo de limón. Si desea obtener más mayonesa, agregue aceite (1 cm aproximadamente) y mezcle durante 15 segundos más.

Masa para crepas

Para 1 2/3 tazas de masa:

2/3 taza de harina, 2 huevos, 1/2 cucharadita de sal fina, 2/3 taza de leche, 1 cucharadita de aceite.

Ponga todos los ingredientes en el bol y pulse hasta obtener una masa homogénea (aproximadamente 10 a 15 segundos).

Masa para barquillo

2/3 taza de harina, 1 cucharadita de levadura panadera, 1 huevo, 1/2 taza de leche, 2 1/2 cucharadas de mantequilla derretida, 1 cucharada de azúcar vainillado.

Ponga todos los ingredientes en el bol y mezcle durante aproximadamente 15 a 20 segundos hasta que la pasta esté bien lisa; entonces deje reposar 1 hora.

**PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO
AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL:**

¡¡Participe en la conservación del medio ambiente!!



① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.



➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro Específico.

KRUPS GARANTÍA DEL FABRICANTE



: www.krups.com

Comprometidos fuertemente con el medio ambiente, la mayoría de los productos Krups son reparables durante y posteriormente al período de garantía, Antes de regresar cualquier producto al sitio de venta, por favor llame directamente a servicios al consumidor de Krups, para conocer las opciones de reparación, al número indicado abajo. Apreciamos su ayuda para preservar el medio ambiente!

Garantía

Krups garantiza este producto por 2 años contra cualquier defecto de fabricación tanto en materiales como en mano de obra, a partir de la fecha de compra.

La garantía del fabricante Krups, es un beneficio extra que no afecta los derechos legales del consumidor

La garantía Krups cubrirá todos los gastos relacionados con la reparación de los productos defectuosos hasta que cumplan con sus especificaciones originales, mediante la reparación o reemplazo de cualquier pieza defectuosa y la mano de obra necesaria para ello. A criterio de Krups, en lugar de la reparación, podría hacer cambio de producto. Incluyendo los gastos de transportación en México, razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado.

La única obligación de Krups y su exclusiva determinación bajo esta garantía se limita a la reparación o reemplazo del producto.

Condiciones y exclusiones

La garantía Krups, aplica solamente en Estados Unidos de Norteamérica, Canadá y México, y será válida solamente con la presentación del comprobante de compra. El producto puede ser llevado directamente a un centro de servicio autorizado, o debidamente empaquetado y devuelto, mediante servicio de mensajería autorizada (o servicio de paquetería equivalente), al centro de servicio autorizado de Krups. Detalles y dirección completa de los centros de servicio autorizados de cada país, se encuentran listados en la dirección electrónica de Krups (www.krups.com) o bien llamando al número telefónico de cada país indicado abajo, para solicitar la dirección correspondiente.

Krups no está obligado a reparar o reemplazar ningún producto el cual no sea acompañado de su comprobante de compra.

Esta garantía no cubre ningún daño que pudiera ocurrir como resultado de mal uso, negligencia, o no haber seguido las instrucciones de uso establecidas por Krups, uso de corriente o voltaje diferente al indicado en el producto, o una modificación o reparación no autorizada del mismo. Tampoco cubre el desgaste o deterioro normal del producto, ni el reemplazo de componentes consumibles, ni lo siguiente:

- uso de tipo incorrecto de agua
- sarro (la eliminación de sarro (residuos calcáreos) deberá ser llevada a cabo de acuerdo a las instrucciones de uso)
- ingreso de agua, polvo o insectos al interior del producto
- daños mecánicos, sobrecargas
- accidentes incluyendo fuego, inundaciones, rayos, etc
- uso comercial o profesional
- daños en componentes de vidrio o cerámicos en el producto

FECHA DE COMPRA :

Esta garantía no aplica a ningún producto si ha sido intervenido, o presenta daños derivados de uso o cuidado incorrecto, mal empaçado por el propietario o mal manejo por parte del servicio de paquetería.

La garantía Krups, aplica solo a los productos comprados en Estados de Norteamérica, Canadá y México, cuando un producto es comprado en un país y usado en otro diferente:

- La duración de la garantía Krups es la correspondiente al país donde se utiliza el producto, aún cuando la duración de la garantía donde haya sido comprado el producto dentro de los países listados, sea diferente.
- La garantía Krups no aplica en caso de no conformidad del producto comprado con los estándares locales, tales como voltaje, frecuencia, contactos eléctricos, u otras especificaciones técnicas.
- El proceso de reparación de un producto comprado fuera del país de uso, puede necesitar de un tiempo mayor si el producto no es vendido localmente.
- En caso de que el producto no sea reparable en el nuevo país, la garantía Krups se limita al reemplazo por un producto similar, o un producto alternativo de costo similar, dentro de lo posible.

Derechos establecidos por la ley al Consumidor

Esta garantía Krups, no afecta los derechos establecidos por la ley que el consumidor pudiera tener o aquellos derechos que no pueden ser excluidos o limitados, tampoco los derechos contra el distribuidor al que el consumidor le haya comprado el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor podrá tener también otros derechos legales los cuales varían de Estado a Estado o de País a País o de Provincia a Provincia. El consumidor podrá hacer valer esos derechos a su discreción.

Información adicional

Accesorios, consumibles y piezas reemplazables pueden ser compradas si localmente se encuentran disponibles, como se describe en el sitio de internet de Krups

CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Chapultepec Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F.	U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		(01800) 112 83 25		800-526-5377



: www.krups.com

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Nombre del comprador

Modelo del aparato:

Marca del aparato:

Fecha de entrega

Nombre de la tienda

CONDICIONES QUE REGULAN LA GARANTÍA

1. Para hacer efectiva la garantía totalmente gratuita, ofrecida en los productos comercializados legalmente por G.S.E.B.MEXICANA,S.A. de C.V., es indispensable presentar el producto junto con el Certificado de Garantía, debidamente sellado y llenado por la tienda.
2. G.S.E.B.MEXICANA, S.A.DE.C.V., garantiza por UN AÑO este producto en todas sus partes contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, a partir de la fecha de compra, incluyendo la reparación o reposición , piezas y mano de obra del producto, para su diagnostico y reparación sin cargo.
3. Si su aparato llegase a necesitar de nuestro servicio de garantía, le rogamos llamar a nuestros teléfonos de atención a clientes, donde le orientarán e informarán sobre este servicio. Además podrá adquirir partes, componentes, consumibles y los accesorios que usted necesite. o bien puede enviarlo a nuestro Centro de Servicio, siguiendo las siguientes Instrucciones:
 - a) Empaquételo con cuidado y proteja su aparato con algún relleno. Asegurelo con cinta canela o cordel. La garantía no ampara daños ocasionados en tránsito.
 - b) Escriba en la parte exterior del paquete, la dirección exacta del centro de servicio. No olvide anotar su nombre y dirección completa a la cual regresará el producto.
 - c) Cuando envíe un aparato a reparación, no incluya partes sueltas o accesorios. La empresa se hace responsable de los gastos de transportación razonablemente erogados que se deriven del cumplimiento de la presente garantía, dentro de nuestra red de servicio.
4. El tiempo de atención de la garantía, en ningún caso será mayor de 30 días, contados a partir de la fecha de recepción en cualquiera de los productos.
5. La garantía perderá validez en los siguientes casos:
 - a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
 - b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con este instructivo de uso.
 - c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

ATENCION AL CLIENTE

Tel. 52.83.93.53 al 55

Fax. 52.83.93.88

Del Interior de la Republica:

Lada 800 sin cocto:

01 800 505 45 00

01 800 112 83 25

CENTRO DE SERVICIO DIRECTO

Goldsmith No.38 - 2 Planta baja

Col. Polanco Chapultepec

Del. Miguel Hdialgo, C.P. 11560

México, D.F., México

Tel: (55) 52 83 93 57

Fax: (55) 52 83 93 05

FECHA DE COMPRA/
SELLO DE LA TIENDA

IMPORTADOR Y COMERCIALIZADOR G.S.E.B.MEXICANA, S.A. de C.V.

Goldsmith 38-40 1 piso 4, Polanco Chapultepec,

Del. Miguel Hidalgo C.P. 11 560 Mexico D.F., R.F.C. GSB9107195AO

CENTRO DE SERVICIO DIRECTO

Paseo de las Lilas No. 92

Col. Bosque de las Lomas, C.P 05120

México D.F

Tel: (55) 52.83.93.57

EN p.4

FR p. 18

ES p. 32