

KRUPS

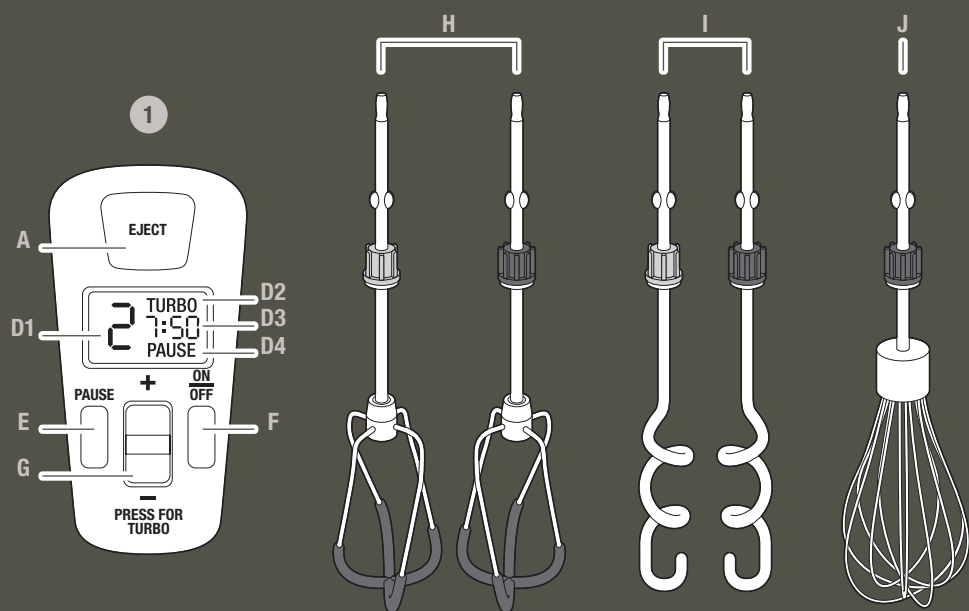
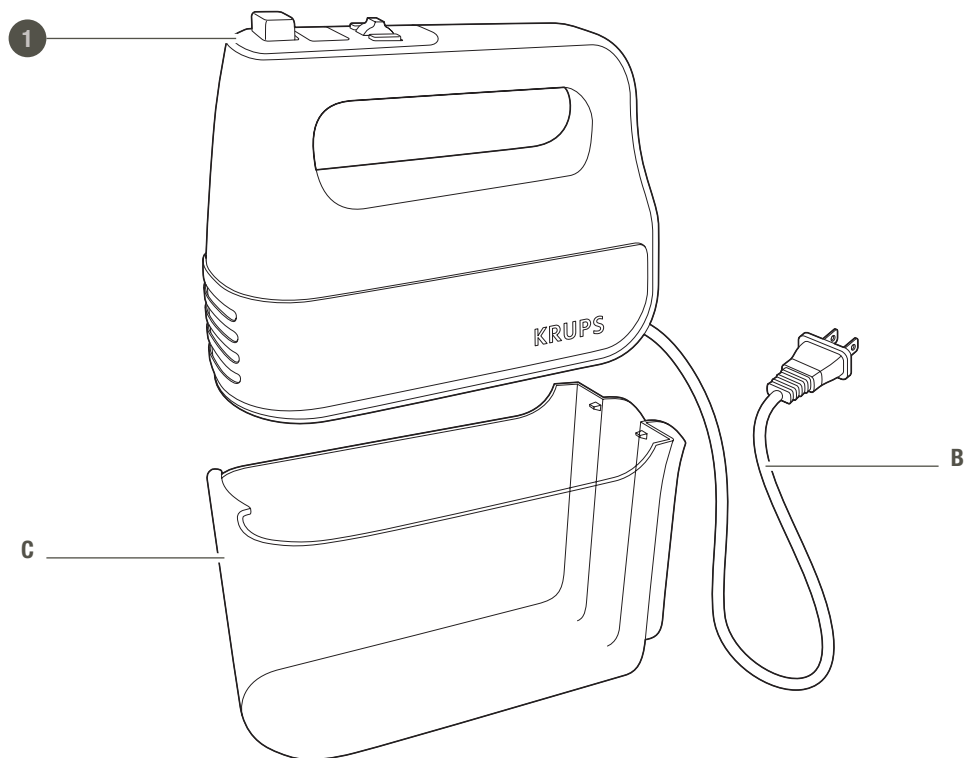
Hand Mixer

EN

FR

ES

www.krups.com
www.krups.ca



DESCRIPTION

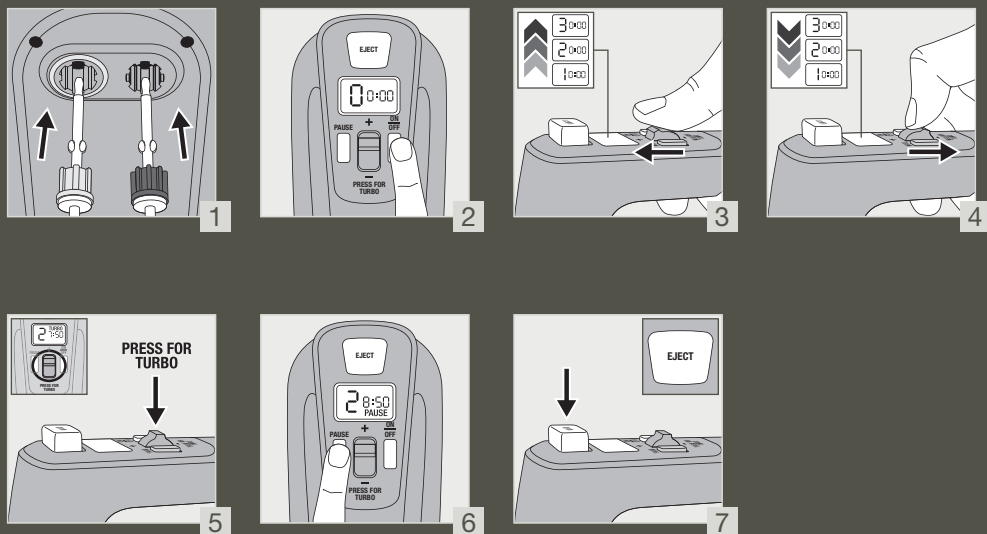
- A Eject button**
- B Swivel cord**
Helps keep the cord out of your way
- C Storage case**
Clip-in storage box keeps all attachments and cord organized and tangle-free.
- D Digital display**
 - D1.** Speed level
 - D2.** TURBO
 - D3.** Count-up timer - displays how long you've been mixing
 - D4.** PAUSE
- E Pause button**
Holds your settings while you prepare or add ingredients.
- F ON | OFF**
- G 10 speeds plus turbo boost**
Electronically controlled to spin at a precise speed no matter what the load. Press boost for momentary burst of power.
- H Beaters with Silicone Coating**
Mix to the edges without clanging to maximize contact with the bowl, leaving lumps nowhere to hide.
- I Dough hooks**
Combine, mix and knead heavier batter and dough.
- J Balloon whisk**
Maximum aeration for light ingredients and egg whites.

DESCRIPTION

- A Touche d'éjection**
- B Cordon articulé**
Il reste à l'écart pour ne pas vous encombrer
- C Boîtier de rangement**
Le boîtier de rangement à pince permet de ranger tous les accessoires et le cordon de manière organisée sans qu'ils s'emmêlent.
- D Écran numérique**
 - D1.** Niveau de vitesse
 - D2.** TURBO
 - D3.** Minuteur pour compte progressif – eil indique le temps passé à mélanger
 - D4.** PAUSE
- E Touche de pause**
Elle retient vos réglages pendant que vous préparez ou ajoutez des ingrédients.
- F MARCHE | ARRÊT**
- G Dix vitesses et un mode turbo**
Elles sont contrôlées électroniquement pour tourner à une vitesse précise, peu importe la charge. Appuyez sur le turbo pour augmenter momentanément la puissance.
- H Batteurs à revêtement en silicone**
Ils mélangent jusque sur les bords sans s'entrechoquer pour maximiser le contact avec le bol et ne laisser aucun grumeau.
- I Crochets pétrisseurs**
Ils combinent, mélangent et pétrissent les pâtes et les préparations denses.
- J Fouet ballon**
Il aère au maximum les ingrédients légers et les blancs d'œufs.

DESCRIPCIÓN

- A Botón de soltar**
- B Cable giratorio**
Ayuda a mantener el cable fuera de su camino
- C Estuche para guardar**
La caja de almacenamiento ajustable mantiene todos los accesorios y cable organizados y sin nudos.
- D Pantalla digital**
 - D1.** Nivel de velocidad
 - D2.** TURBO
 - D3.** Cronómetro de cuenta ascendente: muestra cuánto tiempo ha estado batiendo
 - D4.** PAUSA
- E Botón de pausa**
Conserva sus configuraciones mientras prepara o añade sus ingredientes.
- F ENCENDIDO | APAGADO**
- G 10 velocidades y potencia turbo**
Controlado electrónicamente para girar a una velocidad precisa, sin importar el volumen. Presione 'boost' para una momentánea potencia fuerte de energía.
- H Batidores revestidos en silicona**
Bata hasta los bordes sin hacer ruido para aprovechar al máximo el contacto con el tazón y sin dejar ningún grumo.
- I Ganchos para masas espesas**
Combine, bata y amase las masas espesas y las masas para pan.
- J Batidor de globo**
Aireación máxima para ingredientes ligeros y claras de huevo.



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put motor unit in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, or damage to the mixer.
6. Remove beaters from mixer before washing.
7. 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 appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.

11. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
12. A food mixer shall be marked with the following specific markings in addition to any other markings required by the standard:
 - a) Portable – Unplug before inserting or removing parts.
 - b) Hand supported – The marking required by (a) and (c) shall be located adjacent to the beater drives.
 - c) Hand supported – Do not put in water.

This appliance has been designed for household use only. In case of any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not apply.

- a) Keep hands and utensils out of container to reduce the risk of injury to persons or damage to the mixer.
- b) Never add to container while appliance is operating.
- c) Container must be properly in place before operating appliance.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Environment protection first!

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

POLARIZATION INSTRUCTIONS

This appliance 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.

USE

1. Clean the attachments before use. Rinse and dry them.
2. Insert your desired attachment, you will feel the beater lock into place and should not be able to pull it out without pushing the Eject button. Make sure they are fully locked in place before operating.
Note: The attachments are equipped with a color-coded collar. Those with a gray collar should be inserted into the hole with a gray ring (**fig 1**). Note that the Whisk attachment also has the gray collar and should only be inserted into the hole with the gray ring.
3. Plug in the hand-mixer.
4. Add ingredients to a properly sized mixing bowl.
5. Press the ON/OFF button to turn on the mixer.
6. Adjust speed using the speed control. Push forward to increase speed (**fig 3**), push back to decrease speed (**fig 4**). You can hold in the forward or backwards position to adjust speed more quickly.
Note: The hand mixer is equipped with a slow-start to prevent splashing.
Note: To avoid overheating, the hand mixer can operate for up to 15 minutes.
 - a. **Turbo** (G) - press down (**fig 5**) on the speed control for an extra burst of power
 - b. **Pause** (E) allows you to momentarily stop. Press the button (**fig 6**) and the mixing and count-up will be paused. If desired, you can adjust speed with the speed control prior to resuming. Press the button again to start back up.
7. When you have finished, return the speed to position "0" or simply press either the PAUSE button or the ON/OFF button.
8. Unplug the hand-mixer.
9. Remove the attachments by pressing the ejection control (A) (**fig.7**).

RECIPES

Frosted Cinnamon Rolls

Prep Time: 45 minutes
Total Time: 2 hours 15 minutes
Serves: 15

Rolls

3 1/2 cups all-purpose flour, 1/4 cup granulated sugar, 1 teaspoon salt, 1 pkg (1/4 oz) quick rise yeast, 1/4 cup water, 3/4 cup milk, 1/4 cup butter, 1 egg

Filling

3 tablespoons butter, softened, 1/4 cup granulated sugar, 2 teaspoons cinnamon

Frosting

1 1/2 cups powdered sugar, 2 tablespoons butter, softened, 1/2 teaspoon vanilla, 2 tablespoons milk

In large mixing bowl, combine flour, 1/4 cup sugar, salt and yeast. Beat with dough hooks on Speed #2 for 1 minute or until mixed. In small microwavable bowl, combine water, milk and butter. Microwave on High 1 minute or until warm (110°F to 115°F). Add to dry ingredients along with eggs. Beat on Speed #1 with dough hooks until mixed, then increase to Speed #4 for 5 minutes or until smooth. Turn dough out onto floured work surface. Knead 5 or 6 times until smooth. Let rest 5 minutes.

Grease 13x9-inch baking pan. Roll dough into 15x12-inch rectangle. Spread with 3 tablespoons butter. Sprinkle with 1/4 cup sugar and cinnamon. Roll up starting at long edge; seal edges. Cut in 15 (1-inch) slices. Place in greased pan. Press tops until edges touch. Cover; let rise in warm place 1 to 1 1/2 hours or until doubled.

Heat oven to 375°F. Bake 23 to 25 minutes or until deep golden brown and no longer doughy. Cool 15 minutes. Meanwhile, in medium bowl, mix powdered sugar, 2 tablespoons butter, vanilla and 2 tablespoons milk with beaters on Speed #1 until mixed. Then beat on Speed #4 for 1 minute or until smooth and creamy. Frost cinnamon rolls.

Chocolate Fig Bundt Cake with Chocolate Ganache

Prep Time: 35 minutes

Total Time: 3 hours

Serves: 16

1 cup chopped dried figs, 1 1/4 cups strong hot coffee, 1/2 cup butter, softened, 1 1/2 cups sugar, 2 eggs, 1 teaspoon vanilla, 1/2 cup vegetable oil, 2 oz unsweetened chocolate, melted, 2 cups all-purpose flour, 1/4 cup unsweetened cocoa powder, 1 1/2 teaspoons baking soda, 1/2 cup whipping cream, 1 bar (4-oz) semisweet chocolate (chopped)

Heat oven to 350°F (325°F for dark or nonstick pan). Generously grease and flour 12-cup fluted tube pan. In small bowl, mix figs and coffee. Set aside. In large mixing bowl, beat butter, sugar, eggs and vanilla with beaters on Speed #1 until mixed, then increase to Speed #4 until smooth and creamy. Add oil and melted chocolate. Beat on Speed #1 until mixed, then increase to Speed #4 until creamy. Add flour, cocoa powder and baking soda. Beat on Speed #1 until mixed. Drain figs, adding coffee to batter. Beat on Speed #1 until mixed, then increase to Speed #4 for 2 minutes. By hand, stir in figs. Pour into pan. Bake 40 to 45 minutes or until toothpick inserted in center comes out clean. Cool in pan 10 minutes. Turn onto cooling rack. Cool 1 hour.

In small saucepan, heat whipping cream until hot but not boiling. Remove from heat. Stir in chopped semisweet chocolate until melted and smooth. Cool 5 minutes or until mixture is cool enough to begin to mound. Spoon on top of cake and allow to drip down sides of cake. Let stand 30 minutes or until slightly set before cutting.

Mixed Berry Meringue Dessert

Prep Time: 30 minutes

Total Time: 5 hours

Serves: 6

Meringue, 3 egg whites, 1/4 teaspoon cream of tartar, 3/4 cup sugar, 1/2 teaspoon vanilla

Filling

3/4 cup whipping cream, 6 oz cream cheese, softened, 1 cup marshmallow creme

Topping

2 cups mixed fresh berries (sliced strawberries, blueberries, raspberries), 2 tablespoons sugar

Heat oven to 250°F. Line large cookie sheet with parchment paper. In large metal or glass bowl (free of all grease) beat egg whites and cream of tartar with whisk on Speed #10 until foamy. Gradually add sugar, while beating on Speed #10. Continue beating on Speed #10 for 10 to 12 minutes or until stiff peaks form and sugar is completely dissolved. Spread meringue on parchment paper in 9-inch circle. Push some of center meringue to edges, forming a raised edge. Bake 1 1/2 hours or until completely dry. Turn oven off. Leave meringue in oven 2 hours with door closed. Remove from oven. Cool completely, about 1 hour.

In medium bowl, beat whipping cream with whisk on Speed #8 until stiff peaks form. In medium bowl, beat cream cheese and marshmallow cream with beaters on Speed #4 until smooth and creamy. Fold whipped cream into cream cheese mixture. Spread over cooled meringue. Cut in wedges to serve.

In small bowl, mix berries and 2 tablespoons sugar; let stand 5 minutes. Spoon over individual servings of dessert.

Cheese Soufflé

Prep Time: 20 minutes

Total Time: 45 minutes

Serves: 6

1/4 cup butter plus 1 tablespoon for dish, 1/4 cup all-purpose flour, 1 teaspoon Dijon mustard, Dash of cayenne pepper, 1 cup milk, 1 1/2 cups shredded sharp Cheddar cheese (6 oz), 4 eggs, separated, 1/4 teaspoon cream of tartar

Heat oven to 375°F. Butter 1 1/2-quart casserole or soufflé dish. Melt 1/4 cup butter in medium saucepan. Stir in flour, mustard and cayenne. Cook until bubbly. Stir in milk. Cook and stir until mixture boils. Cook and stir 1 minute. Stir in cheese until melted; set aside.

In large bowl, beat egg whites and cream of tartar with whisk on speed #10 until stiff peaks form; set aside. In medium bowl, beat egg yolks with whisk on Speed #8 for 3 minutes or until thick and light lemon-color. Switch to beaters and beat on Speed #3, adding cheese sauce, until mixed. Fold mixture into egg whites. Pour into casserole. Bake 25 to 30 minutes or until deep golden brown and set. Serve immediately.

Cherry Nut Cookie Jar Cookies

Prep Time: 25 minutes

Total Time: 1 hour

Serves: 4 to 4 1/2 dozen

3/4 cup butter, softened, 1/2 cup shortening, 1 1/2 cups firmly packed brown sugar, 1/2 cup granulated sugar, 2 eggs, 2 teaspoons vanilla, 3 1/2 cups all-purpose flour, 1 1/2 teaspoons baking soda, 1 cup shelled roasted salted pistachios, coarsely chopped, 1 cup white chocolate baking chips, 1 cup dried tart cherries, coarsely chopped

Heat oven to 350°F. Line large cookie sheets with parchment paper. In large mixing bowl, beat butter, shortening, brown sugar, granulated sugar, eggs and vanilla with beaters on Speed #5 until smooth and creamy. Add flour and baking soda. Beat on Speed #1 for 30 seconds or until mixed, then increase to Speed #5 until smooth. By hand, stir in pistachios, baking chips and cherries.

Drop by rounded tablespoonfuls 2 inches apart on cookie sheets. Bake 11 to 13 minutes or until edges start to brown. Cool on cookie sheets 2 minutes. Remove to cooling rack. Repeat until all cookies are baked. If baking 2 sheets at a time, rotate sheets half-way through baking time.

Herbed Cheese Shortbread Crisps

Prep Time: 20 minutes

Total Time: 35 minutes

Serves: 24 crisps

1/2 cup butter, softened, 1/2 cup crumbled blue cheese, 1/2 cup grated Parmesan cheese

1 cup all-purpose flour, 1 tablespoon chopped fresh thyme leaves, 1/2 teaspoon coarse ground black pepper

Heat oven to 375°F. In medium bowl, beat butter and blue cheese with beaters on Speed #5 until creamy, about 2 minutes. Add remaining ingredients then decrease to Speed #1 until crumbly and dough starts to form. Roll dough into 1-inch balls. Place 3 inches apart on large cookie sheets (shiny aluminum works best). Dip flat bottom of drinking glass in flour and flatten balls to 2 1/2-inch diameter. Bake 11 to 13 minutes or until golden brown. Cool on cookie sheets 2 minutes. Remove to cooling racks.

CLEANING

- Unplug the appliance.
- We recommend that you clean the attachments immediately after use.
- The attachments can be washed in warm soapy water or in the dishwasher.
- Use a damp sponge to clean the body of the appliance and dry it carefully.
- Do not clean the appliance in a dishwasher.
- Do not use abrasive sponges or objects with metal parts.
- Do not immerse the motor unit in water. Wipe it clean with a dry or slightly damp cloth.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The appliance has stopped working.	Your appliance is installed with a microprocessor which controls the power of the appliance. For safety reasons, if the functioning time is too long and/or if there is too much food in the bowl, the appliance will stop working.	To restart your appliance, turn the speed control button (G) to position '0'. Allow your appliance to cool down for a few minutes. Then you can continue to prepare your recipe.
The appliance has stopped working and the display shows E 0:00	The motor has stalled.	To resume operation, turn off the appliance, and then turn on the appliance again using the ON/OFF button.
My appliance does not turn on.	Your appliance is not plugged in.	Check the plug, power cord and power supply.
The turbo does not work	You have already reached the maximum speed with the speed setting (G) Note: Turbo speed is equivalent to max speed 10.	The turbo allows you to directly reach the maximum speed without using the speed setting. (G)
I am unable to plug the attachments.	Incorrectly attached.	Ensure the attachments are correctly plugged (fig.1).

KRUPS INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE



: www.krups.com

This product is **repairable** by KRUPS during and after the **guarantee** period.

KRUPS endeavours to keep most of the stock of the spare parts available for the repair of your product for up to 5 to 7 years on average, from the last date of production.

Attachments, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the KRUPS internet site www.krups.com

The Guarantee

This product is guaranteed by KRUPS (company address and details included in the country list of the KRUPS International Guarantee) against any manufacturing defect in materials or workmanship for a period of 2 years starting from the initial date of purchase or delivery date.

The international manufacturer's guarantee by KRUPS is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The international manufacturer's guarantee 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 labour. 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 guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

The international KRUPS guarantee only applies within the guarantee period and for those countries listed in the country list attached and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product can be taken directly in person to an authorised service centre or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a KRUPS authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on KRUPS website (www.krups.com) or by calling the appropriate telephone number as set out in the country list 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 guarantee will not cover any damage which occurs 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 unauthorised repair of the product. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

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

This guarantee 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.

In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, KRUPS may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a KRUPS authorised service centre. The international KRUPS guarantee applies only for products purchased in one of the countries listed, and used for domestic purposes only in one of the countries listed on the Country List. Where a product purchased in one listed country and then used in another listed country:

- a) The international 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
- b) 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
- c) In cases where the product is not repairable in the new country, the international KRUPS guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights

This international KRUPS guarantee 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 guarantee 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. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

*** Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours impératif de respecter les précautions de sécurité élémentaires, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas mettre le bloc-moteur dans l'eau ou dans un autre liquide par mesure de protection contre les risques de décharge électrique.
3. Une supervision étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés des fouets durant le fonctionnement de l'appareil pour réduire le risque de blessures ou de dommages au batteur.
6. Retirer les fouets du batteur avant de les laver.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon électrique ou la fiche d'alimentation est endommagé, après une défaillance, après une chute ou après que l'appareil a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou pour un réglage électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut entraîner un feu, une décharge électrique ou des blessures.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon électrique pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.
11. Ne pas laisser le cordon électrique entrer en contact avec une surface chaude, notamment une cuisinière.
12. Un batteur alimentaire doit porter les inscriptions précises suivantes en plus des autres inscriptions requises par la norme :
 - a) Batteur portatif – Débrancher l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
 - b) Batteur à main – L'emplacement des inscriptions requises par (a) et (c) doit être adjacent aux trous d'entraînement des fouets.
 - c) Batteur à main – Ne pas mettre l'appareil dans l'eau.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Le fabricant n'accepte aucune responsabilité en cas d'utilisation commerciale, inappropriée ou non conforme aux instructions et la garantie de l'appareil ne s'appliquera pas.

- a) Garder les mains et les ustensiles hors du contenant pour réduire les risques de blessures ou de dommages au batteur.
- b) Ne jamais ajouter d'ingrédients dans le contenant lorsque l'appareil fonctionne.
- c) Le contenant doit être bien en place avant de faire fonctionner l'appareil.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



La protection de l'environnement avant tout!

- ① L'appareil contient des matériaux précieux qui peuvent être récupérés.
- ➔ Allez le porter à un point de cueillette municipale des ordures ménagères.

INSTRUCTIONS EN MATIÈRE DE POLARISATION

Cet appareil est équipé d'une fiche d'alimentation polarisée (une lame de contact est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de décharge électrique, cette fiche est conçue pour n'être insérée que d'un seul sens dans une prise polarisée. Si la fiche ne convient pas parfaitement à la prise, tourner la fiche dans l'autre sens. Si elle ne convient toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon.

UTILISATION

1. Nettoyer les accessoires avant de les utiliser. Les rincer et les assécher.
2. Insérer l'accessoire qui convient; vous sentirez les batteurs se verrouiller en place et vous ne devriez pas être capable de les retirer sans appuyer sur la touche d'éjection. S'assurer qu'ils sont complètement verrouillés en place avant de faire fonctionner l'appareil.
Remarque : Les accessoires sont munis d'un collier à code de couleur. Ceux munis d'un collier gris doivent être insérés dans le trou portant une bague grise (ill. 1). Veuillez noter que le fouet est lui aussi muni d'un collier gris et qu'il doit être inséré dans le trou muni d'une bague grise.
3. Brancher le batteur à main.
4. Ajouter les ingrédients dans un bol à mélanger de taille appropriée.
5. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour mettre le batteur en marche.
6. Régler la vitesse à l'aide la commande de vitesse. Appuyer vers l'avant pour augmenter la vitesse (ill. 3) et vers l'arrière pour réduire la vitesse (ill. 4). Il est possible de régler plus rapidement la vitesse en tenant la commande enfoncée vers l'avant ou l'arrière.
Remarque : Le batteur à main est équipé d'un dispositif de démarrage en douceur pour éviter les éclaboussures.
Remarque : Ne pas faire fonctionner le batteur à main pendant plus de 15 minutes afin d'éviter la surchauffe.
 - a. **Turbo (G)** – appuyer vers le bas (ill. 5) sur la commande de vitesse pour augmenter subitement la puissance.
 - b. **Pause (E)** – permet d'arrêter momentanément. Appuyer sur la touche (ill. 6) pour interrompre le malaxage et le minuteur pour compte progressif. La vitesse peut être réglée avec la commande de vitesse avant de remettre le batteur en marche, s'il y a lieu. Appuyer de nouveau sur la touche pour remettre le batteur en marche.
7. Pour terminer, remettre la vitesse à la position « 0 », ou appuyer simplement sur la touche PAUSE ou MARCHE/ARRÊT.
8. Débrancher le batteur à main.
9. Retirer les accessoires en appuyant sur la touche d'éjection (A) (ill. 7).

RECETTES

Brioche à la cannelle glacées

Temps de préparation : 45 minutes
Temps total : 2 heures 15 minutes
Nombre de portions : 15

Brioche

3 1/2 tasses de farine tout usage, 1/4 tasse de sucre granulé, 1 cuillère à thé de sel, 1 sachet (7 g [1/4 oz]) de levure à action rapide, 60 ml (1/4 tasse) d'eau, 177 ml (3/4 tasse) de lait, 1/4 tasse de beurre, 1 œuf

Garniture

3 cuillères à table de beurre ramolli, 1/4 tasse de sucre granulé, 2 cuillères à thé de cannelle

Glaçage

1 1/2 tasse de sucre en poudre, 2 cuillères à table de beurre ramolli, 1/2 cuillère à thé de vanille, 2 cuillères à table de lait

Dans un grand bol à mélanger, combiner la farine, 1/4 tasse de sucre, le sel et la levure. Battre avec les crochets à pétrissage à la vitesse 2 durant 1 minute ou jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés. Dans un petit bol allant au micro-ondes, combiner

l'eau, le lait et le beurre. Faire chauffer au micro-ondes à température élevée durant 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud (43 °C à 46 °C [110 °F à 115 °F]). Incorporer le mélange dans les ingrédients secs avec les œufs. Battre le mélange à vitesse 1 avec les crochets à pétrissage jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés, puis augmenter à la vitesse 4 et mélanger durant 5 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Déposer la pâte sur une surface de travail enfarinée. La pétrir à 5 ou 6 reprises jusqu'à ce qu'elle soit lisse. La laisser reposer 5 minutes.

Graisser une plaque de cuisson de 33 cm x 23 cm (13 po x 9 po). Rouler la pâte pour former un rectangle de 38 cm x 30 cm (15 po x 12 po). L'étendre avec 3 cuillères à table de beurre. La saupoudrer de ¼ tasse de sucre et de cannelle. La rouler en commençant par le bord plus long; sceller les côtés. La couper en 15 tranches de 2,5 cm (1 po). Les déposer sur la plaque graissée. Appuyer sur les rouleaux jusqu'à ce que les bordures se touchent. Les couvrir et les laisser lever dans un endroit chaud durant 1 h à 1 h 30, ou jusqu'à ce que leur taille double.

Préchauffer le four à 191 °C (375 °F). Cuire les brioches au four durant 23 à 25 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient d'un doré profond ou qu'elles ne soient plus pâteuses. Les laisser refroidir 15 minutes. Pendant ce temps, mélanger le sucre en poudre, 2 cuillères à table de beurre, la vanille et 2 cuillères à table de lait dans un bol moyen avec les batteurs à la vitesse 1 jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés. Ensuite, battre le mélange à la vitesse 4 durant 1 minute ou jusqu'à ce qu'il devienne lisse et crémeux. Glacer les brioches à la cannelle.

Gâteau Bundt au chocolat et aux figues avec ganache au chocolat

Temps de préparation : 35 minutes
Temps total : 3 heures
Nombre de portions : 16

1 tasse de figues séchées hachées, 355 ml (1 ½ tasse) de café fort chaud, ½ tasse de beurre ramolli, 1 ½ tasse de sucre, 2 œufs, 1 cuillère à thé de vanille, 118 ml (½ tasse) d'huile végétale, 57 g (2 oz) de chocolat non sucré fondu, 2 tasses de farine tout usage, ¼ tasse de poudre de cacao non sucré, 1 ½ cuillère à thé de bicarbonate de soude, ½ tasse de crème fouettée, 1 tablette (113 g [4 oz]) de chocolat mi-sucré (coupée)

Préchauffer le four à 177 °C (350 °F) (163 °C [325 °F] pour un moule foncé ou antiadhésif). Graisser et enfariner généreusement un moule tubulaire cannelé de 12 tasses. Dans un petit bol, mélanger les figues et le café. Réserver. Dans un grand bol à mélanger, battre le beurre, le sucre, les œufs et la farine avec les batteurs à la vitesse 1 jusqu'à ce qu'ils soient mélangés, puis augmenter à la vitesse 4 et continuer jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et crémeuse. Ajouter l'huile et le chocolat fondu. Battre à la vitesse 1 jusqu'à ce qu'ils soient mélangés, puis augmenter à la vitesse 4 et continuer jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Ajouter la farine, la poudre de cacao et le bicarbonate de soude. Battre à la vitesse 1 jusqu'à ce qu'ils soient mélangés. Égoutter les figues et incorporer le café dans le café à la pâte. Battre à la vitesse 1 jusqu'à ce qu'il soit mélangé, puis augmenter à la vitesse 4 et continuer 2 minutes. Mélanger les figues à la main. Verser dans le moule. Cuire le gâteau au four durant 40 à 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser le gâteau refroidir dans le moule 10 minutes. Renverser le gâteau sur une grille de refroidissement. Le laisser refroidir 1 heure.

Dans une petite casserole, faire chauffer la crème fouettée jusqu'à ce qu'elle soit chaude, mais pas bouillante. La retirer du feu. Ajouter le chocolat mi-sucré coupé en remuant jusqu'à ce qu'il soit fondu et lisse. Laisser le mélange refroidir durant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit assez frais pour qu'une pellicule commence à s'y former. Déposer le mélange sur le gâteau à la cuillère et le laisser couler sur les parois. Laisser le gâteau reposer durant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit légèrement figé avant de le couper.

Dessert à la meringue aux baies mélangées

Temps de préparation : 30 minutes
Temps total : 5 heures
Nombre de portions : 6

Meringue : 3 blancs d'œufs, ¼ cuillère à thé de crème de tartre, 3/4 tasse de sucre, ½ cuillère à thé de vanille

Remplissage

3/4 tasse de crème fouettée, 170 g (6 oz) de fromage à la crème ramolli, 1 tasse de crème de guimauve

Garniture

2 tasses de baies fraîches mélangées (fraises en tranches, bleuets, framboises), 2 cuillères à table de sucre

Préchauffer le four à 121 °C (250 °F). Recouvrir une grande plaque à biscuits de papier sulfurisé. Dans un grand bol en métal ou en verre (exempt de toute matière grasse), battre les blancs d'œufs et la crème de tartre avec le fouet à la vitesse 10 jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter graduellement le sucre tout en battant à la vitesse 10. Continuer à battre le mélange à la vitesse 10 durant 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que des pointes fermes se forment et que le sucre soit

complètement dissout. Étendre la meringue sur le papier sulfurisé en formant un cercle d'un diamètre de 23 cm (9 po). Amener un peu de meringue du centre vers les rebords pour former un bord surélevé. Cuire la préparation au four durant 1 h 30, ou jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche. Éteindre le four. Laisser la meringue dans le four 2 heures en laissant la porte fermée. La retirer du four. La laisser refroidir complètement, environ 1 heure.

Dans un bol moyen, battre la crème fouettée avec le fouet à la vitesse 8 jusqu'à la formation de pointes fermes. Dans un bol moyen, battre le fromage à la crème et la crème à la guimauve avec les batteurs à la vitesse 4 jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et crémeuse. Incorporer la crème fouettée au mélange à base de fromage à la crème. Tartiner le mélange sur la meringue refroidie. Couper le dessert en pointes pour le servir.

Dans un petit bol, mélanger les baies et les 2 cuillères à table de sucre et les laisser reposer 5 minutes. Déposer les baies à la cuillère à table les portions individuelles de dessert.

Soufflé au fromage

Temps de préparation : 20 minutes

Temps total : 45 minutes

Nombre de portions : 6

¼ tasse de beurre, plus 1 cuillère à table pour le moule, ¼ tasse de farine tout usage, 1 cuillère à thé de moutarde de Dijon, une pincée de piment de cayenne, 237 ml (1 tasse) de lait, 1½ tasse (170 g [6 oz]) de fromage cheddar fort râpé, 4 œufs séparés, ¼ cuillère à thé de crème de tartre

Préchauffer le four à 191 °C (375 °F). Beurrer une cocotte ou un moule à soufflé de 1,4 L (1½ pinte). Faire fondre ¼ tasse de beurre dans une casserole moyenne. Ajouter la farine, la moutarde et le piment de cayenne en mélangeant. Cuire le mélange jusqu'à ce que des bulles se forment. Ajouter le lait en mélangeant. Cuire en mélangeant jusqu'à ce que la préparation arrive à ébullition. Cuire 1 minute en mélangeant. Ajouter le fromage en mélangeant et cuire jusqu'à ce qu'il soit fondu; réserver.

Dans un grand bol, battre les blancs d'œufs et la crème de tartre avec le fouet à la vitesse 10 jusqu'à la formation de pointes fermes; réserver. Dans un bol moyen, battre les jaunes d'œuf avec le fouet à la vitesse 8 durant 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils deviennent épais et de couleur citron. Remplacer le fouet par les batteurs et battre le mélange à la vitesse 3 en ajoutant la sauce au fromage jusqu'à ce qu'elle soit mélangée. Incorporer la préparation aux blancs d'œufs. Verser le mélange dans la cocotte. Le cuire au four durant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit doré foncé et qu'il durcisse. Servir immédiatement.

Biscuits aux cerises et aux noix parfaits pour la jarre à biscuits

Temps de préparation : 25 minutes

Temps total : 1 heure

Nombre de portions : De 48 à 54 biscuits

¾ tasse de beurre ramolli, ½ tasse de graisse alimentaire, 1½ tasse de cassonade tassée fermement, ½ tasse de sucre granulé, 2 œufs, 2 cuillères à thé de vanille, 3½ tasses de farine tout usage, 1½ cuillère à thé de bicarbonate de soude, 1 tasse de pistaches rôties salées sans écale hachées grossièrement, 1 tasse de brisures de chocolat blanc pour la cuisson, 1 tasse de cerises acides grossièrement hachées

Préchauffer le four à 177 °C (350 °F); recouvrir de grandes plaques à biscuits de papier sulfurisé. Dans un grand bol, battre le beurre, la graisse alimentaire, la cassonade, le sucre granulé, les œufs et la vanille avec les batteurs à la vitesse 5 jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et crémeuse. Ajouter la farine et le bicarbonate de soude. Battre à la vitesse 1 durant 30 secondes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés, puis augmenter à la vitesse 5 et continuer jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Ajouter les pistaches, les brisures de chocolat et les cerises et mélanger à la main.

Déposer des cuillères à table pleines du mélange sur les plaques à biscuits, en les espaçant de 5 cm (2 po). Cuire les biscuits au four durant 11 à 13 minutes, ou jusqu'à ce que les bords commencent à brunir. Les laisser refroidir sur la plaque à biscuits 2 minutes. Les déposer sur une plaque de refroidissement. Répéter jusqu'à ce que tous les biscuits soient cuits. Si vous utilisez 2 plaques à la fois, tournez les plaques à mi-cuisson.

Craquelins sablés au fromage et aux fines herbes

Temps de préparation : 20 minutes
Temps total : 35 minutes
Nombre de portions : 24 craquelins

½ tasse de beurre ramolli, ½ tasse de fromage bleu émietté, ½ tasse de parmesan râpé
1 tasse de farine tout usage, 1 cuillère à table de feuilles de thym frais hachées, ½ cuillère à thé de poivre noir grossièrement moulu

Préchauffer le four à 191 °C (375 °F). Dans un bol moyen, battre le beurre et le fromage bleu avec les batteurs à la vitesse 5 durant 2 minutes, jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Ajouter les autres ingrédients, puis réduire à la vitesse 1 et continuer jusqu'à ce que le mélange commence à former une pâte friable. Rouler la pâte en boules de 2,5 cm (1 po) de diamètre. Déposer les boules sur de grandes plaques à biscuits en les espaçant de 8 cm (3 po) (le papier d'aluminium brillant offre de meilleurs résultats). Passer le fond d'un verre plat dans la farine et l'utiliser pour aplatir les boules en disques de 6,35 cm (2½ po) de diamètre. Cuire les craquelins au four durant 11 à 13 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les laisser refroidir sur la plaque à biscuits 2 minutes. Les déposer sur une grille de refroidissement.

NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil.
- Nous recommandons de nettoyer les accessoires immédiatement après les avoir utilisés.
- Les accessoires peuvent être lavés dans l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Utiliser une éponge humide pour nettoyer le boîtier de l'appareil et le sécher soigneusement.
- Ne pas mettre l'appareil au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de tampons abrasifs ou d'objets contenant des pièces métalliques.
- Ne pas immerger le bloc-moteur dans l'eau. L'essuyer avec un linge sec ou légèrement humide.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
L'appareil a cessé de fonctionner.	L'appareil est doté d'un microprocesseur qui contrôle sa puissance. Pour des raisons de sécurité, si la durée d'utilisation est trop longue ou si le bol à mélanger contient trop d'aliments, l'appareil cessera de fonctionner.	Pour redémarrer l'appareil, mettre la touche de contrôle de la vitesse (G) à la position « 0 ». Laisser l'appareil refroidir quelques minutes. Vous pourrez ensuite continuer à préparer votre recette.
L'appareil a cessé de fonctionner et l'écran indique « E 0:00 ».	Le moteur a calé.	Pour reprendre l'utilisation, éteindre l'appareil, puis le remettre en marche en utilisant la touche MARCHE/ARRÊT.
L'appareil ne se met pas en marche.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifier la prise, le cordon et l'alimentation électrique.
Le mode turbo ne fonctionne pas.	La vitesse maximale est déjà atteinte avec le réglage de la vitesse (G) Remarque : Le mode turbo correspond à la puissance maximale (vitesse 10).	Le mode turbo vous permet de passer directement à la vitesse maximale sans utiliser le réglage de la vitesse. (G)
Je n'arrive pas à fixer les accessoires.	Ils sont mal fixés.	S'assurer que les accessoires sont fixés correctement (ill. 1).

KRUPS GARANTIE INTERNATIONALE



: www.krups.com

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

KRUPS s'efforce de conserver la plus grande partie du stock de pièces disponible pour la réparation de vos produits pendant une durée moyenne de 5 à 7 ans, après la dernière date de fabrication.

Les accessoires, consommables, et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être commandés, s'ils sont disponibles localement, sur le site internet www.krups.com

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 ou de main d'œuvre, pendant 2 ans à partir de la date d'achat initiale ou la date de livraison. 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 qu'il redevienne 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

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 l'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 ou d'un consommable non adapté
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- dommages ou mauvais fonctionnement attribuables à l'utilisation avec un voltage ou une fréquence électrique non conformes
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- dommage résultant de la foudre ou surtension électrique
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit
- dommages mécaniques, surcharge
- tout accident lié à un feu, une inondation, etc
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués, 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. Afin d'offrir le meilleur service après-vente possible et d'améliorer constamment la satisfaction de ses clients, KRUPS pourra envoyer une enquête de satisfaction à tous ses clients dont le produit aura été réparé ou échangé par l'un des partenaires service agréés de KRUPS.

La Garantie Internationale de KRUPS couvre exclusivement les produits achetés dans un des pays listés, et utilisés à des fins domestiques également dans un des pays figurant sur la liste de pays. En cas d'utilisation dans un pays différent du pays d'achat :

- a) La Garantie Internationale 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 processus de réparation pour des produits achetés en dehors du pays d'utilisation peut exiger un temps de réparation plus long si le produit n'est pas localement vendu par KRUPS.
- 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 de remplacement de même valeur, si c'est possible.

Droits des Consommateurs

Cette Garantie Internationale de KRUPS ne touche 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'État ou de la province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

*** Veuillez conserver ce document qui vous sera utile en cas de réclamation sous garantie.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Cuando use artefactos eléctricos, siempre deben seguirse las siguientes medidas básicas de seguridad:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la unidad del motor en agua u otro líquido.
3. Si el aparato es utilizado por niños o cerca de ellos, es muy importante contar con supervisión de un adulto.
4. Desenchufe del tomacorrientes cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de la limpieza.
5. Evite el contacto con las partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, las espátulas y otros utensilios alejados de los batidores durante la operación, para reducir el riesgo de lesión o daños a la batidora.
6. Retire las aspas de la batidora antes de lavarlas.
7. No opere ningún artefacto con un cable o clavija dañada, si el artefacto presenta algún mal funcionamiento o se ha caído o dañado de alguna manera. Lleve el artefacto al centro de servicio autorizado más cercano para una revisión, reparación o ajuste eléctrico/mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No usar en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
11. No deje que el cable toque superficies calientes, incluyendo la cocina.
12. Una batidora de alimentos debe estar marcada con las siguientes especificaciones además de cualquier otra requerida por la norma:
 - a) Portátil – Desenchufar antes de colocar o quitar piezas.
 - b) Con soporte manual – Las marcas requeridas por (a) y (c) deben estar ubicadas adyacentes a los accionadores de los batidores.
 - c) Con soporte manual – No colocar en agua.

Este artefacto ha sido diseñado solamente para uso en el hogar. En caso de uso comercial, uso inapropiado o incumplimiento con las instrucciones, el fabricante no acepta responsabilidad y la garantía no ha de aplicarse.

- a) Mantenga las manos y utensilios fuera del contenedor para reducir el riesgo lesión a las personas o daños al batidor.
- b) Nunca añada al contenedor cuando el aparato esté en funcionamiento.
- c) El contenedor debe estar correctamente en su lugar antes de operar el aparato.

SOLO PARA USO CASERO

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



¡La protección del medio ambiente en primer lugar!

- ① Su artefacto contiene materiales valiosos que pueden recuperarse.
- ➔ Llévelo a un punto de recolección de desechos cívico local.

INSTRUCCIONES DE POLARIZACIÓN

Este artefacto tiene una clavija polarizada (una varilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe caber en un tomacorrientes polarizado de una sola manera. Si la clavija no cabe completamente en el tomacorrientes, invierta la clavija. Si todavía así no cabe, contacte a un electricista calificado. No intente modificar la clavija de ninguna manera.

USO

1. Limpie los accesorios antes de su uso. Enjuáguelos y séquelos.
2. Inserte su accesorio deseado, sentirá el seguro del batidor que se acomoda en su lugar y no debe ser posible quitarlo si no se presiona antes el botón 'Eject'. Asegúrese que estén completamente asegurados antes de operar.
Nota: Los accesorios vienen equipados con una banda de color. Los que tienen la banda gris deben insertarse en el orificio con un anillo gris (**fig 1**). Tome en cuenta que el accesorio del batidor también tiene la banda gris y solo debe insertarse en el orificio con el anillo gris.
3. Enchufe la batidora de mano.
4. Agregue los ingredientes a un tazón de tamaño adecuado.
5. Presione el botón ON/OFF para encender la batidora.
6. Ajuste la velocidad usando el control de velocidad. Empuje hacia adelante para aumentar la velocidad (**fig 3**), tire hacia atrás para reducir la velocidad (**fig 4**). Puede mantenerse en la posición hacia adelante o atrás para ajustar la velocidad más rápidamente.
Nota: La batidora de mano viene equipada con una función de inicio lento para evitar salpicaduras.
Nota: Para evitar que se sobrecaliente, la batidora de mano puede operar hasta por 15 minutos.
 - a. **Turbo (G)** - presione hacia abajo (**fig 5**) en el control de velocidad para una potencia adicional de energía
 - b. **Pausa (E)** le permite parar momentáneamente. Presione el botón (**fig 6**) y tanto el batido como el conteo ascendente serán pausados. Si desea, puede ajustar la velocidad con el control de velocidad antes de reanudar. Presione el botón nuevamente para volver a empezar.
7. Cuando haya terminado, regrese la velocidad a la posición "0" o simplemente presione el botón PAUSA o el botón ON/OFF.
8. Desenchufe la batidora de mano.
9. Retire los accesorios presionando el botón de soltar 'Eject' (A) (**fig.7**).

RECETAS

ROLLOS DE CANELA GLASEADOS

Tiempo de Preparación: 45 minutos

Tiempo Total: 2 horas y 15 minutos

Porciones: 15

Rollos

3 1/2 tazas de harina común o sin preparar, 1/4 taza de azúcar granulada, 1 cucharita de sal, 1 paquete (1/4 onza) de levadura de crecimiento rápido, 1/4 taza de agua, 3/4 taza de leche, 1/4 taza de mantequilla, 1 huevo

Relleno

3 cucharadas de mantequilla suave, 1/4 taza de azúcar granulada, 2 cucharitas de canela

Baño

1 1/2 taza de azúcar en polvo, 2 cucharadas de mantequilla suave, 1/2 cucharita de vainilla, 2 cucharadas de leche

En un tazón grande, mezcle la harina, el 1/4 de taza de azúcar, sal y levadura. Debe batirlo con el gancho batidor en Velocidad #2 durante un minuto o hasta que esté bien mezclado. En un tazón pequeño, apropiado para el microondas, mezcle el agua, la leche, y la mantequilla. Debe ponerlo en el microondas en potencia máxima un minuto o hasta que esté tibio (entre 110°F y 115°F). Añada esto a los ingredientes secos junto con los huevos. Bata con el gancho batidor en Velocidad #1 hasta que esté mezclado, y luego aumente a Velocidad #4 durante 5 minutos o hasta que esté totalmente unido. Vacíe la masa a una superficie enharinada. Amase 5 o 6 veces hasta que esté suave. Déjela reposar 5 minutos.

Engrase un molde de horno de 13 X 9 pulgadas. Estire la masa hasta obtener un rectángulo de 15 x 12 pulgadas. Unte la masa con 3 cucharadas de mantequilla. Encima espolvoree el 1/4 de taza de azúcar y las 2 cucharitas de canela. Enrolle empezando por el lado largo y selle los extremos. Corte en 15 tajadas de 1 pulgada. Coloque las tajadas en el molde engrasado. Presione hasta que se toquen los bordes. Cubra y deje reposar un lugar tibio durante 1 a 1 1/2 horas o hasta que doblen su tamaño.

Caliente el horno a 375°F. Debe hornearlos entre 23 y 25 minutos o hasta que estén de un color dorado y no se sienta la masa cruda. Déjelos enfriar 15 minutos. Mientras tanto, en un tazón mediano, debe mezclar el azúcar en polvo, 2 cucharadas de mantequilla, la vainilla y las 2 cucharadas de leche con batidores en Velocidad #1 hasta que estén mezclados. Luego, debe aumentar a Velocidad #4 durante 1 minuto o hasta que esté suave y cremoso. Bañe con esta mezcla los rollos.

PASTEL DE CHOCOLATE E HIGOS CON GANACHE DE CHOCOLATE

Tiempo de preparación: 35 minutos

Tiempo Total: 3 horas

Porciones: 16

1 taza de higos secos y picados, 1 1/4 tazas de café fuerte y caliente, 1/2 taza de mantequilla pomada, 1 1/2 tazas de azúcar, 2 huevos, 1 cucharita de vainilla, 1/2 taza de aceite vegetal, 2 onzas de chocolate amargo, derretido, 2 tazas de harina común o sin preparar, 1/4 taza de cocoa sin azúcar, 1 1/2 cucharitas de bicarbonato de sodio, 1/2 taza de crema para batir, 1 barra (4 onzas) de chocolate semidulce picado

Calentar el horno a 350°F. En el caso de que utilice un molde oscuro o antiadherente, debe calentar a 325°F. Debe engrasar y enharinar generosamente un molde de tubo de 12 tazas. En un pequeño tazón, debe mezclar los higos con el café. Déjelos a un lado. En un tazón grande, debe batir la mantequilla, azúcar huevos y vainilla con los batidores en Velocidad #1 hasta que esté bien mezclado, y luego aumente a Velocidad #4 hasta que esté suave y cremoso. Añada aceite y el chocolate derretido y bata en Velocidad #1 hasta que esté bien mezclado. Luego, aumente a Velocidad #4 hasta que esté cremoso. Añada la harina, cocoa y bicarbonato de sodio y bata en Velocidad #1 hasta que esté mezclado. Escorra los higos y añada el café a la mezcla. Bata en Velocidad #1 hasta que esté mezclado, y luego aumente a Velocidad #4 durante 2 minutos. Añada a mano los higos. Vacíe la mezcla en el molde. Hornee durante 40 a 45 minutos, o hasta que al insertar un palillo al centro éste salga seco. Déjelo enfriar 10 minutos en el molde. Desmóldelo en una rejilla y déjelo enfriar 1 hora.

En una pequeña cacerola, caliente la crema de leche hasta que esté caliente pero que no hierva. Retírela del fuego y añada el chocolate semidulce en trozos hasta que se derrita y esté suave. Déjelo enfriar 5 minutos o hasta que el chocolate esté lo suficientemente frío que se pueda usar. Ponga el ganache encima del pastel con ayuda de una cuchara y permita que chorree por los lados del pastel. Espere 30 minutos o hasta que esté ligeramente firme antes de cortar.

POSTRE DE MERENGUE Y BAYAS SURTIDAS

Tiempo de Preparación: 30 minutos

Tiempo Total: 5 horas

Porciones: 6

Merengue:

3 claras de huevo, 1/4 cucharita de crémor tártaro, 3/4 taza de azúcar, 1/2 cucharita de vainilla

Relleno:

3/4 taza de crema batida, 6 onzas de queso crema suave, 1 taza de crema de malvaviscos

Baño

2 tazas de bayas mixtas (fresas en rebanadas, arándanos, frambuesas), 2 cucharadas de azúcar

Caliente el horno a 250°F. Forre una plancha grande de galletas con papel encerado para hornear. En un tazón grande de metal o de vidrio (que no tenga nada de grasa) bata las claras de huevo y el crémor tártaro con batidor de globo en Velocidad #10 hasta que espume. Añada el azúcar en forma gradual, mientras continúa batiendo en Velocidad #10. Siga batiendo aproximadamente 10 a 12 minutos o hasta que se formen picos firmes y el azúcar haya desaparecido por completo. Coloque el merengue en el papel encerado para hornear en forma de círculo de 9 pulgadas. Empuje un poco del merengue del centro hacia los costados para que se forme un borde elevado. Hornee 1 1/2 horas o hasta que esté completamente seco. Apague el horno. Deje el merengue en el horno 2 horas con la puerta cerrada. Retírelo del horno y déjelo enfriar por completo, aproximadamente 1 hora.

En un tazón mediano, bata la crema de leche con el globo batidor en Velocidad #8 o hasta que se formen picos firmes. En un tazón mediano, bata el queso crema con la crema de malvaviscos con el batidor en Velocidad #4, hasta que este suave y cremoso. Mezcle suavemente, a mano, la crema batida con la crema de queso y malvaviscos. Esparza esta mezcla sobre el merengue frío. Córtele en tajadas para servir.

En un tazón pequeño, mezcle las bayas con las 2 cucharadas de azúcar y déjelo reposar unos 5 minutos. Servir sobre las porciones individuales del postre.

SOUFFLÉ DE QUESO

Tiempo de Preparación: 20 minutos

Tiempo Total: 45 minutos

Porciones: 6

1/4 taza de mantequilla más 1 cucharada para el molde, 1/4 taza de harina común o sin preparar, 1 cucharita de mostaza Dijon, Pizca de pimienta de cayena, 1 taza de leche, 1 1/2 tazas de queso Cheddar fuerte, rallado (6 onzas), 4 huevos, separados, 1/4 cucharita de crémor tártaro

Calentar el horno a 375°F. Unte con mantequilla un molde de soufflé de aproximadamente 1 1/2 litros. Derrita 1/4 de taza de mantequilla en una cacerola de tamaño mediano. Añada la harina, la mostaza y la pimienta de cayena. Cocínelo hasta que haga burbujas. Agregue la leche y cocínelo sin dejar de mezclar hasta que hierva, y siga moviéndolo y cocinando un minuto más. Luego, añada queso hasta que se derrita. Retírelo y déjelo a un lado.

En un tazón grande, bata las claras de huevo y el crémor tártaro con globo batidor en Velocidad #10 hasta formar picos firmes. Deje las claras a un lado. En un tazón mediano, bata las yemas con globo batidor en Velocidad #8 durante 3 minutos o hasta que logre un color limón claro y las claras espesen. Cambie al batidor y bata en Velocidad #3, añadiendo la salsa de queso, hasta que esté totalmente mezclada. Incorpore suavemente las claras a la mezcla. Vacíelo al molde. Cocínelo entre 25 y 30 minutos o hasta que esté de un color marrón dorado y firme. Sírvalo de inmediato.

GALLETAS DE NUECES Y CEREZAS

Tiempo de Preparación: 25 minutos

Tiempo total: 1 hora

Porciones: 4 a 4 1/2 docenas

3/4 tazas de mantequilla suave, 1/2 taza de manteca, 1 1/2 tazas de azúcar rubia bien compacta, 1/2 taza de azúcar granulada, 2 huevos, 2 cucharitas de vainilla, 3 1/2 tazas de harina común o sin preparar, 1 1/2 cucharitas de bicarbonato de sodio, 1 taza de pistaches tostados, salados, pelados y picados grueso, 1 taza de chispas de chocolate blanco para cocinar, 1 taza de cerezas secas y sin dulce, picadas grueso

Caliente el horno a 350°F. Forre una charola para galletas con papel encerado para hornear. En un tazón grande, bata la mantequilla, la manteca, el azúcar rubia, el azúcar granulada, los huevos y la vainilla con batidores en Velocidad #5, hasta que la mezcla esté suave y cremosa. Añada la harina y el bicarbonato de sodio. Bata en Velocidad #1 durante 30 segundos o hasta que esté totalmente mezclado, luego aumente a Velocidad #5 hasta que esté suave. A mano, añada los pistaches, los chips de chocolate y las cerezas.

Deje caer por cucharadas, a una distancia de 2 pulgadas, en la bandeja para hornear galletas. Hornee entre 11 y 13 minutos, o hasta que los bordes empiecen a tomar un color marrón. Deje enfriar en la bandeja 2 minutos y luego páselas a una rejilla para enfriar. Repita la operación hasta que termine de hornear todas las galletas. Si pone usted 2 bandejas en el horno al mismo tiempo, debe rotarlas a mitad de tiempo.

GALLETAS CRUJIENTES DE MANTEQUILLA CON HIERBAS Y QUESO

Tiempo de Preparación: 20 minutos

Tiempo Total: 35 minutos

Porciones: 24 galletas

1/2 taza de mantequilla suave, 1/2 taza de queso azul desmenuzado, 1/2 taza de queso Parmesano rallado, 1 taza de harina común o sin preparar, 1 cucharada de hojas frescas de tomillo picadas, 1/2 cucharita de pimienta negra, molida gruesa

Caliente el horno a 375°F. En un tazón mediano, bata la mantequilla y el queso azul con los batidores en Velocidad #5 hasta que esté cremosa la mezcla, aproximadamente 2 minutos. Añada los demás ingredientes y disminuya a Velocidad #1 hasta que la mezcla esté quebradiza y se empiece a formar la masa. Amase y forme bolitas de 1 pulgada. Coloque las bolitas a una distancia de 3 pulgadas en bandejas para hornear galletas (las de aluminio brillante son las más apropiadas). Pase el fondo de un vaso por harina y aplaste las bolitas hasta que queden de 2 1/2 pulgadas de diámetro. Hornéelas entre 11 y 13 minutos o hasta que estén doradas. Enfríelas en la bandeja durante 2 minutos y luego retírelas a la rejilla para enfriar.

LIMPIEZA

- Desenchufe el artefacto.
- Le recomendamos limpiar los accesorios inmediatamente después del uso.
- Los accesorios pueden lavarse con agua tibia jabonosa en el lavaplatos.
- Use una esponja húmeda para limpiar el cuerpo del aparato y secarlo cuidadosamente.
- No limpie el artefacto en el lavaplatos.
- No use esponjas abrasivas u objetos con partes de metal.
- No sumerja la unidad del motor en el agua. Límpiela con un paño seco o ligeramente húmedo.

DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato ha dejado de funcionar.	Su aparato viene instalado con un microprocesador que controla la potencia del mismo. Por motivos de seguridad, si el tiempo de funcionamiento es demasiado largo y/o si hay demasiados alimentos en el tazón, el aparato dejará de funcionar.	Para reanudar su aparato, presione el botón de control de velocidad (G) a la posición '0'. Deje que su aparato se enfríe por unos cuantos minutos. Luego podrá continuar preparando su receta.
El aparato ha dejado de funcionar y la pantalla muestra E 0:00	El motor se ha detenido.	Para reanudar la operación, apague el aparato y luego vuélvalo a encender con el botón ON/OFF.
Mi aparato no se enciende.	Su aparato no está enchufado.	Verifique el enchufe, el cable de energía y el suministro de corriente.
El turbo no funciona	Ya ha alcanzado la velocidad máxima con la configuración de velocidad (G) Nota: La velocidad turbo es equivalente a la velocidad máx 10.	El turbo le permite alcanzar directamente la velocidad máxima sin usar la configuración de velocidad. (G)
No puede enchufar los accesorios.	Incorrectamente fijados.	Asegúrese que los accesorios estén correctamente enchufados (fig.1).

KRUPS GARANTÍA LIMITADA INTERNACIONAL



: www.krups.com

Este producto **puede ser reparado** por KRUPS durante y después del periodo de garantía.

KRUPS se esfuerza por mantener el mayor stock de piezas disponible para la reparación de su producto por un periodo de 5 a 7 años de media, desde la última fecha de fabricación.

Los accesorios, consumibles y componentes reemplazables por el usuario final, en caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y como se describe en la página web www.krups.com

La garantía

Este es un producto garantizado por KRUPS (la dirección y demás datos de la compañía figuran en la lista de países de la Garantía Internacional KRUPS) contra defectos de fabricación o en los materiales durante 2 años a partir de la fecha de compra o la fecha de entrega.

La garantía internacional que KRUPS emite como fabricante es una ventaja adicional que no afecta a los derechos legales del consumidor.

La garantía internacional del fabricante cubre todos los costes de reparación del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de KRUPS podrá sustituir el producto defectuoso, en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de KRUPS y la única y exclusiva solución facilitada al cliente en virtud de la presente garantía.

Condiciones y exclusiones

La garantía internacional KRUPS únicamente será de aplicación durante 2 años y en los países relacionados en la Lista de Países adjunta, y será válida solamente cuando vaya acompañada de una prueba de compra. Se puede llevar el producto en persona directamente a un Servicio Post-venta autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un Servicio Post-venta autorizado de KRUPS. La dirección completa de los Servicios Post-venta autorizados en cada país puede obtenerse en la página web de KRUPS (www.krups.com) o llamando al número de teléfono del país en cuestión indicado en la Lista de Países, en el que le proporcionarán la dirección de correo.

KRUPS no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida.

Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de KRUPS, conexión a corrientes o voltajes distintos de los impresos en el producto, o una modificación o reparación no autorizada del producto. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- la utilización de un tipo de agua o cualquier otro producto inadecuado
- la calcificación (las descalcificaciones deberán realizarse con arreglo a las instrucciones de uso)
- el acceso de agua, polvo o insectos dentro del producto
- uso profesional o comercial
- accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.
- daños causados por un rayo o subidas de tensión
- daños mecánicos, sobrecarga
- daños o bajo rendimiento debidos a un voltaje o frecuencia equivocados
- daños en los materiales de vidrio o porcelana del producto

Esta garantía no se aplica a productos que hayan sido manipulados, ni en el caso de daños ocasionados por un uso o mantenimiento indebidos, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista. Para ofrecer el mejor servicio post-venta posible y mejorar constantemente el grado de satisfacción del cliente, KRUPS puede enviar una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan reparado o canjeado sus productos en un servicio post-venta autorizado KRUPS.

La garantía internacional KRUPS se aplica únicamente a productos adquiridos en uno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista y posteriormente se utilice en otro país incluido en la Lista:

- a) La garantía internacional KRUPS no se aplica en caso de no conformidad del producto adquirido con las especificidades locales, tales como el voltaje, la frecuencia, las tomas de corriente u otras especificaciones técnicas locales.
- b) El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede precisar de un plazo mayor si KRUPS no comercializa localmente el producto.
- c) En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de utilización, la garantía internacional KRUPS se limitará a la sustitución por un producto similar o un producto alternativo de precio similar, siempre que sea posible.

Derechos de los consumidores

La garantía internacional KRUPS no afecta a los derechos de los consumidores ni a derechos que no puedan ser excluidos o restringidos, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor también podrá tener otros derechos legales que variarán de una región a otra o de un país a otro. El consumidor ejercerá esos derechos a su criterio.

Por favor conserve este documento para consulta en caso de que deseara hacer una reclamación bajo garantía.

Específicamente para México:

Los datos que aparecen en la Lista de Países corresponden también al Centro de Servicio Autorizado directo y sitio para compra de refacciones y accesorios.

KRUPS cubrirá los gastos de transportación razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado.

KRUPS INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST**www.krups.com**

		
CANADA	1-800-418-3325	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
MEXICO	(01800) 112 8325	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
U.S.A.	800-526-5377	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332

www.krups.com**22/12/2015****KRUPS INTERNATIONAL GUARANTEE**

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor

