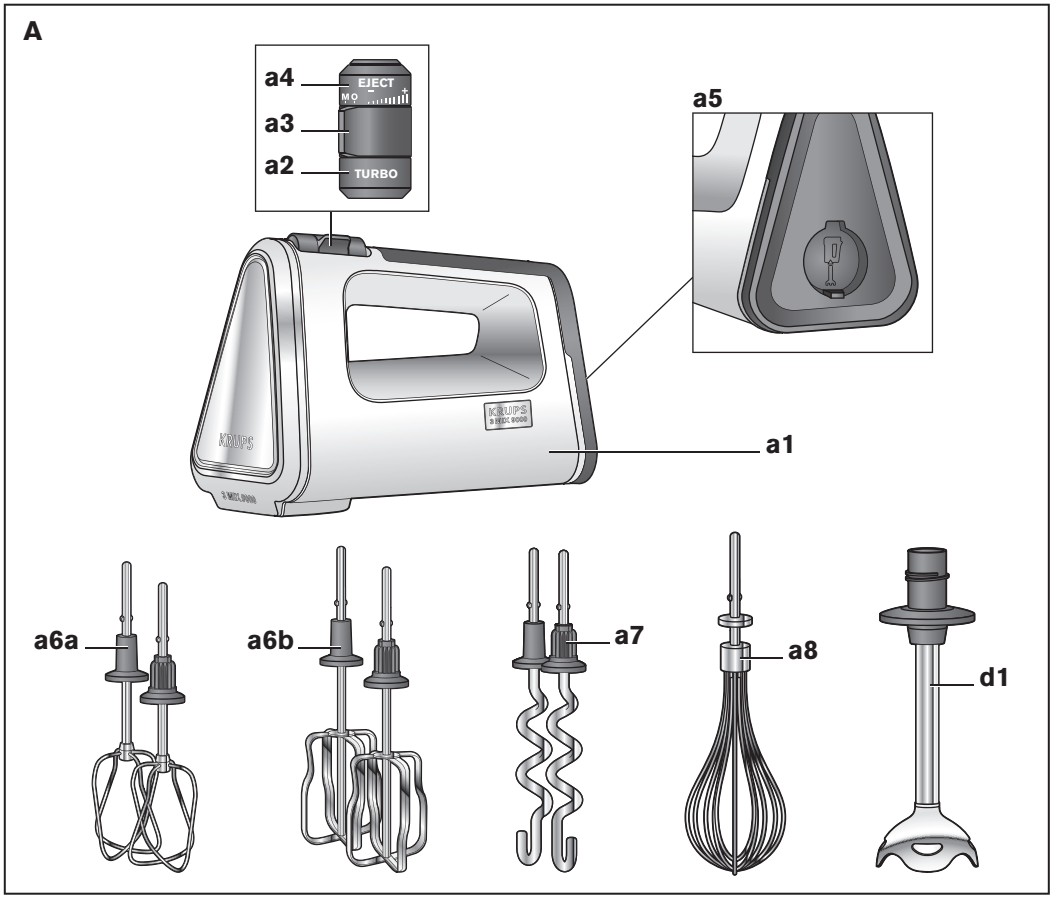
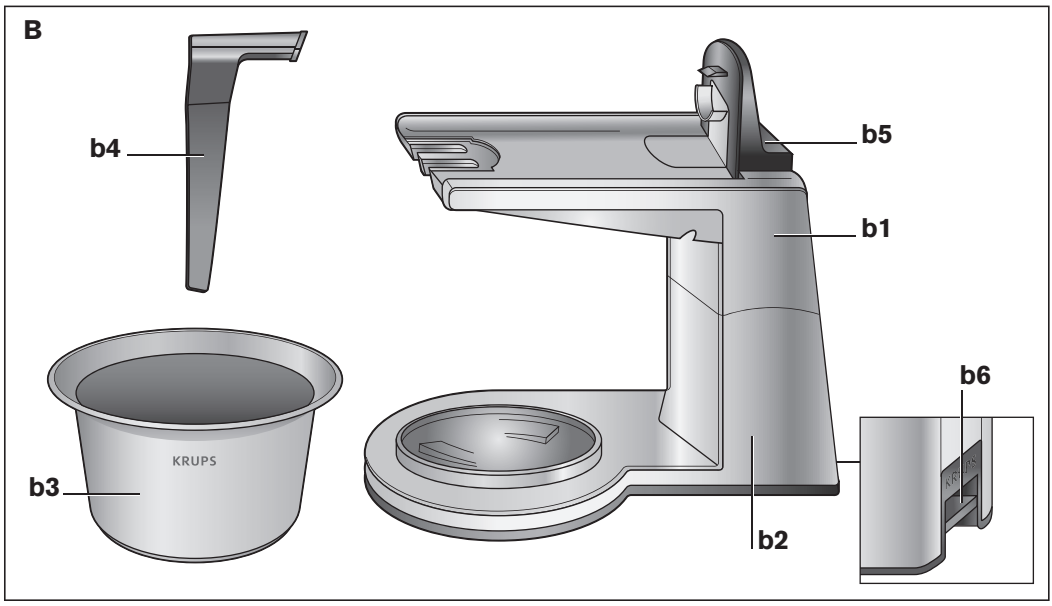
KRUPS

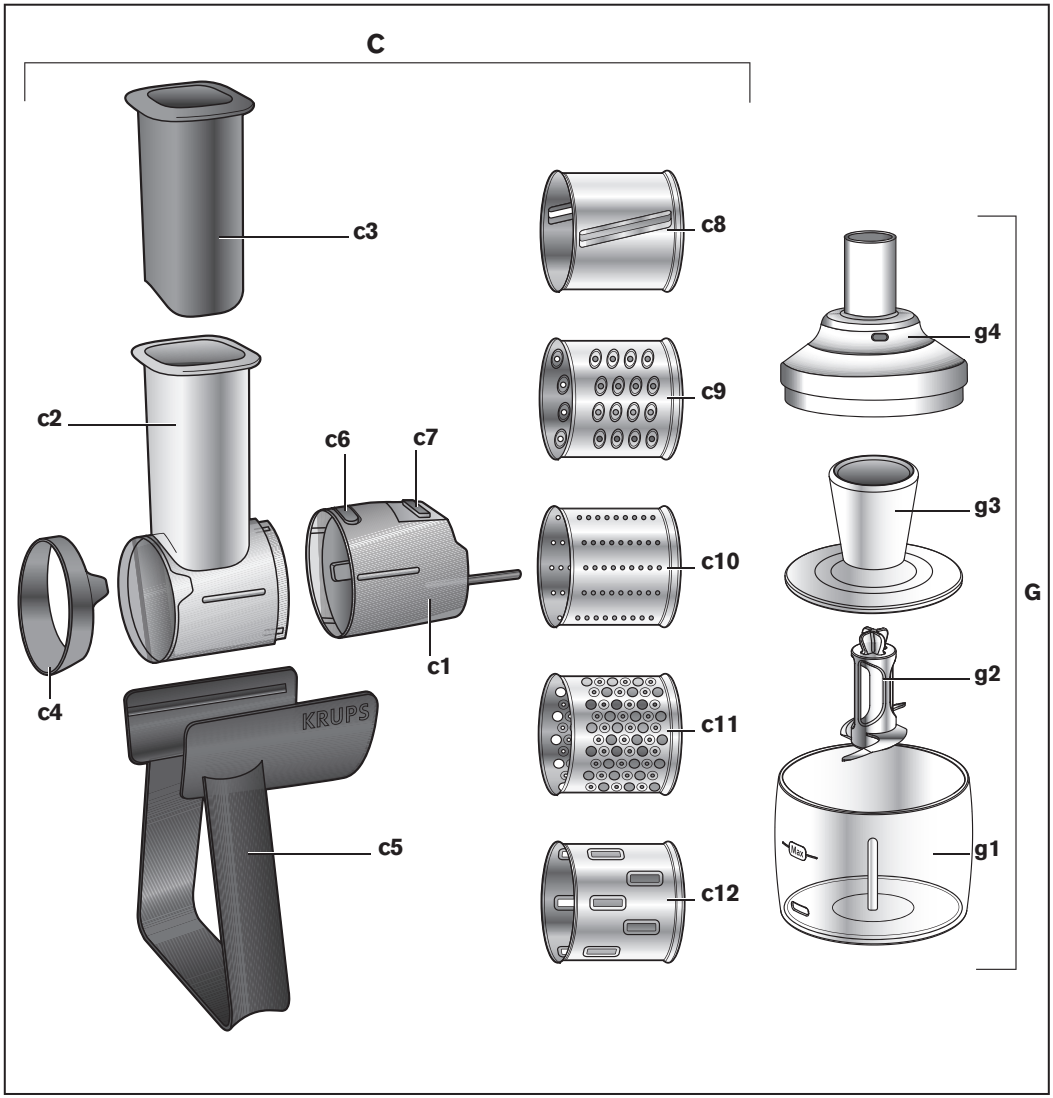
3MIX9000 SERIES

www.krups.com

FR
EN
DE
NL
DA
FI
NO
SV
IT
ES
PT


A
a4
EJECT
a3
a2
TURBO
a5
a1
KRUPS
a6a
a6b
a7
a8
d1


B
b4
b5
b1
b6
KRUPS
b3
b2


C
c3
c2
c6
c7
c4
c1
KRUPS
c5
c8
c9
c10
c11
c12
g4
g3
g2
g1
G

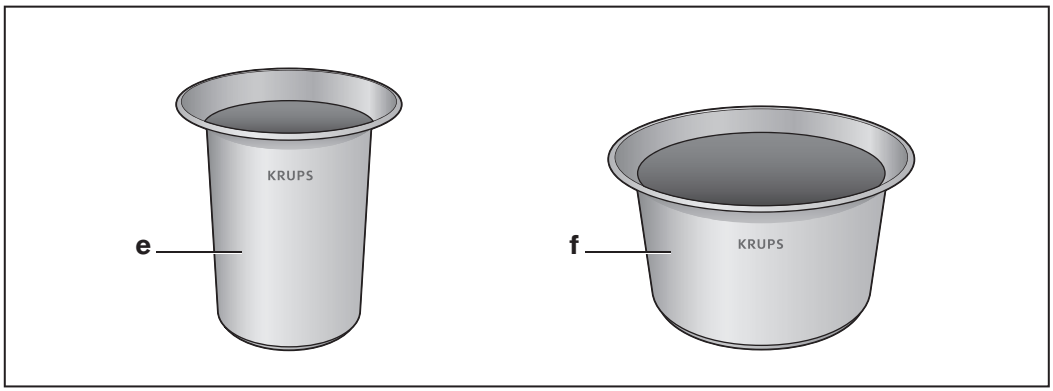

e
KRUPS
f
KRUPS

fig. 1

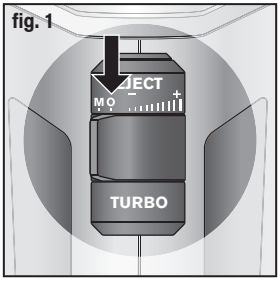


fig. 2

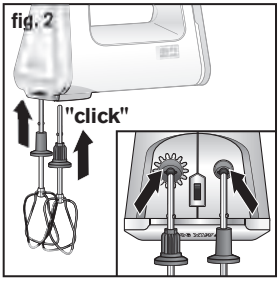


fig. 3

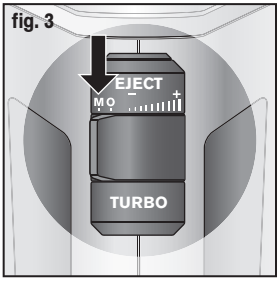


fig. 4

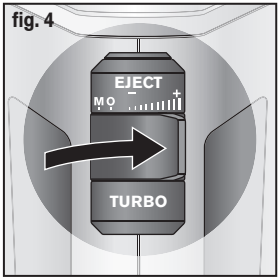


fig. 5

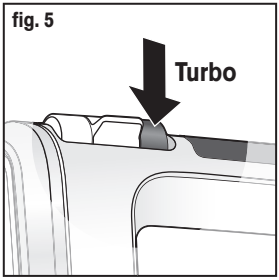


fig. 6

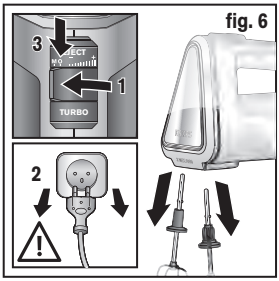


fig. 7

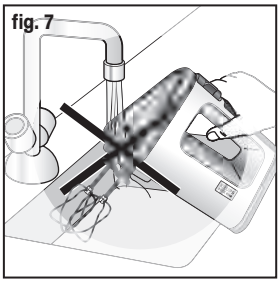


fig. 8

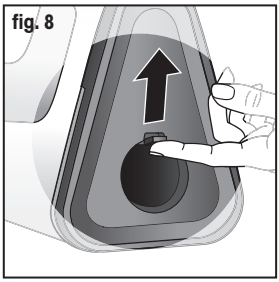


fig. 9



fig. 10

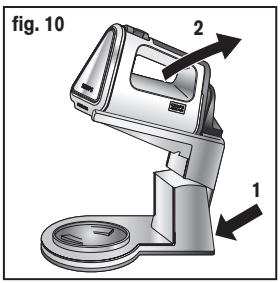


fig. 11

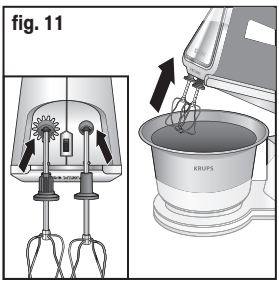


fig. 12

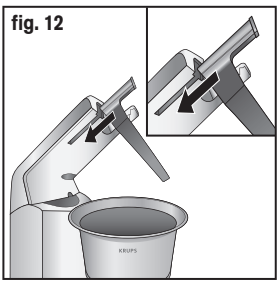


fig. 13

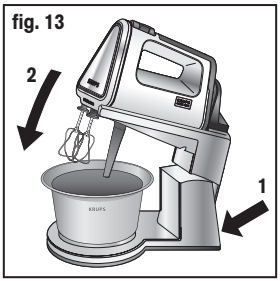


fig. 14

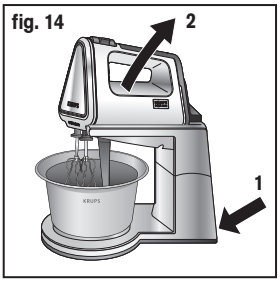


fig. 15



fig. 16



fig. 17

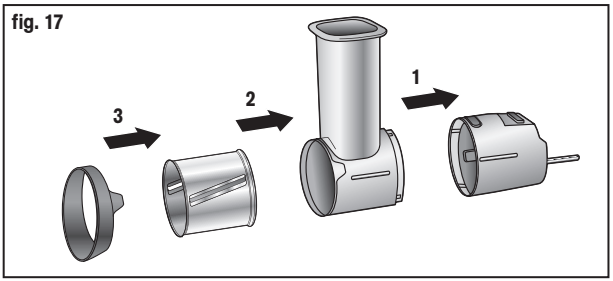


fig. 18

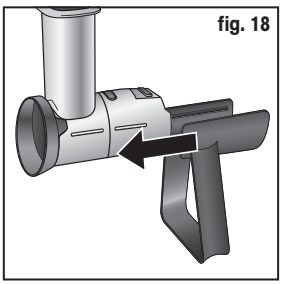


fig. 19

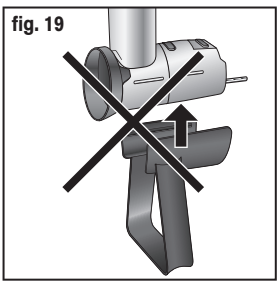


fig. 20

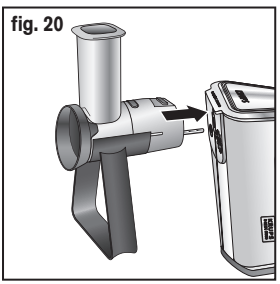


fig. 21

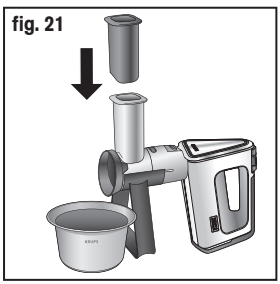


fig. 22

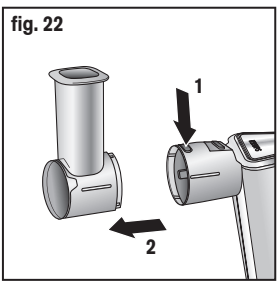


fig. 23

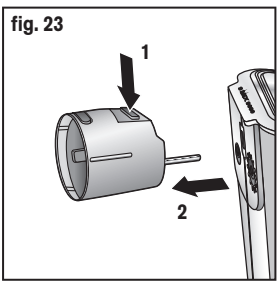


fig. 24

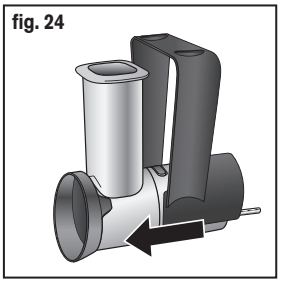


fig. 25

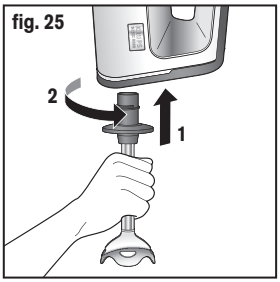


fig. 26

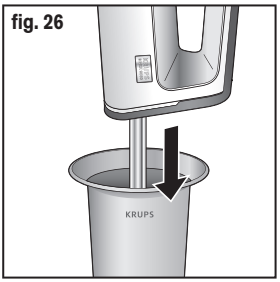


fig. 27

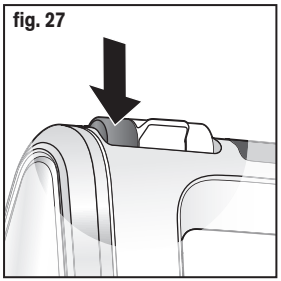


fig. 28

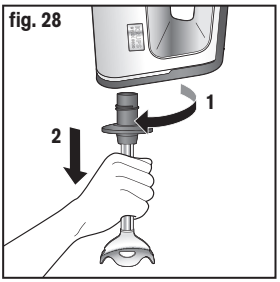


fig. 29

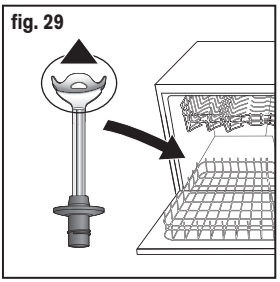


fig. 30

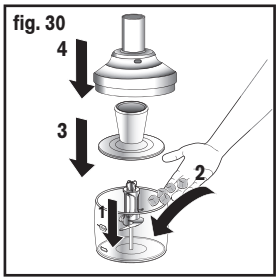


fig. 31

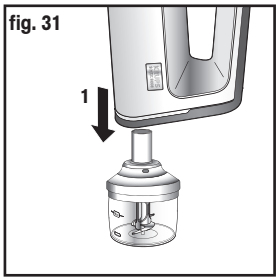


fig. 32

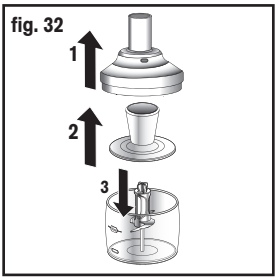


fig. 33

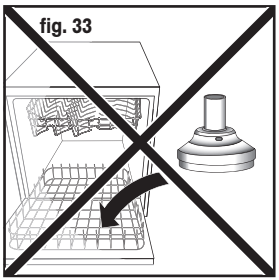


fig. 34

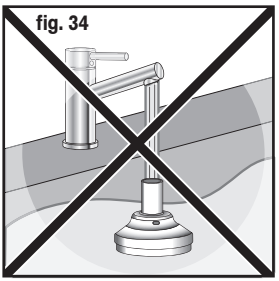
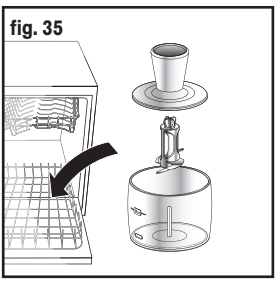


fig. 35



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

DESCRIPTION

a Batteur
- a1 Corps de l'appareil
- a2 Turbo
- a3 Sélecteur de vitesse
- a4 Ejection des fouets
  Marche/arrêt accessoire pied mixer
- a5 Trappe arrière
- a6 Fouets
  a6a Fouets filaire
  a6b Fouets bandes (selon modèles)
- a7 Malaxeurs
- a8 Fouet multibrins (selon modèles)

b Accessoire support avec bol rotatif (selon modèle)
- b1 Bras articulé
- b2 Corps de l'accessoire support
- b3 Bol 2.75 l
- b4 Spatule
- b5 Bouton de déverrouillage du batteur
- b6 Bouton de déverrouillage du bras articulé

c Coupe-légumes (selon modèle)
- c1 Adaptateur
- c2 Porte-tambours
- c3 Poussoir
- c4 Bague de blocage
- c5 Pied
- c6 Bouton de déverrouillage du porte-tambour
- c7 Bouton de déverrouillage de l'adaptateur
- c8 Tambour tranché
- c9 Tambour râpé épais
- c10 Tambour râpé fin
- c11 Tambour à gratter
- c12 Tambour à piler

d1 Pied mixeur (Selon modèle)

e Bol 1 l

f Bol 2.5 l

g Mini hachoir (selon modèle)
- g1 Bol
- g2 Couteau
- g3 Contre couvercle
- g4 Couvercle

Avant toute utilisation de l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité dans le livret CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE joint et ensuite les conseils d'utilisation de l'appareil ci-dessous.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1 - FOUET/MALAXEUR/FOUET MULTIBRINS : pétrir, mélanger, battre, émulsionner, fouetter

1.1 Montage

- Vérifiez que le sélecteur de vitesse **(a3)** est en position « 0 » **(fig. 1)**.
- Introduisez les tiges des fouets **(a6)** ou des malaxeurs **(a7)** ou le fouet multibrins (selon modèle) **(a8)** dans les orifices prévus à cet effet. Le fouet multibrins (selon modèle) peut être positionné indifféremment dans l'orifice gauche ou droite du corps de l'appareil. Une fois en place, les deux fouets doivent avoir la même longueur. Ils sont correctement fixés et insérés lorsque vous entendrez un « clic » **(fig. 2)**.
- Branchez l'appareil.

1.2 Utilisation

- Selon la quantité à préparer, placez les ingrédients dans le récipient fourni (bol 1l **(e)** ou 2.5 l **(f)** selon modèle) ou dans un récipient approprié (bol ou gobelet de préférence creux).
  Plongez les fouets **(a6)** ou les malaxeurs **(a7)** dans le récipient et mettez l'appareil en marche à l'aide de la commande **(a3)**. Pour éviter les projections au démarrage ou pour les préparations délicates (crèmes et sauces) votre appareil est équipé d'une fonction anti éclaboussure.
  Pour l'utiliser :
  - bien immerger les accessoires dans la préparation.
  - poussez et maintenez la commande **(a3)** vers la gauche en position M. **(fig. 3)**.
  - relâchez la commande pour revenir en position « 0 ».
  - poursuivez la préparation en choisissant une vitesse plus rapide **(fig. 4)**.
- Mettez en marche l'appareil à l'aide du sélecteur de vitesse **(a3)**. Augmentez progressivement votre vitesse au fur et à mesure que la préparation s'épaissit **(fig. 4)**. Votre appareil est équipé d'une commande Turbo qui vous permet par une simple pression sur la touche **(a2)** de disposer instantanément de toute la puissance **(fig. 5)**. A la vitesse maximale ou en position "Turbo", n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 minutes avec les fouets et avec les malaxeurs.

1.3 Démontage

Avant de sortir les fouets de la préparation, arrêtez l'appareil (vous éviterez les éclaboussures). Remettez la commande en position « 0 » **(fig. 1)**.
Débranchez l'appareil.
Dégagez les fouets, les malaxeurs ou le fouet multibrins (selon modèle) en appuyant sur la commande d'éjection **(a4) (fig. 6)**.

1.4 Nettoyage

Débranchez l'appareil.
Ejectez obligatoirement les fouets, les malaxeurs ou le fouet multibrins (selon modèle) avant de les nettoyer **(fig. 6)**.
Nettoyez les fouets, les malaxeurs ou le fouet multibrins (selon modèle) 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 ou le fouet multibrins (selon modèle) avec une éponge et du liquide vaisselle. Ils peuvent être mis au lave-vaisselle.
Nettoyez 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. 7).

2 - ACCESSOIRE SUPPORT AVEC BOL ROTATIF : pétrir, mélanger, battre, émulsionner, fouetter (selon modèle)

2.1 Montage

Le support s'utilise avec le batteur équipé des fouets ou des malaxeurs. Pour l'utilisation de ces accessoires, reportez vous à la partie 1 - FOUET/MALAXEUR/FOUET MULTIBRINS.
N'utilisez pas le fouet multibrins avec le support.
Pour mettre le batteur sur le support, ouvrir la trappe arrière **(a5) (fig. 8)** et engagez le produit sur le bras articulé jusqu'à ce qu'il se clipse **(fig. 9)**.
Appuyez sur le bouton **(b6)** qui se trouve sur l'arrière du support pour déverrouiller le bras articulé (b1) et basculez le en position levée en vous aidant de la poignée du batteur **(fig. 10)**.
Insérez les fouets ou les malaxeurs jusqu'à leur blocage complet, accessoire denté dans ouverture dentée **(fig. 11)**.
Insérez le manche de la spatule **(b4)** dans la fente du bras articulé. Cette spatule ramène les ingrédients dans la zone de mélange du bol **(fig. 12)**.
Mettez le bol en place.
Déverrouillez le bras articulé **(b1)** en appuyant sur le bouton **(b6)** qui se trouve sur l'arrière du support et faites le descendre jusqu'à son enclenchement **(fig. 13)**.
L'inclinaison et la rotation du bol assurent un brassage et un malaxage optimum.
Branchez le batteur.

2.2 Utilisation

Selon la quantité à préparer, placez les ingrédients dans le récipient fourni (bol **(b3)**)
Mettez en marche l'appareil à l'aide du sélecteur de vitesse **(a3)**. Augmentez progressivement votre vitesse au fur et à mesure que la préparation s'épaissit **(fig. 4)**. Votre appareil est équipé d'une commande Turbo qui vous permet par une simple pression sur la touche **(a2)** de disposer instantanément de toute la puissance **(fig. 5)**.

Remarques :

- Ne faites pas fonctionner le batteur avec le bras articulé **(b1)** relevé.
- A la vitesse maximale ou en position "Turbo", n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 minutes avec les fouets ou plus de 5 minutes avec les malaxeurs.
- La quantité maximum de pâte tous les ingrédients compris est de 2 kg sur la base de 1 kg de farine pour une pâte levée et de 750g de farine pour une pâte brisée.

2.3 Démontage

Après utilisation, débranchez le batteur.
Appuyez sur le bouton **(b6)** qui se trouve sur l'arrière du support pour déverrouiller le bras articulé **(b1)** et basculez le en position levée en vous aidant de la poignée du batteur **(fig. 14)**.
Ejectez les fouets ou les malaxeurs **(fig. 15)**. Retirez le bol.
Pour enlever le batteur, appuyez sur le bouton **(b5)** et désengagez le **(fig. 16)**.

2.4 Nettoyage

Le bol, la spatule, les fouets et les malaxeurs peuvent être lavés au lave vaisselle.
Le support et le batteur doivent être lavés avec un chiffon humide.

3 - ACCESSOIRE COUPE LEGUMES : râper, trancher, piler, gratter (selon modèle)

3.1 Montage

■ Choisissez un des tambours suivants selon la nature des aliments et le résultat souhaité :

Tambour c8 : trancher : pommes de terre, betteraves rouges, carottes, concombres, choux / **Tambour c9 :** râper épais : pommes de terre, betteraves rouges, carottes, fromage / **Tambour c10 :** râper fin : fromage, carottes / **Tambour c11 :** réduire en poudre : aliments secs (amandes, noix, noisettes, parmesan); réduire en filament : pommes de terre / **Tambour c12 :** piler : glace.

- Clipsez l'adaptateur **(c1)** sur le porte tambours **(c2)** et insérez le tambour choisi dans le réceptacle à tambours en le tournant légèrement pour qu'il se place correctement dans son logement. Positionnez ensuite la bague de blocage des tambours **(c4) (fig. 17)**.
- Insérez le pied dans les glissières situées de part et d'autre de l'adapteur **(c1)** puis du porte tambours **(c2) (fig. 18)**.
- Ne pas clipser le pied **(c5)** par le dessous **(fig. 19)**.
- Positionnez votre batteur à la verticale puis engagez l'adaptateur **(c1)** dans les orifices prévus à cet effet en le tournant légèrement jusqu'au blocage complet **(fig. 20)**.
- Placez le récipient 2.5 l sous le coupe-légumes pour recueillir les aliments **(fig. 21)**.
- Branchez l'appareil.

3.2 Utilisation

- Mettez les aliments dans la cheminée en les guidant à l'aide du poussoir **(c3) (fig. 21)**.
- Mettez la commande sur la vitesse maximale.

3.3 Démontage

- Débranchez l'appareil.
- Pour démonter le porte tambours **(c2)**, appuyez sur le bouton **(c6)** situé à l'avant de l'adaptateur et retirez la cheminée **(fig. 22)**.
- Appuyez sur le bouton **(c7)** à l'arrière pour enlever l'adaptateur **(c1)** du batteur **(fig. 23)**.
- Retirez le pied **(c5)** en le faisant glisser dans les glissières situées de part et d'autre de l'adaptateur **(c1)** puis du porte tambours **(c2)**.

3.4 Nettoyage

- Le porte tambours **(c2)**, les tambours **(c8 c9 c10 c11 c12)**, la bague de blocage des tambours **(c4)** et le poussoir **(c3)** peuvent être lavés au lave vaisselle.
- Le batteur et l'adaptateur doivent être lavés avec un chiffon humide.
- **Remarques :**
  - **Utilisez toujours un poussoir** pour guider les aliments dans la cheminée, **jamais les doigts**, ni fourchette, ni cuillère, ni couteau ou tout autre objet.
  - Lors du rangement de votre coupe-légumes, vous pouvez faire glisser le pied au dessus de la cheminée **(fig. 24)**.

4 - ACCESSOIRE PIED MIXEUR : mixer, émulsionner (selon modèle)

4.1 Montage

- Pour insérer le pied mixeur **(d1)**, ouvrir la trappe arrière **(a5) (fig. 8)**.
- Insérez le pied mixeur et visser fermement **(fig. 25)**.
- Branchez l'appareil.

4.2 Utilisation

- Selon le type de préparation, placez les ingrédients dans le récipient fourni (bol 1l **(e)** ou 2.5 l **(f)** selon modèle) ou dans un récipient approprié (bol ou gobelet de préférence haut).
- Lorsque vous mixez directement dans un récipient, retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer les préparations chaudes.
- La préparation doit couvrir au minimum le bas du pied mixeur pour garantir l'efficacité du mixage.
- Le récipient doit être rempli au maximum aux deux tiers pour éviter tout débordement.
- Pour mettre en marche, appuyez sur le bouton éjection des fouets **(a4) (fig. 27)**.
- Relâcher le bouton (a4) avant de sortir le pied mixeur **(d1)** de la préparation, vous éviterez ainsi les éclaboussures.
- **Conseils pratiques :**
  - Ne faites jamais fonctionner le pied mixeur à vide.
  - Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyautez les fruits préalablement.
  - N'utilisez pas le pied mixeur avec des aliments durs tels que glaçons, sucre, grains de café, céréales et chocolat.

4.3 Démontage

- Débranchez l'appareil.
- Dévissez le pied mixeur **(fig. 28)**.

4.4 Nettoyage

- Le pied mixeur peut être lavé au lave vaisselle dans le panier inférieur, lames vers le haut (**attention les lames sont extrêmement coupantes) (fig. 29)**.

5 - Mini hachoir 150 ml (G) (disponible en accessoires)

5.1 Montage

- Placez le couteau **(g2)** sur l'axe du bol **(g1) (fig. 30)**.

5.2 Utilisation

- Placez les aliments dans le bol **(g1)** puis placez le contre couvercle **(g3)** puis, le couvercle **(g4)**.
- Branchez le bloc moteur sur le mini hachoir **(g)** et appuyez sur le bouton de mise en marche **(a4) (fig. 31)**.
- Après utilisation, retirez la nourriture.

5.3 Démontage

Attention aux lames coupantes lors du démontage.

- Retirez le bloc moteur puis le couvercle **(g4)** puis, le contre couvercle **(g3)**.
- Retirez le couteau **(g2)** en le manipulant par la partie plastique.
- ⚠ **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide ou plus de 10 secondes.**

5.4 Nettoyage

- ⚠ **Les lames sont très coupantes.**
- Débranchez l'appareil.
- Ne mettez jamais au lave-vaisselle le couvercle du mini-hachoir **(g4) (fig. 33)**.
- Ne le plongez jamais dans l'eau ou sous l'eau courante. Nettoyez-le avec une éponge humide **(fig. 34)**.
- Les autres parties du mini hachoir **(g1, g2 et g3)** pourront être lavées au lave-vaisselle **(fig. 35)**.
- Vous pouvez laver le corps ,les lames et le support lame avec une éponge humide et du liquide vaisselle.

CONSEILS

RECETTES	ACCESSOIRES	INGREDIENTS	VITESSE	TEMPS
CREME FOUETTEE	FOUET MULTIBRINS/ FOUETS	250 g de crème UHT.	1 min. 30 en vitesse minimum puis 1 min. 30 en vitesse maximum.	3 min.
BLANCS EN NEIGE	FOUET MULTIBRINS	4 blancs d'oeufs + 1 pincée de sel.	vitesse maximum.	3 min.
	FOUETS FILAIRE / FOUETS BANDES (selon modèles)	6 blancs oeufs	minimum 30 s maximum 1 min	30s 1 min
MAYONNAISE	FOUET MULTIBRINS/ FOUETS	1 jaune d'oeuf, 1 cuillère à café de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre, sel, poivre, 250ml d'huile.	1 min. 30 en vitesse minimum puis 1 min. 30 en vitesse maximum.	1 min. 30
PATE A PAIN	MALAXEURS AVEC OU SANS BOL ROTATIF	1kg de farine, 1 sachet de levure sèche, 20g de sel, 600g d'eau.	Monter progressivement la vitesse pendant 2 min., puis vitesse maximum pendant 2 min. 50.	4 min. 50
PATE A PAIN ALLEMANDE	MALAXEURS	250g de farine type 55, 550g de farine de seigle, coriandre, piment, cumin, 100g de levain sec, 2 cuillère à café de sel, 1 sachet de levure sèche, 1 cuillère à café de sucre, 0,5L d'eau.	Monter progressivement la vitesse pendant 2 min., puis vitesse maximum pendant 2 min. 50.	4 min. 50
PÂTE À PAIN	MALAXEURS AVEC OU SANS BOL ROTATIF	625 g de farine, 375 g d'eau, 1 sachet de levure, 25 g de sel.	Monter progressivement la vitesse pendant 2 min., puis vitesse maximum pendant 2 min. 50.	4 min. 50
SOUPE	PIED MIXEUR	100 g de poireaux, 100 g de carottes, 100 g de pommes de terre, 300 g d'eau.	Vitesse standard de la fonction mixeur (bouton a4) .	2 min.

RECETTES	ACCESSOIRES	INGREDIENTS	VITESSE	TEMPS
«TRANCHER»	COUPE-LÉGUMES	Pommes de terre, betteraves rouges, carottes, concombres, choux.	Vitesse maximum.	2 min.
«RÂPER ÉPAIS»	COUPE-LÉGUMES	Pommes de terre, betteraves rouges, carottes, fromage.	Vitesse maximum.	2 min.
«RÂPER FIN»	COUPE-LÉGUMES	Fromage, carottes.	Vitesse maximum.	2 min.
«RÉDUIRE EN POUDRE» «RÉDUIRE EN FILAMENT»	COUPE-LÉGUMES	Aliments secs (amandes, noix, noisettes, parmesan). Pommes de terres.	Vitesse maximum.	2 min.
«PILER»	COUPE-LÉGUMES	Glace.	Vitesse maximum.	1 min.
«HACHER»	MINI HACHOIR	Ail, fines herbes, oignons, 70 g de boeuf découpé en cubes de 1x1x1 cm	Vitesse standard de la fonction mixeur a4	3 sec.

EN CAS DE PROBLEME

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le produit s'est arrêté de fonctionner.	Votre appareil est équipé d'un micro processeur qui contrôle la puissance en fonctionnement. Par sécurité, si le temps de fonctionnement et/ou la charge est trop important, votre appareil s'arrête.	Pour redémarrer votre appareil, ramenez le bouton (a3) sur la position «0». Retirer une partie de la préparation. Laissez votre appareil reposer quelques minutes. Vous pouvez alors terminer votre préparation.
Mon produit ne démarre pas.	Votre appareil n'est pas branché.	Vérifier le branchement et la tension de votre appareil.
	La sécurité est enclenchée.	Basculer le sélecteur de vitesse sur « 0 » pour ensuite le remettre en route.
Mon turbo ne fonctionne pas	Vous avez déjà atteint la vitesse maximale avec le sélecteur **(a3)**	Le turbo permet d'atteindre la vitesse maximale directement sans passer par le sélecteur.**(a3)**
Je n'arrive pas a monter mes accessoires fouets **(a6)** et malaxeurs **(a7)**	Mauvais positionnement	Respecter le sens de montage **(fig. 2).**
Le pied mixeur ne fonctionne pas	Mauvaise manipulation : vous avez utilisé le selecteur de vitesses au lieu du bouton « ejection des fouets »	Utiliser le bouton **(a4)** pour actioner la fonction pied mixeur **(fig.27)**.

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

RECYCLAGE



■ **Participons à la protection de l'environnement !**

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

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

Thank you for choosing an appliance from the **KRUPS** range, which is exclusively designed for preparing foods, for domestic use in the home.

DESCRIPTION

a Mixer
- a1 Appliance body
- a2 Turbo control
- a3 Speed selector
- a4 Whisk ejector
  Blender attachment on/off switch
- a5 Rear hatch
- a6 Whisks
  - a6a Wire whisks
  - a6b Beaters (depending on model)
- a7 Mixers
- a8 Multi-blade whisk (depending on model)

b Base support accessory with rotating bowl (depending on model)
- b1 Articulated arm
- b2 Body of base support accessory
- b3 2.75 l bowl
- b4 Spatula
- b5 Mixer release button
- b6 Articulated arm release button

c Vegetable cutter (depending on model)
- c1 Adaptor
- c2 Drum holder
- c3 Pusher
- c4 Locking ring
- c5 Base
- c6 Drum holder release button
- c7 Adaptor release button
- c8 Slicer drum
- c9 Coarse grater drum
- c10 Fine grater drum
- c11 Grinder drum
- c12 Ice crusher drum

d1 Blender attachment (depending on model)
- d1 Blender attachment

e 1 l bowl

f 2.5 l bowl

g Mini chopper (depending on model)
- g1 Bowl
- g2 Blade unit
- g3 Lid centre
- g4 Lid

Before using the appliance always read the safety instructions in the attached booklet IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS before you read the directions for using the appliance, beneath.

USING THE APPLIANCE

1 - WHISK/MIXER/MULTI-BLADE MIXER: kneading, mixing, beating, emulsifying, whisking

1.1 Assembly

- Check that the speed selector **(a3)** is set at “0” **(fig. 1)**.
- Insert the rods of the whisks **(a6)**, mixers **(a7)** or the multi-blade whisk (depending on model) **(a8)** into the corresponding holes. The multi-blade whisk (depending on model) can be inserted into the left or right hole on the body of the appliance. Once inserted, the two whisks must be the same length. The “click” indicates that the accessories are correctly in place **(fig.2)**.
- Connect the appliance.

1.2 Use

- Depending on the quantity to be prepared, place the ingredients in the container provided (1 l bowl (e) or 2.5 l bowl **(f)** depending on the model) or in a suitable container (bowl or beaker, preferably shallow).
  Place the whisks **(a6)** or mixers **(a7)** in the container and turn the appliance on using the button **(a3)**.
  To prevent splashes when you start or for delicate preparations (creams and sauces), the appliance has a non-splash function “M setting” to whisk or mix the ingredients on a very low speed to prevent splashing.
  To use:
  - Make sure that the accessories reach the bottom of the bowl.
  - Press and hold the button **(a3)** to the left at the M setting. **(fig. 3)**.
  - Release the button to return to the “0” setting.
  - Continue the preparation by selecting a faster speed **(fig. 4)**.
- Turn the appliance on using the speed selector **(a3)**. Increase the speed gradually as the preparation thickens **(fig. 4)**. Your appliance has a Turbo button which instantly provides full power by simply pressing the button **(a2) (fig. 5)**. Do not use the appliance for more than five minutes with the whisk (**a6a, a6b** and **a8**) and with the mixers **(a7)**, when at maximum speed or in the Turbo setting.

1.3 Disassembly

- Switch the appliance off before removing the whisks or mixers from the preparation (to avoid splashing).

Return the button to the “0” setting **(fig. 1)**.
- Disconnect the appliance.
- Release the whisks, mixers or the multi-blade whisk (depending on the model) by pressing the ejection button **(a4) (fig. 6)**.

1.4 Cleaning
- Disconnect the appliance.
- The whisks, mixers or the multi-blade whisk (depending on the model) must be removed before cleaning **(fig. 6)**.
- Clean the whisks, mixers or multi-blade whisk (depending on model) immediately after use to prevent any remaining egg or oil mixture sticking or drying.
- You can clean the whisks, mixers or the multi-blade whisk (depending on model) with a sponge and washing up liquid. They are also dishwasher-safe.
- Clean the body of the appliance using a damp sponge only and dry carefully.
- Never place the appliance in the dishwasher.
- Do not use scouring pads or objects containing metal parts.
- **Never immerse the body of the appliance in water (fig. 7).**

2 - BASE SUPPORT ACCESSORY WITH ROTATING BOWL: kneading, mixing, beating, emulsifying, whisking (depending on model)

2.1 Assembly
- The base support is used with the mixer equipped with whisks or mixers. To use these accessories, refer to section 1 – WHISK/MIXER/MULTI-BLADE MIXER
- Never use the multi-blade whisk with the base support.
- To place the mixer on the base support, open the rear hatch **(a5) (fig. 8)** and attach the product to the articulated arm until it clicks **(fig. 9)**.
- Press the button **(b6)** at the rear of the base support to release the articulated arm **(b1)** and tip it in the raised position using the mixer handle **(fig. 10)**.
- Insert the whisks or mixers until they are completely locked, placing the toothed accessory into the toothed opening **(fig. 11)**.
- Insert the spatula handle **(b4)** into the slot on the articulated arm. This spatula scrapes the ingredients to the mixing area of the bowl **(fig. 12)**.
- Position the bowl.
- Release the articulated arm **(b1)** by pressing the button **(b6)** on the rear of the base and lower it until it locks **(fig. 13)**.
- The incline and rotation of the bowl ensures optimum mixing.
- Connect the mixer to the mains socket.

2.2 Use
- Depending on the quantity to prepare, place the ingredients in the container provided (bowl **(b3)**).
- Turn the appliance on using the speed selector **(a3)**. Increase the speed gradually as the preparation thickens **(fig. 4)**. Your appliance has a Turbo button which instantly provides full power by simply pressing the button **(fig. 5)**.
- **Note:**
  - Do not turn the mixer on with the articulated arm **(b1)** raised.
  - Do not use the appliance for more than five minutes with the mixers (a7) or five minutes with the whisk (a6a, a6b or a8), when at maximum speed or in the Turbo setting.
  - The maximum quantity of dough, including all ingredients, is 2 kg on the basis of 1 kg of bread flour for a leavened dough and 750 g of flour for a shortcrust pastry.

2.3 Disassembly
- Disconnect the mixer after use.
- Press the button **(b6)** at the rear of the base support to release the articulated arm **(b1)** and tip it in the raised position using the mixer handle **(fig. 14)**.
- Release the whisks or mixers **(fig. 15)**. Remove the bowl.
- To remove the mixer, press the button **(b5)** and release it **(fig. 16)**.

2.4 Cleaning
- The bowl, spatula, whisks and mixers are all dishwasher safe.
- The base support and the mixer must be washed with a damp cloth.

3 - VEGETABLE CUTTER ACCESSORY: grate, slice, crush and grind (depending on model)

3.1 Assembly

- Choose one of the following drums depending on the type of food and the desired result:
  Drum c8: Slices: potatoes, red beetroot, carrots, cucumber, cabbage / **Drum c9**: Grates coarsely: potatoes, red beetroot, carrots, cheese / **Drum c10**: Grates finely: cheese, carrots / **Drum c11:** Grinds: dry foods (almonds, walnuts, hazelnuts, parmesan); Makes into strands: potatoes / **Drum c12**: Crushes: ice
- Clip the adaptor **(c1)** onto the drum holder **(c2)** and insert the chosen drum into the drum receptacle turning slightly so that it lodges correctly into its housing. Then position the drum locking ring **(c4) (fig. 17)**.
- Insert the base on the runners located on each side of the adaptor **(c1)** then the drum holder **(c2) (fig. 18)**.
- Do not clip on the base **(c5)** from below **(fig. 19)**.
- Position your mixer vertically then insert the adaptor **(c1)** into the corresponding holes turning slightly until it locks completely **(fig. 20)**.
- Place the 2.5 l container under the vegetable cutter to collect the food **(fig. 21)**.
- Connect the appliance to the mains socket.

3.2 Use

- Place the food into the feeder tude, guiding them using the pusher **(c3) (fig. 21)**.
- Set the button to maximum speed.

3.3 Disassembly

- Disconnect the appliance.
- To disassemble the drum holder **(c2)**, press the button **(c6)** located at the front of the adaptor and remove the feeder tube **(fig. 22)**.
- Press the button **(c7)** at the rear to release the adaptor **(c1)** from the mixer **(fig. 23)**.
- Remove the base **(c5)** by sliding it along the runners located at each side of the adaptor **(c1)** then the drum holder **(c2)**.

3.4 Cleaning

- The drum holder **(c2)**, drums **(c8 c9 c10 c11 c12)**, drum locking ring **(c4)** and the pusher **(c3)** are dishwasher safe.
- The mixer and the adaptor must be washed with a damp cloth.
- **Note:**
  - **Always use a the pusher (c3)** to guide the food into the feeder tube, **never your fingers**, nor a fork, spoon, knife or any other object.
  - When putting away your vegetable cutter, you can slide the base over the feeder tube. **(fig. 24)**.

4 - BLENDER ATTACHMENT ACCESSORY: mix, emulsify (depending on model)

4.1 Assembly

- To insert the blender attachment **(d1)**, open the rear hatch **(a5) (fig. 8)**.
- Insert the blender attachment and screw tightly **(fig. 25)**.
- Connect the appliance.

4.2 Use

- Depending on the type of preparation, place the ingredients in the container provided (1 l bowl (e) or 2.5 l bowl (f) (depending on the model) or in a suitable container (bowl or beaker, preferably deep).
- When you blend directly in a container, remove the container from the heat source when mixing hot preparations.
- The food must cover at least the lower part of the blender attachment to guarantee effective functioning.
- The container must be filled to the maximum or two-thirds full to prevent spilling.
- To start, press the 'whisk ejection' button **(a4) (fig. 27)**.
- Release the button **(a4)** before removing the blender attachment **(d1)** from the preparation to prevent splashes.
- **Practical advice:**
  - Never operate the blender attachment when empty.
  - For fruit preparations, chop and deseed/destone the fruit first.
  - Do not use the blender attachment with hard food such as ice, sugar, coffee grains, cereals and chocolate.

4.3 Disassembly

- Disconnect the appliance.
- Unscrew the blender attachment **(fig. 28)**.

4.4 Cleaning

- The blender attachment can be washed in the dishwasher, in the lower basket with blades facing upwards **(take care as the blades are extremely sharp) (fig. 29).**

5 - 150 ml Mini Chopper (E) (available as an additional accessory)

5.1 Assembly

- Place the blade unit **(g2)** on bowl **(g1) (fig. 30)**.

5.2 Use

- Place the food in the bowl **(g1)**, then fit the lid centre **(g3)**, then the lid **(g4)**.
- Connect the motor unit to the mini chopper **(g)** and press the Start or Turbo button **(a4) (fig. 31)**.
- After use, remove the food.

5.3 Dismantling

Be careful not to touch the sharp blades when dismantling the appliance.

- Remove the motor unit, then the lid **(g4)** and then the lid centre **(g3)**.
- Remove the blade unit **(g2)** taking it by its plastic part as it is extremely sharp.
- ⚠ **Do not use this appliance for over 10 seconds if it is empty.**

5.4 Cleaning

- ⚠ **The blades are very sharp.**
- Always unplug the appliance before cleaning it.
- Never put the mini chopper lid in the dishwasher. **(g4) (fig. 33)**.
- Never immerse these parts in water or place them under running water. Clean them with a damp sponge. **(fig. 34)**.
- The other parts of the mini chopper (**g1**, **g2** and **g3**) are dishwasher friendly **(fig. 35)**
- You may wash the body, the blades and the blade holder with a moist sponge and some washing-up liquid.

RECOMMENDATIONS

RECIPES	ACCESSORIES* depending on model	INGREDIENTS	SPEED	MAX TIME
WHIPPED CREAM	MULTI-BLADE WHISK a8/ WHISKS a6a	250 g UHT cream.	1 min 30 sec' at minimum speed then 1 min 30 sec' at maximum speed.	3 min.
WHIPPED EGG	MULTI-BLADE WHISK a8/ WHISKS a6a	4 egg whites + 1 pinch of salt.	Maximum speed.	3 min.
	WIRE WHISKS / BEATERS a6a a6b (depending on model)	6 egg whites	minimum 30 secs maximum 1 min	30 secs 1 min
MAYONNAISE	MULTI-BLADE WHISK a8/ WHISKS a6a	1 egg yolk, 1 teaspoon mild mustard, 1 tablespoon wine vinegar, salt, pepper, 250 ml olive or sunflower oil. (All ingredients should be at room temperature).	1 min 30 sec' at minimum speed then 1 min 30 sec' at maximum speed.	3 min.
WHITE BREAD DOUGH	MIXERS WITH OR WITHOUT ROTATING BOWL	1 kg strong white bread flour, 3 level teaspoons salt, 3 level teaspoons fast action or easy bake dried yeast, 4 teaspoons sugar, optional (for added flavour and thicker crust), 600 ml lukewarm water.	Gradually increase the speed for 2 min, then maximum speed for 2 min 50 sec'.	4 min 50 sec'.
GERMAN BREAD DOUGH	MIXERS a7	250 g strong white bread flour, 550 g rye flour, pinch of each of the following ground coriander, Cayenne pepper, ground cumin, 100 g dry leaven*, 2 teaspoons salt, 1 sachet active dried yeast (granular type), 1 teaspoon sugar, 500 ml warm water. * Dry leaven may not be available in all countries.	Gradually increase the speed for 2 min, then maximum speed for 2 min 50 sec'.	4 min 50 sec'.
WHITE BREAD DOUGH	MIXERS WITH OR WITHOUT ROTATING BOWL	625 g flour, 375 g water, 1 packet of yeast, 25 g salt.	Gradually increase the speed for 2 min, then maximum speed for 2 min 50 sec'.	4 min 50 sec'.

RECIPES	ACCESSORIES* depending on model	INGREDIENTS	SPEED	MAX TIME
SOUP	BLENDER BASE	100 g leeks, 100 g carrots, 100 g potatoes, 300 g water. Cook vegetables in salted water for 20-25 minutes or until tender.	Normal speed for blender base (button **a4**).	2 min.
«SLICE»	VEGETABLE CUTTER c8	Potatoes, red beetroot, carrots, cucumber, cabbage.	Maximum speed.	2 min.
«COARSE GRATING»	VEGETABLE CUTTER c9	Potatoes, red beetroot, carrots, cheese.	Maximum speed.	2 min.
«FINE GRATING»	VEGETABLE CUTTER c10	Cheese, carrots.	Maximum speed.	2 min.
«GRINDING TO A POWDER»	VEGETABLE CUTTER c11	Dry foods (almonds, walnuts, hazelnuts, parmesan).	Maximum speed.	2 min.
«CUTTING IN STRANDS»		Potatoes.		
«CRUSHING ICE»	VEGETABLE CUTTER c12	Ice.	Maximum speed.	1 min.
«CHOPPING»	MINI CHOPPER	Garlic, herbs, onions, 70g of beef cut up into 1x1x1 cm cubes	Standard speed of the mixer function **a4**	3 sec'.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The appliance has stopped working.	Your appliance is installed with a micro-processor 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 button **(a3)** to position '0'. Remove part of the food. Allow your appliance to cool down for a few minutes. Then you can continue to prepare your recipe.
My appliance does not turn on.	Your appliance is not plugged in.	Check the plug, power cable and power supply.
	The safety lock is on.	Turn the speed setting to '0' and then turn on the appliance.
The turbo does not work	You have already reached the maximum speed with the speed setting **(a3)**	The turbo allows you to directly reach the maximum speed without using the speed setting. **(a3)**
I am unable to attach the whisks **(a6)** and dough hooks **(a7)**	Incorrectly attached	Ensure the accessories are correctly attached **(fig. 2).**
The mixer attachment does not work.	Incorrect use: you have used the speed setting instead of the 'whisk ejection' button.	Use the button **(a4)** to operate the mixer attachment function **(fig.27)**.

RECYCLING



■ **Think of the environment!**

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von **KRUPS** entschieden haben. Es ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln, den Hausgebrauch und den Gebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt.

BESCHREIBUNG

a Rührgerät
- a1 Gerätekörper
- a2 Turbotaste
- a3 Geschwindigkeitsregler
- a4 Auswurf (vorderer Antrieb)
  An/Aus Mixstabzubehör
- a5 Verschlussklappe Heckantrieb
- a6 Rührbesen
  a6a feine Rührbesen
  a6b grobe Rührbesen (je nach Modell)
- a7 Knethaken
- a8 Schneebesen (je nach Modell)

b Rührständer mit Drehschüssel (je nach Modell)
- b1 Beweglicher Arm
- b2 Körper des Rührständers
- b3 Schüssel 2,75 Liter
- b4 Spatel
- b5 Entriegelungsknopf des Rührgeräts
- b6 Entriegelungsknopf des beweglichen Arms

c Schnitzelwerk (je nach Modell)
- c1 Adapter
- c2 Trommelträger
- c3 Stopfer
- c4 Blockierring
- c5 Fuß
- c6 Entriegelungsknopf des Trommelträgers
- c7 Entriegelungsknopf des Adapters
- c8 Schneidetrommel
- c9 Grobraspeltrommel
- c10 Feinraspeltrommel
- c11 Reibetrommel
- c12 Trommel zum Zerkleinern von Eis

d Stabmixer (je nach Modell)
- d1 Mixerstab

e Schüssel 1 Liter

f Schüssel 2,5 Liter

g Zerkleinerer 150 ml (als Zubehör erhältlich)
- g1 Behälter
- g2 Messer
- g3 Gegendeckel
- g4 Deckel

Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch die Sicherheitshinweise im beiliegenden Handbuch WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE, und anschließend die u. s. Gebrauchshinweise zum Gerät aufmerksam durch.

GEBRAUCH DES GERÄTS

1 - RÜHRBESEN/KNETHAKEN/SCHNEEBESEN: Kneten, Mischen, Rühren, Emulgieren, Aufschlagen

1.1 Montage

- Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler **(a3)** auf der Position "0" steht **(fig. 1)**.
- Stecken Sie die Enden der Rührbesen **(a6)**, der Knethaken **(a7)** oder des Schneebesens (je nach Modell) **(a8)** in die hierzu vorgesehenen Öffnungen. Der Schneebesen (je nach Modell) kann entweder in die linke oder die rechte Öffnung des Gerätekörpers gesteckt werden. Nach dem Einsetzen müssen die beiden Rührbesen/ Knethaken dieselbe Länge besitzen. Sie sind richtig eingesetzt und eingerastet, wenn Sie ein „Klick" hören **(fig. 2)**.
- Schließen Sie das Gerät an.

1.2 Gebrauch

- Geben Sie die Zutaten je nach zu verarbeitender Menge in den mitgelieferten Behälter (je nach Modell Schüssel mit 1 Liter **(e)** oder 2,5 Liter **(f)**) oder in einen geeigneten Behälter (Schüssel oder bevorzugt tiefer Becher). Halten Sie die Rührbesen **(a6)** oder Knethaken **(a7)** in den Behälter und schalten Sie das Gerät mit dem Schalter **(a3)** an.
  Um beim Anschalten Spritzer zu vermeiden, besitzt Ihr Gerät für problematische Massen (Cremes und Soßen) eine Antispritzfunktion.
  Um sie zu verwenden:
  - Die Zubehörteile tief in die Masse eintauchen.
  - Drücken Sie den Schalter **(a3)** nach links auf die Position M und halten Sie ihn dort **(fig. 3)**.
  - Lassen Sie den Schalter los, damit er wieder in die Position „0" zurückkehrt.
  - Fahren Sie mit einer höheren Geschwindigkeit fort **(fig. 4)**.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Geschwindigkeitsregler **(a3)** ein. Steigern Sie Ihre Geschwindigkeit langsam in dem Maße, in dem sich die Masse verdickt **(fig. 4)**. Ihr Gerät besitzt einen Turbo-Schalter. Wenn Sie diesen drücken **(Taste a2)**, läuft Ihr Gerät sofort mit maximaler Leistung **(fig. 5)**. Verwenden Sie das Gerät bei maximaler Geschwindigkeit oder auf der „Turbo"-Position nicht länger als 5 Minuten mit den Rührbesen und mit den Knethaken.

1.3 Demontage

- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Rührbesen aus der Masse nehmen (um Spritzer zu vermeiden). Stellen Sie den Schalter wieder auf die Position 0. **(fig 1)**
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Entfernen Sie die Rührbesen, Knethaken oder den Schneebesen (je nach Modell), indem Sie auf die Auswurftaste drücken **(a4) (fig. 6)**.

1.4 Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Entfernen Sie vor der Reinigung unbedingt die Rührbesen, Knethaken oder den Schneebesen (je nach Modell), **(fig. 6)**.
- Reinigen Sie die Rührbesen, Knethaken oder den Schneebesen (je nach Modell) sofort nach der Verwendung, um zu vermeiden, dass Reste von Eiern oder Öl daran kleben oder trocknen.
- Sie können die Rührbesen, Knethaken oder den Schneebesen (je nach Modell) mit einem Schwamm und Spülmittel reinigen. Sie sind spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie den Gerätekörper nur mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
- Reinigen Sie das Gerät niemals in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Objekte mit Metallteilen.
- **Tauchen Sie den Gerätekörper niemals in Wasser (fig. 7).**

2 - RÜHRSTÄNDER MIT DREHSCHÜSSEL: Kneten, Mischen, Rühren, Emulgieren, Aufschlagen (je nach Modell)

2.1 Montage

- Der Rührständer wird mit dem Rührgerät mit Rührbesen oder Knethaken verwendet. Beziehen Sie sich bezüglich der Verwendung dieser Zubehörteile auf den Teil 1 – RÜHRBESEN/KNETHAKEN/SCHNEEBESEN
- Verwenden Sie den Schneebesen nicht mit dem Rührständer.
- Wenn Sie das Rührgerät mit dem Rührständer verwenden wollen, öffnen Sie die hintere Klappe **(a5) (fig. 8)** und stecken Sie das Produkt auf den beweglichen Arm, bis es einrastet **(fig. 9)**.
- Drücken Sie auf den Knopf **(b6)** auf der Rückseite des Ständers, um den beweglichen Arm **(b1)** zu entriegeln und klappen Sie ihn mit Hilfe des Handgriffs des Rührgeräts nach oben **(fig. 10)**.
- Schieben Sie die Rührbesen oder Knethaken bis zum Anschlag hinein, den gezahnten in die gezahnte Öffnung **(fig. 11)**.
- Schieben Sie den Spatel **(b4)** in den Schlitz des beweglichen Arms. Dieser Spatel führt die Zutaten immer wieder in die Mitte der Schüssel zurück **(fig. 12)**.
- Setzen Sie die Schüssel ein.
- Entriegeln Sie den beweglichen Arm **(b1)**, indem Sie auf den Knopf **(b6)** auf der Rückseite des Ständers drücken, und drücken Sie ihn nach unten, bis er einrastet **(fig. 13)**.
- Die Neigung und Rotation der Schüssel sorgen für optimales Rühren und Kneten.
- Schließen Sie das Rührgerät an.

2.2 Gebrauch

- Geben Sie die Zutaten je nach Menge in den mitgelieferten Behälter (Schüssel **(b3)**).
- Schalten Sie das Gerät mit dem Geschwindigkeitsregler **(a3)** ein. Steigern Sie Ihre Geschwindigkeit langsam in dem Maße, in dem sich die Masse verdickt **(fig. 4)**. Ihr Gerät besitzt einen Turbo-Schalter. Wenn Sie diesen drücken **(Taste a2)**, läuft Ihr Gerät sofort mit maximaler Leistung **(fig. 5)**.
- **Anmerkungen:**
  - Lassen Sie das Rührgerät nicht laufen, wenn der bewegliche Arm **(b1)** hochgeklappt ist.
  - Verwenden Sie das Gerät bei maximaler Geschwindigkeit oder auf der „Turbo"-Position nicht länger als 5 Minuten mit den Rührbesen oder 5 Minuten mit den Knethaken.
  - Die maximale Teigmenge inklusive aller Zutaten beträgt 2 kg auf der Grundlage von 1 kg Mehl für Hefeteig und 750 g Mehl für Mürbeteig.

2.3 Demontage

- Trennen Sie das Rührgerät nach der Verwendung vom Stromnetz.
- Drücken Sie auf den Knopf **(b6)** auf der Rückseite des Ständers, um den beweglichen Arm **(b1)** zu entriegeln und klappen Sie ihn mit Hilfe des Handgriffs des Rührgeräts nach oben **(fig. 14)**.
- Entfernen Sie die Rührbesen oder Knethaken **(fig. 15)**. Entfernen Sie die Schüssel.
- Um das Rührgerät zu entfernen, drücken Sie auf den Knopf **(b5)** und nehmen Sie es ab **(fig. 16)**.

2.4 Reinigung

- Die Schüssel, der Spatel, die Rührbesen und Knethaken sind spülmaschinenfest.
- Der Rührständer und das Rührgerät müssen mit einem feuchten Lappen gereinigt werden.

3 - SCHNITZELWERK: Raspeln, Schneiden, Eis zerkleinern, Reiben (je nach Modell)

3.1 Montage

- Wählen Sie je nach Lebensmittel und gewünschtem Ergebnis eine der folgenden Trommeln:

Trommel c8: Schneiden: Kartoffeln, Rote Beete, Karotten, Gurken, Kohl / **Trommel c9**:Grob raspeln: Kartoffeln, Rote Beete, Karotten, Käse / **Trommel c10**: Fein raspeln: Käse, Karotten / **Trommel c11**: Mahlen: trockene Lebensmittel (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Parmesan); Reiben: Kartoffeln / **Trommel c12**: Zerkleinern: Eis

- Stecken Sie den Adapter **(c1)** auf den Trommelhalter **(c2)** und stecken Sie die gewählte Trommel in die Trommelöffnung, indem Sie sie leicht drehen, so dass sie korrekt an ihrem Platz sitzt. Positionieren Sie dann den Blockierring für die Trommeln **(c4) (fig. 17)**.
- Schieben Sie den Fuß auf die Schienen auf beiden Seiten des Adapters **(c1)**, dann des Trommelträgers **(c2) (fig. 18)**.
- Den Fuß **(c5)** nicht von unten darauf klipsen **(fig. 19)**.
- Halten Sie Ihr Rührgerät vertikal, stecken Sie dann den Adapter **(c1)** in die hierzu vorgesehenen Löcher, indem Sie ihn leicht bis zum Anschlag drehen **(fig. 20)**.
- Stellen Sie den 2,5 Liter Behälter unter das Schnitzelwerk, um die Lebensmittel aufzufangen **(fig. 21)**.
- Stecken Sie das Gerät an.

3.2 Gebrauch

- Geben Sie die Lebensmittel in den Einfüllstutzen und schieben Sie mit dem Stopfer nach **(c3) (fig. 21)**.
- Stellen Sie den Schalter auf maximale Geschwindigkeit.

3.3 Demontage

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Drücken Sie auf den Knopf **(c6)** auf der Vorderseite des Adapters und nehmen Sie den Einfüllstützen ab, um den Trommelhalter **(c2)** zu demontieren **(fig. 22)**.
- Drücken Sie auf den Knopf **(c7)** auf der Rückseite, um den Adapter **(c1)** vom Rührgerät zu trennen **(fig. 23)**.
- Entfernen Sie den Fuß **(c5)**, indem Sie ihn auf den Schienen an beiden Seiten des Adapters **(c1)**, dann des Trommelhalters **(c2)**, entlang schieben.

3.4 Reinigung

- Der Trommelhalter **(c2)**, die Trommeln **(c8 c9 c10 c11 c12)**, der Blockierring der Trommeln **(c4)** und der Stopfer **(c3)** sind spülmaschinenfest.
- Das Rührgerät und der Adapter müssen mit einem feuchten Lappen gereinigt werden.

Anmerkungen:

- **Benutzen Sie stets den Stopfer,** um die Lebensmittel in den Einfüllstutzen zu schieben, **niemals die Finger** oder irgendwelche Utensilien wie Gabeln, Löffel oder Messer.
- Wenn Sie Ihr Schnitzelwerk verstauen, können Sie den Fuß auf den Einfüllstutzen stecken **(fig. 24).**

4 - STABMIXER: Mixen, Emulgieren (je nach Modell)

4.1 Montage

- Um den Mixstab **(d1)** einzusetzen, öffnen Sie die Klappe auf der Rückseite **(a5) (fig. 8)**.
- Setzen Sie den Mixstab ein und drehen Sie ihn fest **(fig. 25)**.
- Schließen Sie das Gerät an.

4.2 Gebrauch

- Geben Sie die Zutaten je nach zu verarbeitender Menge in den mitgelieferten Behälter (je nach Modell Schüssel mit 1 Liter **(e)** oder 2,5 Liter **(f)**) oder in einen geeigneten Behälter (Schüssel oder bevorzugt tiefen Becher).
- Nehmen Sie den Garbehälter von der Hitzequelle, um heiße Gerichte zu mixen, wenn Sie direkt in einem Behälter mixen.
- Das Gericht muss zumindest den unteren Teil des Stabmixers bedecken, damit das Mixen effizient ist.
- Der Behälter darf maximal zu zwei Drittel gefüllt sein, um nicht überzulaufen.
- Zum Anschalten drücken Sie die Auswurftaste für Rührbesen/Knethaken **(a4) (fig. 27)**.
- Lassen Sie den Knopf **(a4)** los, bevor Sie den Mixstab **(d1)** aus der Masse nehmen. So vermeiden Sie Spritzer.

Praktische Tipps:

- Lassen Sie den Stabmixer nie leer laufen.
- Stellen Sie das Gerät nie auf dem Mixstab ab.
- Arbeiten Sie nie mit dem Mixstab in heißem Fett.
- Lassen Sie den Mixstab nie trocken laufen.
- Lassen Sie den Mixstab nie länger wie eine Minute laufen.
- Schneiden und Entkernen Sie die Früchte bei Massen auf Fruchtbasis zuvor.
- Verwenden Sie den Stabmixer nicht für harte Lebensmitten wie Eiswürfel, Zucker, Kaffeebohnen, Getreide und Schokolade.

4.3 Demontage

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Schrauben Sie den Mixstab ab **(fig. 28)**.

4.4 Reinigung

- Der Stabmixer kann im unteren Korb der Spülmaschine mit den Klingen nach oben gereinigt werden. Sorgen Sie dafür, dass der Mixstab gut trocknet. **(Achtung: Die Klingen sind extrem scharf.) (fig. 29).**

5 - Zerkleinerer 150 ml (G) (als Zubehör erhältlich)

5.1 Montage

- Setzen Sie das Messer **(g2)** auf die Achse des Behälters **(g1) (fig. 30)**.

5.2 Gebrauch

- Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter **(g1)**, setzen Sie den Gegendeckel **(g3)** darauf, dann den Deckel **(g4)**.
- Montieren Sie den Motorblock auf den Zerkleinerer **(g)** und drücken Sie auf den Einschaltknopf **(a4) (fig. 31)**
- Entnehmen Sie anschließend die Lebensmittel.

5.3 Demontage

Bei der Zerlegung auf die Schneidemesser achten.

- Entfernen Sie den Motorblock, dann den Deckel **(g4)**, dann den Gegendeckel **(g3)**.
- Entfernen Sie das Messer **(g2)**; greifen Sie es dazu am Kunststoffteil.
- ⚠ **Lassen Sie dieses Zubehör nicht leer oder länger als 10 Sekunden laufen.**

5.4 Reinigung

- ⚠ **Die Klingen sind sehr scharf.**
- Trennen Sie das Gerät stets vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie den Deckel des Zerkleinerers nicht in der Spülmaschine **(g4) (fig. 33)**.
- Tauchen Sie diese Teile nicht in Wasser, halten Sie sie nicht unter laufendes Wasser. Reinigen Sie sie mit einem feuchten Schwamm. **(fig. 34)**.
- Die restlichen Teile des Mini-Fleischwolfs (**g1**, **g2** und **g3**) können in der Spülmaschine gespült werden **(fig. 35)**.
- Sie können das Gehäuse, die Messer und den Messerhalter mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel reinigen.

TIPPS

REZEPTE	ZUBEHÖR	ZUTATEN	GESCHWINDIGKEIT	MAX. ZEIT
SCHLAGSAHNE	SCHNEEBESEN / RÜHRBESEN	250 g H-Sahne.	1 Min. 30 Sek. Mindestgeschwindigkeit, dann 1 Min. 30 Sek. maximale Geschwindigkeit.	3 Min.
EISCHNEE	SCHNEEBESEN	4 Eiweiß + 1 Prise Salz.	Maximale Geschwindigkeit.	3 Min.
	FEINE RÜHRBESEN / GROBE RÜHRBESEN (je nach Modell)	6 Eiweiß	mindestens 30 Sek. maximal 1 Min.	30 Sek. 1 Min.
MAYONNAISE	SCHNEEBESEN / RÜHRBESEN	1 Eigelb, 1 TL Senf, 1 EL Essig, 1/4 Liter Öl, Salz, Pfeffer.	1 Min. Mindestgeschwindigkeit, dann 1 Min. 30 Sek. maximale Geschwindigkeit.	3 Min.
WEISSBROTTEIG	KNETHAKEN MIT ODER OHNE DREHSCHÜSSEL	1 kg Mehl, 1 Päckchen Trockenhefe, 20 g Salz, 600 g Wasser.	Die Geschwindigkeit 2 Min. lang langsam steigern, dann maximale Geschwindigkeit 2 Min. 50 Sek.	4 Min. 50 Sek.
DEUTSCHER BROTTEIG	KNETHAKEN	250 g Mehl Typ 55, 550 g Roggenmehl, Koriander, Piment, Kümmel, 100 g trockener Sauerteig, 2 TL Salz, 1 Päckchen Trockenhefe, 1 TL Zucker, 0,5 L Wasser.	Die Geschwindigkeit 2 Min. lang langsam steigern, dann maximale Geschwindigkeit 2 Min. 50 Sek.	4 Min. 50 Sek.
WEISSBROTTEIG	KNETHAKEN MIT ODER OHNE DREHSCHÜSSEL	625 g Mehl, 375 g Wasser, 1 Beutel Hefe, 25 g Salz	Die Geschwindigkeit 2 Min. lang langsam steigern, dann maximale Geschwindigkeit 2 Min. 50 Sek.	4 Min. 50 Sek.

REZEPTE	ZUBEHÖR	ZUTATEN	GESCHWINDIGKEIT	MAX. ZEIT
SUPPE	MIXERFUSS	100 g Lauch, 100 g Karotten, 100 g Kartoffeln, 300 g Wasser.	Standardgeschwindigkeit der Mixerfunktion (Taste **a4**).	2 Min.
„SCHNEIDEN“	SCHNITZELWERK	Kartoffeln, Rote Beete, Karotten, Gurken, Äpfel, Kohl.	Maximale Geschwindigkeit.	2 Min.
„GROB RASPELN“	SCHNITZELWERK	Kartoffeln, Rote Beete, Karotten, Käse.	Maximale Geschwindigkeit.	2 Min.
„FEIN RASPELN“	SCHNITZELWERK	Käse, Karotten.	Maximale Geschwindigkeit.	2 Min.
„MAHLEN“ **„REIBEN“**	SCHNITZELWERK	Trockene Lebensmittel (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Parmesan). Kartoffeln.	Maximale Geschwindigkeit.	2 Min.
„EIS ZERKLEINERN	SCHNITZELWERK	Eis.	Maximale Geschwindigkeit.	1 Min.
«ZERKLEINERN»	ZERKLEINERER	Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln, 70 g in Würfel von 1x1x1 cm geschnittenes Rindfleisch	Standardgeschwindigkeit der Mixerfunktion **a4.**	3 Sek.

FALLS PROBLEME AUFTRETEN

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht mehr.	Ihr Gerät ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der die Betriebsleistung steuert. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät ab, wenn die Betriebszeit und/oder die Belastung zu groß ist.	Um das Gerät erneut in Betrieb zu nehmen, stellen Sie den Regler **(a3)** auf die Position „0“. Entnehmen Sie einen Teil der Masse. Lassen Sie das Gerät einige Minuten ruhen. Sie können die Zubereitung nun fortsetzen.
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Prüfen Sie den Anschluss des Geräts an das Stromnetz und die anliegende Spannung.
	Die Sicherung ist eingerastet.	Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“ und schalten Sie das Gerät erneut ein.
Die Turbofunktion funktioniert nicht.	Sie haben am Regler **(a3)** bereits die maximale Geschwindigkeit eingestellt.	Die Turbofunktion ermöglicht es, die maximale Geschwindigkeit einzustellen, ohne den Regler zu bewegen **(a3)**
Die Rührbesen **(a6)** und Knethaken **(a7)** lassen sich nicht aufsetzen.	Falsche Positionierung.	Achten Sie bei der Montage auf die korrekte Anordnung **(Abb. 2)**.
Der Stabmixer funktioniert nicht.	Falsche Handhabung: Sie haben den Geschwindigkeitsregler anstatt der Auswurftaste für Rührbesen/Knethaken betätigt.	Verwenden Sie die Taste **(a4)**, um die Stabmixer-Funktion einzuschalten **(Abb. 27)**.

RECYCLING

■ **Denken sie an den Umweltschutz!**

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Wij danken u voor de aanschaf van een apparaat uit het **KRUPS** assortiment. Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor het bereiden van voedsel en voor huishoudelijk gebruik.

DESCRIPTION

a Mixer
- a1 Motorblok
- a2 Turbo
- a3 Snelheidsknop
- a4 Eject-knop voor de accessoires Aan/uit hulpstuk mixervoet
- a5 Klepje op de achterkant
- a6 Kloppers
  - a6a Draadkloppers
  - a6b Bandkloppers (afhankelijk van het model)
- a7 Kneedhaken
- a8 Garde(afhankelijk van het model)

b Accessoire houder met draaiende kom (afhankelijk van het model)
- b1 Verstelbare arm
- b2 Motorblok van de accessoire houder
- b3 Kom 2.75 l
- b4 Spatel
- b5 Ontgrendelingsknop mixer
- b6 Ontgrendelingsknop verstelbare arm

c Groentesnijder (afhankelijk van het model)
- c1 Adapter
- c2 Trommelhouder
- c3 Aandrukker
- c4 Afsluitring
- c5 Voet
- c6 Ontgrendelingsknop trommelhouder
- c7 Ontgrendelingsknop adapter
- c8 Snijtrommel
- c9 Grove rasptrommel
- c10 Fijne rasptrommel
- c11 Pureertrommel
- c12 Crushtrommel

d Mixervoet (afhankelijk van het model)
- d1 Mixervoet

e Kom 1 l

f Kom 2.5 l

g Mini-hakker (afhankelijk van het model)
- g1 Kom
- g2 Mes
- g3 Onderste deel van het deksel
- g4 Deksel

Alvorens het apparaat te gebruiken, lees aandachtig de veiligheidsinstructies in het bijgevoegde boekje « BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES » en vervolgens de gebruiksaanwijzing van het apparaat hieronder.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

1 - KLOPPER/KNEEDHAAK/GARDE: kneden, mengen, klutsen, kloppen

1.1 Montage

- Controleer of de snelheidsknop **(a3)** op « 0 » staat **(fig. 1)**.
- Steek de stang van de kloppers **(a6)** of de kneedhaken **(a7)** of de garde (afhankelijk van het model) **(a8)** in de daarvoor bestemde openingen. U kunt de garde (afhankelijk van het model) in de linker- of rechteropening van het motorblok steken. Als u de kloppers correct plaatst, moeten ze even lang zijn. Duw tot u “klik”hoort **(fig. 2)**.
- Steek de stekker in het stopcontact.

1.2 Gebruik

- Plaats de ingrediënten in de meegeleverde kom (kom1l **(e)** of kom 2.5 l **(f)** afhankelijk van het model) of in een geschikte kom (bij voorkeur een diepe kom).
  Steek de kloppers **(a6)** of de kneedhaken **(a7)** in de kom en zet het apparaat aan met de snelheidsknop **(a3)**. Het apparaat is voorzien van een antispatfunctie voor delicate bereidingen en om spatten en morsen te voorkomen.
  Om deze functie te gebruiken:
  - steek de accessoires diep genoeg in de bereiding.
  - druk op de snelheidsknop **(a3)**, draai de knop naar links op de stand M en houd de knop ingedrukt **(fig. 3)**.
  - laat de snelheidsknop los om deze terug op « 0 » te zetten.
  - zet de bereiding voort en kies een hogere snelheid **(fig. 4)**.
- Zet het apparaat aan met de snelheidsknop **(a3)**. Verhoog de snelheid naarmate de bereiding dikker wordt **(fig. 4)**. Uw apparaat is voorzien van een Turbo-knop. Met een simpele druk op deze knop **(a2)** verhoogt u de kracht van het apparaat **(fig. 5)**. Gebruik het apparaat met de kloppers en kneedhaken nooit langer dan 5 minuten ononderbroken op de maximumsnelheid of Turbo-stand.

1.3 Demontage

- Zet het apparaat uit alvorens de kloppers uit de bereiding te halen (zo voorkomt u spatten). Zet de snelheidsknop terug op « 0 » **(fig. 1)**.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Druk op de eject-knop en maak de kloppers, de kneedhaken of de garde (afhankelijk van het model) los **(a4) (fig. 6)**.

1.4 Reinigen

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Maak de kloppers, de kneedhaken of de garde (afhankelijk van het model) eerst los alvorens ze schoon te maken **(fig. 6)**.
- Maak de kloppers, de kneedhaken of de garde (afhankelijk van het model) onmiddellijk schoon na gebruik zodat de ei- of olieresten niet aankoeken of opdrogen.
- U kunt de kloppers, de kneedhaken of de garde (afhankelijk van het model) met een spons en afwasmiddel schoonmaken. Ze kunnen in de vaatwasser.
- Maak het motorblok uitsluitend met een vochtige spons schoon en droog het onderdeel goed af.
- Plaats het apparaat nooit in de vaatwasser.
- Gebruik geen schuursponsjes of metalen voorwerpen.
- **Dompel het apparaat nooit in water (fig. 7)**.

2 - ACCESSOIRE HOUDER MET DRAAIENDE KOM: kneden, mengen, klutsen, kloppen (afhankelijk van het model)

2.1 Montage

- Als u de kloppers of kneedhaken gebruikt, kunt u de mixer in de houder plaatsen. In paragraaf 1 – KLOPPER/KNEEDHAAK/GARDE wordt uitgelegd hoe u deze accessoires moet gebruiken.
- Gebruik de houder nooit met de garde.
- Open het klepje op de achterkant van de mixer **(a5) (fig. 8)** en schuif de mixer op de verstelbare arm tot deze vastklikt **(fig. 9)**.
- Druk op de knop **(b6)** aan de achterkant van de houder om de verstelbare arm te ontgrendelen **(b1)**, neem het handvat van de mixer vast en kantel de arm **(fig. 10)**.
- Plaats de kloppers of de kneedhaken of de garde tot ze vastklikken. Steek het getande accessoire in de getande opening **(fig. 11)**.
- Schuif het heft van de spatel **(b4)** in de gleuf van de verstelbare arm. Deze spatel duwt alle ingrediënten naar de mengzone van de kom **(fig. 12)**.
- Plaats de kom.
- Druk op de knop **(b6)** aan de achterkant van de houder om de verstelbare arm te ontgrendelen **(b1)** en laat de arm zakken **(fig. 13)**.
- De helling en de draaiende de kom zorgen ervoor dat de ingrediënten goed gemengd en gekneed worden.
- Steek de stekker van de mixer in het stopcontact.

2.2 Gebruik

- Plaats de ingrediënten in de meegeleverde kom (kom **(b3)**)
- Zet het apparaat aan met de snelheidsknop **(a3)**. Verhoog de snelheid naarmate de bereiding dikker wordt **(fig. 4)**. Uw apparaat is voorzien van een Turbo-knop. Met een simpele druk op deze knop **(a2)** verhoogt u de kracht van het apparaat **(fig. 5)**.
- **Opmerkingen:**
  - Laat de verstelbare arm **(b1)** eerst zakken alvorens de mixer aan te zetten.
  - Gebruik het apparaat met de kloppers of de kneedhaken nooit langer dan 5 minuten ononderbroken op de maximumsnelheid of Turbo-stand.
  - U kunt maximum 2 kg deeg (alle ingrediënten inbegrepen) maken. U gebruikt 1 kg meel voor gistdeeg en 750g meel voor kruimeldeeg.

2.3 Demontage

- Trek de stekker uit het stopcontact na gebruik.
- Druk op de knop **(b6)** aan de achterkant van de houder om de verstelbare arm te ontgrendelen **(b1)**, neem het handvat van de mixer vast en duw de arm omhoog **(fig. 14)**.
- Verwijder de kloppers en de kneedhaken **(fig. 15)**. Verwijder de kom.
- Druk op de knop **(b5)** en maak de mixer los **(fig. 16)**.

2.4 Reinigen

- De kom, de spatel de kloppers en de kneedhaken kunnen in de vaatwasser.
- De houder en de mixer moeten met een vochtige doek schoongemaakt worden.

3 - GROENTESNIJDER : raspen, snijden, crushen, pureren (afhankelijk van het model)

3.1 Montage

- Kies een trommel. Houd rekening met het soort voedsel en het gewenste resultaat:

Trommel c8 : snijden: aardappelen, rode bieten, wortelen, komkommer, kool / **Trommel c9** : grof raspen: aardappelen, rode bieten, wortelen, kaas / **Trommel c10** : fijn raspen: kaas, wortelen / **Trommel c11** : malen: droge voeding (amandelen, noten, hazelnoten, Parmezaanse kaas); pureren: aardappelen / **Trommel c12** : crushen : ijs.

- Klik de adapter **(c1)** op de trommelhouder **(c2)** vast en plaats de gekozen trommel in de trommelruimte. Draai de trommel voorzichtig tot deze correct in de ruimte zit. Plaats vervolgens de afsluitring **(c4) (fig. 17).**
- Schuif de voet in de gleuven van de adapter **(c1)** en de trommelhouder **(c2) (fig. 18)**.
- Schuif de voet **(c5)** altijd zijwaarts over de adapter **(fig. 19)**.
- Zet uw mixer rechtop en steek de adapter (c1) in de daarvoor voorziene openingen. Draai de mixer voorzichtig tot deze volledig vast zit. **(fig. 20)**.
- Plaats de kom 2.5 l onder de groentesnijder om het voedsel op te vangen **(fig. 21)**.
- Steek de stekker in het stopcontact.

3.2 Gebruik

- Doe het voedsel in de koker en duw het voedsel met de aandrukker naar beneden **(c3) (fig. 21)**.
- Zet de snelheidsknop op de maximumsnelheid.

3.3 Demontage

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Druk op de knop **(c6)** aan de voorkant van de adapter en verwijder de koker om de trommelhouder **(c2)** te demonteren. **(fig. 22)**.
- Druk op de knop **(c7)** aan de achterkant om de adapter **(c1)** van de mixer los te maken **(fig. 23)**.
- Schuif de voet **(c5)** over de gleuven van de adapter **(c1)** en de trommelhouder **(c2)** en verwijder de voet.

3.4 Reinigen

- De trommelhouder **(c2)**, de trommels **(c8 c9 c10 c11 c12)**, de afsluitring **(c4)** en de aandrukker **(c3)** kunnen in de vaatwasser.
- De mixer en de adapter moeten met een vochtige doek schoongemaakt worden.

Opmerkingen :

- **Gebruik steeds de aandrukker** om het voedsel in de koker naar beneden te duwen. **Gebruik nooit uw vingers,** vorken, lepels, messen of andere voorwerpen.
- Wanneer u uw groentesnijder opbergt, kunt u de voet over de koker schuiven **(fig. 24)**.

4 - MIXERVOET: mixen, kneden (afhankelijk van het model)

4.1 Montage

- Open het klepje op de achterkant **(a5)** en monteer de mixervoet **(d1) (fig. 8)**.
- Plaats de mixervoet en schroef de mixervoet stevig vast **(fig. 25)**.
- Steek de stekker in het stopcontact.

4.2 Gebruik

- Plaats de ingrediënten in de meegeleverde kom (kom1l **(e)** of kom 2.5 l **(f)** afhankelijk van het model) of in een geschikte kom (bij voorkeur een diepe kom).
- Wanneer u een gewone kookkom gebruikt, haal deze van het vuur om warme bereidingen te mixen.
- De bereiding moet minimaal de onderkant van de mixervoet bedekken om te garanderen dat het mixen efficiënt gebeurt.
- Vul de kom nooit voor meer dan 2/3e om overlopen te voorkomen.
- Om het apparaat aan te zetten, drukt u op de eject-knop voor de kloppers **(a4) (fig. 27)**.
- Laat de knop **(a4)** los alvorens de mixervoet **(d1)** uit de bereiding te halen om spatten te voorkomen.

Praktische tips:

- Zet de mixervoet nooit aan als u er niets mee mixt.
- Voor bereidingen met fruit dient u het fruit eerst in stukken te snijden en te ontpitten.
- Gebruik de mixervoet nooit voor het hakken van harde ingrediënten zoals ijsblokjes, suiker, koffiebonen, granen of chocolade.

4.3 Demontage

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Schroef de mixervoet los **(fig. 28)**.

4.4 Reinigen

- De mixervoet kan, met de messen naar boven, in de onderste mand van de vaatwasser schoongemaakt worden **(opgelet: de messen zijn zeer scherp) (fig. 29)**.

5 - Mini-hakker 150 ml (G) (beschikbaar als accessoire)

5.1 Montage

- Plaats het mes **(g2)** op de as van de kom **(g1) (fig. 30)**.

5.2 Gebruik

- Doe de ingrediënten in de kom **(g1)**, plaats eerst het onderste deel van het deksel **(g3)** en vervolgens het deksel **(g4)**.
- Sluit het motorblok aan op de mini-hakker **(g)** en druk op de aan-schakelaar **(a4) (fig. 31)**.
- Haal het voedsel uit de kom na gebruik.

5.3 Demontage

Oppassen voor scherpe messen tijdens de demontage.

- Verwijder het motorblok **(g4)**, het deksel en het onderste deel van het deksel **(g3)**.
- Neem het mes **(g2)** bij het plastic gedeelte vast en verwijder het.
- ⚠ **Het accessoire niet leeg of langer dan 10 seconden gebruiken.**

5.4 Schoonmaken

- ⚠ **de messen zijn zeer scherp.**
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Plaats het deksel van de mini-hakker nooit in de vaatwasser. **(g4) (fig. 33)**.
- Dompel ze niet onder in water en houd ze niet onder de kraan. Maak ze met een vochtige spons schoon **(fig. 34)**.
- De andere delen van de mini hakmolentje (**g1**, **g2** et **g3**) kunnen in de vaatwasser gewassen worden **(fig. 35)**.
- U kunt het toestel ,de messen en de meshouder met een vochtige spons en met vaatwasmiddel wassen.

TIPS

RECEPTEN	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	SNELHEID	MAX.TIJD
SLAGROOM	GARDE/ KLOPPERS	250gr UHT-room.	1 min. 30 op minimumsnelheid en 1 min. 30 op maximumsnelheid.	3 min.
OPGEKLOPT EIWIT	GARDE	4 eiwitten + 1 snuifje zout.	Maximumsnelheid.	3 min.
	DRAADKLOPPERS / BANDKLOPPERS (afhankelijk van het model)	6 eiwitten	30 sec op minimumsnelheid 1 min op maximumsnelheid	30 sec 1 min
MAYONNAISE	GARDE/ KLOPPERS	1eigeel, 1 koffielepel mosterd, 1 soeplepel azijn, zout, peper, 250ml olie.	1 min. 30 op minimumsnelheid en 1 min. 30 op maximumsnelheid.	3 min.
BROODDEEG	KNEEDHAKEN MET OF ZONDER DRAAIENDE KOM	1kg meel, 1 zakje droge gist, 20gr zout, 600gr water.	Voer de snelheid gedurende 2 min. geleidelijk op, dan 2 min. 50 op maximumsnelheid.	4 min. 50
DUITS BROODDEEG	KNEEDHAKEN	250gr meel type 55, 550gr roggemeel, koriander, peper, komijn, 100gr droge gist, 2 koffielepels zout, 1 zakje droge gist, 1 koffielepel suiker, 0,5l water.	Voer de snelheid gedurende 2 min. geleidelijk op, dan 2 min. 50 op maximumsnelheid.	4 min. 50
BROODDEEG	KNEEDHAKEN MET OF ZONDER DRAAIENDE KOM	625 g meel, 375 g water, 1 zakje gist, 25 g zout.	Voer de snelheid gedurende 2 min. geleidelijk op, dan 2 min. 50 op maximumsnelheid.	4 min. 50
SOEP	MIXERVOET	100gr prei, 100gr wortelen, 100gr aardappelen, 300gr water.	Normale snelheid (knop **a4**).	2 min.

RECEPTEN	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	SNELHEID	MAX.TIJD
«SNIJDEN»	GROENTESNIJDER	Aardappelen, rode bieten, wortelen, komkommer, kool.	Maximum snelheid.	2 min.
«GROF RASPEN»	GROENTESNIJDER	Aardappelen, rode bieten, wortelen, kaas.	Maximum snelheid.	2 min.
«FIJN RASPEN»	GROENTESNIJDER	Kaas, wortelen.	Maximum snelheid.	2 min.
«MALEN» **«PUREREN»**	GROENTESNIJDER	Droge voeding (amandelen, noten, hazelnoten, (Parmezaanse kaas). Aardappelen.	Maximum snelheid.	2 min.
«CRUSHEN»	GROENTESNIJDER	Ijs.	Maximum snelheid.	1 min.
«GEHAKTMOLEN»	MINI HAKKER	Look, tuinkruiden, uien, 70g rundvlees gesneden in blokjes van 1x1x1 cm	Normale snelheid van de mixer **(a4)**.	3 sec.

IN GEVAL VAN PROBLEMEN

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Het apparaat stopt met werken.	Het apparaat is uitgerust met een microprocessor die het vermogen in werking controleert. Bij een te lange werkingsduur en/of een te hoge belasting schakelt uw apparaat zich veiligheidshalve automatisch uit.	Om het apparaat opnieuw te starten, zet u de knop **(a3)** opnieuw op « 0 ». Verwijder een deel van de bereiding. Laat het apparaat enkele minuten rusten. Vervolgens kan u uw bereiding afwerken.
Het apparaat start niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of u de juiste spanning gebruikt.
	De beveiliging is ingeschakeld.	Zet de snelheidsknop op « 0 » en gebruik de knop vervolgens om het apparaat weer aan te zetten.
De Turbo-knop werkt niet.	De snelheidsknop **(a3)** staat al op de maximumsnelheid.	Met de Turbo-knop selecteert u onmiddellijk de maximumsnelheid zonder dat u daarvoor de snelheidsknop **(a3)** hoeft te gebruiken.
Het lukt niet om de kloppers **(a6)** en kneedhaken **(a7)** op het apparaat te monteren.	De accessoires zijn slecht geplaatst.	Plaats de accessoires in de goede richting **(fig. 2)**.
De mixervoet werkt niet.	Verkeerde bediening: u heeft de snelheidsknop gebruikt in plaats van de eject-knop voor de accessoires.	Gebruik de knop **(a4)** om de mixervoet in werking te stellen **(fig. 27)**.

RECYCLEREN



■ **Draag bij tot de behoud van het milieu!**
ⓘ Uw apparaat bevat veel materiaal dat voor recycling / hergebruik geschikt is.
➲ Lever het in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt.

Tak fordi du har valgt et apparat fra **KRUPS**, som udelukkende er fremstillet til indendørsbrug og tilberedning af madvarer i hjemmet.

BESKRIVELSE

a Håndmikser
- a1 Apparatets hoveddel
- a2 Turbo
- a3 Hastighedsvælger
- a4 Udskubning af pisker
  Tænd/Sluk for mikserfod
- a5 Bagdæksel
- a6 Piskere
  a6a Trådpiskeris
  a6b Kraftige piskeris (afhængig af model)
- a7 Dejkroge
- a8 Ballonpiskeris (afhængig af model)

b Tilbehør: Stand med drejeskål (Afhængig af model)
- b1 Leddelt arm
- b2 Hoveddel af stand
- b3 Skål 2,75 l
- b4 Spatel
- b5 Knap til afmontering af håndmikser
- b6 Knap til afmontering af leddelt arm

c Grønsagsskærer (Afhængig af model)
- c1 Adapter
- c2 Tromleholder
- c3 Skubber
- c4 Stopring
- c5 Fod
- c6 Knap til afmontering af tromleholder
- c7 Knap til afmontering af adapter
- c8 Tromle til skiver
- c9 Tromle til grov rivning
- c10 Tromle til fin rivning
- c11 Tromle til pulver/strimler
- c12 Tromle til at knuse is

d Mikserfod (Afhængig af model)
- d1 Mikserfod

e Skål 1 l (Afhængig af model)

f Skål 2,5 l (Afhængig af model)

g Minihakker (Afhængig af model)
- g1 Skål
- g2 Kniv
- g3 Underlåg
- g4 Låg

Før brug af apparatet bør du læse sikkerhedsforskrifterne i det medfølgende hæfte VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER nøje, og derefter brugsanvisningerne for apparatet nedenfor.

BRUG AF APPARATET

1 - PISKERE/DEJKROGE/BALLONPISKERIS: Ælte, blande, emulgere, piske

1.1 Montering

- Kontroller, at hastighedsvælgeren **(a3)** er i positionen ”0” **(fig. 1)**.
- Indsæt skafterne på piskerne **(a6)**, dejkrogene **(a7)** eller ballonpiskeriset (afhængig af model) **(a8)** i de dertil indrettede åbninger. Ballonpiskeriset (afhængig af model) kan anbringes i den højre eller venstre åbning på apparatet. Når de er anbragt, skal de to piskere have den samme længde. De er korrekt monteret og påsat, når du hører et ”klik”. **(fig. 2)**.
- Tilslut apparatet.

1.2 Anvendelse

- Afhængigt af mængde anbringes ingredienserne i beholderen (skål 1l **(e)** eller 2,5 l **(f)** (afhængig af model) eller i en egnet beholder (skål eller bæger, helst dyb).
- Nedsænk piskerne **(a6)** eller dejkrogene **(a7)** i beholderen, og aktiver apparatet igen vha. kontrolknappen **(a3)**.
  For at undgå sprøjt ved opstart, eller til delikate tilberedninger (cremer og saucer) er apparatet udstyret med en anti-stænk-funktion.
  Brug denne således:
  - Før tilbehøret godt ned i tilberedningen.
  - Tryk og hold kontrolknappen **(a3)** mod venstre i position M. **(fig. 3)**.
  - Slip kontrolknappen for at komme tilbage til position ”0”.
  - Fortsæt tilberedningen ved at vælge en hurtigere hastighed **(fig. 4)**.
- Aktiver apparatet vha. hastighedsvælgeren **(a3)**. Forøg gradvist hastigheden, efterhånden som maden bliver tykkere **(fig. 4)**. Apparatet er udstyret med en Turbo-knap: Et enkelt tryk på knappen **(a2)** giver dig umiddelbar fuld effekt **(fig. 5)**. Ved maksimal hastighed eller i positionen “Turbo” må apparatet ikke bruges i mere end 5 minutter med piskerne og dejkrogene.

1.3 Afmontering

- Inden piskerne tages ud af tilberedningen, stoppes apparatet (for at undgå stænk). Sæt kontrolknappen tilbage til position "0" **(fig. 1)**.
- Frakobl apparatet.
- Fjern piskerne, dejkrogene eller ballonpiskeriset (afhængig af model) ved at trykke på udskubningsknappen **(a4) (fig. 6)**.

1.4 Rengøring

- Frakobl apparatet.
- Tag altid piskerne, dejkrogene eller ballonpiskeriset (afhængig af model) ud inden rengøring **(fig. 6)**.
- Rengør piskerne, dejkrogene eller ballonpiskeriset (afhængig af model) straks efter brug for at undgå, at rester af blandinger med æg eller olie klistrer fast eller tørrer ind.
- Du kan rengøre piskerne, dejkrogene eller ballonpiskeriset (afhængig af model) med en svamp og opvaskemiddel. De kan også vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør apparatets hoveddel med en fugtig svamp og tør det grundigt af.
- Apparatet må ikke vaskes i en opvaskemaskine.
- Brug ikke slibesvampe eller genstande, der indeholder metalliske dele.
- **Nedsænk aldrig apparatet i vand (fig. 7)**.

2 - STAND MED DREJESKÅL: Ælte, blande, emulgere, piske

2.1 Montering

- Standen bruges med håndmikseren med piskere eller dejkrogene. Ved brug af dette tilbehør henvises til del 1 - PISKERE/DEJKROGE/BALLONPISKERIS.
- Anvend ikke ballonpiskeriset med standen.
- For at anbringe håndmikseren på standen skal bagdækslet åbnes **(a5) (fig. 8)** og apparatet skal skubbes ind, indtil det klikker på plads **(fig. 9)**.
- Tryk på knappen **(b6)** bag på standen for at frigøre den leddelte arm **(b1)** og skub den op i løftet position vha. håndmikserens håndtag **(fig. 10)**.
- Indsæt piskerne eller dejkrogene, indtil de sidder helt fast. Indsæt det takkede tilbehør i den takkede åbning **(fig. 11)**.
- Indsæt spatelens skaft **(b4)** i den leddelte arms sprække. Spatelen samler ingredienserne i skålens blandingsområde **(fig. 12)**.
- Sæt skålen på plads.
- Frigør den leddelte arm **(b1)** ved at trykke på knappen **(b6)** bag på standen, og træk den ned, indtil den låses fast **(fig. 13)**.
- Skålens hældning og rotation sikrer optimal ældtning og omrøring.
- Tænd for håndmikseren.

2.2 Anvendelse

- Afhængigt af mængden anbringes ingredienserne i beholderen (skål **(b3)**).
- Aktiver apparatet vha. hastighedsvælgeren **(a3)**. Forøg gradvist hastigheden, efterhånden som maden bliver tykkere **(fig. 4)**. Apparatet er udstyret med en Turbo-knap: Et enkelt tryk på knappen **(a2)** giver dig umiddelbar fuld effekt **(fig. 5)**.
- **Bemærkninger:**
  - Aktiver ikke apparatet med den leddelte arm **(b1)** løftet.
  - Ved maksimal hastighed eller i positionen "Turbo" må apparatet ikke bruges i mere end 5 minutter med piskerne eller mere end 5 minutter med dejkrogene.
  - Den maksimale mængde dej med alle ingredienser er 2 kg baseret på 1 kg mel til hævet dej og 750g mel til udslået dej.

2.3 Afmontering

- Efter brug frakobles håndmikseren.
- Tryk på knappen **(b6)** bag på standen for at frigøre den leddelte arm **(b1)** og skyd den op i løftet position vha. håndmikserens håndtag **(fig. 14)**.
- Skub piskerne, eller dejkrogene ud **(fig. 15)**. Fjern skålen.
- Tryk på knappen **(b5)** og frigør håndmikseren **(fig. 16)**.

2.4 Rengøring

- Skålen, spatelen, piskerne og dejkrogene kan vaskes i en opvaskemaskine.
- Standen og håndmikseren skal vaskes med en fugtig klud.

3 - GRØNSAGSSKÆRER: Rive, skiver, pulver/strimler, knuse is (afhængig af model)

3.1 Montering

- Vælg en af flg. tromler alt efter madtypen og det ønskede resultat:

Tromle c8 : Skiver: Kartofler, rødbeder, gulerødder, agurker, kål / **Tromle c9** : Groftrevet: Kartofler, rødbeder, gulerødder, ost / **Tromle c10** : Fintrevet: Ost, gulerødder / **Tromle c11** : Pulver: Tørrede madvarer (mandler, nødder, hasselnødder, parmesan); strimler: Kartofler / **Tromle c12** : Knuse: Is.

- Klik adapteren **(c1)** på tromleholderen **(c2)** og indsæt den valgte tromle i stikkontakten til tromler ved at dreje let på den, så den placerer sig korrekt i holderen. Anbring derefter stopringen til tromler. **(c4) (fig. 17)**.
- Indsæt foden i glideskinnerne på begge sider af adapteren **(c1)** og derefter i tromleholderen **(c2) (fig. 18)**.
- Klik ikke foden **(c5)** på nedefra **(fig. 19)**.
- Anbring håndmikseren lodret, og sæt derefter adapteren **(c1)** i de dertil indrettede åbninger ved at dreje den let rundt, indtil den låses helt fast **(fig. 20)**.
- Anbring beholderen på 2,5 l under grønsagsskæreren for at opsamle madvarerne **(fig. 21)**.
- Tænd apparatet.

3.2 Anvendelse

- Anbring fødevarerne i tragten og skub dem frem vha. skubberen **(c3) (fig. 21)**.
- Sæt kontrolknappen på maksimal hastighed.

3.3 Afmontering

- Frakobl apparatet.
- For at afmontere tromleholderen **(c2)** trykkes på knappen **(c6)** foran på adapteren, og tragten fjernes **(fig. 22)**.
- Tryk på knappen **(c7)** bag på for at fjerne håndmikserens adapter **(c1) (fig. 23)**.
- Træk foden ud **(c5)** ved at skubbe den ud ad glideskinnerne på begge sider af adapteren **(c1)** og derefter tromleholderen **(c2)**.

3.4 Rengøring

- Tromleholderen **(c2)**, tromlerne **(c8 c9 c10 c11 c12)**, tromlernes stopring **(c4)** og skubberen **(c3)** kan vaskes i en opvaskemaskine.
- Håndmikseren og adapteren skal vaskes med en fugtig klud.

■Bemærkninger:

- **Brug altid en skubber** til at føre madvarerne ned gennem tragten, **aldrig fingrene**, eller en gaffel, ske, kniv eller enhver anden genstand.
- Ved opbevaring af grønsagsskæreren kan foden skubbes henover tragten **(fig. 24)**.

4 - MIKSERFOD: Mikse, emulgere (afhængig af model)

4.1 Montering

- For at indsætte mikserfoden **(d1)** åbnes bagdækslet **(a5) (fig. 8)**.
- Indsæt mikserfoden, og stram hårdt til **(fig. 25)**.
- Tænd apparatet.

4.2 Anvendelse

- Afhængigt af tilberedningen anbringes ingredienserne i beholderen (skål 1l **(e)** eller 2,5 l **(f)** afhængig af model) eller i en egnet beholder (skål eller bæger, helst høj).
- Hvis der mikses direkte i en beholder, fjernes tilberedningsbeholderen fra varmekilden for at blande varme retter.
- Tilberedningen bør mindst dække bunden af mikserfoden for at sikre en effektiv omblanding.
- Beholderen må højst fyldes 2/3 op for at undgå overspild.
- For at starte apparatet skal du trykke på udløserknappen til piskeris **(a4) (fig. 27)**.
- Slip knappen **(a4)** inden mikserfoden tages op **(d1)** fra tilberedningen for at undgå stænk.

■Praktiske råd:

- Kør aldrig mikserfoden uden indhold.
- Ved tilberedning af frugt anbefales det at snitte og udkerne frugterne på forhånd.
- Brug ikke mikserfoden med hårde madvarer, såsom isterninger, sukker, kaffebønner, kornprodukter og chokolade.

4.3 Afmontering

- Frakobl apparatet.
- Skru mikserfoden løs **(fig. 28)**.

4.4 Rengøring

- Mikserfoden kan vaskes i en opvaskemaskine i den nederste kurv med bladene opad **(Forsigtigt: Bladene er ekstremt skarpe) (fig. 29).**

5 - Minihakker 150 ml (G) (fås som tilbehør)

5.1 Montering

- Anbring kniven **(g2)** på skålens akse **(g1) (fig. 30)**.

5.2 Brug

- Læg fødevarerne i skålen **(g1)**, sæt underlåget **(g3)** på, og derpå låget **(g4)**.
- Sæt motorblokken oven på minihakkeren **(g)** og tryk på startknappen **(a4) (fig. 31)**.
- Tag fødevarerne ud efter brug.

5.3 Afmontering

Pas på de skarpe knive ved afmonteringen.

- Fjern motorblokken, låget **(g4)** og underlåget **(g3)**.
- Fjern kniven **(g2)** ved at holde den i plastikdelen.
- ⚠ **Lad ikke dette tilbehør køre uden indhold eller i mere end 10 sekunder.**

5.4 Rengøring

- ⚠ **Knivene er meget skarpe.**
- Afbryd altid apparatet før rengøring.
- Vask aldrig låget til minihakkeren **(g4)** i opvaskemaskinen **(fig. 33)**.
- Motorblokken må aldrig nedsænkes i vand eller skylles under rindende vand. Rengør den med en fugtig svamp **(fig. 34)**.
- De andre dele af minihakkeren (**g1**, **g2** og **g3**) kan vaskes i opvaskemaskinen **(fig. 35)**.
- Selve apparatet, knivene og knivholderen kan vaskes med en fugtig svamp med opvaskemiddel.

RÅD

OPSKRIFTER	TILBEHØR	INGREDIENSER	HASTIGHED	MAKS. TID
FLØDESKUM	BALLONPISKERIS/ PISKERE	250 ml fløde.	1 min. 30 på min hastighed, så 1 min. 30 på maks. hastighed.	3 min.
PISKET ÆGGE-HVIDE	BALLONPISKERIS	4 æggehvider + 1 knivspids salt.	maks. hastighed.	3 min.
	TRÅDPISKERIS/ KRAFTIGE PISKERIS (afhængig af model)	6 æggehvider.	minimum 30 sek. maksimum 1 min.	30 sek. 1 min.
MAYONNAISE	BALLONPISKERIS/ PISKERE	1 æggeblomme, 1 teske sennep, 1 spiseske eddike, salt, peber, 250 ml olie.	1 min 30 på min. hastighed, så 1 min 30 på maks. hastighed.	3 min.
BRØDDEJ	DEJKROGE MED ELLER UDEN DREJENDE SKÅL	1 kg mel, 1 pakke tørgær, 20g salt, 600 ml vand.	Hastigheden øges gradvist i 2 min., så maks. hastighed i 2 min. 50.	4 min. 50
RUGBRØDS-DEJ	DEJKROGE	250 g mel type 55, 550 g rugmel, koriander, spansk peber, kommen, 100 g tørgær, 2 teske salt, 1 pose bagepulver, 1 teske sukker, 0,5 L vand.	Hastigheden øges gradvist i 2 min., så maks. hastighed i 2 min. 50.	4 min. 50
BRØDDEJ	DEJKROGE MED ELLER UDEN DREJENDE SKÅL	625 g mel, 375 g vand, 1 pakke gær, 25 g salt.	Hastigheden øges gradvist i 2 min., så maks. hastighed i 2 min. 50.	4 min. 50

OPSKRIFTER	TILBEHØR	INGREDIENSER	HASTIGHED	MAKS. TID
SUPPE	MIKSERFOD	100 g porrer, 100 g gulerødder, 100 g kartofler, 300 g vand.	Standardhastighed for håndmikseren (knap **a4**).	2 min.
«SKÆRE I SKIVER»	GRØNSAGS-SKÆRER	Kartofler, rødbeder, gulerødder, agurker.	Maksimal hastighed.	2 min.
«RIVE GROFT»	GRØNSAGS-SKÆRER	Kartofler, rødbeder, gulerødder, ost.	Maksimal hastighed.	2 min.
«RIVE FINT»	GRØNSAGS-SKÆRER	Ost, gulerødder.	Maksimal hastighed.	2 min.
«LAVE TIL PULVER» **«LAVE TIL STRIMLER»**	GRØNSAGS-SKÆRER	Tørre madvarer (mandler, nødder, hasselnødder, parmesan). Kartofler.	Maksimal hastighed.	2 min.
«KNUSE»	GRØNSAGS-SKÆRER	Is.	Maksimal hastighed.	1 min.
«HAKKE»	MINIHAKKER	Hvidløg, krydderurter, løg, 70 g oksekød skåret i terninger på 1x1x1 cm.	Standardhastighed for mikserfunktion **a4.**	3 sec.

FEJLFINDING

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Apparatet er holdt op med at virke.	Dette apparat er udstyret med en mikroprocessor, som kontrollerer effekten, mens det kører. Hvis driftstiden er for lang og/eller belastningen for stor, stopper apparatet af sikkerhedsmæssige årsager.	Sæt knappen **(a3)** tilbage på «0», og start apparatet igen. Tag en del af tilberedningen op. Lad apparatet hvile i nogle minutter. Du kan herefter færdiggøre tilberedningen.
Apparatet starter ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet.	Kontrollér, om stikket er sat i, samt apparatets spænding.
	Sikkerhedsanordningen er slået til.	Vip hastighedsvælgeren over på «0», og start derefter apparatet igen.
Turbo-funktionen virker ikke.	Du har allerede nået den maksimale hastighed med vælgeren **(a3).**	Turbo-funktionen gør det muligt at nå den maksimale hastighed direkte uden at skifte med vælgeren **(a3)**.
Jeg kan ikke montere piskerisene **(a6)** og dejkrogene **(a7)**.	Delene er ikke sat korrekt ind.	Tilbehøret skal vendes rigtigt, når det sættes ind **(fig. 2)**.
Mikserfoden fungerer ikke.	Forkert håndtering: Du har brugt hastighedsvælgeren i stedet for «udløserknap til piskeris».	Tryk på knappen **(a4)** for at bruge mikserfoden **(fig. 27)**.

GENANVENDELSE



■ **Vær med til at værne om miljøet!**

ⓘ Apparatet indeholder mange værdifulde eller genanvendelige materialer.

➲ Bortskaf det på en genbrugsplads, så apparatet bliver affaldshåndteret korrekt.

Me kiitämme sinua siitä, että olet ostanut **KRUPS**-valikoiman laitteen, joka on tarkoitettu pelkästään ruokien valmistukseen kotona sisätiloissa.

KUVAUS

a Vatkain
- a1 laitteen runko
- a2 Turbo
- a3 Nopeusvalitsin
- a4 Vatkaimien irrotus sekä sauvasekoittimen käynnistys/sammutus
- a5 Takaluukku
- a6 Vispilät
  - a6a Pallovispilä
  - a6b Taikinakoukut (mallikohtainen)
- a7 Taikinakoukut
- a8 Pallovispilä (mallikohtainen)

b Tukilisävaruste ja pyörivä kulho (mallista riippuen)
- b1 Nivelvarsi
- b2 Tukilisälaitteen runko
- b3 Kulho 2,75 l
- b4 Lasta
- b5 Vatkaimen lukituksen avauspainike
- b6 Nivelvarren lukituksen avauspainike

c Vihannesleikkuri (mallista riippuen)
- c1 Sovitin
- c2 Rummun kiinnike
- c3 Työntökappale
- c4 Lukitusrengas
- c5 Jalusta
- c6 Rummun kiinnikkeen lukituksen avauspainike
- c7 Sovittimen lukituksen avauspainike
- c8 Viipalointirumpu
- c9 Paksu raasterumpu
- c10 Hieno raasterumpu
- c11 Raastinrumpu
- c12 Jäämurskarumpu

d Sauvasekoitin (mallista riippuen)
- d1 Sauvasekoitin

e Kulho 1 l

f Kulho 2,5 l

g Minisilppuri (mallista riippuen)
- g1 Kulho
- g2 Terä
- g3 Kannen alaosa
- g4 Kansi

Ennen laitteen käyttöä lue huolellisesti turvaohjeet mukana toimitettavasta TÄRKEÄT TURVAMÄÄRÄYKSET -lehtisestä sekä alla olevat laitteen käyttöohjeet.

LAITTEEN KÄYTTÖ

1 - VISPILÄ/TAIKINAKOUKKU/PALLOVISPILÄ: vaivaa, sekoita, vatkaa, emulgoi

1.1 Asennus

- Varmista, että nopeusvalitsin **(a3)** on asennossa « 0 » **(kuva 1)**.
- Laita vispilöiden **(a6)** tai taikinakoukkujen **(a7)** tai pallovispilän (mallista riippuen) **(a8)** varret niille varattuihin aukkoihin. Pallovispilän (mallista riippuen) voi asentaa vapaasti laitteen rungon oikeaan tai vasempaan aukkoon. Kun ne ovat paikoillaan, vispilöiden pitää olla yhtä pitkät. Ne ovat oikein paikoillaan ja kiinni, kun kuulet naksahduksen **(kuva 2)**.
- Kytke laite sähköverkkoon.

1.2 Käyttö

- Valmistettavan määrän mukaan ainekset on laitettava laitteen mukana toimitettuun kulhoon (kulho 1l **(e)** tai 2,5 l **(f)** mallista riippuen) tai sopivaan astiaan (mieluiten syvään kulhoon tai mukiin).
  Upota vispilät **(a6)** tai taikinakoukut **(a7)** astiaan ja käynnistä laite valitsimella **(a3)**.
  Jotta käynnistyksen yhteydessä ei esiintyisi roiskumista, laite on varustettu roiskumisenestotoiminnolla.
  Sen käyttämiseksi:
  - upota lisälaitteet hyvin aineksiin.
  - paina ja pidä painettuna valitsinta **(a3)** vasemmalle asentoon M. **(kuva 3)**.
  - päästä valitsin irti, jotta se palaa asentoon « 0 ».
  - jatka valmistamista valitsemalla suurempi nopeus **(kuva 4)**.
- Käynnistä laite nopeudenvalitsimella **(a3)**. Lisää nopeutta asteittain valmisteen tullessa sakeammaksi **(kuva 4)**. Laite on varustettu Turbo-valitsimella, jonka avulla voit yksinkertaisesti painamalla valitsinta **(a2)** saada laitteen täyden tehon **(kuva 5)**. Maksiminopeudella tai turboasennossa laitetta ei saa käyttää yli 5 minuuttia vispilöiden kanssa tai yli 5 minuuttia taikinakoukkujen kanssa.

1.3 Irrotus

- Ennen kuin poistat vispilät valmisteesta, pysäytä laite (jotta vältät roiskeet). Laita valitsin asentoon ”0” **(kuva 1)**.
- Irrota laite sähköverkosta.

- Irrota vatkaimet, taikinakoukut tai pallovispilä (mallista riippuen) painamalla irrotusvalitsinta **(a4) (kuva 6)**.

1.4 PUHDISTUS

- Irrota laite sähköverkosta.
- Vispilät, taikinakoukut tai pallovispilä (mallista riippuen) on ehdottomasti irrotettava ennen puhdistusta **(kuva 6)**.
- Puhdista vispilät, taikinakoukut tai pallovispilä (mallista riippuen) heti käytön jälkeen, jotta niihin ei jää kiinni kuivumaan kananmunaseoksia, tai öljyä.
- Voit puhdistaa vispilät, taikinakoukut tai pallovispilän (mallista riippuen) sienellä ja astianpesuaineella. Ne voi laittaa astianpesukoneeseen.
- Puhdista laitteen runko vain kostealla sienellä ja kuivaa huolella.
- Älä koskaan pese laitetta astianpesukoneessa.
- Älä käytä hankaavia sieniä tai metallia sisältäviä esineitä.
- **Älä koskaan upota laitteen runkoa veteen (kuva 7)**.

2 - TUKILISÄLAITE JA PYÖRIVÄ KULHO: vaivaa, sekoita, vatkaa, emulgoi (mallista riippuen)

2.1 ASENNUS

- Tukea käytetään vispilöillä tai taikinakoukuilla varustetun vispilän kanssa. Lisälaitteiden käytöstä saa tietoja osasta 1 – VISPILÄ/TAIKINAKOUKKU/PALLOVISPILÄ.
- Älä käytä pallovispilää tuen kanssa.
- Vatkaimen laittamiseksi tuelle on avattava takaluukku **(a5) (kuva 8)** ja laitettava tuote nivelvarrelle, kunnes se naksahtaa **(kuva 9)**.
- Paina valitsinta **(b6)**, joka sijaitsee tuen takana, avataksesi nivelvarren lukituksen **(b1)** ja kallista se yläasentoon käyttämällä apuna vatkaimen kädensijaa **(kuva 10)**.
- Laita vispilät tai taikinakoukut paikoilleen, kunnes ne lukittuvat täydellisesti, hammastettu lisälaite hammastetussa aukossa **(kuva 11)**.
- Laita lastan kädensija **(b4)** nivelvarren koloon. Tämä lasta siirtää ainekset kulhon sekoitusosaan **(kuva 12)**.
- Laita kulho paikoilleen.
- Avaa nivelvarren **(b1)** lukitus painamalla valitsinta **(b6)**, joka sijaitsee tuen takana ja laske sitä alas, kunnes se menee paikoilleen **(kuva 13)**.
- Kulhon kallistus ja kierto takaavat ihanteellisen sekoittumisen.
- n Kytke vatkain.

2.2 KÄYTTÖ

- Valmisteen mukaan on laitettava ainekset laitteen mukana toimitettuun astiaan (kulho **(b3)**)
- Käynnistä laite nopeusvalitsimen avulla **(a3)**. Lisää nopeutta asteittain valmisteen tullessa sakeammaksi **(kuva 4)**. Laite on varustettu Turbo-valitsimella, jonka avulla voit vain painamalla valitsinta **(a2)** saada laitteen täyden tehon **(kuva 5)**.
- **Huomautuksia:**
  - Älä käytä vatkainta, kun nivelvarsi **(b1)** on ylhäällä.
  - Maksiminopeudella tai turboasennossa laitetta ei saa käyttää yli 5 minuuttia vispilöiden kanssa tai yli 5 minuuttia sekoituskoukkujen kanssa.
  - Taikinan maksimimäärä kaikki ainekset mukaan lukien on 2 kg käytettäessä pohjana 1 kg jauhoja nostatettavalle taikinalle ja 750g jauhoja murotaikinalle.

2.3 IRROTUS

- Käytön jälkeen vatkain on irrotettava sähköverkosta.
- Paina valitsinta **(b6)**, joka sijaitsee tuen takana avataksesi nivelvarren lukituksen **(b1)** ja kallista se yläasentoon käyttämällä apuna vatkaimen kädensijaa **(kuva 14)**.
- Irrota vispilät tai taikinakoukut **(kuva 15)**. Ota kulho pois.
- Vatkaimen poistamiseksi on painettava valitsinta **(b5)** ja irrotettava se **(kuva 16)**.

2.4 PUHDISTUS

- Kulhon, lastan, vispilät ja taikinakoukut voi pestä astianpesukoneessa.
- Tuki ja vatkain tulee puhdistaa kostealla kankaalla.

3 - VIHANNESLEIKKURI: raasta, viipaloi, murskaa jäätä, jauhaa (mallista riippuen)

3.1 ASENNUS

- Valitse jokin rumpu ruoka-aineiden ja halutun tuloksen mukaan:
  Rumpu c8 : raasta: perunoita, punajuuria, porkkanoita, kurkkuja, kaalia / **Rumpu c9** : karkea raaste: perunoita, punajuuria, porkkanoita, juustoa / **Rumpu c10** : hieno raaste: juustoa, porkkanoita / **Rumpu c11** : hienonna jauheeksi: kuivat ruoka-aineet (mantelit, pähkinät, maapähkinät, parmesan); suikaloi nauhaksi: perunoita / **Rumpu c12** : murskaa jäätä.

- Napsauta sovitin **(c1)** rummun kiinnikkeelle **(c2)** ja laita valitsemasi rumpu rummun kiinnityskohtaan ja käännä hieman, jotta se asettuu paikoilleen kunnolla. Asenna sitten rumpujen lukitusrengas **(c4) (kuva 17)**.
- Laita jalusta uriin, jotka sijaitsevat sovittimen **(c1)** ja sitten rummun **(c2)** molemmilla puolilla **(kuva 18)**.
- Älä lukitse jalusta **(c5)** altapäin **(kuva 19)**.
- Laita vatkain pystyasentoon ja laita sitten sovitin **(c1)** tähän tarkoitukseen varattuihin aukkoihin kääntämällä sitä hieman täydelliseen lukitukseen saakka **(kuva 20)**.
- Laita 2,5l astia vihannesleikkurin alle, jotta valmiste putoaa suoraan sinne **(kuva 21)**.
- Kytke laite sähköverkkoon.

3.2 Käyttö

- Laita ruoka-aineet syöttöputkeen ohjaamalla niitä työntökappaleella **(c3) (kuva 21)**.
- Laita valitsin maksiminopeudelle.

3.3 Irrotus

- Irrota laite sähköverkosta.
- Rumpujen kiinnittimen **(c2)** irrottamiseksi on painettava valitsinta **(c6)**, joka sijaitsee sovittimen etuosassa, ja ota syöttöputki pois **(kuva 22)**.
- Paina valitsinta **(c7)** laitteen takana irrottaaksesi sovittimen **(c1)** vatkaimesta **(kuva 23)**.
- Irrota jalusta **(c5)** liu'uttamalla sitä urissa, jotka sijaitsevat sovittimen **(c1)** ja sitten rumpujen kiinnittimen molemmilla puolilla **(c2)**.

3.4 Puhdistus

- Rumpujen kiinnike **(c2)**, rummut **(c8 c9 c10 c11 c12)**, rumpujen lukitusrenkaat **(c4)** ja syöttökappale **(c3)** voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Vatkain ja sovitin tulee puhdistaa kostealla kankaalla.
- **Huomautuksia:**
  - **Käytä aina syöttökappaletta** ohjataksesi ruoka-aineet syöttöputken kautta, **ei sormia** eikä haarukkaa, lusikkaa, veistä tai muuta esinettä.
  - Kun laitat vihannesleikkurin säilytykseen, voit liu'uttaa jalustan syöttöputken yli **(fig. 24).**

4 - SAUVASEKOITIN: sekoita, emulgoi (mallista riippuen)

4.1 Asennus

- Sauvasekoittimen kiinnittämiseksi **(d1)** on avattava takaluukku **(a5) (kuva 8)**.
- Laita sauvasekoitin paikoilleen ja kierrä tiukasti **(kuva 25)**.
- Kytke laite sähköverkkoon.

4.2 Käyttö

- Laita ainekset valmisteen tyypin mukaan laitteen mukana toimitettuun astiaan (kulho 1l **(e)** tai 2,5 l **(f)** mallista riippuen) tai sopivaan astiaan (kulhoon tai mieluiten syvään mukiin).
- Kun sekoitat suoraan valmistusastiassa, ota se pois lämmönlähteeltä, kun sekoitat kuumia valmisteita.
- Valmisteen on peitettävä vähintään sauvasekoittimen alaosa, jotta sekoittaminen olisi tehokasta.
- Astian saa täyttää enintään kahteen kolmannekseen saakka, jotta valmiste ei roisku yli.
- Laitteen käynnistämiseksi on painettava vatkaimien irrotuspainiketta **(a4) (kuva 27)**.
- Vapauta valitsin **(a4)** ennen sekoitusjalan **(d1)** ottamista pois valmisteesta, näin vältyt roiskeilta.
- **Käytännön neuvoja:**
  - Älä koskaan käytä sauvasekoitinta tyhjänä.
  - Kun soseutat hedelmiä, leikkaa hedelmät paloiksi ja poista siemenet ja kivet ennen valmistusta.
  - Älä käytä sauvasekoitinta kovien ruoka-aineiden, kuten jääpalojen, sokerin, kahvinpapujen, murojen tai suklaan kanssa.

4.3 Irrotus

- Irrota laite sähköverkosta.
- Kierrä sauvasekoitin irti **(kuva 28)**.

4.4 Puhdistus

- Sauvasekoittimen voi pestä astianpesukoneessa alakorissa terät ylöspäin **(huomio terät ovat erittäin teräviä) (kuva 29)**.

5 - Minisilppuri 150 ml (G) (saatavilla lisätarvikkeena)

5.1 Asennus

- Aseta terä **(g2)** kulhon **(g1)** akseliin **(kuva. 30)**.

5.2 Käyttö

- Aseta ainekset kulhoon **(g1)**. Aseta sen jälkeen ensin kannen alaosa **(g3)** ja sitten kansi **(g4)**.
- Liitä moottoriosa minisilppuriin **(g)**. Paina virtakatkaisinta **(a4) (kuva. 31)**.
- Poista ruoka-ainekset käytön jälkeen.

5.3 Purkaminen

Varo teräviä teriä purkamisen aikana.

- Irrota ensin moottoriosa, kansi **(g4)** ja lopuksi kannen alaosa **(g3)**.
- Irrota terä **(g2)** pitämällä kiinni sen muovisesta osasta.
- ⚠ **Älä käytä lisätarviketta tyhjänä tai 10 sekuntia pidempään.**

5.4 Puhdistus

- ⚠ **Terät ovat erittäin terävät..**
- Kytke laite aina irti sähköverkosta ennen puhdistamista.
- Älä koskaan ja minisilppurin kantta **(g4) (kuva. 33)**.
- Älä koskaan upota niitä veteen tai juoksevan veden alle. Puhdista ne kostealla liinalla **(kuva. 34)**.
- Minisilppurin (**g1**, **g2** et **g3**) muut osatvoidaan pestä astianpesukoneessa **(kuva. 35)**.
- Runko, terät ja terätuki voidaan pestä kostealla pesusienellä ja astianpesuaineella.

OHJEITA

RESEPTIT	LISÄLAITTEET	AINEKSET	NOPEUS	MAKSIMIAIKA
KERMAVAAHTO	PALLOVISPILÄ/ VISPILÄT	250 g iskukuumennettua kermaa.	1 min. 30 miniminopeudella, sitten 1 min. 30 maksiminopeudela.	3 min.
VALKUAIS-VAAHTO	PALLOVISPILÄ	4 munanvalkuaista + 1 hyppysellinen suolaa.	Maksiminopeus.	3 min.
	PALLOVISPILÄ / TAIKINAKOUKUT (mallikohtainen)	6 kananmunanvalkuaista	vähintään 30 s enintään 1 min	30 s 1 min
MAJONEESI	PALLOVISPILÄ/ VISPILÄT	1 munankeltuainen, 1 tl sinappia, 1 rkl etikkaa, suolaa, pippuria 250ml öljyä.	1 min. 30 miniminopeudella, sitten 1 min. 30 maksiminopeudela.	3 min.
LEIPÄTAIKINA	TAIKINAKOUKUT PYÖRIVÄLLÄ KULHOLLA TAI ILMAN	1kg jauhoja, 1 pussi kuivahiivaa, 20g suolaa, 600g vettä.	Lisää nopeutta aseittain 2 min., sitten maksiminopeus 2 min. 50.	4 min. 50
SAKSALAI-NEN LEIPÄ-TAIKIN	TAIKINAKOUKUT	250g puolikarkeita jauhoja, 550g ruisjauhoja, korianteria, chiliä, kuminaa, 100g kuivaa taikinajuurta, 2 tl suolaa, 1 pussi kuivahiivaa, 1 tl sokeria.	Lisää nopeutta aseittain 2 min., sitten maksiminopeus 2 min. 50.	4 min. 50
LEIPÄTAIKINA	TAIKINAKOUKUT PYÖRIVÄLLÄ KULHOLLA TAI ILMAN	625 g vehnäjauhoja, 375 g vettä, 1 paketti hiivaa, 25 g suolaa.	Lisää nopeutta aseittain 2 min., sitten maksiminopeus 2 min. 50.	4 min. 50
KEITTO	SAUVASEKOITIN	100 g purjoa, 100 g porkkanoita, 100 g perunoita, 300 g vettä.	Vatkaimen vakionopeus (painike **a4**).	2 min.
“VIIPALOI”	VIHANNES-LEIKKURI	Perunat, punajuuret, porkkanat, kurkut, kaali.	Maksimi-nopeus.	2 min.

RESEPTIT	LISÄLAITTEET	AINEKSET	NOPEUS	MAKSIMIAIKA
«KARKEA RAASTE»	VIHANNES-LEIKKURI	Perunat, punajuuret, porkkanat, juusto.	Maksimi-nopeus.	2 min.
«HIENO RAASTE»	VIHANNES-LEIKKURI	Juusto, porkkanat.	Maksimi-nopeus.	2 min.
«HIENONNA JAUHEEKSI» **SUIKALOI NAUHAKSI»**	VIHANNES-LEIKKURI	Kuivat elintarvikkeet (mantelit, pähkinät, maapähkinät, parmesan). Perunat.	Maksimi-nopeus.	2 min.
«MURSKAA JÄÄTÄ»	VIHANNES-LEIKKURI	Jää.	Maksimi-nopeus.	1 min.
«SILPPUA»	MINISILPPURI	Valkosipuli, yrtit, sipuli, 70 g nautaa 1x1x1 cm kokoisiksi kuutioiksi paloiteltuna	Tehosekoitintoiminnon **a4** standardinopeus	3 sec.

ONGELMATAPAUKSISSA

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Tuote pysähtyi.	Laitteessa on mikroprosessori, joka ohjaa toiminnan tehoa. Turvallisuuden vuoksi laite pysähtyy, jos käyntiaika on liian pitkä ja/tai laite on liian täynnä.	Käynnistä laite uudelleen siirtämällä valitsin **(a3)** takaisin 0-asentoon. Poista osa aineksista. Anna laitteen levätä hetken. Sitten voit jatkaa käyttöä.
Tuote ei käynnisty	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon.	Tarkista laitteen jännite ja että laite on kytketty sähkövirtaan.
	Turvatoiminto on käynnistynyt.	Käännä nopeusvalitsin 0-asentoon ja käynnistä laite sen jälkeen uudelleen.
Turbo-valitsin ei toimi	Olet jo saavuttanut maksiminopeuden nopeusvalitsimen **(a3)** avulla	Turbo-valitsimen avulla pääset suoraan maksiminopeuteen ilman nopeusvalitsimen **(a3)** käyttämistä.
En pysty asentamaan vispilöitä **(a6)** tai taikinakoukkuja **(a7)**	Väärä asento	Noudata annettua asennussuuntaa **(kuva2)**.
Sauvasekoitin ei toimi	Väärä painike: olet käyttänyt nopeusvalitsinta vatkaimien irrotuspainikkeen sijaan	Käytä painiketta **(a4)** sauvasekoitintoiminnon käynnistämiseen **(kuva27)**.

KIERRÄTYS



■ **Huolehtikaamme ympäristöstä!**

ⓘ Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

➲ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Takk for at du har valgt et produkt fra **KRUPS** som utelukkende er beregnet for matlaging i hjemmets husholdning.

BESKRIVELSE

a Håndmikser
- a1 Apparat hoveddel
- a2 Turbo
- a3 Hastighetsvelger
- a4 Utløserknapp for visper
  Start/stopp for stavmikserdel
- a5 Bakdeksel
- a6 Visper
  a6a Trådvisp
  a6b Bladvisp (avhengig av modell)
- a7 Eltekroker
- a8 Strengvisp (avhengig av modell)

b Tilbehør: stand med roterende bolle (avhengig av modell)
- b1 Vippearm
- b2 Hoveddel av stand
- b3 Bolle 2,75 l
- b4 Spatel
- b5 Låseknapp for håndmikser
- b6 Låseknapp for vippearm

c Grønnsakskutter (avhengig av modell)
- c1 Adapter
- c2 Trommelhus
- c3 Stapper
- c4 Stoppring
- c5 Fot
- c6 Låseknapp for trommelhus
- c7 Låseknapp for adapter
- c8 Trommel skiver
- c9 Trommel grovriving
- c10 Trommel finriving
- c11 Trommel pulveriserer / strimler
- c12 Trommel knuser

d Stavmikserdel (avhengig av modell)
- d1 Stavmikserdel

e Bolle 1,0 l

f Bolle 2,5 l

g Minihakker (avhengig av modell)
- g1 Bolle
- g2 Kniv
- g3 Innerlokk
- g4 Lokk

Les sikkerhetsrådene i det vedlagte heftet VIKTIGE SIKKERHETSRÅD og bruksanvisningen før første gangs bruk av apparatet.

BRUK AV APPARATET

1 - VISP/ELTEKROK/STRENGVISP: elte, mikse, piske, emulgere, vispe

1.1 Montering

- Kontroller at hastighetsvelgeren **(a3)** er i posisjon "0" **(fig. 1)**.
- Plasser pinnene på vispene **(a6)**, eltekrokene **(a7)** eller strengvispen (avhengig av modell) **(a8)** i hullene ment for dette. Strengvispen (avhengig av modell) kan plasseres i hullet enten til venstre eller til høyre på apparatet. Når de er på plass, må vispene ha samme lengde. De er satt inn og festet riktig når du hører et "klikk" **(fig. 2)**.
- Koble til apparatet.

1.2 Bruk

- Avhengig av mengden som tilberedes, ha ingrediensene i en egnet beholder (bolle 1,0 l **(e)** eller 2,5 l **(f)** avhengig av modell) eller i en annen passende beholder (bolle eller dyp kopp).
  Senk vispene **(a6)** eller eltekrokene **(a7)** i beholderen, og slå på apparatet med hastighetsvelgeren **(a3)**.
  For å unngå sprut ved oppstart eller for delikate produkter (kremer og sauser), er apparatet utstyrt med en antisprut-funksjon.
  Slik bruker du maskinen:
  - Påse at tilbehøret er godt dyppet ned i blandingen.
  - Trykk og hold hastighetsvelgeren **(a3)** til venstre i posisjonen M. **(fig. 3)**.
  - Slipp for å gå tilbake til posisjon "0".
  - Fortsett tilberedningen ved å velge en raskere hastighet **(fig. 4)**.
- Slå på apparatet ved hjelp av hastighetsvelgeren **(a3)**. Gradvis øk farten etter hvert som blandingen blir tykkere **(fig. 4)**. Ditt apparat er utstyrt med en Turbohastighet som enkelt brukes ved et enkelt trykk på knappen **(a2)** for umiddelbar full effekt **(fig. 5)**. Ved en maksimal hastighet eller i turboposisjonen, ikke bruk apparatet i mer enn 5 minutter med vispene og eltekrokene.

1.3 Demontering

- Før du tar piskene ut av blandingen, stopp maskinen (for å unngå sprut). Sett hastighetsvelgeren i posisjon "0" **(fig. 1)**.
- Koble fra apparatet.

- Fjern vispene, eltekrokene eller strengvispen (avhengig av modell) ved å trykke på utløserknappen **(a4) (fig. 6)**.

1.4 Rengjøring

- Koble fra apparatet.
- Alltid fjern vispene, eltekrokene eller strengvispen (avhengig av modell) før rengjøring **(fig. 6)**.
- Rengjør vispene, eltekrokene eller strengvispen (avhengig av modell) umiddelbart etter bruk for å unngå at rester av eggblanding eller olje tørker eller fester seg.
- Du kan rengjøre vispene, eltekrokene eller strengvispen (avhengig av modell) med en svamp og oppvaskmiddel. De kan settes i oppvaskmaskin.
- Vask apparatets hoveddel utelukkende med en fuktig svamp og tørk grundig.
- Aldri vask apparatet i oppvaskmaskin.
- Ikke bruk slipende svamper eller metallholdige gjenstander.
- **Aldri dypp apparatets hoveddel i vann (fig. 7).**

2 - TILBEHØR STAND MED ROTERENDE BOLLE: elte, mikse, piske, emulgere, vispe (avhengig av modell)

2.1 Montering

- Standen brukes sammen med vispene eller eltekrokene. For bruken av disse, se del 1 – VISP/ ELTEKROK /STRENGVISP.
- Ikke bruk strengvispen med standen.
- For å plassere håndmikseren på standen, åpne bakdekselet **(a5) (fig. 8)** og sett den på vippearmen til den klikker fast **(fig. 9)**.
- Trykk på knappen **(b6)** som befinner seg på baksiden av standen for å låse opp vippearmen **(b1)**, og sett den i en hevet posisjon for lettere å håndtere håndmikseren **(fig. 10)**.
- Sett inn visper eller eltekroker til de stopper og sitter fast, delen med tannhjul i hullet med tannhjul **(fig. 11)**.
- Sett inn håndtaket på spatelen **(b4)** i sporet på vippearmen. Denne spatelen dytter ingrediensene inn i bollen **(fig. 12)**.
- Sett bollen på plass.
- Lås opp vippearmen **(b1)** ved å trykke på knappen **(b6)** som befinner seg på baksiden av standen, og slipp den ned til det klikker **(fig. 13)**.
- Tiltingen og roteringen av bollen sikrer en optimal blanding og elting.
- Koble til håndmikseren.

2.2 Bruk

- Avhengig av mengden som tilberedes, ha ingrediensene i beholderen (bolle **(b3)**)
- Slå på apparatet ved hjelp av hastighetsvelgeren **(a3)**. Øk progressivt hastigheten etter hvert som blandingen blir tykkere **(fig. 4)**. Apparatet er utstyrt med en turbofunksjon som gjør at du med et enkelt trykk på knappen **(a2)** kan få full effekt umiddelbart **(fig. 5)**.
- **Merknader:**
  - Ikke kjør håndmikseren med hevet vippearm **(b1)**.
  - Ved en maksimal hastighet eller i turboposisjonen, ikke bruk apparatet i mer enn 5 minutter med vispene eller eltekrokene.
  - Den maksimale mengden av alle ingrediensene til sammen er 2 kg på et grunnlag av 1 kg mel til en gjærdeig og 750 g mel for en søtdeig.

2.3 Demontering

- Etter bruk, koble fra håndmikseren.
- Trykk på knappen **(b6)** som befinner seg på baksiden av standen for å låse opp vippearmen **(b1)**, og hev den opp for å lette håndteringen av håndmikseren **(fig. 14)**.
- Løsne vispene eller eltekrokene **(fig. 15)**. Ta av bollen.
- For å fjerne håndmikseren, trykk på knappen **(b5)** og koble den fra **(fig. 16)**.

2.4 Rengjøring

- Bollen, spatelen, vispene og eltekrokene kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Standen og håndmikseren kan vaskes med en fuktig klut.

3 - TILBEHØR GRØNNSAKSKUTTER: rive, skive, knuse, pulverisere/strimle (avhengig av modell)

3.1 Montering

- Velg en trommel tilpasset typen matvarer og ønsket resultat:
  Trommel c8 : skiver: poteter, rødbeter, gulrøtter, agurker, kål / **Trommel c9** : grovrive: poteter, rødbeter, gulrøtter, ost / **Trommel c10** : finrive: ost, gulrøtter / **Trommel c11** : pulverisere: tørre matvarer (mandler, valnøtter, hasselnøtter, parmesan); strimle: poteter / **Trommel c12** : knuse: is.
- Klikk adapteren **(c1)** på trommelhuset **(c2)**, og sett inn ønsket trommel fra utvalget ved å vri litt slik at den kommer på plass. Posisjoner stoppringen for trommelen **(c4) (fig. 17)**.
- Fest foten ved å skyve den inn i sporene på hver side på adapteren **(c1)** og trommelhuset **(c2) (fig. 18)**.

- Ikke klikk foten på **(c5)** nedenfra **(fig. 19)**.
- Plasser håndmikseren vertikalt og fest på adapteren **(c1)** i hullene ved å vri litt til den er helt fast **(fig. 20)**.
- Plasser beholderen 2,5 l under grønnsakskutteren for å samle opp matvarene **(fig. 21)**.
- Koble til apparatet.

3.2 Bruk

- Putt matvarene i materøret, og dytt dem ned ved hjelp av stapperen **(c3) (fig. 21)**.
- Sett hastigheten til maksimum.

3.3 Demontering

- Koble fra apparatet.
- For å fjerne trommelhuset **(c2)**, trykk på knappen **(c6)** plassert foran på adapteren, og trekk i materøret **(fig. 22)**.
- Trykk på knappen **(c7)** på baksiden for å fjerne adapteren **(c1)** fra håndmikseren **(fig. 23)**.
- Trekk av foten **(c5)** ved å skyve den i sporene på hver side av adapteren **(c1)** og trommelhuset **(c2)**.

3.4 Rengjøring

- Trommelhuset **(c2)**, tromlene **(c8 c9 c10 c11 c12)**, stoppringen for tromlene **(c4)** og stapperen **(c3)** kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Håndmikseren og adapteren kan vaskes med en fuktig klut.
- **Merknader:**
  - **Anvend alltid stapperen** for å lede maten inn i materøret, **aldri fingrene**, heller ikke en gaffel, kniv eller andre gjenstander.
  - Når du oppbevarer grønnsakskutteren, kan du feste foten mot materøret **(fig. 24).**

4 - TILBEHØR STAVMIKSERDEL: blande, emulgere (avhengig av modell)

4.1 Montering

- For å plassere stavmikseren **(d1)**, åpne bakdekselet **(a5) (fig. 8)**.
- Sett inn stavmikseren og skru godt fast **(fig. 25)**.
- Koble til apparatet.

4.2 Bruk

- Avhengig av mengden som tilberedes, ha ingrediensene i en egnet beholder (bolle 1,0 l **(e)** eller 2,5 l **(f)** avhengig av modell) eller i en annen passende beholder (bolle eller dyp kopp).
- Når du mikser direkte i en kasserolle, fjern kasserollen fra varmen for å blande varme blandinger.
- Blandingen må dekke minst nederste del av stavmikseren for en effektiv miksing.
- Beholderen bør bare fylles opp to tredjedeler for å unngå at det flyter over.
- Trykk på knappen for uttak av visp **(a4) (fig. 27)**.
- Slipp knappen **(a4)** før stavmikseren tas ut **(d1)** av blandingen, du vil da unngå sprut.
- **Nyttige tips:**
  - Aldri anvend stavmikseren uten en blanding.
  - For blandinger basert på frukt, kutt opp og fjern kjernehus først.
  - Ikke bruk stavmikserdelen med harde matvarer som isbiter, sukker, bønner, korn og sjokolade.

4.3 Demontering

- Koble fra apparatet.
- Skru av stavmikseren **(fig. 28)**.

4.4 Rengjøring

- Stavmikseren kan vaskes i oppvaskmaskin i den nedre kurven, knivblad opp **(pass på, knivbladene er meget skarpe) (fig. 29)**.

5 - Minihakker 1,5 dl (G) (tilgjengelig som tilbehør)

5.1 Montering

- Sett kniven **(g2)** på aksen i bollen **(g1) (fig. 30)**.

5.2 Bruk

- Ha ingrediensene i bollen **(g1)**, sett på innerlokket **(g3)** og deretter lokket **(g4)**.
- Koble motorenheten til minihakkeren **(g)**, og trykk på startknappen **(a4) (fig. 31)**.
- Ta ut matvarene etter bruk.

5.3 Demontering

Vær forsiktig med de skarpe knivene ved demontering.

- Ta først av motorenheten, så lokket **(g4)** og deretter innerlokket **(g3)**.
- Ta av kniven **(g2)** ved å holde den i plastdelen.
- ⚠ **Dette tilbehøret må ikke kjøres uten ingredienser eller i mer enn 10 sekunder.**

5.4 Rengjøring

- ⚠ **Knivene er meget skarpe.**
- Apparatet må alltid kobles fra før rengjøring.
- Lokket til minihakkeren **(g4)** kan ikke vaskes i oppvaskmaskin **(fig. 33)**.
- De må aldri senkes ned i vann eller holdes under springen. Rengjør dem med en fuktig svamp **(fig. 34)**.
- De andre delene av minikvernen (**g1**, **g2** og **g3**) kan vaskes i oppvaskmaskin **(fig. 35)**.
- Maskinen, knivene og knivholderen kan rengjøres med en fuktig svamp og oppvaskmiddel.

RÅD

OPPSKRIFTER	TILBEHØR	INGREDIENSER	HASTIGHET	MAKS TID
VISPET KREM	STRENGVISP / VISPER	250 g kremfløte.	1,5 min ved min. hastighet, så 1,5 min ved maks hastighet.	3 min.
EGGEHVITE	STRENGVISP	4 eggehviter + 1 klype salt.	Maksimal hastighet.	3 min.
	TRÅDVISP / BLADVISP (avhengig av modell)	6 eggehviter	min. 30 s maks 1 min.	30 sek -1 min
MAJONES	STRENGVISP / VISPER	1 eggeplomme, 1 teskje sennep, 1 spiseskje eddik, salt, pepper, 250 ml olje.	1,5 min ved min. hastighet, så 1,5 min ved maks hastighet.	3 min.
BRØDDEIG	ELTEKROKER MED ELLER UTEN ROTERENDE BOLLE	1kg mel, 1 pakke tørrgjær, 20 g salt, 600 g vann.	Øk hastigheten progressivt i 2 min, så hold maks hastighet 2 min 50 sek.	4 min 50 sek.
BRØDDEIG TYSK	ELTEKROKER	250 g hvetemel, 550 g rugmel, koriander, pepper, spisskummen, 100 g surdeig, 2 teskjeer salt, 1 pakke tørrgjær, 1 teskje sukker, 5 dl vann.	Øk hastigheten progressivt i 2 min, så hold maks hastighet 2 min 50 sek.	4 min 50 sek.
BRØDDEIG	ELTEKROKER MED ELLER UTEN ROTERENDE BOLLE	625 g mel, 375 g vann, 1 pakke gjær, 25 g salt.	Øk hastigheten progressivt i 2 min, så hold maks hastighet 2 min 50 sek.	4 min 50 sek.
SUPPE	STAVMIKSERDEL	100 g purre, 100 g gulrøtter, 100 g poteter, 300 g vann.	Standard hastighet i blandefunksjon (knapp **a4**).	2 min.
"SKIVER"	GRØNNSAKS-KUTTER	Poteter, rødbeter, gulrøtter, agurker, kål.	Maksimal hastighet.	2 min.

OPPSKRIFTER	TILBEHØR	INGREDIENSER	HASTIGHET	MAKS TID
«GROVRIVING»	GRØNNSAKS-KUTTER	Poteter, rødbeter, gulrøtter, ost.	Maksimal hastighet.	2 min.
«FINRIVING»	GRØNNSAKS-KUTTER	Ost, gulrøtter.	Maksimal hastighet.	2 min.
«PULVERISERING» **«STRIMLING»**	GRØNNSAKS-KUTTER	Tørre matvarer (mandler, valnøtter, hasselnøtter, parmesan). Poteter.	Maksimal hastighet.	2 min.
«KNUSER»	GRØNNSAKS-KUTTER	Is.	Maksimal hastighet.	1 min.
«KVERN»	MINIHAKKER	Hvitløk, urter, løk, 70 g oksekjøtt skjært i terninger på 1x1x1 cm	Standardhastighet for mikserfunksjonen **a4**.	3 sek

FEILSØKING

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Apparatet har stoppet opp.	Apparatet er utstyrt med en mikroprosessor som kontrollerer effekten under funksjon. Av sikkerhetsgrunner, dersom funksjonstiden og/eller belastningen er for stor, vil apparatet stoppe opp.	For å sette i gang apparatet igjen, sett knappen **(a3)** på posisjon «0». Tøm ut en del av blandingen. La apparatet hvile i noen minutter. Du kan nå avslutte tilberedelsen.
Apparatet starter ikke opp.	Apparatet er ikke koblet til.	Sjekk at apparatet er forsvarlig tilkoblet og at strømmen er riktig.
	Sikkerhetsfunksjonen har blitt aktivert.	Sett hastighetsvelgeren på «0», og sett deretter apparatet i gang igjen.
Turboen virker ikke.	Du har allerede nådd maksimal hastighet med velgeren **(a3)**.	Turboen gjør det mulig å nå maksimal hastighet direkte, uten å bruke velgeren **(a3)**.
Jeg greier ikke å montere tilbehøret, dvs. tråd-/bladvispene **(a6)** og spiralvispen **(a7)**.	Feil plassering.	Overhold monteringsretningen **(fig. 2)**.
Miksesokkelen fungerer ikke.	Feilbruk: Du har brukt hastighetsvelgeren i stedet for knappen «uttak av visp»	Bruk knappen **(a4)** for å aktivere miksesokkelfunksjonen **(fig. 27)**.

RESIRKULERING



■ **Ta del i beskyttelsen av miljøet!**

ⓘ Apparatet inneholder verdifulle materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.

➲ Lever det til et innsamlingspunkt slik at korrekt behandling blir gjennomført.

Tack för att du har valt en apparat ur **KRUPS** serie med produkter för matlagning för hemmabruk inomhus.

BESKRIVNING

a Elvisp
- a1 Apparatens bas
- a2 Turbo
- a3 Hastighetsväljare
- a4 Utmatning av visparna
  Start/stopp för tillbehöret mixer
- a5 Lucka baktill
- a6 Vispar
  a6a Trådvispar
  a6b Bandvispar (beroende på modell)
- a7 Degkrokar
- a8 Ballongvisp (beroende på modell)

b Tillbehör: stöd för roterande bunke (beroende på modell)
- b1 Ledad arm
- b2 Bas för stödet
- b3 Bunke 2,75 l
- b4 Spatel
- b5 Knapp för att låsa upp elvispen
- b6 Knapp för att låsa upp den ledade armen

c Grönsaksskärare (beroende på modell)
- c1 Adapter
- c2 Trumhållare med matningsrör
- c3 Stoppare
- c4 Låsring
- c5 Fot
- c6 Knapp för att låsa upp trumhållaren
- c7 Knapp för att låsa upp adaptern
- c8 Trumma för att skiva
- c9 Trumma för att riva grovt
- c10 Trumma för att riva fint
- c11 Trumma för att pulverisera
- c12 Trumma för att krossa is

d Mixer (beroende på modell)
- d1 Mixer

e Bunke 1 l

f Bunke 2,5 l

g Minihackare (beroende på modell)
- g1 Skål
- g2 Kniv
- g3 Inre lock
- g4 Lock

Innan du börjar använda apparaten måste du noga läsa säkerhetsavisningarna i häftet VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR som medföljer, samt råden nedan om hur man använder apparaten.

ANVÄNDA APPARATEN

1 - VISP/DEGKROKAR/BALLONGVISP: knåda, blanda, vispa, emulgera

1.1 Montering

- Kontrollera att hastighetsväljaren **(a3)** är i läge “0” **(fig. 1)**.
- Sätt i visparna **(a6)** eller degkrokarna (a7) eller ballongvispen (beroende på modell) **(a8)** i de avsedda hålen på elvispen. Ballongvispen (beroende på modell) kan placeras i höger eller vänster hål på elvispen. När de sitter på plats ska visparna vara lika långa. När du hör ett “klick” sitter de på plats som de ska **(fig. 2)**.
- Sätt i strömsladden i väggkontakten.

1.2 Användning

- Lägg ingredienserna i bunke av lämplig storlek (bunke 1 l **(e)** eller 2,5 l **(f)** beroende på modell) eller i annan lämplig skål (skål eller bägare, helst djup).
  Sänk ned vispar **(a6)** eller degkrokar **(a7)** i bunken och starta apparaten med kommandot **(a3)**.
  För att undvika stänk och vid känsliga beredningar (krämer och såser) är apparaten försedd med en funktion mot stänk.
  Gör så här:`
  - sänk ner tillbehören i blandningen.
  - tryck och håll reglaget **(a3)** åt vänster i läge M. **(fig. 3)**.
  - släpp reglaget för att återgå till läge “0”.
  - fortsätt med beredningen och välj en högre hastighet **(fig. 4)**.
- Starta apparaten med hastighetsväljaren **(a3)**. Öka hastigheten allteftersom blandningen tjocknar **(fig. 4)**. Apparaten är utrustad med ett turbokommando, med ett enkelt tryck på knappen **(a2)** kan apparaten köras extra kraftfullt **(fig. 5)**. Med högsta hastighet, eller i läget “turbo”, bör apparaten inte användas i mer än 5 minuter med visparna och med degkrokarna.

1.3 Montera av tillbehör

- Stäng av apparaten innan du lyfter upp visparna ur beredningen (så slipper du stänk). Sätt hastighetsväljaren på läge “0”. **(fig. 1)**
- Dra ur strömsladden ur vägguttaget.
- Tryck på utmatningsknappen **(a4) (fig. 6)** när du ska montera av visparna, degkrokarna eller ballongvispen (beroende på modell).

1.4 Rengöring

- Dra ur strömsladden ur vägguttaget.
- Vispar, degkrokar och ballongvisp (beroende på modell) måste monteras av före rengöring **(fig. 6)**.
- Vispar, degkrokar och ballongvisp (beroende på modell) bör rengöras omedelbart efter användning, så att rester av ägg- eller oljeblandningar inte torkar in.
- De kan rengöras med en svamp och diskmedel. De går också att diska i diskmaskin.
- Själva elvispen får endast rengöras med fuktig svamp och ska därefter torkas noggrant.
- Den får inte diskas i diskmaskin.
- Använd inte svamp med slipande yta eller föremål med metalldelar.
- **Sänk inte ned apparaten i vatten (fig. 7)**.

2 - TILLBEHÖR, STÖD MED ROTERANDE BUNKE: knåda, blanda, vispa, emulgera (beroende på modell)

2.1 Montering

- Använd stödet när du ska använda vispar eller degkrokar. Läs mer i stycke 1 - VISPAR/DEGKROKAR/ BALLONGVISP om hur man använder de här tillbehören.
- Använd inte ballongvispen tillsammans med stödet.
- Öppna luckan baktill **(a5) (fig. 8)** på elvispen när du vill montera den på stödet och montera elvispen på den ledade armen tills du hör ett klick **(fig. 9)**.
- Tryck på knappen **(b6)** baktill på stödet för att låsa upp den ledade armen **(b1)** och för den uppåt med hjälp av handtaget på elvispen **(fig. 10)**.
- Sätt i vispar eller degkrokar tills de sitter ordentligt, med det tandade tillbehöret i den tandade öppningen **(fig. 11)**.
- Sätt i spatelns **(b4)** handtag i öppningen på den ledade armen. Den här spateln för in ingredienserna i mitten av bunken **(fig. 12)**.
- Sätt bunken på plats.
- Lås upp den ledade armen **(b1)** genom att trycka på knappen **(b6)** baktill på stödet och sänk den till rätt plats **(fig. 13)**.
- Bunkens lutning och rotation säkerställer maximal blandning och knådning.
- Sätt i kontakten i vägguttaget.

2.2 Användning

- Välj bunke utefter hur mycket ingredienser du ska ha i (bunke **(b3)**)
- Starta apparaten med hastighetsväljaren **(a3)**. Öka hastigheten allteftersom blandningen tjocknar **(fig. 4)**. Apparaten är utrustad med ett turbokommando, med ett enkelt tryck på knappen **(a2)** kan apparaten köras extra kraftfullt **(fig. 5)**.
- **Anm:**
  - Starta inte elvispen när den ledade armen **(b1)** är lyft.
  - Med högsta hastighet, eller i läget “turbo”, bör apparaten inte användas i mer än 5 minuter med vis-parna eller 5 minuter med degkrokarna.
  - Största möjliga mängd deg med alla ingredienser iblandade är 2 kg, baserat på 1 kg mjöl för jästdeg respektive 750 g mjöl för mördeg.

2.3 Montera av tillbehör

- Dra ur väggkontakten efter användning.
- Tryck på knappen **(b6)** baktill på stödet för att låsa upp den ledade armen **(b1)** och för den uppåt med hjälp av handtaget på elvispen **(fig. 14)**.
- Mata ut vispar eller degkrokar **(fig. 15)**. Ta bort bunken.
- När du vill höja elvispen trycker du på knappen **(b5)** och låser upp den **(fig. 16)**.
- Bunke, spatel, vispar och degkrokar går att diska i maskin.
- Stöd och elvisp måste rengöras med fuktad trasa.

3 - TILLBEHÖR FÖR ATT SKÄRA GRÖNSAKER: riva, skiva, krossa, pulverisera (beroende på modell)

3.1 Montering

- Välj trumma utifrån vilken grönsak det är och vad du vill göra med den:
  Trumma c8 : skiva: potatis, rödbetor, morötter, gurka, kål / **Trumma c9** : riva grovt: potatis, rödbetor, morötter, ost / **Trumma c10** : riva fint: ost, morötter / **Trumma c11** : pulverisera: torra livsmedel (mandel, nötter, parmesan); finriva i tunna trådar: potatis / **Trumma c12** : krossa: is.
- Fäst adaptern **(c1)** på trumhållaren **(c2)** och sätt i vald trumma genom att vrida den så att den fastnar korrekt. Sätt därefter på låsringen **(c4) (fig. 17)**.
- Sätt i foten i spåren på adaptern **(c1)** och sedan på trumhållaren **(c2) (fig. 18)**.

- Sätt inte på foten **(c5)** underifrån **(fig. 19)**.
- Håll elvispen vågrätt och sätt sedan på adaptern **(c1)** i hålen och vrid elvispen tills den sitter fast ordentligt **(fig. 20)**.
- Ställ bunken (2,5 l) under så att du kan samla upp grönsakerna **(fig. 21)**.
- Sätt i strömsladden i vägguttaget.

3.2 Användning

- Lägg ingredienserna i matningsröret och tryck ned dem med stopparen **(c3) (fig. 21)**.
- Sätt på högsta hastighet.

3.3 Montera av tillbehör

- Dra ur strömsladden ur vägguttaget.
- Montera av trumhållaren **(c2)** genom att trycka på knappen **(c6)** framtill på adaptern och dra i matningsröret **(fig. 22)**.
- Tryck på knappen **(c7)** baktill för att lyfta av adaptern **(c1)** från elvispen **(fig. 23)**.
- Dra av foten **(c5)** genom att dra den ur skårorna på adaptern **(c1)** och sedan från trumhållaren **(c2)**.

3.4 Rengöring

- Trumhållare **(c2)**, trummor **(c8 c9 c10 c11 c12)**, låsring för trummor **(c4)** och stopparen **(c3)** går att diska i maskin.
- Elvisp och adapter måste rengöras med fuktad trasa.
- **Anm:**
  - **Använd alltid medföljande** stoppare när du ska trycka ner ingredienser i matarröret, **inte fingrar**, gafflar, skedar, knivar eller andra föremål.
  - Vid förvaring kan du placera foten runt matarröret **(fig. 24).**

4 - MIXERTILLBEHÖR: mixa, emulgera (beroende på modell)

4.1 Montering

- Öppna luckan baktill **(a5) (fig. 8)** för att sätta i mixertillbehöret **(d1)**.
- Sätt i mixern och skruva åt ordentligt **(fig. 25)**.
- Sätt i strömsladden i vägguttaget.

4.2 Användning

- Lägg ingredienserna i bunke av lämplig storlek (bunke 1 l **(e)** eller 2,5 l **(f)** beroende på modell) eller i annan lämplig skål (skål eller bägare, helst djup).
- När du mixar direkt i en kastrull måste den först dras av från värmen om du ska mixa varma ingredienser.
- Ingredienserna måste täcka minst mixerns kupade del för att garantera effektiv mixning.
- Bunken får fyllas till högst två tredjedelar för att undvika spill.
- För att starta, tryck på knappen för att lösgöra visparna **(a4) (fig. 27)**.
- Släpp knappen **(a4)** innan du lyfter ur mixern **(d1)** ur beredningen, så slipper du stänk.
- **Praktiska tips:**
  - Använd aldrig mixern i en tom behållare.
  - När du ska mixa frukt är det bra att skära den i mindre bitar och ta ur eventuella kärnor först.
  - Mixern bör inte användas till hårda ingredienser som isbitar, sockerbitar, kaffebönor, spannmål eller choklad.

4.3 Montera av tillbehör

- Dra ur strömsladden ur vägguttaget.
- Skruva av mixern **(fig. 28)**.

4.4 Rengöring

- Själva mixern går att diska i diskmaskinens nedre korg, med knivarna riktade uppåt **(Obs! Knivarna är extremt vassa!) (fig. 29).**

5 - Minihackare 150 ml (G) (som tillbehör)

5.1 Montering

- Placera kniven **(g2)** på skålens axel **(g1) (fig. 30)**.

5.2 Användning

- Placera ingredienserna i skålen **(g1)** och sätt sedan på det inre locket **(g3)** och därefter locket **(g4)**.
- Placera motorblocket på minihackaren **(g)** och tryck på startknappen **(a4) (fig. 31)**.
- Ta ur ingredienserna när du hackat klart.

5.3 Ta isär delarna

Se upp med de vassa knivarna när du monterar isär apparaten.

- Ta av motorblocket därefter locket **(g4)** och sist det inre locket **(g3)**.
- Håll i plastdelen och ta ur kniven **(g2)**.
- ⚠ **Använd inte det här tillbehöret i tom skål eller längre än 10 sekunder.**

5.4 Rengöring

- ⚠ **Knivarna är mycket vassa.**
- Koppla alltid ur apparaten innan du rengör den.
- Sätt aldrig eller locket till minihackaren **(g4)** i diskmaskin **(fig. 33)**.
- De ska heller aldrig läggas ned i vatten eller sköljas under rinnande vatten. Rengör dem med en fuktad svamp. **(fig. 34)**.
- Övriga delar av minihackaren (**g1**, **g2** och **g3**) går att diska i maskin **(fig. 35)**.
- Basen, knivarna och stödet för knivarna går att rengöra med en fuktig svamp och lite diskmedel.

TIPS

RECEPT	TILLBEHÖR	INGREDIENSER	HASTIGHET	MAXTID
VISPGRÄDDE	BALLONGVISP/ VISPAR	250 g vispgrädde.	1 min. 30 sek på lägsta hastighet, därefter 1 min. 30 sekunder på högsta hastighet.	3 min.
BLANCS EN NEIGE	BALLONGVISP	4 äggvitor + 1 nypa salt.	Högsta hastighet.	3 min.
	TRÅDVISPAR / BANDVISPAR (beroende på modell)	6 äggvitor	minst 30 s max 1 min	30 s 1 min
MAJONNÄS	BALLONGVISP/ VISPAR	1 äggula, 1 tsk senap, 1 msk vinäger, salt, peppar, 250 ml olja.	1 min. 30 sek på lägsta hastighet, därefter 1 min. 30 sekunder på högsta hastighet.	3 min.
BRÖDDEG	DEGKROKAR MED ELLER UTAN ROTERANDE BUNKE	1 kg mjöl, 1 påse torrjäst, 20 g salt, 600 g vatten.	Öka hastigheten successivt under 2 min, därefter högsta hastighet i 2 min. 50 sekunder.	4 min. 50 sek.
DEG TILL TYSK LIMPA	DEGKROKAR	250 g vetemjöl, 550 g rågmjöl, koriander, kummin, 100 g surdeg, 2 tsk salt, 1 påse torrjäst, 1 tsk socker, 0,5 l vatten	Öka hastigheten successivt under 2 min, därefter högsta hastighet i 2 min. 50 sekunder.	4 min. 50 sek.
BRÖDDEG	DEGKROKAR MED ELLER UTAN ROTERANDE BUNKE	625 g mjöl, 375 g vatten, 1 paket jäst, 25 g salt.	Öka hastigheten successivt under 2 min, därefter högsta hastighet i 2 min. 50 sekunder..	4 min. 50 sek.
SOPPA	MIXER	100 g purjolök, 100 g morötter, 100 g potatis, 300 g vatten.	Standardhastighet för mixerfunktionen (knapp **a4**).	2 min.
“SKIVA”	GRÖNSAKSSKÄRARE	Potatis, rödbetor, morötter, gurka, kål.	Högsta hastighet.	2 min.

RECEPT	TILLBEHÖR	INGREDIENSER	HASTIGHET	MAXTID
«RIVA GROVT»	GRÖNSAKSSKÄRARE	Potatis, rödbetor, morötter, ost.	Högsta hastighet.	2 min.
«RIVA FINT»	GRÖNSAKSSKÄRARE	Ost, morötter.	Högsta hastighet.	2 min.
«PULVERISERA» **«FINA TRÅDAR»**	GRÖNSAKSSKÄRARE	Torra livsmedel (mandel, nötter, parmesan). Potatis.	Högsta hastighet.	2 min.
«KROSSA»	GRÖNSAKSSKÄRARE	Is.	Högsta hastighet.	1 min.
«HACKA»	MINIHACKARE	Vitlök, färska kryddor, lök, 70 g nötkött i tärningar om 1×1×1 cm	Standardhastighet för blandarfunktionen **a4.**	3 sec.

VID PROBLEM

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Apparaten fungerar inte längre.	Denna apparat styrs av en inbyggd mikroprocessor. Om apparaten används för länge och/eller för tungt, stängs den av, av säkerhetsskäl.	För att kunna starta den igen, ställ knappen **(a3)** i läge «0». Ta bort en del av blandningen. Låt apparaten vila några minuter. Därefter kan du avsluta matberedningen.
Apparaten startar inte.	Apparatens kontakt är inte isatt.	Verifiera att apparaten är ansluten, och till rätt spänning.
	Säkerhetsfunktionen har slagit av kontakten.	Ställ hastighetsväljaren i läge «0» och sätt sedan på apparaten.
Turbofunktionen fungerar inte.	Maximal hastighet har redan valts med väljaren **(a3)**.	Turbofunktionen gör det möjligt att gå direkt till högsta hastigheten utan att ställa om hastighetsväljaren **(a3)**.
Jag kan inte ansluta mina tillbehörsvispar **(a6)** och blandare **(a7)**.	Ej rätt läge	Tänk på att montera i rätt riktning (**fig. 2)**.
Mixerstället fungerar inte.	Fel hantering : du har använt hastighetsväljaren istället för knappen för att lösgöra visparna.	Använd knappen **(a4)** för att aktivera mixerstället **(fig.27)**.

ÅTERVINNING



■ **Skydda vår miljö!**

ⓘ Den här apparaten innehåller material som går att återvinna.

➲ Lämna den på en återvinningsstation för korrekt återvinning.

Vi ringraziamo per aver scelto un prodotto della gamma **KRUPS** inteso esclusivamente per la preparazione di alimenti in ambito domestico.

DESCRIZIONE

a Sbattitore
- a1 Corpo apparecchio
- a2 Funzionalità Turbo
- a3 Selezionatore di velocità
- a4 Rilascio fruste
  Avvio/arresto piede frullatore
- a5 Meccanismo di aggancio posteriore
- a6 Fruste
  - a6a Fruste a filo per montare
  - a6b Fruste a nastro per montare (secondo modello)
- a7 Ganci impasto
- a8 Frusta multifilo (secondo modello)

b Accessorio di supporto con ciotola girevole (a seconda del modello)
- b1 Braccio articolato
- b2 Corpo accessorio di supporto
- b3 Ciotola da 2.75 l
- b4 Spatola
- b5 Pulsante di rilascio sbattitore
- b6 Pulsante di rilascio braccio articolato

c Affetta-verdure (a seconda del modello)
- c1 Adattatore
- c2 Porta tamburo
- c3 Spingi-alimenti
- c4 Anello di bloccaggio
- c5 Piede di supporto
- c6 Pulsante di rilascio porta tamburo
- c7 Pulsante di rilascio adattatore
- c8 Tamburo per affettare
- c9 Tamburo per grattugiare spesso
- c10 Tamburo per grattugiare fino
- c11 Tamburo per sminuzzare
- c12 Tamburo per pestare

d Piede frullatore (a seconda del modello)
- d1 Piede frullatore

e Ciotola da 1 l

f Ciotola da 2.5 l

g Mini-tritatutto (selon modèle)
- g1 Recipiente
- g2 Coltello
- g3 Controcoperchio
- g4 Coperchio

Prima di qualsiasi utilizzo, leggere attentamente le INFORMAZIONI DI SICUREZZA e le istruzioni per l'uso.

ISTRUZIONI PER L'USO

1 - FRUSTE/GANCIO PER IMPASTO/FRUSTA MULTIFILO: per impastare, sbattere, emulsionare e montare

1.1 Montaggio

- Assicuratevi che il selezionatore di velocità sia in posizione **(a3)** « 0 » **(fig. 1)**.
- Inserite le fruste **(a6)**, i ganci impasto **(a7)** o le fruste multifilo (secondo il modello) **(a8)** nell'apparecchio mediante gli appositi fori. Le fruste multifilo (secondo il modello) possono essere posizionate indistintamente nel foro destro o in quello sinistro del corpo dell'apparecchio. Una volta inserite, le due fruste devono avere la stessa lunghezza. Saranno correttamente inserite quando sentirete un "clic". **(fig. 2)**.
- Collegate l'apparecchio.

1.2 Utilizzo

- In base alla quantità desiderata, introdurre gli ingredienti nel recipiente in dotazione (ciotola da 1L **(e)** o da 2.5 L **(f)** a seconda del modello) o comunque in un recipiente appropriato (ciotola o scodella preferibilmente fondi).
- Calare le fruste **(a6)** o i ganci impasto **(a7)** nel contenitore e mettete l'apparecchio in funzione tramite l'apposito pulsate di avvio **(a3)**.
  Per evitare schizzi all'avvio o nel caso di preparazioni delicate (creme o salse), il vostro apparecchio è dotato di una speciale funzione anti-schizzo.
  Utilizzo:
  - immergere bene gli accessori nel preparato.
  - premere e tenere premuto il pulsante verso sinistra in posizione "M" **(fig. 3)**.
  - rilasciare il pulsante per ritornate alla posizione "0".
  - continuate con la preparazione selezionando una velocità maggiore **(fig. 4)**.
- Avviate l'apparecchio mediante il selettore di velocità **(a3)**. Aumentate progressivamente la velocità man mano che il composto si ispessisce **(fig. 4)**. Il vostro apparecchio è dotato inoltre della funzionalità Turbo che vi permette, premendo semplicemente un pulsante **(a2)**, di sfruttare istantaneamente tutta la potenza del vostro prodotto **(fig. 5)**. Alla velocità massima o in modalità Turbo, non utilizzate l'apparecchio con le fruste e i ganci impasto per più di 5 minuti alla volta.

1.3 Smontaggio

- Prima di rimuovere le fruste dal composto, spegnere l'apparecchio, in tal modo eviterete gli schizzi. Riportate il selezionatore di velocità in posizione "0" **(fig. 1)**.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Rimuovere le fruste, i ganci impasto o le fruste multifilo (secondo il modello) premendo l'apposito pulsante di

1.4 Pulizia

- Scollegare l'apparecchio.
- Rimuovere le fruste, i ganci impasto o le fruste multifilo (a seconda del modello) prima di procedere alla loro pulizia **(fig. 6)**.
- Pulite le fruste, i ganci impasto o le fruste multifilo (secondo il modello) immediatamente dopo l'utilizzo per evitare che i residui di composto contenenti uova o olio si secchino e diventino difficili da rimuovere.
- Potete pulire le fruste, i ganci impasto o le fruste multifilo (secondo il modello) con una spugna e del detersivo per piatti oppure potete metterle in lavastoviglie.
- Pulire il corpo dell'apparecchio con una spugna umida e asciugare con cura.
- Non lavare mai l'apparecchio in lavastoviglie.
- Non utilizzare spugne abrasive o oggetti contenenti parti metalliche.
- **Non immergere per nessun motivo il corpo dell'apparecchio in acqua (fig. 7).**

2 - ACCESSORIO DI SUPPORTO CON CIOTOLA GIREVOLE: per impastare, miscelare, sbattere , emulsionare e montare (secondo il modello)

2.1 Montaggio

- Il supporto va utilizzato con lo sbattitore in dotazione munito delle apposite fruste o ganci per impasto. Per l'utilizzo di questi accessori fare riferimento alla parte 1 del foglio informativo "FRUSTE/GANCIO PER IMPASTO/ FRUSTA MULTIFILO".
- Non utilizzare le fruste multifilo con l'accessorio di supporto.
- Per applicare lo sbattitore al supporto, sollevate il meccanismo di aggancio posteriore **(a5) (fig. 8)** e posizionate il prodotto sul braccio articolato finché non sentite un "clic". **(fig. 9)**.
- Premete il pulsante **(b6)** situato sulla parte posteriore del supporto per rilasciare il braccio articolato **(b1)** e ribaltatelo in posizione sollevata aiutandovi con la maniglia dello sbattitore. **(fig. 10)**.
- Inserite le fruste o i ganci per impasto negli appositi fori fino al loro completo bloccaggio, l'accessorio dentato andrà inserito nel corrispondente foro dentato **(fig. 11)**.
- Inserite il manico della spatola **(b4)** nell'apposita fessura sul braccio articolato. La spatola avrà la funzione di mantenere gli ingredienti nell'area di miscelazione all'interno della ciotola **(fig. 12)**.
- Inserite la ciotola in posizione.
- Rilasciate il braccio articolato **(b1)** premendo sull'apposito pulsante situato nella parte posteriore del supporto e fatelo calare fino al completo aggancio. **(fig. 13)**.
- L'inclinazione e la rotazione della ciotola garantiscono un ottima funzione impasto e miscelazione.
- Collegate lo sbattitore alla rete elettrica.

2.2 Utilizzo

- In base alla quantità di cibo da preparare, introdurre gli ingredienti nel recipiente in dotazione (ciotola **(b3)**)
- Avviate l'apparecchio mediante il selezionatore di velocità **(a3)**. Aumentate progressivamente la velocità man mano che il composto si ispessisce **(fig. 4)**. Il vostro apparecchio è dotato inoltre della funzionalità Turbo che vi permette, premendo semplicemente un pulsante **(a2)**, di sfruttare istantaneamente tutta la potenza del vostro prodotto **(fig. 5)**.
- **Note:**
  - Non avviare mai lo sbattitore con il braccio articolalo **(b1)** in posizione sollevata.
  - A velocità massima o in modalità Turbo, non utilizzare l'apparecchio con le fruste o i ganci impasto per più di 5 minuti alla volta.
  - La quantità massima di impasto permessa, compresi tutti gli ingredienti, è di 2 kg, calcolando 1 kg di farina per la pasta lievitata e 750g di farina per la pasta brisé.

2.3 Smontaggio

- Dopo l'utilizzo, scollegare lo sbattitore.
- Premere l'apposito pulsante **(b6)**, situato nella parte posteriore del supporto, per rilasciare il braccio articolato **(b1)** e ribaltarlo in posizione sollevata aiutandovi con la maniglia dello sbattitore **(fig. 14)**.
- Estrarre le fruste o i ganci per impasto **(fig. 15)**. Rimuovere la ciotola.
- Per togliere lo sbattitore, premere l'apposito pulsante **(b5)** di rilascio **(fig. 16)**.

2.4 Pulizia

- La ciotola, la spatola, le fruste e i ganci impasto possono essere lavati in lava-stoviglie.
- Il supporto e lo sbattitore devono essere lavati con un panno umido.

3 - ACCESSORIO AFFETTA-VERDURE: Per affettare , tagliare, pestare e grattugiare (secondo il modello)

3.1 Montaggio

- Scegliete uno dei seguenti tamburi in funzione del tipo di alimento utilizzato e del risultato desiderato: **Tamburo c8** : affettare : patate, barbabietole, carote, cetrioli , cavolfiori / **Tamburo c9** : grattugiare spesso : patate, barbabietole, carote, formaggio / **Tamburo c10** : grattugiare fino : formaggio, carote / **Tamburo c11 :** sminuzzare : alimenti secchi (mandorle, noci, noccioline, parmigiano); ridurre in filo : patate / **Tamburo c12** : pestare, raschiare: ghiaccio.
- Inserire l'adattatore **(c1)** nel porta-tamburo **(c2)** e introdurre il tamburo selezionato nell'apposito alloggiamento facendolo girare leggermente in modo che sia agganciato correttamente. Successivamente posizionare l'apposito anello per il bloccaggio del tamburo **(c4) (fig. 17)**.
- Inserire il piede di supporto nelle apposite guide situate ai lati dell'adattatore **(c1)** e del porta tamburo **(c2) (fig. 18)**.
- Non tentare di agganciare il piede di supporto **(c5)** dal di sotto **(fig. 19)**.
- Inclinare lo sbattitore in posizione verticale e inserire l'adattatore **(c1)** negli appositi fori, girandolo leggermente fino al bloccaggio completo. **(fig. 20)**.
- Posizionare il recipiente da 2.5L sotto l'affetta-verdure così da raccogliere gli alimenti trattati **(fig. 21)**.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

3.2 Utilizzo

Introdurre gli alimenti nell'apposito vano aiutandovi con lo spingi-alimenti **(c3) (fig. 21)**.

- Girate la manopola di comando sulla velocità massima.

3.3 Smontaggio

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Per smontare il porta tamburo **(c2)**, premere l'apposito pulsante situato **(c6)** nella parte anteriore dell'adattatore e rimuovere il vano alimenti **(fig. 22)**.
- Premere il pulsante **(c7)** posteriore per rimuovere l'adattatore **(c1)** dallo sbattitore **(fig. 23)**.
- Rimuovere il piede di supporto **(c5)** facendolo scivolare nelle apposite guide situate lungo i fianchi dell'adattatore **(c1)** e del porta-tamburo **(c2)**.

3.4 Pulizia

- Il porta tamburo **(c2)**, i tamburi **(c8 c9 c10 c11 c12)**, l'anello di bloccaggio tamburi **(c4)** e lo spingi-alimenti possono essere lavati in lavastoviglie.
- Lo sbattitore e l'adattatore devono essere lavati con un panno umido.
- **Note:**
  - **Utilizzare sempre lo spingi-alimenti** per guidare gli alimenti nell'apposito vano, **mai le dita**, né forchette, cucchiai, coltelli o altri oggetto simili.
  - Nel riordinare i componenti del vostro affetta-verdure, potete riposizionare il piede di supporto al di sopra del vano alimenti così da essere maneggiato più facilmente **(fig. 24)**.

4 - ACCESSORIO FRULLATORE AD IMMERSIONE: frullare, emulsionare (a seconda del modello)

4.1 Montaggio

- Per inserire il piede frullatore **(d1)**, sollevare il meccanismo d'aggancio posteriore **(a5) (fig. 8)**.
- Introdurre il piede frullatore e avvitare fermamente **(fig. 25)**.
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

4.2 Utilizzo

- In funzione del tipo di preparazione da realizzare, mettete gli ingredienti nel recipiente in dotazione (ciotola da 1L **(e)** o da 2.5 L **(f)** a seconda del modello) o comunque in un recipiente appropriato (ciotola o scodella preferibilmente fonda).
- Nel caso in cui utilizziate il frullatore ad immersione con preparazioni calde direttamente nel loro contenitore di cottura, provvedete a rimuoverlo dalla fonte di calore.
- Il composto dovrà coprire almeno il fondo del contenitore perché l'efficacia di miscelazione del prodotto sia sfruttata al meglio.
- Onde evitare rovesciamenti, si raccomanda di non riempire il recipiente per più due terzi.
- Per avviare, premere il pulsante espulsione delle fruste **(a4) (fig. 27)**.
- Rilasciare il pulsante di azionamento **(a4)** prima di estrarre il piede frullatore **(d1)** dal composto, eviterete cosi di schizzarvi.
- **Consigli pratici:**
  - Non fate funzionare mai il piede frullatore a vuoto.
  - Per le preparazioni ai base di frutta, tagliate e sbucciate la frutta precedentemente.
  - Non utilizzate il piede frullatore con alimenti duri quali ghiaccio, zucchero, chicchi di caffè, cereali e cioccolato.

4.3 Smontaggio

- Scollegate l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Svitate il piede frullatore **(fig. 28)**.

4.4 Pulizia

- Il piede frullatore può essere lavato in lavastoviglie nel cestello inferiore con le lame rivolte verso l'alto **(attenzione le lame sono molto affiliate) (fig. 29).**

5 - Mini-tritatutto 150 ml (G) (disponibile come accessorio)

5.1 Montaggio

- Posizionare la lama **(g2)** sull'asse del recipiente **(g1) (fig. 30)**.

5.2 Utilizzo

- Posizionare gli alimenti nel recipiente **(g1)** quindi sistemare il contro coperchio **(g3)** e il coperchio **(g4)**.
- Collegare il blocco motore sul mini-tritatutto **(g)** e premere il pulsante di avvio **(a4) (fig. 31)**.
- Dopo l'utilizzo, togliere gli alimenti.

5.3 Smontaggio

Prestare attenzione alle lame taglienti durante le operazioni di smontaggio.

- Ritirare il blocco motore **(g1)**, il coperchio **(g4)** e infine il contro coperchio **(g3)**.
- Ritirare la lama (g2) mantenendola con la parte in plastica.
- ⚠ **Non usare mai l'apparecchio a vuoto o per oltre 10 secondi.**

5.4 Pulizia

- ⚠ **Le lame sono estremamente taglienti.**
- Scollegare sempre l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non riporre mai in lava-stoviglie il coperchio **(g4)** del mini-tritatutto **(fig. 33)**.
- Non immergere mai nell'acqua o sotto l'acqua corrente. Pulire questi componenti con una spugna umida. **(fig. 34)**.
- Le altre parti del mini tritatutto (**g1, g2** e **g3**) possono essere lavate in lavastoviglie **(fig. 35)**.
- È possibile lavare il corpo, le lame e il supporto delle lame con una spugna umida e del detersivo per piatti.

SUGGERIMENTI

RICETTE	ACCESSORI	INGREDIENTI	VELOCITÀ	TEMPO MAX.
PANNA MONTATA	FRUSTE MULTIFILO / FRUSTE STANDARD	250g di panna UHT.	1 min. 30 a velocità minima, poi 1 min. 30 a velocità max.	3 min.
ALBUMI MONTATI A NEVE	FRUSTE MULTIFILO	4 albumi + 1 pizzico di sale.	Velocità massima.	3 min.
	FRUSTE A FILO / FRUSTE A NASTRO (secondo modello)	6 albumi d'uovo	minimo 30 sec. massimo 1 min.	30 sec. 1 min.
MAIONESE	FRUSTE MULTIFILO / FRUSTE STANDARD	1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaio di aceto, sale, pepe e 250ml di olio.	1 min. 30 a velocità minima, poi 1 min. 30 a velocità max.	3 min.
IMPASTO PANE	GANCI IMPASTO CON O SENZA CIOTOLA GIREVOLE	1kg di farina, 1 bustina di lievito secco, 20g di sale, 600ml d'acqua.	Aumentare progressivamente la velocità per 2 min, poi velocità max per 2 min. 50.	4 min. 50
IMPASTO PANE ALLA TEDESCA	GANCI PER IMPASTO	250g di farina tipo 55, 550g di farina di segale, coriandolo, peperoncino, cumino, 100g di lievito madre, 2 cucchiaini di sale, 1 bustina di lievito secco, 1 cucchiaino di zucchero. 0,5 L di acqua.	Aumentare progressivamente la velocità per 2 min, poi velocità max per 2 min. 50.	4 min. 50
IMPASTO PANE	GANCI IMPASTO CON O SENZA CIOTOLA GIREVOLE	625 g di farina, 375 g d'acqua, 1 sacchetto di lievito, 25 g di sale.	Aumentare progressivamente la velocità per 2 min, poi velocità max per 2 min. 50.	4 min. 50

RICETTE	ACCESSORI	INGREDIENTI	VELOCITÀ	TEMPO MAX.
ZUPPA	PIEDE FRULLATORE	100 g di porri, 100 g di carote, 100 g di patate, 300ml d'acqua.	Velocità standard in modalità frullatore ad immersione (pulsante **a4**) .	2 min.
«AFFETTARE"	AFFETTA–VERDURE	Patate, barbabietole, carote, cetrioli, cavolfiori.	Velocità max.	2 min.
«GRATTUGIARE SPESSO"	AFFETTA–VERDURE	Patate, barbabietole, carote, formaggio.	Velocità max.	2 min.
« GRATTUGIARE FINO»	AFFETTA–VERDURE	Formaggio, carote.	Velocità max.	2 min.
«SMINUZZARE" **«RIDURRE A FILO»**	AFFETTA–VERDURE	Alimenti secchi (mandorle, noci , noccioline, parmigiano). Patate.	Velocità max.	2 min.
«PESTARE»	AFFETTA–VERDURE	Ghiaccio.	Velocità max.	1 min.
«TRITARE»	MINI-TRITATUTTO	Aglio, erbe, cipolla, 70 g di carne di manzo a cubetti di 1x1x1 cm	Velocità standard in modalità frullatore **a4**	3 sec.

IN CASO DI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Il prodotto non funziona più.	L'apparecchio è dotato di un microprocessore che controlla la potenza di funzionamento. Per garantire la sicurezza, se il tempo di funzionamento e/o il sovraccarico è eccessivo, l'apparecchio si arresta.	Per riavviare l'apparecchio, riportare il pulsante **(a3)** sulla posizione «0». Togliere una parte del preparato. Lasciar riposare l'apparecchio per alcuni minuti. È poi possibile terminare la preparazione.
Il prodotto non si avvia	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Verificare il collegamento elettrico e la tensione dell'apparecchio.
	La sicurezza è inserita.	Mettere il selettore di velocità su «0» per poi riavviarlo.
La modalità turbo non funziona	È stata già raggiunta la velocità massima con il selettore **(a3)**	La modalità turbo consente di raggiungere la velocità massima direttamente senza utilizzare il selettore **(a3)**.
Non è possibile montare gli accessori fruste **(a6)** e ganci impastatori **(a7)**	Posizionamento non corretto	Rispettare il senso del montaggio **(fig. 2)**.
Il piede frullatore non funziona	Manipolazione non corretta: avete utilizzato il selettore di velocità invece del pulsante «espulsione delle fruste»	Utilizzare il pulsante **(a4)** per attivare la modalità piede frullatore **(fig. 27)**.

RICICLAGGIO



■ **Facciamo la nostra parte nella salvaguardia dell'ambiente!**

Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.

➲ Portateli in un centro di raccolta specializzato così che siano trattati in modo corretto.

Le agradecemos que haya escogido un aparato de la gama **KRUPS**, exclusivamente diseñado para preparar alimentos de uso doméstico en el hogar.

DESCRIPCIÓN

a Batidora
- a1 Cuerpo del aparato
- a2 Turbo
- a3 Selector de velocidad
- a4 Eyección de los batidores
  Marcha/paro accesorio pie de la batidora
- a5 Trampilla trasera
- a6 Batidores
  - a6a Batidores de varillas redondas
  - a6b Batidores de varillas planas (según el modelo)
- a7 Amasadores
- a8 Batidor de varillas (según el modelo)

b AAccesorio de soporte con vaso giratorio (según el modelo)
- b1 Brazo articulado
- b2 Cuerpo del accesorio de soporte
- b3 Recipiente 2,75 l
- b4 Espátula
- b5 Botón de desbloqueo de la batidora
- b6 Botón de desbloqueo del brazo articulado

c Cortador de verduras (según el modelo)
- c1 Adaptador
- c2 Soporte de cilindros
- c3 Empujador
- c4 Anillo de bloqueo
- c5 Pie
- c6 Botón de desbloqueo del soporte de cilindros
- c7 Botón de desbloqueo del adaptador
- c8 Cilindro para cortar en rodajas
- c9 Cilindro para rallar grueso
- c10 Cilindro para rallar fino
- c11 Cilindro para desmenuzar
- c12 Cilindro picador

d Pie mezclador (según el modelo)
- d1 Pie mezclador

e Vaso 1 l

f Vaso 2,5 l

g Mini picadora (según el modelo)
- g1 Bol
- g2 Cuchilla
- g3 Contratapa
- g4 Tapa

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente los consejos de seguridad del cuaderno CONSEJOS IMPORTANTES DE SEGURIDAD y, posteriormente, los consejos de uso del aparato abajo mencionado.

USO DEL APARATO

1 - BATIDOR/AMASADOR/BATIDOR DE VARILLAS: Amasar, mezclar, batir, emulsionar, montar

1.1 Montaje

- Asegúrese de que el selector de velocidad **(a3)** se encuentra en la posición “0” **(fig. 1)**.
- Introduzca la vara de los batidores **(a6)** o los amasadores **(a7)** o el batidor de varillas (según modelo) **(a8)** en los orificios correspondientes. El batidor de varillas (según modelo) puede colocarse tanto en el orificio de la izquierda como en el de la derecha del cuerpo del aparato. Una vez instalados, los dos batidores deberán tener la misma longitud. Estarán correctamente fijados y encajados cuando oiga un “clic” **(fig. 2)**.
- Enchufe el aparato.

1.2 Uso

- Según la cantidad que desee preparar, coloque los ingredientes en el recipiente suministrado (vaso de 1 l **(e)** o de 2,5 l **(f)**, según el modelo) o en un recipiente apropiado (un bol o cubilete preferentemente bajo).
  Introduzca los batidores **(a6)** o los amasadores **(a7)** en el recipiente y ponga en funcionamiento el aparato desde el panel de control **(a3)**.
  Para evitar las salpicaduras iniciales o para elaboraciones delicadas (cremas o salsas), el aparato incorpora una función antisalpicaduras.
  Para utilizarla:
  - sumergir bien los accesorios en la preparación.
  - gire hacia la izquierda el mando **(a3)** hasta la posición M. **(fig. 3)**.
  - suéltelo para que vuelva a la posición “0”.
  - continúe con la preparación seleccionando una velocidad mayor **(fig. 4)**.
- Ponga en marcha el aparato con el selector de velocidad **(a3)**. Aumente progresivamente la velocidad a medida que se vaya espesando la preparación **(fig. 4)**. El aparato incorpora un botón Turbo con el que, con tan solo pulsarlo **(a2)**, dispondrá instantáneamente de toda la potencia **(fig. 5)**. No utilice el aparato durante más de 5 minutos seguidos con los batidores e los amasadores a la velocidad máxima o en posición “Turbo”.

1.3 Desmontaje

- Antes de retirar los batidores de la preparación, detenga el aparato (de este modo evitará salpicaduras).

Vuelva a colocar el mando en posición “0” **(fig. 1)**.
- Desenchufe el aparato.
- Libere los batidores, los amasadores o el batidor de varillas (según el modelo) pulsando el botón de eyección **(a4) (fig. 6)**.
- **1.4 Limpieza**
- Desenchufe el aparato.
- Es necesario sacar los batidores, los amasadores y el batidor de varillas (según el modelo) antes de limpiarlos **(fig. 6)**.
- Limpie los batidores, los amasadores y el batidor de varillas (según el modelo) inmediatamente después de utilizarlos para evitar que los restos de la mezcla de huevos o de aceite se queden pegados o se sequen.
- Puede limpiar los batidores, los amasadores y el batidor de varillas (según el modelo) con un estropajo y líquido lavavajillas. También se pueden introducir en el lavavajillas.
- Limpie el cuerpo del aparato únicamente con una esponja húmeda y séquelo cuidadosamente.
- No lave nunca el aparato en el lavavajillas.
- No utilice estropajos abrasivos u objetos que contengan partes metálicas.
- **No sumerja nunca el cuerpo del aparato en el agua (fig. 7)**.

2 - ACCESORIO DE SOPORTE CON VASO GIRATORIO: amasar, mezclar, batir, emulsionar, montar (según el modelo)

2.1 Montaje

- El soporte se utiliza con la batidora equipada con los batidores o los amasadores. Para utilizar dichos accesorios, consulte la sección 1- BATIDOR/AMASADOR/BATIDOR DE VARILLAS
- No utilice el batidor de varillas con el soporte.
- Para colocar la batidora sobre el soporte, abra la trampilla trasera **(a5) (fig. 8)** y enganche el producto en el brazo articulado hasta que encajen **(fig. 9)**.
- Apriete el botón **(b6)** que se encuentra en la parte trasera del soporte para desbloquear el brazo articulado **(b1)** y bascúlelo en posición vertical con ayuda del asa de la batidora **(fig. 10)**.
- Introduzca los batidores o los amasadores hasta que queden completamente bloqueados, accesorio dentado en abertura dentada **(fig. 11)**.
- Introduzca el mando de la espátula **(b4)** en la ranura del brazo articulado. La espátula sirve para depositar los ingredientes en la zona de mezcla del vaso **(fig. 12)**.
- Coloque el vaso en el lugar correspondiente.
- Desbloquee el brazo articulado **(b1)** pulsando el botón **(b6)** que se encuentra en la parte trasera del soporte y bájelo hasta que se accione **(fig. 13)**.
- La inclinación y la rotación del vaso garantizan una mezcla y un amasado óptimos.
- Conecte la batidora.

2.2 Uso

- Según la cantidad que desee preparar, coloque los ingredientes en el recipiente suministrado (vaso **(b3)**).
- Ponga en marcha el aparato con el selector de velocidad **(a3)**. Aumente progresivamente la velocidad a medida que se vaya espesando la preparación **(fig. 4)**. El aparato incorpora un botón Turbo con el que, con tan solo pulsarlo **(a2)**, dispondrá instantáneamente de toda la potencia **(fig. 5)**.
- **Observaciones:**
  - No ponga en funcionamiento la batidora con el brazo articulado **(b1)** levantado.
  - No utilice el aparato durante más de 5 minutos seguidos con los batidores o los amasadores a la velocidad máxima o en posición “Turbo”.
  - La cantidad máxima de masa, incluidos todos los ingredientes, es de 2 kg, partiendo de la base de 1 kg de harina para masa fermentada y 750 g de harina para una pasta brisa.

2.3 Desmontaje

- Después de utilizarla, desconecte la batidora.
- Apriete el botón **(b6)** que se encuentra en la parte trasera del soporte para desbloquear el brazo articulado **(b1)** y bascúlelo en posición vertical con ayuda del asa de la batidora **(fig. 14)**.
- Saque los batidores o los amasadores **(fig. 15)**. Retire el vaso.
- Para retirar la batidora, apriete el botón **(b5)** y libérela **(fig. 16)**.

2.4 Limpieza

- El vaso, la espátula, los batidores y los amasadores se pueden lavar en el lavavajillas.
- El soporte y la batidora se han de lavar con un paño húmedo.

3 - ACCESORIO PARA CORTAR VERDURAS: rallar, cortar en rodajas, picar y desmenuzar (según el modelo)

3.1 Montaje

- Escoja uno de los tambores siguientes según las características de los alimentos y el resultado que desee obtener:

Cilindro c8 : cortar en rodajas: patatas, remolacha roja, zanahorias, pepinos, coles / **Cilindro c9** : rallado grueso: patatas, remolacha roja, zanahorias, queso / **Cilindro c10** : rallado fino: queso, zanahorias / **Cilindro c11** : reducir a polvo: alimentos secos (almendras, nueces, avellanas, parmesano); reducir a hilos: patatas / **Cilindro c12** : picar: hielo.

- Encaje el adaptador **(c1)** en el soporte para cilindros **(c2)** e introduzca el cilindro escogido en el receptáculo para cilindros girándolo ligeramente para que se coloque correctamente en su ubicación. A continuación, coloque el anillo de bloqueo de los cilindros **(c4) (fig. 17)**.
- Deslice el pie por las guías situadas a ambas partes del adaptador **(c1)** y el soporte para cilindros **(c2) (fig. 18)**.
- No intente encajar el pie **(c5)** directamente desde abajo **(fig. 19)**.
- Coloque la batidora en vertical y enganche el adaptador **(c1)** en los orificios correspondientes girándolo ligeramente hasta que se bloquee por completo **(fig. 20)**.
- Coloque el recipiente 2,5 l bajo el cortador de verduras para recoger los alimentos **(fig. 21)**.
- Enchufe el aparato.

3.2 Uso

- Introduzca los alimentos por la chimenea con ayuda del empujador **(c3) (fig. 21)**.
- Coloque el mando a la velocidad máxima.

3.3 Desmontaje

- Desenchufe el aparato.
- Para desmontar el soporte para cilindros **(c2)**, pulse el botón **(c6)** situado en la parte anterior del adaptador y retire la chimenea **(fig. 22)**.
- Apriete el botón **(c7)** de la parte trasera para retirar el adaptador **(c1)** de la batidora **(fig. 23)**.
- Retire el pie **(c5)** deslizándolo por las guías situadas a ambos lados del adaptador **(c1)** y el soporte para cilindros **(c2)**.

3.4 Limpieza

- El soporte para cilindros **(c2)**, los cilindros **(c8 c9 c10 c11 c12)**, el anillo de bloqueo de los cilindros **(c4)** y el empujador **(c3)** se pueden lavar en el lavavajillas.
- La batidora y el adaptador se han de lavar con un paño húmedo.
- **Observaciones:**
  - **Utilice siempre un empujador** para introducir los alimentos por la chimenea**, no emplee nunca los dedos,** ni tenedores, cucharas, cuchillos o ningún otro objeto.
  - Para guardar el cortador de verduras, puede deslizar el pie por encima de la chimenea **(fig. 24).**

4 - ACCESORIO PIE MEZCLADOR: mezclar, emulsionar (según modelo)

4.1 Montaje

- Para introducir el pie mezclador **(d1)**, abra la trampilla trasera **(a5) (fig. 8**).
- Introduzca el pie mezclador y enrósquelo con firmeza **(fig. 25)**.
- Enchufe el aparato.

4.2 Uso

- Según el tipo de preparación, coloque los ingredientes en el recipiente suministrado (vaso de 1 l **(e)** o de 2,5 l **(f)**, según el modelo) o en un recipiente apropiado (un bol o cubilete preferentemente alto).
- Si está mezclando directamente en un recipiente, retire el recipiente de cocción de la fuente de calor para mezclar preparaciones calientes.
- La preparación debe cubrir como mínimo la campana del pie mezclador para garantizar la eficacia de la mezcla.
- El recipiente tiene que llenarse como mucho hasta las 2/3 partes del mismo para evitar que se desborde.
- Para ponerlo en marcha, apretar el botón “Eyección de los batidores” **(a4) (fig. 27)**.
- Suelte el botón **(a4)** antes de sacar el pie mezclador **(d1)** de la preparación, para evitar así salpicaduras.
- **Consejos prácticos:**
  - No ponga nunca en funcionamiento el pie mezclador sin alimentos.
  - Para las preparaciones a base de frutas, corte y deshuese la fruta previamente.
  - No utilice el pie mezclador con alimentos duros como cubitos de hielo, terrones de azúcar, granos de café, cereales o chocolate.

4.3 Desmontaje

- Desenchufe el aparato.
- Desenrosque el pie mezclador **(fig. 28)**.

4.4 Limpieza

- El pie mezclador se puede lavar en el lavavajillas, en la cesta de abajo, con las cuchillas hacia arriba **(tenga precaución, pues las cuchillas están muy afiladas) (fig. 29).**

5 - Mini picadora de 150 ml (G) (disponible como accesorio)

5.1 Montaje

- Coloque la cuchilla **(g2)** sobre el eje del bol **(g1) (fig. 30)**.

5.2 Utilización

- Coloque los alimentos dentro del bol **(g1)**, luego coloque la contratapa **(g3)** y, por último, la tapa **(g4)**.
- Empalme el bloque motor sobre la minipicadora **(g)** y pulse en el botón de puesta en marcha **(a4) (fig. 31)**.
- Después de su uso, retire los alimentos.

5.3 Desmontaje

Durante el proceso de desmontaje tenga cuidado con las cuchillas cortantes.

- Quite el bloque motor luego la tapa **(g4)** y por último la contratapa **(g3)**.
- Quite la cuchilla **(g2)** manipulándola por la parte de plástico.
- ⚠ **No haga funcionar este accesorio vacío o más de 10 segundos.**

5.4 Limpieza

- ⚠ **Las láminas son muy cortantes.**
- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
- No ponga nunca en el lavavajillas la tapa **(g4)** de la minipicadora **(fig. 33)**.
- No los introduzca nunca en el agua o bajo el agua corriente. Límpielos con una esponja húmeda **(fig. 34)**.
- El resto de las partes de la mini picadora (**g1**, **g2** y **g3**) pueden lavarse en un lavavajillas **(fig. 35)**.
- Resulta posible lavar el cuerpo, las cuchillas y el soporte de la cuchilla con un esponja húmeda y jabón lavavajillas.

CONSEJOS

RECETAS	ACCESORIOS	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO MÁX.
NATA MONTADA	BATIDOR DE VARILLAS/ BATIDORES	250 g de nata UHT.	1 min. 30 a velocidad mínima y 1 min. 30 a velocidad máxima.	3 min.
CLARAS A PUNTO DE NIEVE	BATIDOR DE VARILLAS	4 claras de huevo + 1 pizca de sal.	Velocidad máxima.	3 min.
	BATIDORES DE VARILLAS REDONDAS / BATIDORES DE VARILLAS PLANAS (según el modelo)	6 claras de huevo	mínimo 30 s máximo 1 min	30 s 1 min
MAYONESA	BATIDOR DE VARILLAS/ BATIDORES	1 yema de huevo, 1 cucharadita de mostaza, 1 cucharada sopera de vinagre, sal, pimienta, 250 ml de aceite.	1 min. 30 a velocidad mínima y 1 min. 30 a velocidad máxima.	3 min.
MASA DE PAN	AMASADORES CON O SIN VASO GIRATORIO	1kg de harina, 1 sobre de levadura seca, 20g de sal, 600 g de agua.	Ir aumentando progresivamente la velocidad durante 2 min., y luego ponerlo a velocidad máxima durante 2 min. 50 s.	4 min. 50
MASA DE PAN ALEMÁN	AMASADORES	250 g de harina tipo 55, 550 g de harina de centeno, cilantro, pimiento, comino, 100 g de fermento seco, 2 cucharaditas de sal, 1 sobre de levadura seca, 1 cucharadita de azúcar, 0,5 l de agua.	Ir aumentando progresivamente la velocidad durante 2 min., y luego ponerlo a velocidad máxima durante 2 min. 50 s.	4 min. 50
MASA DE PAN	AMASADORES CON O SIN VASO GIRATORIO	625 g de harina, 375 g de agua, 1 sobre de levadura, 25 g de sal.	Ir aumentando progresivamente la velocidad durante 2 min., y luego ponerlo a velocidad máxima durante 2 min. 50 s.	4 min. 50

RECETAS	ACCESORIOS	INGREDIENTES	VELOCIDAD	TIEMPO MÁX.
SOPA	PIE MEZCLADOR	100 g de puerros, 100 g de zanahorias, 100 g de manzanas, 300 g de agua.	Velocidad estándar de la función mecladora (botón **a4**).	2 min.
«CORTAR EN RODAJAS»	CORTADOR DE VERDURAS	Patatas, remolacha roja, zanahorias, pepinos, col.	Velocidad máxima.	2 min.
«RALLADO GRUESO»	CORTADOR DE VERDURAS	Patatas, remolacha roja, zanahorias, queso.	Velocidad máxima.	2 min.
«RALLAR FINO»	CORTADOR DE VERDURAS	Queso, zanahorias.	Velocidad máxima.	2 min.
«REDUCIR A POLVO» **«REDUCIR A HILOS»**	CORTADOR DE VERDURAS	Alimentos secos (almendras, nueces, avellanas, parmesano). Patatas.	Velocidad máxima.	2 min.
«PICAR»	CORTADOR DE VERDURAS	Hielo.	Velocidad máxima.	1 min.
«PICAR»	MINI PICADORA	Ajo, finas hierbas, cebollas, 70 g de carne de vaca cortada en cubos de 1x1x1 cm	Velocidad estándar de la función mezclador **a4**	3 sec.

EN CASO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El producto ha parado de funcionar.	Este aparato está equipado con un microprocesador que controla la potencia durante el funcionamiento. Por seguridad, si el tiempo de funcionamiento y/o la carga es excesiva, el aparato se detiene.	Para volver a ponerlo en marcha, vuelva a colocar el botón **(a3)** en la posición «0». Retire parte de la preparación. Deje reposar el aparato durante unos minutos. Ahora puede seguir utilizándolo.
El aparato no arranca.	Su aparato no está conectado.	Verificar la conexión y la corriente del aparato.
	La seguridad está activada.	Mover el selector de velocidad a «0» para después volver a ponerlo en marcha.
El turbo no funciona	Ya ha alcanzado la velocidad máxima con el selector **(a3)**	El turbo permite alcanzar la velocidad máxima directamente, sin pasar por el selector.**(a3)**
No consigo montar los batidores **(a6)** y amasadores **(a7)**	Mala colocación	Respetar el sentido de montaje **(fig. 2)**.
El pie mezclador no funciona	Mala manipulación: ha utilizado el selector de velocidades en lugar del botón «Eyección de los batidores»	Utilizar el botón **(a4)** para activar la función del pie mezclador **(fig.27)**.

RECICLAJE



■ **¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!**

ⓘ El aparato contiene numerosos materiales aprovechables o reciclables.

➲ Deposítelo en un punto de recogida para que se lleve a cabo su tratamiento.

Agradecemos por ter escolhido um aparelho da gama **KRUPS** exclusivamente previsto para a preparação dos alimentos, de uso doméstico dentro de casa.

DESCRIÇÃO

a Batedeira
- a1 Corpo do aparelho
- a2 Turbo
- a3 Selector de velocidade
- a4 Ejecção das varas
  Ligar/desligar pé da varinha
- a5 Encaixe posterior
- a6 Varas
  - a6a Varas de arame
  - a6b Varas de arame largo (consoante o modelo)
- a7 Batedores metálicos
- a8 Batedor de arame (consoante o modelo)

b Acessório de suporte com taça rotativa (consoante o modelo)
- b1 Braço articulado
- b2 Corpo do acessório de suporte
- b3 Taça 2,75 l
- b4 Espátula
- b5 Botão de desbloqueio da batedeira
- b6 Botão de desbloqueio do braço articulado

c Corta-legumes (consoante o modelo)
- c1 Adaptador
- c2 Porta-tambores
- c3 Calcador
- c4 Anel de bloqueio
- c5 Suporte
- c6 Botão de desbloqueio do porta-tambor
- c7 Botão de desbloqueio do adaptador
- c8 Tambor de cortar
- c9 Tambor de ralar grosso
- c10 Tambor de ralar fino
- c11 Tambor de ralar queijo
- c12 Tambor para picar gelo

d Pé de varinha (consoante o modelo)
- d1 Pé de varinha

e Taça 1 l

f Taça 2,5 l

g Mini picadora (consoante o modelo)
- g1 Taça
- g2 Lâmina
- g3 Tampa interior
- g4 Tampa

Antes de usar o aparelho, leia com atenção as instruções de segurança no manual INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA anexo e, os conselhos de utilização do seu aparelho a seguir.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

1 - VARA/BATEDOR/BATEDOR DE VARAS: amassar, misturar, bater, emulsionar, bater ovos

1.1 Montagem

- Verifique se o selector de velocidade **(a3)** está na posição « 0 » **(fig. 1)**.
- Introduza as varas **(a6)** os batedores metálicos **(a7)** ou as varas de arame (consoante o modelo) **(a8)** nos orifícios previstos para o efeito. As varas de arame (consoante o modelo) podem ser posicionadas indiferentemente no orifício esquerdo ou direito do corpo do aparelho. Uma vez colocadas, as duas varas devem ter o mesmo comprimento. Estas ficam correctamente encaixadas quando ouve um "clique" **(fig. 2)**.
- Ligue o aparelho à corrente.

1.2 Utilização

- De acordo com a quantidade a preparar, coloque os ingredientes no recipiente fornecido (taça 1l **(e)** ou 2,5 l **(f)** consoante o modelo) ou num recipiente adequado (taça ou copo de preferência fundos).
  Mergulhe as varas **(a6)** ou os batedores metálicos **(a7)** no recipiente e coloque o aparelho em funcionamento com a ajuda do comando **(a3)**.
  Para evitar projecções ao início da utilização ou no caso de preparações delicadas (cremes e molhos), o seu aparelho está equipado com uma função anti-salpicos.
  Para a utilizar:
  - mergulhe bem os acessórios na preparação.
  - empurre e mantenha o comando **(a3)** para a esquerda na posição M. **(fig. 3)**.
  - solte o botão para voltar à posição « 0 ».
  - prossiga a preparação escolhendo uma velocidade mais elevada **(fig. 4)**.
- Coloque o aparelho em funcionamento com a ajuda do selector de velocidade **(a3)**. Aumente progressivamente a velocidade à medida que a preparação fica mais espessa **(fig. 4)**. O seu aparelho está equipado com um comando Turbo que lhe permite dispor imediatamente de toda a potência **(fig. 5)** com uma simples pressão no botão **(a2)**. Na velocidade máxima ou na posição Turbo, não utilize o aparelho durante mais de 5 minutos com as varas e com os batedores metálicos.

1.3 Desmontagem

- Antes de retirar as varas da preparação, desligue o aparelho (para evitar salpicos). Volte a colocar o comando na posição « 0 » **(fig. 1)**.

- Desligue o aparelho.
- Desencaixe as varas, os batedores metálicos ou a vara de arame (consoante o modelo), pressionando o comando de ejecção **(a4) (fig. 6)**.

1.4 Limpeza

- Desligue o aparelho.
- Retire obrigatoriamente as varas, os batedores metálicos ou a vara de arame (consoante o modelo) antes de os limpar **(fig. 6)**.
- Limpe as varas, os batedores metálicos ou a vara de arame (consoante o modelo) imediatamente após a utilização, para evitar que restos da mistura de ovos ou óleo fiquem colados ou secos.
- Pode limpar as varas, os batedores metálicos ou a vara de arame (consoante o modelo) com uma esponja e detergente líquido para a loiça. Estes acessórios podem ser colocados na máquina de lavar loiça.
- Limpe o corpo do aparelho apenas com uma esponja húmida e seque cuidadosamente.
- Nunca lave o aparelho na máquina de lavar loiça.
- Não utilize esponjas abrasivas ou objectos que contenham partes metálicas.
- **Nunca coloque o corpo do aparelho dentro de água (fig. 7).**

2 - ACESSÓRIO DE SUPORTE COM TAÇA ROTATIVA: amassar, misturar, bater, emulsionar, bater ovos (consoante o modelo)

2.1 Montagem

- O suporte é utilizado com a batedeira equipada com as varas e os batedores metálicos. Para a utilização destes acessórios, consulte a parte 1 - VARA/BATEDOR/VARA DE ARAME.
- Não utilize a vara de arame com o suporte.
- Para colocar a batedeira sobre o suporte, abra o encaixe na parte de trás **(a5) (fig. 8)** e encaixe o aparelho por cima do braço articulador até ouvir um "clique" **(fig. 9)**.
- Prima o botão **(b6)** que se encontra na zona posterior do suporte para desbloquear o braço articulado **(b1)** e coloque-o na posição levantada com a ajuda da pega da batedeira **(fig. 10)**.
- Encaixe as varas e os batedores metálicos até bloquearem completamente; o acessório dentado na abertura dentada **(fig. 11)**.
- Encaixe o cabo da espátula **(b4)** na fenda do braço articulado. Esta espátula empurra os ingredientes para a zona de mistura da taça **(fig. 12)**.
- Coloque a taça no lugar.
- Desbloqueie o braço articulado **(b1)** premindo o botão **(b6)** que se encontra na zona posterior do suporte e desça-o até encaixar **(fig. 13)**.
- A inclinação e a rotação da taça asseguram uma mistura e uma malaxação perfeitas.
- Ligue a batedeira.

2.2 Utilização

- De acordo com a quantidade a preparar, coloque os ingredientes no recipiente fornecido (taça **(b3)**)
- Coloque o aparelho em funcionamento com a ajuda do selector de velocidade **(a3)**. Aumente progressivamente a velocidade à medida que a preparação fica mais espessa **(fig. 4)**. O seu aparelho está equipado com um comando Turbo que lhe permite dispor imediatamente de toda a potência **(fig. 5)** com uma simples pressão no botão **(a2)**.
- **Observações:**
  - Não coloque a batedeira em funcionamento com o braço articulado **(b1)** levantado.
  - Na velocidade máxima ou na posição Turbo, não utilize o aparelho durante mais de 5 minutos com as varas ou com os batedores metálicos.
  - A quantidade máxima de massa, incluindo todos os ingredientes, é de 2 kg, tendo por base 1 kg de farinha para uma massa levedada e 750 g de farinha para uma massa quebrada.

2.3 Desmontagem

- Após a utilização, desligue a batedeira.
- Prima o botão **(b6)** que se encontra na zona posterior do suporte para desbloquear o braço articulado **(b1)** e coloque-o na posição levantada com a ajuda da pega da batedeira **(fig. 14)**.
- Ejecte as varas ou os batedores metálicos **(fig. 15)**. Retire a taça.
- Para retirar a batedeira, prima o botão **(b5)** e desencaixe **(fig. 16)**.

2.4 Limpeza

- A taça, a espátula, as varas e os batedores metálicos podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- O suporte e a batedeira devem ser limpos com um pano húmido.

3 - ACESSÓRIO CORTA-LEGUMES : ralar, cortar, picar gelo, ralar queijo (consoante o modelo)

3.1 Montagem

- Escolha um dos tambores seguintes de acordo com a natureza dos alimentos e o resultado pretendido: **Tambor c8** : cortar: batatas, beterrabas, cenouras, pepinos, couves… / **Tambor c9** : ralar grosso: batatas, beterrabas, cenouras, queijo / **Tambor c10** : ralar fino: queijo, cenouras / **Tambor c11** : picar fino: alimentos secos (amêndoas, nozes, avelãs, parmesão); cortar às tiras finas: batatas fritas / **Tambor c12** : Picar: gelo.
- Encaixe o adaptador **(c1)** no porta-tambores **(c2)** e insira o tambor escolhido no compartimento para cone, rodando-o ligeiramente para o posicionar correctamente no lugar. Em seguida, posicione o anel de bloqueio dos tambores **(c4) (fig. 17)**.
- Insira o suporte nas ranhuras situadas de ambos os lados do adaptador **(c1)** e do porta-tambores **(c2) (fig. 18)**.
- Não encaixar o suporte **(c5)** a partir de baixo **(fig. 19)**.
- Posicione a batedeira na vertical e, em seguida, encaixe o adaptador **(c1)** nos orifícios previstos para o efeito, rodando-o ligeiramente até ao bloqueio completo **(fig. 20)**.
- Coloque o recipiente de 2,5 l por baixo do corta-legumes para recolher os alimentos **(fig. 21)**.
- Ligue o aparelho à corrente.

3.2 Utilização

- Coloque os alimentos no tubo de alimentação empurrando-os com a ajuda do calcador **(c3) (fig. 21)**.
- Coloque o comando na velocidade máxima.

3.3 Desmontagem

- Desligue o aparelho.
- Para desmontar o porta-tambores **(c2)**, prima o botão **(c6)** situado na parte da frente do adaptador e retire o tubo de alimentação **(fig. 22)**.
- Prima o botão **(c7)** situado atrás para retirar o adaptador **(c1)** da batedeira **(fig. 23)**.
- Retire o suporte **(c5)** deslizando-o pelas ranhuras situadas em ambos os lados do adaptador **(c1)** e do porta-tambores **(c2)**.

3.4 Limpeza

- O porta-tambores **(c2)**, os tambores **(c8 c9 c10 c11 c12)**, o anel de bloqueio dos tambores **(c4)** e o calcador **(c3)** podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- A batedeira e o adaptador devem ser limpos com um pano húmido apenas.
- **Observações:**
  - **Utilize sempre um calcador** para empurrar os alimentos pelo tubo de alimentação, **nunca os dedos**, nem um garfo, uma colher, uma faca ou qualquer outro objecto.
  - Quando arrumar o corta-legumes, pode retirar o suporte por cima do tubo de alimentação **(fig. 24).**

4 - PÉ DE VARINHA: triturar, emulsionar (consoante o modelo)

4.1 Montagem

- Para encaixar o pé da varinha **(d1)**, abra o encaixe situado na parte de trás **(a5) (fig. 8)**.
- Insira o pé da varinha e enrosque firmemente **(fig. 25)**.
- Ligue o aparelho à corrente.

4.2 Utilização

- De acordo com o tipo de preparação, coloque os ingredientes no recipiente fornecido (taça 1l **(e)** ou 2,5 l **(f)** consoante o modelo) ou num recipiente adequado (taça ou copo de preferência altos).
- Quando triturar directamente dentro de um recipiente de cozedura, retire-o da fonte de calor para triturar as preparações quentes.
- A preparação deve cobrir no mínimo a zona inferior do pé da varinha para garantir a eficácia da trituração.
- O recipiente deve ser enchido no máximo até dois terços para evitar transbordar.
- Para colocar em funcionamento, prima o botão de ejeção das varas (**(a4) (fig. 27)**.
- Solte o botão **(a4)** antes de retirar o pé da varinha **(d1)** da preparação, de modo a evitar salpicos.
- **Conselhos práticos:**
  - Nunca colocar o pé da varinha em funcionamento dentro de um recipiente vazio.
  - Para as preparações à base de fruta, corte e retire previamente os caroços.
  - Não utilize o pé da varinha com alimentos rijos tais como cubos de gelo, açúcar em cubos, grãos de café, cereais e chocolate.

- **4.3 Desmontagem**
- Desligue o aparelho.
- Desenrosque o pé da varinha **(fig. 28)**.

4.4 Limpeza

- O pé da varinha pode ser lavado no cesto inferior da máquina de lavar loiça, com as laminas viradas para cima **(atenção: as laminas são extremamente afiadas) (fig. 29).**

5 - Mini-picadora 150 ml (G) (disponível nos acessórios)

5.1 Montagem

- Coloque a lâmina **(g2)** no eixo da taça **(g1) (fig. 30)**.

5.2 Utilização

- Coloque os alimentos dentro da taça **(g1)**, depois a tampa interior **(g3)** e, por fim, a tampa **(g4)**.
- Ligue o bloco do motor à mini-picadora **(g)** e pressione o botão de ligar/desligar **(a4) (fig. 31)**.
- Após a utilização, retire os alimentos.

5.3 Desmontagem

Atenção ao remover as lâminas de corte.

- Retire o bloco do motor, depois a tampa **(g4)** e, por fim, a tampa interior **(g3)**.
- Retire a lâmina **(g2)** segurando pela parte de plástico.
- ⚠ **Este acessório não deve funcionar vazio ou durante mais de 10 segundos de seguida.**

5.4 Limpezza

- ⚠ **As lâminas são extremamente afiadas.**
- Desligue sempre o aparelho da corrente antes de proceder à sua limpeza.
- Nunca coloque a tampa da mini-picadora **(g4)** na máquina de lavar loiça **(fig. 33)**.
- Nunca os mergulhe em água, nem os passe por água corrente. Limpe-os com uma esponja húmida **(fig. 34)**.
- As outras partes da mini-picadora (**g1**, **g2** e **g3**) poderão ser lavadas na máquina de lavar louça **(fig. 35)**.
- Pode lavar o corpo, as lâminas e o suporte de lâminas com uma esponja húmida e detergente para a loiça.

CONSELHOS

RECEITAS	ACESSÓRIOS	INGREDIENTES	VELOCIDADE	TEMPO MÁXIMO
NATAS BATIDAS	VARAS / VARA DE ARAME	250 g de natas.	1 min. e 30 s na velocidade mínima, seguido de 1 min. e 30 s na velocidade máxima.	3 min.
CLARAS EM CASTELO	VARAS	4 claras de ovos + 1 pitada de sal.	Velocidade máxima.	3 min.
	VARAS DE ARAME/ VARAS DE ARAME LARGO (consoante o modelo)	6 claras de ovo	no mínimo 30 s no máximo 1 min.	30s 1 min.
MAIONESE	VARAS / VARA DE ARAME	1 gema de ovo, 1 colher de café de mostarda, 1 colher de sopa de vinagre, sal, pimenta, 250 ml de óleo.	1 min. e 30 s na velocidade mínima, seguido de 1 min. e 30 s na velocidade máxima.	3 min.
MASSA DE PÃO	BATEDORES METÁLICOS COM OU SEM TAÇA ROTATIVA	1 kg de farinha, 1 saqueta de fermento seco, 20 g de sal, 600 g de água.	Aumentar gradualmente a velocidade durante 2 minutos, depois velocidade máxima durante 2 min. 50 s.	4 min. 50 s.
MASSA DE PÃO ALEMÃO	BATEDORES METÁLICOS	250g de farinha tipo 55, 550 g de farinha de centeio, coentros, pimento, cominhos, 100 g de fermento seco, 2 colheres de café de sal, 1 saqueta de fermento seco, 1 colher de café de açúcar, 0,5 l de água.	Aumentar gradualmente a velocidade durante 2 minutos, depois velocidade máxima durante 2 min. 50 s.	4 min. 50 s.
MASSA DE PÃO	BATEDORES METÁLICOS COM OU SEM TAÇA ROTATIVA	625 g de farinha, 375 g de água, 1 embalagem de fermento, 25 g de sal.	Aumentar gradualmente a velocidade durante 2 minutos, depois velocidade máxima durante 2 min. 50 s.	4 min. 50 s.

RECEITAS	ACESSÓRIOS	INGREDIENTES	VELOCIDADE	TEMPO MÁXIMO
SOPA	PÉ DA VARINHA	100 g de alho francês, 100 g de cenouras, 100 g de batatas, 300 g de água.	Velocidade normal da função de triturar (botão **a4**).	2 min.
«CORTAR»	CORTA-LEGUMES	Batatas, beterrabas, cenouras, pepinos, couve.	Velocidade máxima.	2 min.
«RALAR GROSSO»	CORTA-LEGUMES	Batatas, beterrabas, cenouras, queijo.	Velocidade máxima.	2 min.
«RALAR FINO»	CORTA-LEGUMES	Queijo, cenouras.	Velocidade máxima.	2 min.
«PICAR FINO» **«RALAR»**	CORTA-LEGUMES	Alimentos secos (amêndoas, nozes, avelãs, parmesão). Batatas.	Velocidade máxima.	2 min.
«PICAR»	CORTA-LEGUMES	Gelo.	Velocidade máxima.	1 min.
«PICAR»	MINI PICADORA	Alho, ervas finas, cebola, 70 g de carne cortada em cubos de 1x1x1 cm	Velocidade normal da função de triturar **a4**	3 sec.

EM CASO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O aparelho deixou de funcionar.	O seu aparelho está equipado com um microprocessador que controla a potência do funcionamento. Por razões de segurança, se o tempo de funcionamento e/ou a carga forem excessivos, o seu aparelho para.	Para voltar a ligar o seu aparelho, volte a colocar o botão **(a3)** na posição «0». Retire uma parte da preparação. Deixe o aparelho repousar durante alguns minutos. Pode, então, terminar a sua preparação.
O aparelho não volta a ligar	O seu aparelho não está ligado à corrente.	Verifique a ligação e a tensão do seu aparelho.
	A segurança foi ativada.	Puxe o seletor de velocidade para «0» para de seguida o colocar novamente em funcionamento.
O turbo não funciona	Já atingiu a velocidade máxima com o seletor **(a3)**	O turbo permite atingir a velocidade máxima diretamente sem passar pelo seletor.**(a3)**
Não consigo montar os meus acessórios de varas **(a6)** e batedores metálicos **(a7)**	Posicionamento incorreto	Respeite o sentido de montagem **(fig. 2)**.
O pé de varinha não funciona	Manuseamento incorreto: utilizou o seletor de velocidade em vez do botão «ejeção das varas»	Utilize o botão **(a4)** para acionar a função de pé de varinha **(fig.27)**.

RECICLAGEM



■ **Protecção do ambiente em primeiro lugar!**

ⓘ O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

www.krups.com

NC00130312