

# KRUPS

3MIX5500



[www.krups.com](http://www.krups.com)

FR

EN

DE

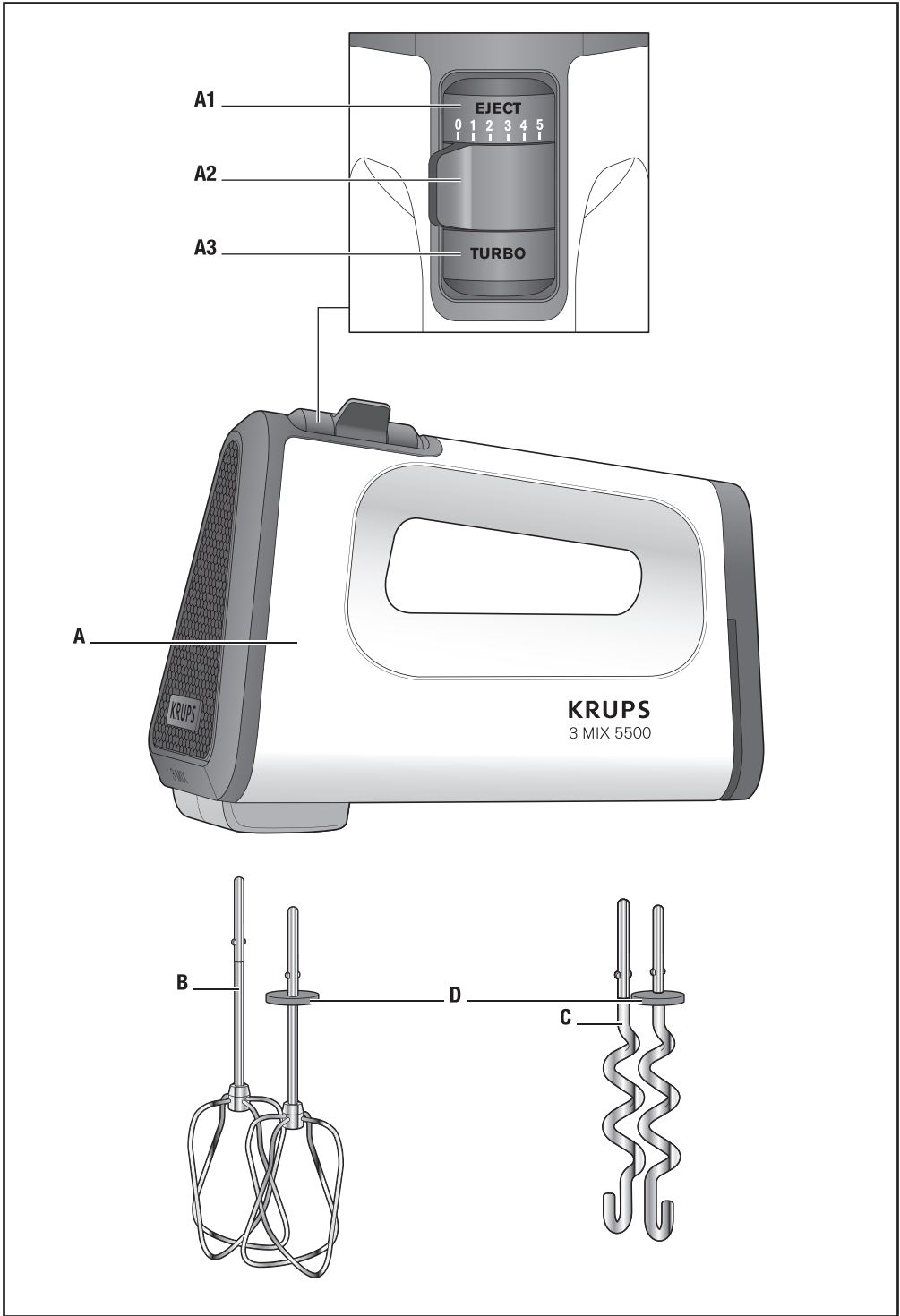
IT

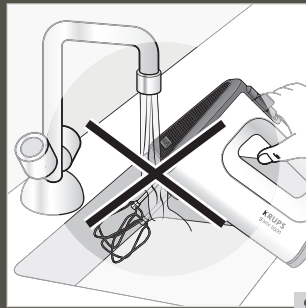
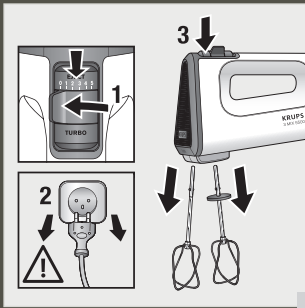
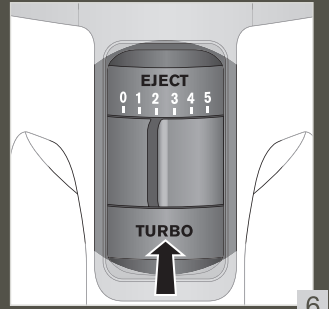
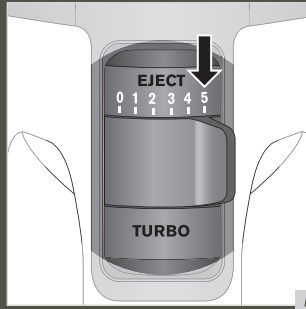
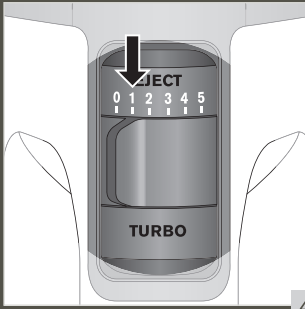
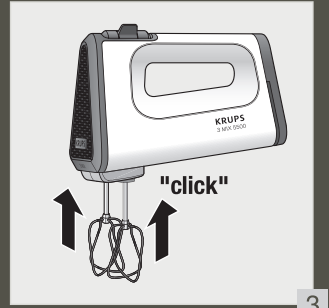
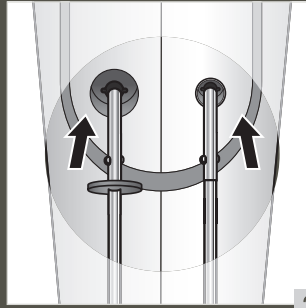
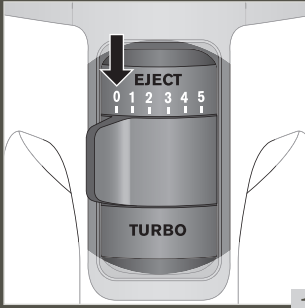
NL

ES

PT

PL





## DESCRIPTION

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

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

A Batteur

- A1 Touche d'éjection des accessoires
- A2 Variateur de vitesse
- A3 Touche Turbo

B Fouets multi-brins pour préparation légères

- C Malaxeurs pour pâtes lourdes
- D Détrompeur

## MISE EN SERVICE

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

## UTILISATION DE L'APPAREIL

- Selon la quantité à préparer, placez les ingrédients dans un récipient approprié (bol ou gobelet de préférence creux).
- Vérifiez que le variateur de vitesse (A2) est en position « 0 » - fig. 1.
- Introduisez les tiges des fouets (B) ou des malaxeurs (C) dans les orifices prévus à cet effet et verrouillez.

### CONSEILS & ASTUCES

Les fouets et les malaxeurs ont une forme spécifique. Le malaxeur ou le fouet avec le détrompeur (D) doit être mis dans l'orifice le plus gros – fig. 2 et fig. 3.

- Plongez les accessoires dans la préparation avant de mettre en marche l'appareil, vous éviterez ainsi les éclaboussures.

## Branchez l'appareil :

- Votre appareil est doté de 5 vitesses et d'une touche turbo. Commencez toujours à mélanger ou pétrir en position « 1 » avant de passer en vitesse supérieure - fig. 4.
- Pour pétrir des pâtes lourdes et consistantes nous vous recommandons de travailler uniquement sur la position « 5 » - fig. 5.
- Vous pouvez également accroître la vitesse en appuyant sur la touche **TURBO** (A3).
- Nous vous conseillons toutefois de ne l'utiliser que brièvement (au maximum 30 sec. pour les pâtes consistantes).
- Avant de sortir les accessoires de la préparation, arrêtez l'appareil (vous évitez les éclaboussures). Positionnez le sélecteur de vitesse (A2) sur la position « 0 » - fig. 7.

## Débranchez l'appareil

- Appuyez ensuite sur la touche d'éjection des accessoires (A1) pour libérer les fouets ou les malaxeurs.

## RECETTES

RECETTES	ACCESSOIRES	INGREDIENTS	VITESSE	TEMPS
Crème fouettée	Fouets	250 g de crème UHT entière	1 min. 30 en vitesse minimum puis 1 min. 30 en vitesse maximum	3 min.
Blancs en neige	Fouets	4 blancs d'oeufs + 1 pincée de sel	Vitesse maximum	3 min.
Pâte a pain	Malaxeurs	500 g de farine, 300 ml d'eau, 10 g de sel, 10 g de levure de boulanger	Monter progressivement la vitesse pendant 2 min., puis vitesse maximum pendant 2 min. 50.	4 min. 50

## NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Ejectez obligatoirement les fouets ou les malaxeurs avant de les nettoyer - fig. 7.
- Nettoyer les fouets, les malaxeurs immédiatement après l'utilisation pour éviter que les restes de mélange d'oeufs ou d'huile ne restent collés ou séchés.
- Vous pouvez nettoyer les fouets, les malaxeurs avec une éponge et du liquide vaisselle. Ils peuvent être mis au lave-vaisselle.
- Nettoyer le corps de l'appareil uniquement avec une éponge humide et séchez soigneusement.
- Ne jamais laver l'appareil au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
- Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau - fig. 8.

## EN CAS DE PROBLÈME

Problème	Cause	Solution
Mon produit ne démarre pas.	Votre appareil n'est pas branché.	Vérifier le branchement et la tension de votre appareil.
Mon turbo ne fonctionne pas.	Vous avez déjà atteint la vitesse maximale avec le variateur de vitesse (A2).	Le turbo permet d'atteindre la vitesse maximale directement sans passer par le variateur de vitesse (A2).
Je n'arrive pas à monter mes accessoires fouets (B) et malaxeurs (C).	Mauvais positionnement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Respecter le sens de montage – fig. 2.</li> <li>■ Inverser la position des accessoires.</li> </ul>
La chantilly ne prend pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Crème pas assez froide.</li> <li>■ Les fouets ne sont pas suffisamment immergés dans la préparation.</li> <li>■ Le récipient n'est pas adapté à la quantité des ingrédients.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utiliser toujours de la crème réfrigérée : placer la crème au moins 2 h au réfrigérateur avant utilisation.</li> <li>■ <b>Conseil</b> : placer le récipient au congélateur 1 h.</li> <li>■ Assurez-vous que la préparation recouvre au moins la moitié des fouets.</li> <li>■ <b>Conseil</b> : utiliser une crème entière avec min 30 % de mat. grasse.</li> </ul>
L'appareil chauffe trop.	Les quantités d'ingrédients sont importantes et ne respectent pas les quantités évoquées dans la notice.	Ajuster les quantités d'ingrédients selon les recettes évoquées dans le tableau de recettes.

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

## DESCRIPTION

Thank you for choosing a product from the **KRUPS** range, exclusively designed for preparing food and for domestic use inside the home.

The safety instructions are part of the unit. Please read them carefully before using your new appliance. Keep them in a place where you can find and keep them for future reference.

### A Whisk

- A1 Accessory ejection button
- A2 Speed control
- A3 Turbo Button

### B Multi-strand whisks for light foodstuffs

- C Mixers for heavy dough
- D Alignment pin

## SET UP

- Before first use, remove the accessories from their packaging and clean them in hot water.
- Dry thoroughly.

## USING THE APPARATUS

- Depending on the amount to be prepared, place the ingredients in a suitable container (preferably a shallow bowl or cup).
- Set the speed selector (A2) to position "0" - fig. 1.
- Insert the stems of the whisks (B) or mixers (C) in the holes provided and lock them.

### TIPS & TRICKS

Whisks and mixers have a specific form. The mixer or whisk with the alignment (D) must be placed in the biggest hole – fig. 2 and fig. 3.

- Immerse the accessories into the mixture, before switching on the unit - this will avoid splashing.

## Connect the appliance:

- Your appliance has 5 speeds and a turbo button. Always mix or knead in position "1" before switching to a higher speed - fig. 4.
- For kneading heavy and consistent doughs we recommend that you only use position "5" - fig. 5.
- You can also increase the speed by pressing the **TURBO** button (A3).
- However we recommend that you use it only for a brief period of time (a maximum of 30 sec. for a consistent dough).
- Before removing the accessories, please switch off the appliance (this will avoid splashing). Set the speed selector (A2) to position "0" - fig. 7.

## Unplug the unit

- Then press the accessory eject button (A1) to release the whisks or mixers.

## RECIPES

RECIPES	ACCESSORIES	INGREDIENTS	SPEED	TIME
Whipped cream	Whisks	250 g of full fat UHT cream	1 min. 30 sec. at minimum speed then 1 min. 30 sec at maximum speed	3 min.
Egg whites	Whisks	4 egg whites + 1 pinch of salt	Maximum speed	3 min.
Bread dough	Mixers	500 g strong white bread flour, 300 ml lukewarm water, 10 g salt, 10 g fast action dried yeast	Gradually increase the speed for 2 min., then at maximum speed for 2 min. 50 sec.	4 min. 50 sec.

## CLEANING

- Unplug the unit.
- You must remove the whisks or mixers prior to cleaning - fig. 7.
- Clean the whisks and mixers immediately after use to prevent egg mixture or oil residues drying on them.
- You can clean the whisks and mixers with a sponge and washing up liquid. They can be put in the dishwasher.
- Only clean the body of the appliance with a damp sponge and dry thoroughly.
- Never wash the appliance in the dishwasher.
- Do not use abrasive sponges or objects containing metal parts.
- Never immerse the body of the apparatus in water - fig. 8.



## IF THERE IS A PROBLEM

Problem	Cause	Solution
My product does not switch on.	Your appliance is not connected.	Check the connection and voltage of your appliance.
My turbo does not work.	You have already reached the maximum speed with the speed controller (A2).	The turbo allows for maximum speed directly without the speed controller (A2) .
I cannot attach my whisk (B) and mixer (C) accessories.	Poor positioning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Respect the assembly direction– fig. 2.</li> <li>■ Invert the position of the accessories.</li> </ul>
The whipped cream does not bind together.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ The cream is not cold enough.</li> <li>■ The whisks are not sufficiently immersed in the mixture.</li> <li>■ The container is not adapted to the quantity of ingredients.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Always use chilled cream: place the cream in the refrigerator for at least 2 hours before use.</li> <li>■ <b>Tip:</b> place the container in the freezer for 1 hour.</li> <li>■ Make sure the preparation covers at least half of the whisks. <b>Tip:</b> use whole cream with at least 30% fat.</li> </ul>
The unit overheats.	The quantities of ingredients are too large and do not respect the amounts set out in the manual.	Adjust the amounts of ingredients according to recipes listed in the recipe table.

English

**Does your appliance still not work?** Please contact an authorised service centre (see list in the service booklet).

## BESCHREIBUNG

Vielen Dank für die Wahl eines Produkts aus dem Sortiment von **KRUPS**, das ausschließlich für die Zubereitung von Speisen und für den häuslichen Gebrauch entwickelt wurde.

Die Sicherheitshinweise sind Bestandteil des Gerätes. Bitte lesen Sie sie sorgfältig durch, bevor Sie Ihr neues Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf, damit Sie bei Bedarf darin nachschauen können.

A Rührgerät

- A1 Auslösetaste für Zubehör
- A2 Drehzahlregler
- A3 Turbotaste

B Mehrdrahtiger Rührbesen für leichte

Lebensmittel

C Knethaken für schweren Teig

D Ausrichtungsstift

## EINRICHTUNG

- Nehmen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Zubehör aus seiner Verpackung und reinigen Sie es in heißem Wasser.
- Trocknen Sie das Zubehör gründlich ab.

## INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

- Geben Sie entsprechend zur vorzubereitenden Menge die Zutaten in einem geeigneten Behälter (vorzugsweise eine Schüssel oder Tasse).
- Stellen Sie den Drehzahlregler (A2) auf die Position „0“ - Abb. 1.
- Setzen Sie die Rührbesen (B) oder Knethaken (C) in die vorgesehenen Öffnungen ein und verriegeln Sie sie - Abb. 2 und Abb. 3.

### TIPPS UND TRICKS

Rührbesen und Knethaken haben eine spezielle Form. Der Rührbesen oder Knethaken mit dem Teller (D) muss in die größere Öffnung eingesetzt werden - Abb. 2 und Abb. 3.

- Tauchen Sie das Zubehör vor dem Einschalten des Gerätes in die Mischung - dies vermeidet Spritzer.

## Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an:

- Ihr Gerät verfügt über 5 Drehzahlstufen und eine Turbotaste. Mischen oder Kneten Sie stets in Position „1“, bevor auf eine höhere Drehzahl umschalten - Abb. 4.
- Zum Kneten schwerer und fester Teige empfehlen wir, dass Sie nur in der Position „5“ arbeiten – Abb. 5.
- Sie können die Drehzahl auch erhöhen, indem Sie die Taste **TURBO** (A3) drücken.
- Allerdings raten wir, dass Sie die Funktion nur für einen kurzen Zeitraum verwenden (maximal 30 Sek. für einen festen Teig).
- Schalten Sie das Gerät vor dem Entfernen der Zubehöerteile aus (dies vermeidet Spritzer). Stellen Sie den Drehzahlwähler (A2) auf die Position „0“ - Abb. 7.

## Trennen Sie das Gerät von der Steckdose

- Drücken Sie anschließend die Zubehör-Auslösetaste (A1), um die Rührbesen oder Knethaken auszuwerfen.

## REZEPTE

REZEPTE	ZUBEHÖR	ZUTATEN	DREHZAHL	ZEIT
Schlagsahne	Rührbesen	250 g ultrahocherhitze Vollfett-Sahne	1,5 Min. bei minimaler Drehzahl, dann 1,5 Min. bei maximaler Drehzahl	3 Min.
Eiweiß	Rührbesen	4 Eiweiß + 1 Prise Salz	Maximale Drehzahl	3 Min.
Brotteig	Knethaken	500 g Mehl, 300 ml Wasser, 10 g Salz, 10 g Backhefe	Erhöhen Sie schrittweise die Drehzahl für 2 Min. Verwenden Sie dann die maximale Drehzahl für 2 Min. 50 Sek.	4 Min. 50 Sek.

## REINIGUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
- Sie müssen die Rührbesen und Knethaken vor der Reinigung entfernen - Abb. 7.
- Reinigen Sie die Rührbesen und Knethaken unmittelbar nach dem Gebrauch, um das Eintrocknen von Eiermasse oder Ölrückständen zu verhindern.
- Sie können die Rührbesen und Knethaken mit einem Schwamm und einem Spülmittel reinigen. Sie können sie auch in eine Spülmaschine geben.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Reinigen Sie das Gerät niemals in einer Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Gegenstände, die Metallteile enthalten.
- Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts niemals in Wasser - Abb. 8.

## WENN EIN PROBLEM VORLIEGT

Problem	Ursache	Behebung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät wurde nicht an eine Steckdose angeschlossen.	Überprüfen Sie den Anschluss und die Spannung des Geräts.
Die Turbo-Funktion arbeitet nicht.	Sie haben bereits die maximale Drehzahl mit den Drehzahlregler (A2) eingestellt.	Die Turbo-Taste ermöglicht die direkte Einstellung der maximalen Drehzahl ohne Drehzahlregler (A2).
Ich kann meine Rührbesen (B) und Knethaken (C) nicht einsetzen.	Falsche Einsetzausrichtung	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Beachten Sie die Einsetzausrichtung – Abb. 2.</li> <li>■ Wechseln Sie die Einsetzposition des Zubehörs.</li> </ul>
Die Schlagsahne wird nicht steif.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Sahne ist nicht kalt genug.</li> <li>■ Die Rührbesen wurden nicht tief genug in die Mischung eingetaucht.</li> <li>■ Der Behälter ist für die Zutatenmenge nicht geeignet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verwenden Sie stets gekühlte Sahne: Geben Sie die Sahne vor dem Gebrauch für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.</li> <li>■ <b>Tipp:</b> Stellen Sie den Behälter für 1 Stunde in den Gefrierschrank.</li> <li>■ Achten Sie darauf, dass die Rührbesen bis zur Hälfte in die Mischung eingetaucht sind. <b>Tipp:</b> Verwenden Sie Sahne mit mindestens 30 % Fett.</li> </ul>
Das Gerät überhitzt sich.	Die Zutatenmengen sind zu groß und sie entsprechen nicht den Mengenangaben in der Bedienungsanleitung.	Passen Sie die Zutatenmengen entsprechend zu den Rezepten in der Rezepttabelle an.

**Funktioniert Ihr Gerät immer noch nicht?** Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst (siehe Liste im Serviceheft).

## DESCRIZIONE

Grazie per aver scelto un prodotto della gamma **KRUPS**, progettato esclusivamente per la preparazione di cibi e per l'uso domestico.

Le istruzioni di sicurezza fanno parte dell'unità. Si prega di leggerle attentamente prima di utilizzare il nuovo apparecchio. Tenerle in un luogo in cui si possano trovare e conservarle per una futura consultazione.

### A Frusta

- A1 Pulsante di espulsione accessori
- A2 Controllo della velocità
- A3 Pulsante Turbo

### B Fruste a più fili per alimenti leggeri

- C Mixer per impasto pesante
- D Perno di allineamento

Italiano

## PREPARAZIONE

- Prima del primo utilizzo, rimuovere gli accessori dalla confezione e pulirli in acqua calda.
- Asciugare a fondo.

## UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- A seconda della quantità da preparare, mettere gli ingredienti in un contenitore idoneo (preferibilmente una ciotola cava o una tazza).
- Impostare il selettore di velocità (A2) in posizione "0" - fig. 1.
- Inserire i gambi delle fruste (B) o dei mixer (C) negli appositi fori e bloccarli.

### CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Fruste e mixer hanno una forma specifica. Il mixer o la frusta con l'allineamento (D) devono essere collocati nel foro più grande – fig. 2 e fig. 3.

- Immergere gli accessori nel composto prima di accendere l'apparecchio: questo permetterà di evitare gli spruzzi.

## Collegare l'apparecchio:

- L'apparecchio dispone di 5 velocità e di un pulsante turbo. Mescolare o impastare sempre in posizione "1" prima di passare ad una velocità più alta - fig. 4.
- Per lavorare impasti pesanti e consistenti si consiglia di lavorare solamente in posizione "5" - fig. 5.
- È inoltre possibile aumentare la velocità premendo il pulsante **TURBO** (A3).
- Tuttavia, si consiglia di usarla solo per breve tempo (massimo 30 sec. per un impasto consistente).
- Prima di rimuovere gli accessori, si prega di spegnere l'apparecchio (si eviteranno schizzi). Impostare il selettore di velocità (A2) in posizione "0" - fig. 7.

## Scollegare l'unità

- Quindi premere il pulsante di espulsione accessori (A1) per rilasciare le fruste o i mixer.

## RICETTE

RICETTE	ACCESSORI	INGREDIENTI	VELOCITA'	TEMPO
Panna montata	Fruste	250 g di panna intera UHT	1 min. 30 a velocità minima poi 1 min. 30 a velocità massima	3 min.
Albumi	Fruste	4 albumi + 1 pizzico di sale	Velocità massima	3 min.
Impasto per pane	Mixer	500 g di farina, 300 ml di acqua, 10 g di sale, 10 g di lievito	Aumentare gradualmente la velocità per 2 min., poi alla massima velocità per 2 min. 50.	4 min. 50

## PULIZIA

- Scollegare l'unità.
- Prima della pulizia è necessario espellere le fruste o i mixer - fig. 7.
- Pulire le fruste e i miscelatori subito dopo l'uso per evitare che i residui dei composti di uova o di olio vi si secchino.
- È possibile pulire le fruste e i mixer con una spugna e detersivo per piatti. Possono essere messi in lavastoviglie.
- Pulire il corpo dell'apparecchio solo con una spugna umida e asciugare bene.
- Non lavare mai l'apparecchio in lavastoviglie.
- Non utilizzare spugne abrasive o oggetti contenenti parti metalliche.
- Mai immergere il corpo dell'apparecchio in acqua - fig. 8.

## SE SI VERIFICA UN PROBLEMA

Problema	Causa	Soluzione
Il prodotto non si accende.	Il dispositivo non è collegato.	Controllare il collegamento e la tensione del dispositivo.
Il turbo non funziona.	È già stata raggiunta la massima velocità con il regolatore di velocità (A2).	Il turbo raggiunge la massima velocità direttamente senza il regolatore di velocità (A2) .
Non riesco a montare gli accessori frusta (B) e mixer (C).	Posizionamento errato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rispettare la direzione di montaggio – fig. 2.</li> <li>■ Invertire la posizione degli accessori.</li> </ul>
La panna non si monta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La panna non è abbastanza fredda.</li> <li>■ Le fruste non vengono immerse abbastanza nel composto.</li> <li>■ Il contenitore non è adatto alla quantità di ingredienti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Usare sempre panna fredda: mettere la panna almeno 2 ore in frigorifero prima dell'uso.</li> <li>■ <b>Suggerimento:</b> mettere il contenitore nel freezer per 1 ora.</li> <li>■ Assicurarsi che la preparazione copra almeno la metà delle fruste.</li> <li>■ <b>Suggerimento:</b> usare una panna intera grassa almeno al 30%.</li> </ul>
L'unità si surriscalda.	Le quantità di ingredienti sono eccessive e non rispettano quelle menzionate nel manuale.	Regolare le quantità di ingredienti secondo le ricette elencate nella relativa tabella.

Italiano

**Il dispositivo non funziona ancora?** Si prega di contattare un centro di assistenza autorizzato (vedi elenco nel libretto di assistenza).

## BESCHRIJVING

Bedankt voor uw keuze voor een product uit ons **KRUPS** assortiment. Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

De veiligheidsinstructies maken onderdeel uit van het apparaat. Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u uw nieuwe apparaat gebruikt. Bewaar ze op een veilige plaats voor latere raadpleging.

A Garde

- A1 Ontgrendelingsknop
- A2 Snelheidsregelaar
- A3 Turboknop

B Kloppers voor lichte bereidingen

- C Kneedhaken voor zwaar beslag
- D Centreerpen

## VOORBEREIDEN

- Haal de accessoires vóór ingebruikname uit de verpakking en reinig ze in warm water.
- Droog grondig.

## HET APPARAAT GEBRUIKEN

- Afhankelijk van de hoeveelheid te bereiden ingrediënten, plaats ze in een gepaste houder (bij voorkeur een kom of beker).
- Stel de snelheidsregelaar (A2) in op stand "0" - fig. 1.
- Steek de uiteinden van de gardes (B) of kneedhaken (C) in de voorziene gaten en maak ze vast.

### ADVIES EN TIPS

De gardes en kneedhaken hebben een specifieke vorm. De kneedhaak of garde met de uitlijning (D) moet in het grootste gat worden geplaatst - fig. 2 en fig. 3.

- Dompel de accessoires in het mengsel voordat u het apparaat inschakelt om gespetter te voorkomen.



## Het apparaat aansluiten:

- Uw apparaat is voorzien van 5 snelheden en een turboknop. Meng of kneed altijd in stand "1" voordat u naar een hogere stand schakelt - fig. 4.
- Voor het kneden van een zwaar en glad beslag bevelen we aan om het apparaat alleen te gebruiken in stand "5" - fig. 5.
- U kunt de snelheid tevens verhogen door te drukken op de **TURBO** knop (A3).
- We raden echter aan dat u het apparaat gedurende slechts een korte periode in deze stand gebruikt (maximaal 30 sec. voor een glad beslag).
- Voordat u de accessoires eraf haalt, schakel het apparaat uit (om gespetter te voorkomen). Stel de snelheidsregelaar (A2) in op stand "0" - fig. 7.

## Het apparaat ontkoppelen

- Druk vervolgens op de ontgrendelingsknop (A1) om de gardes of kneedhaken los te maken.

## RECEPTEN

RECEPTEN	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	SNELHEID	TIJD
Slagroom	Gardes	250 ml slagroom	1 min. 30 sec. op minimum snelheid en vervolgens 1 min. 30 sec. op maximum snelheid	3 min.
Eiwit	Gardes	4 eiwitten + 1 snuifje zout	Maximum snelheid	3 min.
Brooddeeg	Kneedhaken	500 g bloem, 300 ml water, 10 g zout, 10 g bakkergist	Verhoog geleidelijk aan de snelheid gedurende 2 min., vervolgens op maximum snelheid gedurende 2 min. 50 sec.	4 min. 50 sec.

Nederlands

## REINIGING

- Het apparaat ontkoppelen.
- Maak de gardes of kneedhaken voor het reinigen los - fig. 7.
- Maak de gardes of kneedhaken na gebruik onmiddellijk schoon om het vastkleven van eimengsel of olieresten te voorkomen.
- Reinig de gardes of kneedhaken met een spons en afwasmiddel. Deze delen kunnen tevens in de vaatwasser worden gewassen.
- Maak de behuizing van het apparaat alleen schoon met een vochtige spons en droog vervolgens grondig.
- Stop het apparaat nooit in een vaatwasser.
- Gebruik geen schuursponsjes of voorwerpen die metaal bevatten.
- Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water - fig. 8.

## PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Mijn product gaat niet aan.	Uw apparaat is niet verbonden met het netstroom.	Controleer of de stekker van uw apparaat in het stopcontact steekt.
Mijn turbofunctie werkt niet.	U hebt de maximum snelheid met de snelheidsregelaar (A2) reeds bereikt.	De turbofunctie maakt het mogelijk om de maximum snelheid direct te bereiken zonder gebruik van de snelheidsregelaar (A2) .
Ik kan mijn gardes (B) of kneedhaken (C) niet vastmaken.	Foutieve plaatsing.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Volg de montagerichting – fig. 2.</li> <li>■ Draai de positie van de accessoires om.</li> </ul>
De slagroom bindt niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ De room is niet koud genoeg.</li> <li>■ De gardes zijn onvoldoende in het mengsel gedompeld.</li> <li>■ De houder is niet geschikt voor de hoeveelheid ingrediënten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gebruik altijd gekoelde room: plaats de room minstens 2 uur voor gebruik in de koelkast.</li> <li>■ <b>Tip:</b> plaats de houder gedurende 1 uur in de diepvries.</li> <li>■ Minstens de halve gardes moeten zich in het mengsel bevinden. <b>Tip:</b> Gebruik slagroom met een vetgehalte van minstens 30%.</li> </ul>
Het apparaat raakt oververhit.	De hoeveelheid ingebrachte ingrediënten is te groot en stemt niet overeen met de hoeveelheid die in de handleiding is vermeld.	Pas de hoeveelheid aan volgens de recepten die in de receptentabel zijn vermeld.

**Werkt uw apparaat nog steeds niet?** Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie lijst in het serviceboekje).

## DESCRIPCIÓN

Gracias por elegir un producto de la gama **KRUPS**, exclusivamente diseñado para preparar alimentos y para uso doméstico en casa.

Las instrucciones de seguridad son parte de la unidad. Léelas cuidadosamente antes de utilizar su nuevo aparato. Manténgalos en un lugar donde pueda encontrarlos fácilmente para utilizarlos como referencia a futuro.

A Batidor

- A1 Botón para eyectar accesorios
- A2 Control de velocidad
- A3 Botón Turbo

B Batidores multi-hebra para alimentos ligeros

C Mezcladores para masa pesada

D Pasador de alineación

## PREPARACIÓN

- Antes de usar por primera vez, extraiga los accesorios desde su empaque y límpielos con agua caliente.
- Seque bien.

## UTILIZAR EL APARATO

- Dependiendo de la cantidad que preparará, posicione los ingredientes en un contenedor apto (de preferencia, un bol o tazón hueco).
- Mueva el selector de velocidad (A2) hacia la posición "0" - fig. 1.
- Inserte las barras de los batidores (B) o mezcladores (C) en los orificios y fíjelos.

### CONSEJOS Y TRUCOS

Los batidores y mezcladores tienen una forma específica. El mezclador o batidor con alineación (D) deben introducirse en el orificio de mayor tamaño – fig. 2 y fig. 3.

- Ponga los accesorios en contacto con la mezcla antes de encender la unidad para así evitar salpicaduras.

## Conecte el aparato:

- Su dispositivo tiene 5 velocidades y un botón turbo. Siempre mezcle o amase en la posición "1" antes de pasar a una velocidad superior - fig. 4.
- Para amasar masa pesadas y consistentes, recomendamos que trabaje únicamente en la posición "5" - fig. 5.
- También puede aumentar la velocidad presionando el botón **TURBO** (A3).
- Sin embargo, recomendamos utilizar este modo solo durante un breve periodo de tiempo (un máximo de 30 seg. para conseguir una masa consistente).
- Después de extraer los accesorios, apague el aparato (para evitar salpicaduras). Mueva el selector de velocidad (A2) hacia la posición "0" - fig. 7.

## Desenchufe la unidad

- Luego, presione el botón de eyección del accesorio (A1) para soltar los mezcladores o batidores.

## RECETAS

RECETAS	ACCESORIOS	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO
Crema batida	Batidores	250 g de crema UHT regular, sin descremar	1 min. 30 seg. a máxima velocidad luego 1 min. 30 seg. a máxima velocidad	3 min.
Claras de huevo	Batidores	4 claras de huevo + 1 pizca de sal	Máxima velocidad	3 min.
Masa de pan	Mezcladores	500 g de harina, 300 ml de agua, 10 g de sal, 10 g de levadura	Incremento gradualmente la velocidad durante 2 min., luego a máxima velocidad por 2 min. 50 seg.	4 min. 50 seg.

## LIMPIEZA

- Desenchufe la unidad.
- Debe extraer los batidores o mezcladores antes de limpiarlos - fig. 7.
- Limpie los batidores y mezcladores inmediatamente después de usarlos, para así evitar que la mezcla de huevos o residuos de aceite se sequen en ellos.
- Puede limpiar los batidores y mezcladores con una esponja y agua. Pueden limpiarse en un lavavajilla.
- Limpie solo el cuerpo del aparato con una esponja húmeda y luego seque exhaustivamente.
- Jamás lave el aparato en el lavavajilla.
- No utilice esponjas abrasivas ni objetos que contengan piezas metálicas.
- Jamás sumerja el cuerpo del aparato en agua - fig. 8.

## EN CASO DE HABER UN PROBLEMA

Problema	Causa	Solución
Mi producto no enciende.	Su dispositivo no está conectado.	Compruebe la conexión y tensión de su dispositivo.
La función turbo no funciona.	Ya ha alcanzado la velocidad máxima utilizando el control de velocidad (A2).	La función turbo permite lograr la máxima velocidad de manera directa, sin utilizar el control de velocidad (A2) .
No puedo fijar los accesorios batidor (B) y mezclador (C).	Mal posicionamiento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Respete la dirección de ensamblaje - fig. 2.</li> <li>■ Invierta la posición de los accesorios.</li> </ul>
La crema batida no se mantiene unida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La crema no está suficientemente fría.</li> <li>■ Los batidores no están suficientemente sumergidos en la mezcla.</li> <li>■ El recipiente no se adapta a la cantidad de ingredientes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilice siempre crema fría: deje la crema en el refrigerador durante al menos 2 horas antes de usarla.</li> <li>■ <b>Consejo:</b> posicione el recipiente en el congelador durante 1 hora.</li> <li>■ Asegúrese de que la preparación cubra al menos la mitad de los batidores.</li> <li>■ <b>Consejo:</b> utilice crema entera, con al menos 30% de materia grasa.</li> </ul>
La unidad se sobrecalienta.	Las cantidades de ingredientes son demasiado grandes y no respetan las cantidades establecidas en el manual.	Ajuste las cantidades de ingredientes según las recetas indicadas en la tabla de recetas.

¿Su dispositivo sigue sin funcionar? Contacte a un centro de servicio autorizado (consulte la lista del folleto de servicio).

## DESCRIÇÃO

Obrigado por escolher um produto da gama **KRUPS**, exclusivamente criado para preparar comida e para utilização doméstico dentro de casa.

As instruções de segurança fazem parte da unidade. Por favor, leia-as cuidadosamente antes de utilizar o seu novo dispositivo. Guarde-as num local onde as consiga encontrar e para referência futura.

A Bateria

- A1 Botão para ejectar o acessório
- A2 Controlo de velocidade
- A3 Botão Turbo

B Varas de multi-funções para comidas leves

- C Misturadores para massa pesada
- D Pino de alinhamento

## CONFIGURAÇÃO

- Antes da primeira utilização, retire os acessórios da embalagem e limpe-as com água quente.
- Seque adequadamente.

## UTILIZAÇÃO DO DISPOSITIVO

- Dependendo da quantidade a ser preparada, coloque os ingredientes num recipiente adequado (de preferência uma tigela).
- Defina o selector de velocidade (A2) para a posição "0" - fig. 1.
- Insira as hastes das varas (B) ou misturadores (C) nos orifícios adequados e bloqueie-os.

### DICAS E TRUQUES

As varas e misturadores têm uma forma específica. A misturadora ou a vara com o alinhamento (D) devem ser colocadas no orifício maior – fig. 2 e fig. 3.

- Submerja os acessórios na mistura antes de ligar a unidade - isto irá evitar borrifos.

## Conecte o dispositivo:

- O seu dispositivo tem 5 velocidades e um botão turbo. Mistura ou amasse sempre na posição "1" antes de passar para uma velocidade superior - fig. 4.
- Para amassar massas pesadas e consistentes, recomendamos que trabalhe apenas na posição "5" - fig. 5.
- Poderá também aumentar a velocidade premindo o botão **TURBO** (A3).
- No entanto, recomendamos que utilize apenas por um breve período de tempo (um máximo de 30 seg. para um massa consistente).
- Antes de retirar os acessórios, por favor, desligue o dispositivo (isto irá evitar borrifos). Defina o selector de velocidade (A2) para a posição "0" - fig. 7.

## Desligue a unidade

- Depois prima o botão de ejectar acessório (A1) para libertar as varas ou as misturadoras.

## RECEITAS

RECEITAS	ACESSÓRIOS	INGREDIENTES	VELOCIDADE	TEMPO
Natas	Varas	250 g de natas UHT	1 min. 30 seg. na velocidade mínima depois 1 min. 30 seg. em velocidade máxima	3 min.
Claras de ovo	Varas	4 claras de ovo + 1 pitada de sal	Velocidade máxima	3 min.
Massa de pão	Misturadoras	500 g de farinha, 300 ml de água, 10 g de sal, 10 g de fermento de padeiro	Aumente gradualmente a velocidade durante 2 min., depois a uma velocidade máxima de 2 min. 50 seg.	4 min. 50 seg.

## LIMPEZA

- Desligue a unidade.
- Deverá retirar as varas ou as misturadoras para limpeza - fig. 7.
- Limpe as varas e as misturadoras imediatamente após a utilização para evitar que a mistura de ovos ou os resíduos de óleo sequem.
- Pode limpar as varas e as misturadoras com uma esponja e detergente de lavagem. Podem ser colocadas na máquina de lavar loiça.
- Limpe apenas a base do dispositivo com uma esponja molhada e seque adequadamente.
- Nunca lave o dispositivo na máquina de lavar loiça.
- Não utilize esponjas abrasivas ou objectos que contenham partes de metal.
- Nunca submerja a base do aparelho em água - fig. 8.

## SE EXISTIR UM PROBLEMA

Problema	Causa	Solução
O meu produto não liga.	O seu dispositivo não está ligado.	Verifique a ligação e a voltagem do seu dispositivo.
O meu turbo não trabalha.	Já atingiu a velocidade máxima com o controlador de velocidade (A2).	O turbo permite a velocidade máxima directamente sem o controlador de velocidade (A2) .
Não consigo colocar os meus acessórios vara (B) e a misturadora (C).	Posicionamento errado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Respeite a orientação de montagem - fig. 2.</li> <li>■ Inverta a posição dos acessórios.</li> </ul>
As natas não ligam.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ As natas não estão suficientemente frias.</li> <li>■ As natas não estão bem submersas na mistura.</li> <li>■ O recipiente não está adaptado à quantidade de ingredientes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilize sempre natas frias: coloque as natas no frigorífico durante pelo menos 2 horas antes da utilização.</li> <li>■ <b>Dica:</b> coloque o recipiente no congelador durante 1 hora.</li> <li>■ Certifique-se que a preparação cobre pelo menos metade das varas.</li> <li>■ <b>Dica:</b> utilize as natas com pelos 30% de gordura.</li> </ul>
A unidade sobreaquece.	As quantidades de ingredientes são muito grandes e não respeitam as quantidades indicadas no manual.	Ajuste as quantidades de ingredientes de acordo com as receitas listadas na tabela de receitas.

**O dispositivo não funciona?** Por favor, contacte um centro de serviço autorizado (veja a lista no livro de serviço).



## OPIS

Dziękujemy za wybranie produktu marki **KRUPS**. To ekskluzywnie zaprojektowane urządzenie służy do przygotowywania żywności. Produkt przeznaczony jest do użytku domowego.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa są częścią urządzenia. Przed użyciem nowego urządzenia instrukcje należy dokładnie przeczytać. Instrukcje należy trzymać w łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

### A Trzepaczka

- A1 Przycisk eject
- A2 Regulator prędkości
- A3 Przycisk turbo

### B Ubijaki do lekkiej żywności

- C Mieszadła do ciężkich ciast
- D Sworzeń wyrównujący

## PRZYGOTOWANIE

- Przed pierwszym użyciem należy wyjąć akcesoria z opakowań a następnie umyć je w gorącej wodzie.
- Dokładnie wysuszyć.

## KORZYSTANIE ZE SPRZĘTU

- Zależnie od ilości żywności, która ma zostać przygotowana, włożyć składniki do wystarczająco dużego pojemnika (najlepiej do głębokiej miski lub kubka).
- Ustawić selektor prędkości (A2) w położeniu **0** - rys. 1.
- Włożyć ubijaki (B) lub mieszadła (C) do otworów, a następnie je zablokować.

### PORADY

Ubijaki i mieszadła mają specyficzny kształt. Mieszadło lub ubijak ze sworzniem wyrównującym (D) należy włożyć do największego otworu - rys. 2 i rys. 3.

- Zanurzyć akcesorium w składnikach przed włączeniem urządzenia - pozwoli to uniknąć rozbryzgów.

## Podłączanie urządzenia:

- Urządzenie działa na 5 poziomach prędkości i jest wyposażone w przycisk turbo. Miksować i zagniatą należy zawsze najpierw na poziomie **1**, a dopiero później przełączać na wyższą prędkość - rys. 4.
- Do zagniatania ciężkiej i zbitej masy zalecamy ustawienie poziomu **5** - rys. 5.
- Prędkość zwiększyć można również, naciskając przycisk **TURBO (A3)**.
- Zalecamy jednakże, aby z funkcji tej korzystać jedynie przez krótki czas (maksymalnie 30 sekund w przypadku zbitej masy).
- Przed zdjęciem akcesoriów należy najpierw wyłączyć urządzenie (pozwoli to uniknąć rozbryzgów). Ustawić selektor prędkości (A2) w położeniu **0** - rys. 7.

## Odłączyć urządzenie od zasilania.

- Następnie należy nacisnąć przycisk eject (A1), aby zwolnić ubijaki lub mieszadła.

## PRZEPISY

PRZEPISY	AKCESORIA	SKŁADNIKI	PRĘDKOŚĆ	CZAS
Bitą śmietana	Ubijaki	250 g pełnotłuszczowej śmietany UHT	1 min. 30 sekund przy minimalnej prędkości następnie 1 min. 30 sekund przy maksymalnej prędkości	3 min.
Białka jaj	Ubijaki	4 białka jaj + 1 szczypta soli	Maksymalna prędkość	3 min.
Ciasto na chleb	Mieszadła	500 g mąki, 300 ml wody, 10 g soli, 10 g drożdży do pieczenia	Stopniowo zwiększać prędkość przez 2 min., a następnie ustawić na najwyższą prędkość i miksować przez 2 min. 50 sekund.	4 min. 50 sekund

## CZYSZCZENIE

- Wyłączyć urządzenie.
- Przed czyszczeniem należy zdjąć ubijaki oraz mieszadła - rys. 7.
- Ubijaki i mieszadła należy umyć natychmiast po użyciu, aby zapobiec wysychaniu na nich mieszanek z jajek lub resztek oleju.
- Ubijaki i mieszadła można czyścić gąbką oraz płynem do mycia naczyń. Można też myć je w zmywarce.
- Powierzchnie korpusu urządzenia należy czyścić jedynie wilgotną szmatką, a następnie dokładnie je wysuszyć.
- Nigdy nie myć urządzenia w zmywarce.
- Nie używać ściernych gąbek ani przedmiotów zawierających metalowe części.
- Nigdy nie zanurzać korpusu urządzenia w wodzie - rys. 8.

## JEŚLI POJAWIŁ SIĘ PROBLEM



Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Produkt się nie włącza.	Urządzenie nie jest podłączone.	Sprawdzić podłączenie i napięcie urządzenia.
Funkcja turbo nie działa.	Osiągnięto już maksymalną prędkość za pomocą regulatora prędkości (A2).	Przycisk turbo służy do bezpośredniego ustawiania maksymalnej prędkości, bez użycia regulatora prędkości (A2) .
Nie mogę przyłączyć ubijaka (B) ani mieszadła (C).	Nieprawidłowe położenie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Przestrzegać instrukcji dotyczących montażu - rys. 2.</li> <li>■ Odwrócić położenie akcesoriów.</li> </ul>
Bitą śmietaną się nie łączy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Śmietana nie jest wystarczająco zimna.</li> <li>■ Ubijaki nie są wystarczająco zanurzone w mieszance.</li> <li>■ Pojemnik nie jest dostosowany do ilości składników.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zawsze stosować schłodzoną śmietaną: śmietaną należy włożyć do lodówki na co najmniej 2 godziny przed użyciem.</li> <li>■ <b>Wskazówka:</b> pojemnik włożyć do lodówki na co najmniej 1 godzinę.</li> <li>■ Upewnić się, że żywność sięga co najmniej do połowy ubijaków. <b>Wskazówka:</b> należy użyć pełnej śmietany o co najmniej 30% zawartości tłuszczu.</li> </ul>
Urządzenie się przegrzewa.	Ilość składników jest zbyt duża i przekracza wartości wyszczególnione w tej instrukcji.	Dostosować ilości składników zgodnie z przepisami wymienionymi w tabeli.

**Urządzenie w dalszym ciągu nie działa?** Proszę skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym (lista znajduje się w broszurze serwisowej).

## KRUPS INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

[www.krups.com](http://www.krups.com)

			
ARGENTINA	0800-122-2732	INDONESIA	+62 21 5793 7007
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	ITALIA ITALY	1 99 207 701
AUSTRALIA	1 300 307 824	日本 JAPAN	0570-077772
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	الأردن JORDAN	4629700
البحرين BAHRAIN	17291537	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	한국어 KOREA	1588-1588
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	الكويت KUWAIT	24831000
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	LATVJA LATVIA	6 616 3403
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	لبنان LEBANON	1364392
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057
CANADA	1-800-418-3325	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59
CHILE	12300 209207	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319
COLOMBIA	018000520022	MALAYSIA	603 7802 3000
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	MEXICO	(01800) 112 8325
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	MOLDOVA	22 929249
DANMARK DENMARK	44 663 155	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
مصر EGYPT	16622	NEW ZEALAND	0800 700 711
EESTI ESTONIA	668 1286	NORGE NORWAY	815 09 567
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	عمان سلطنة OMAN	80075000
France Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 10 61	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	PORTUGAL	808 284 735
ELLADA GREECE	2106371251	قطر QATAR	44485555

			
香港 HONG KONG	852-8137 0128	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	ROMANIA	0 21 316 87 84
السعودية العربية المملكة SAUDI ARABIA	920023701	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 28
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
SINGAPORE	6550 8900	ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	المتحدة العربية الامارات UAE	8002272
SOUTH AFRICA	0100202222	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ESPAÑA SPAIN	902 31 23 00	UNITED KINGDOM	0345 330 6460
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	U.S.A.	800-526-5377
		VENEZUELA	0800-7268724





FR.....	P. 4 - 6
EN.....	P. 7 - 9
DE.....	P. 10 - 12
IT .....	P. 13 - 15
NL.....	P. 16 - 18
ES.....	P. 19 - 21
PT.....	P. 22 - 24
PL.....	P. 25 - 27

NC00130660