# KRUPS

3MIX5500

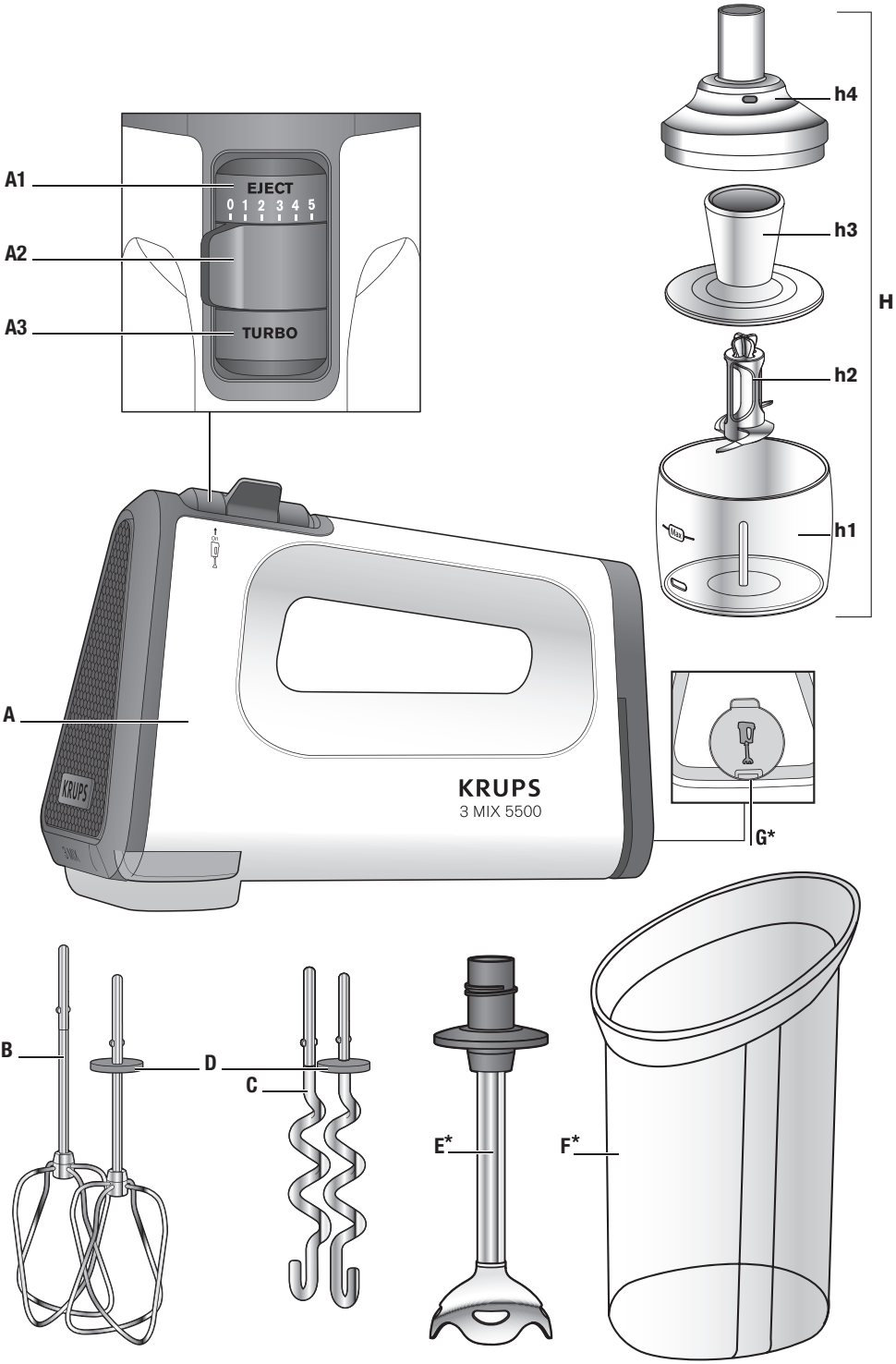
FR

EN

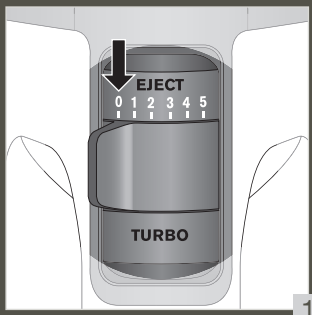
DE

NL

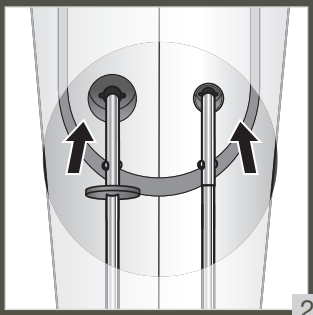
www.krups.com




*selon modèle - depending on model - je nach modell - afhankelijk van het model

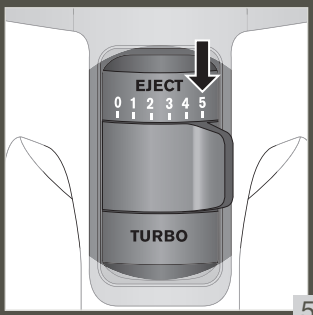


1

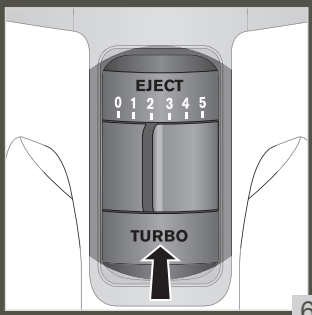

2

3

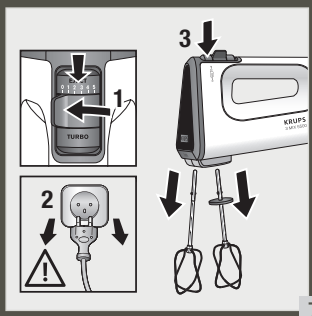
4



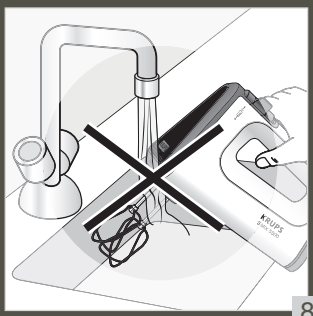
5



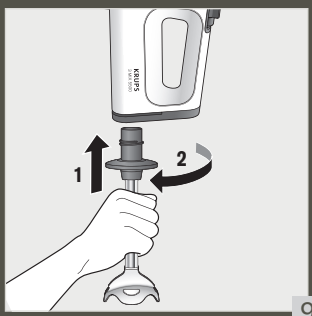
6



7

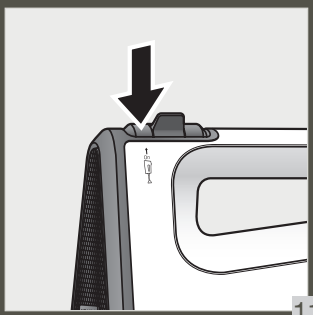


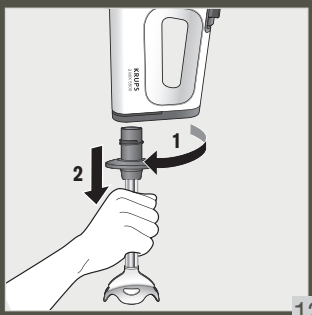
8



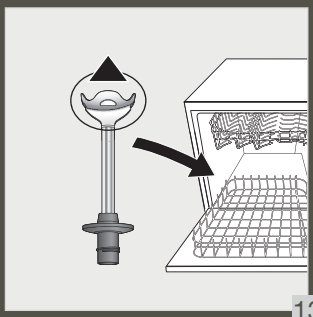
9

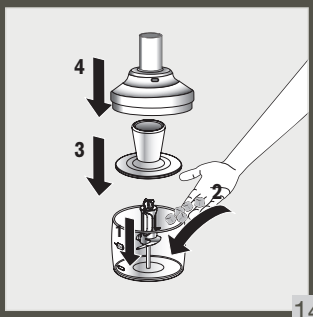
10


11



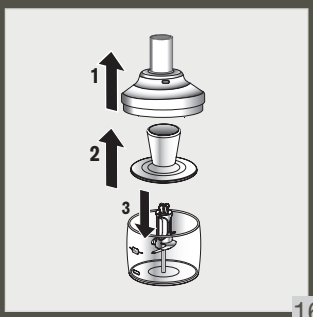
12


13



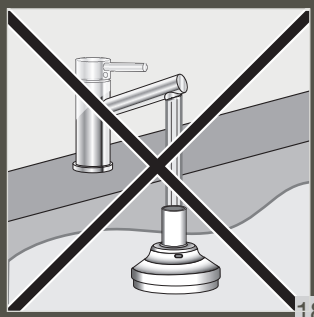
14

15



16

17


18

19

# DESCRIPTION

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

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

A Batteur
- A1 Touche d'éjection des accessoires B et C / Activation pied mixeur et mini hachoir
- A2 Variateur de vitesse
- A3 Touche Turbo

B Fouets multi-brins pour préparation légères
C Malaxeurs pour pâtes lourdes
D Détrompeur
E Pied mixeur inox (selon modèle)
F Bol doseur (selon modèle)
G Sortie pied mixeur
H Mini-hachoir (selon modèle)
- H1 Bol
- H2 Couteau
- H3 Contre couvercle
- H4 Couvercle

# MISE EN SERVICE

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

# UTILISATION DE L'APPAREIL

## Branchez l'appareil :

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

## En fonction batteur avec les fouets B ou les malaxeurs C.

- Selon la quantité à préparer, placez les ingrédients dans un récipient approprié (bol ou gobelet de préférence creux).
- Vérifiez que le variateur de vitesse (A2) est en position « **0** » - fig. 1.
- Introduisez les tiges des fouets (B) ou des malaxeurs (C) dans les orifices prévus à cet effet et verrouillez.
- Plongez les accessoires dans la préparation avant de mettre en marche l'appareil, vous éviterez ainsi les éclaboussures.

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

## En fonction mixeur avec le pied mixeur E (selon modèle)

- Vérifiez que le produit est débranché, que le sélecteur de vitesse (A2) est en position « **0** » et que les fouets ou les malaxeurs ne sont plus sur le produit. Soulevez la trappe située à l'arrière de l'appareil et vissez sans forcer le pied mixeur (E) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **(Fig. 9)** jusqu'au clic. **Si vous sentez une résistance au moment du vissage, c'est que le pied n'est pas bien aligné. N'hésitez pas à le sortir complètement et à le revisser correctement.**
- **Branchez l'appareil :** Plongez le pied mixeur dans la préparation avant de mettre en marche, vous éviterez ainsi des éclaboussures (Fig. 10). Mettez en marche à l'aide de la fonction Eject (A1) (Fig. 11). Avant de sortir le pied mixeur de la préparation, arrêtez l'appareil (vous éviterez les éclaboussures).
- **Retrait du pied mixeur :** A l'arrêt, débranchez l'appareil et dévissez le pied mixeur (E) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 12).
- **N'utilisez pas le pied mixeur :** Dans un récipient sur une source de chaleur. Ne le faites pas fonctionner à vide, ni avec des cubes de glace, pour hacher de la viande crue, des fruits secs (amandes noisettes, etc.).

## En fonction hachoir avec le mini-hachoir 150 ml H (selon modèle)

Vérifiez que le produit est débranché, que le sélecteur de vitesse (A2) est en position « 0 » et que les fouets ou les malaxeurs ne sont plus sur le produit.

- **Montage** : placez le couteau (H2) sur l'axe du bol (H1) (fig. 14).
- **Utilisation** : placez les aliments dans le bol (H1) puis placez le contre couvercle (H3) puis, le couvercle (H4). Branchez le bloc moteur sur le mini-hachoir (H) (fig. 15) et appuyez sur le bouton de mise en marche (A1) (fig. 11). Après utilisation, retirez la nourriture.
- **Démontage : Attention aux lames coupantes lors du démontage.** Retirez le bloc moteur puis le couvercle (H4) puis, le contre couvercle (H3). Retirez le couteau (H2) en le manipulant par la partie plastique. **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide ou plus de 10 secondes.**
- **Nettoyage : les lames sont très coupantes.** Débranchez l'appareil. Ne mettez jamais au lave-vaisselle le couvercle du mini-hachoir (H4) (fig. 17). Ne le plongez jamais dans l'eau ou sous l'eau courante. Nettoyez-le avec une éponge humide (fig. 18). Les autres parties du mini-hachoir (H1, H2 et H3) pourront être lavées au lave-vaisselle (fig. 19). Vous pouvez laver le corps, les lames et le support lame avec une éponge humide et du liquide vaisselle.

## Débranchez l'appareil

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

# RECETTES

| RECETTES | ACCESSOIRES | INGREDIENTS | VITESSE | TEMPS |
|---|---|---|---|---|
| Crème fouettée | Fouets | 250 g de crème UHT entière | 1 min. 30 en vitesse minimum puis 1 min. 30 en vitesse maximum | 3 min. |
| Blancs en neige | Fouets | 4 blancs d'oeufs + 1 pincée de sel | Vitesse maximum | 3 min. |
| Pâte à pain | Malaxeurs | 500 g de farine, 300 ml d'eau, 10 g de sel, 10 g de levure de boulanger | Monter progressivement la vitesse pendant 2 min., puis vitesse maximum pendant 2 min. 50. | 4 min. 50 |
| Soupe | Pied mixer | 160 g de légumes cuits (pomme de terre , carottes et poireaux), 240 g de bouillon | Eject | 55 s avec un temps de repos de 1 min au minimum. A ne pas faire plus de 5 fois |
| Soupe de carottes au cumin | Pied mixer | 160g de carottes (les couper en cube de 15x15mm), 240 g d'eau, 1 cuillère à café de cumin, sel, poivre | Eject | 55 s avec un temps de repos de 1 min au minimum. A ne pas faire plus de 5 fois |
| Purée d'abricots | Mini-hachoir | 200 g d'abricots secs 150 g de miel crémeux | Eject | 3 s. |

# NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Ejectez obligatoirement les fouets, les malaxeurs ou le pied mixeur avant de les nettoyer - fig. 7.
- Nettoyer les fouets, les malaxeurs ou le pied mixeur immédiatement après l'utilisation pour éviter que les restes de mélange d'oeufs, d'huile ou de légumes ne restent collés ou séchés.
- Vous pouvez nettoyer les fouets, les malaxeurs ou le pied mixeur avec une éponge et du liquide vaisselle. Ils peuvent être mis au lave-vaisselle.
- Nettoyer le corps de l'appareil uniquement avec une éponge humide et séchez soigneusement.
- Ne jamais laver l'appareil au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
- Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau - fig. 8, 13, 17, 18, 19.

# EN CAS DE PROBLÈME

| Problème | Cause | Solution |
|---|---|---|
| Mon produit ne démarre pas. | Votre appareil n'est pas branché. | Vérifier le branchement et la tension de votre appareil. |
| Mon turbo ne fonctionne pas. | Vous avez déjà atteint la vitesse maximale avec le variateur de vitesse (A2). | Le turbo permet d'atteindre la vitesse maximale directement sans passer par le variateur de vitesse (A2). |
| Je n'arrive pas a monter mes accessoires fouets (B) et malaxeurs (C). | Mauvais positionnement. | ■ Respecter le sens de montage – fig. 2.<br>■ Inverser la position des accessoires. |
| La chantilly ne prend pas. | ■ Crème pas assez froide.<br>■ Les fouets ne sont pas suffisamment immergés dans la préparation.<br>■ Le récipient n'est pas adapté à la quantité des ingrédients. | ■ Utiliser toujours de la crème réfrigérée : placer la crème au moins 2 h au réfrigérateur avant utilisation.<br>■ **Conseil** : placer le récipient au congélateur 1 h.<br>■ Assurez-vous que la préparation recouvre au moins la moitié des fouets. **Conseil** : utiliser une crème entière avec min 30 % de mat. grasse. |
| L'appareil chauffe trop. | Les quantités d'ingrédients sont importantes et ne respectent pas les quantités évoquées dans la notice. | Ajuster les quantités d'ingrédients selon les recettes évoquées dans le tableau de recettes. |
| Mon pied mixeur (E) ne fonctionne pas. | Votre appareil n'est pas branché ou je n'appuie pas sur le bouton correct. | Vérifier le branchement de votre appareil ou appuyez sur bouton A1. |

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

# DESCRIPTION

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

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

A Whisk
- A1 Accessory ejection button / Blender shaft and mini-chopper function
- A2 Speed control
- A3 Turbo button

B Multi-strand whisks for light preparations
C Mixers for heavy dough
D Alignment pin
E Stainless steel blender shaft (depending on model)
F Measuring bowl (depending on model)
G Rear panel
H Mini-chopper (depending on model)
- H1 Bowl
- H2 Blade unit
- H3 Lid centre
- H4 Lid

English

# SET UP

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

# USING YOUR APPLIANCE

## Connect the appliance:

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

## Mixer function with beaters B or kneaders C:

- Depending on the amount to be prepared, place the ingredients in a suitable container (preferably a shallow bowl or cup).
- Set the speed selector (A2) to position "**0**" - fig. 1.
- Insert the stems of the whisks (B) or mixers (C) in the holes provided and lock them.
- Immerse the accessories into the mixture, before switching on the unit - this will avoid splashing.

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

## Blender function E (depending on model)

- Check that the appliance is unplugged, that the speed control (A2) is set to "**0**" and that the beaters or kneaders have been removed from the appliance.

- Lift the panel at the back of the appliance and screw the blender shaft (E) anti-clockwise without forcing it until you hear a click (fig.8). **If you feel resistance when screwing in, this means that the shaft is not correctly aligned. You should remove it completely and screw it in again correctly.**
- **Connect the appliance:** Dip the blender shaft into the preparation before starting the appliance to avoid splashing (Fig.11). Start using the Eject button (A1) (Fig.11). Stop the appliance before removing the blender shaft from the preparation (to avoid splashing).
- **Removing the blender shaft:** Stop the appliance by selecting “0”, disconnect it and unscrew the blender shaft (E) by turning clockwise (Fig.12).
- **Do not use the blender shaft:** In a container on a heat source. Do not use it empty or with ice cubes, to chop raw meat, dried fruit (almonds, hazelnuts, etc.).

## Mini-chopper function 150ml H (depending on model)

Check that the appliance is unplugged, that the speed control (A2) is set to “0” and that the beaters or kneaders have been removed from the appliance.

- **Assembly** : place the blade unit (H2) on the bowl (H1) (fig. 14).
- **Use** : Place the food in the bowl (H1) then fit the lid centre (H3), then the lid (H4). Connect the motor unit to the mini chopper (H) (fig. 15) and press the Start or Turbo button (A1) (fig. 11). After use, remove the food.
- **Dismantling : Be careful not to touch the sharp blades when dismantling the appliance.** Remove the motor unit, then the lid (H4) and then the lid centre (H3). Remove the blade unit (H2) taking it by its plastic part as it is extremely sharp. **Do not use this appliance for over 10 seconds if it is empty.**
- **Cleaning : the blades are very sharp.** Always unplug the appliance before cleaning it. Never put the mini chopper lid in the dishwasher. (H4) (fig. 17). Never immerse these parts in water or place them under running water. Clean them with a damp sponge. (fig. 18). The other parts of the mini chopper (H1, H2 and H3) are dishwasher friendly (fig. 19). You may wash the body, the blades and the blade holder with a moist sponge and some washing-up liquid.

## Unplug the unit

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

# RECIPES

| RECIPES | ACCESSORIES | INGREDIENTS | SPEED | TIME |
|---|---|---|---|---|
| Whipped cream | Whisks | 250 g of full fat UHT cream (minimum 30% fat content) | 1 min. 30 sec. at minimum speed then 1 min. 30 sec at maximum speed | 3 min. |
| Egg whites | Whisks | 4 egg whites + 1 pinch of salt | Maximum speed | 3 min. |
| Bread dough | Mixers | 500 g strong white bread flour, 300 ml lukewarm water, 10 g salt, 10 g fast action dried yeast | Gradually increase the speed for 2 min., then at maximum speed for 2 min. 50 sec. | 4 min. 50 sec. |
| Vegetable soup | Blender shaft | 160g of cooked vegetables (potatoes, carrots and leeks), 240g of stock, freshly ground black Pepper | Eject | 55 sec with at least 1 min break. Do not operate more than 5 times. |
| Carrot and cumin soup | Blender shaft | 160 g carrots (cut into 15 x 15 mm cubes), 240 ml water, 1 teaspoon ground cumin, salt and freshly ground black pepper | Eject | 55 sec with at least 1 min break. Do not operate more than 5 times. |
| Apricots purée | Mini-chopper | 200g dried apricots 150g creamed honey | Eject | 3 s. |

# CLEANING

- Unplug the unit.
- You must remove the whisks or mixers or rear panel prior to cleaning - fig. 7.
- Clean the whisks and mixers immediately after use to prevent egg mixture or oil residues drying on them.
- You can clean the whisks and mixers with a sponge and washing up liquid. They can be put in the dishwasher.
- Only clean the body of the appliance with a damp sponge and dry thoroughly.
- Never wash the appliance in the dishwasher.
- Do not use abrasive sponges or objects containing metal parts.
- Never immerse the body of the appliance in water - fig. 8, 13, 17, 18, 19.

# IF THERE IS A PROBLEM

| Problem | Cause | Solution |
|---|---|---|
| My appliance does not switch on. | Your appliance is not connected. | Check the connection and voltage of your appliance. |
| The turbo function does not work. | You have already reached the maximum speed with the speed controller (A2). | The turbo allows for maximum speed directly without the speed controller (A2) . |
| I cannot attach my whisk (B) and mixer (C) accessories. | Poor positioning. | ■ Respect the assembly direction– fig. 2.<br>■ Invert the position of the accessories. |
| The whipped cream does not bind together and become stiff. | ■ The cream is not cold enough.<br>■ The whisks are not sufficiently immersed in the mixture.<br>■ The container is not adapted to the quantity of ingredients. | ■ Always use chilled cream: place the cream in the refrigerator for at least 2 hours before use.<br>■ **Tip**: place the container in the freezer for 1 hour.<br>■ Make sure the preparation covers at least half of the whisks. **Tip**: use whole cream with at least 30% fat. |
| The unit overheats. | The quantities of ingredients are too large and do not respect the amounts set out in the manual. | Adjust the amounts of ingredients according to recipes listed in the recipe table. |
| The blender shaft (E) doesn't work. | Your appliance is not connected or incorrect button pressed. | Check the connection or press the Blender shaft function (A1). |

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

# BESCHREIBUNG

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

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

A Rührgerät
- A1 Auslösetaste für Zubehör / Edelstahl-Mixstab und Zerkleinerer Funktion (je nach Modell)
- A2 Drehzahlregler
- A3 Turbotaste

B Mehrdrahtiger Rührbesen für leichte Lebensmittel

C Knethaken für schweren Teig

D Ausrichtungsstift

E Edelstahl-Mixstab (je nach Modell)

F Messbecher (je nach Modell)

G Verschlussklappe Heckantrieb

H Zerkleinerer 150 ml (je nach Modell)
- H1 Behälter
- H2 Messer
- H3 Gegendeckel
- H4 Deckel

Deutsch

# EINRICHTUNG

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

# INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

## Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an:

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

## Als Rührgerät mit Quirlen B oder Knethaken C

- Geben Sie entsprechend der vorzubereitenden Menge die Zutaten in einen geeigneten Behälter (vorzugsweise eine Schüssel).
- Stellen Sie den Drehzahlregler (A2) auf die Position „**0**“ - Abb. 1.
- Setzen Sie die Rührbesen (B) oder Knethaken (C) in die vorgesehenen Öffnungen ein und verriegeln Sie sie.
- Tauchen Sie das Zubehör vor dem Einschalten des Gerätes in die Zutatenmenge - dies vermeidet Spritzer.

**TIPPS UND TRICKS**

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

## Als Mixer E (je nach Modell)

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, dass der Drehzahlregler (A2) auf „**0**“ gestellt ist und dass Rührbesen und Knethaken nicht am Gerät angebracht sind. Schieben Sie die Klappe auf der Rückseite des Gerätes hoch und schrauben Sie den Mixstab (E) ohne Kraftaufwand gegen den Uhrzeigersinn hinein (Abb. 9), bis er hörbar einrastet. **Wenn Sie beim Einschrauben einen Widerstand spüren, dann ist der Mixstab nicht ganz gerade. Nehmen Sie ihn noch einmal ab und schrauben Sie ihn erneut richtig ein.**
- **Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an:** Tauchen Sie den Mixstab vor dem Einschalten in die Zutatenmenge, um Spritzer zu vermeiden (Fig.10). Schalten Sie das Gerät durch Betätigen « EJECT » (A1) ein (Fig.11). Schalten Sie das Gerät vor dem Herausziehen des Mixstabes aus der Zutatenmenge aus (auf diese Weise vermeiden Sie Spritzer).
- **Abnehmen des Mixstabes:** Nachdem der Stufenschalter auf „**0**“ gestellt wurde, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und schrauben Sie den Mixstab (E) durch Drehen im Uhrzeigersinn ab (Fig.12).
- **Für folgende Anwendungen darf der Mixstab nicht verwendet werden:** In einem Gefäß auf einer Wärmequelle. Er darf nicht leer oder mit Eiswürfeln in Betrieb genommen werden und er darf nicht zum Zerkleinern von rohem Fleisch, Trockenobst und Nüssen verwendet werden.

## Zerkleinerer 150 ml H (je nach Modell)

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, dass der Drehzahlregler (A2) auf „0“ gestellt ist und dass Rührbesen und Knethaken nicht am Gerät angebracht sind.

- **Montage** : Setzen Sie das Messer (H2) auf die Achse des Behälters (H1) (fig. 14).
- **Gebrauch** : Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter (H1), setzen Sie den Gegendeckel (H3) darauf, dann den Deckel (H4). Montieren Sie den Motorblock auf den Zerkleinerer (H) (fig. 15) und drücken Sie auf den Einschaltknopf (A1) (fig. 11). Entnehmen Sie anschließend die Lebensmittel.
- **Demontage : Bei der Zerlegung auf die Schneidemesser achten.** Entfernen Sie den Motorblock, dann den Deckel (H4), dann den Gegendeckel (H3). Entfernen Sie das Messer (H2); greifen Sie es dazu am Kunststoffteil. **Lassen Sie dieses Zubehör nicht leer oder länger als 10 Sekunden laufen.**
- **Reinigung : Trennen Sie das Gerät stets vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen.** Reinigen Sie den Deckel des Zerkleinerers nicht in der Spülmaschine (H4) (fig. 17). Tauchen Sie diese Teile nicht in Wasser, halten Sie sie nicht unter laufendes Wasser. Reinigen Sie sie mit einem feuchten Schwamm. (fig. 18). Die restlichen Teile des Mini-Fleischwolfs (H1, H2 und H3) können in der Spülmaschine gespült werden (fig. 19). Sie können das Gehäuse, die Messer und den Messerhalter mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel reinigen.

## Trennen Sie das Gerät von der Steckdose

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

# REZEPTE

| REZEPTE | ZUBEHÖR | ZUTATEN | DREHZAHL | ZEIT |
|---|---|---|---|---|
| Schlagsahne | Rührbesen | 250 g ultrahocherhitzte Vollfett-Sahne | 1,5 Min. bei minimaler Drehzahl, dann 1,5 Min. bei maximaler Drehzahl | 3 Min. |
| Eiweiß | Rührbesen | 4 Eiweiß + 1 Prise Salz | Maximale Drehzahl | 3 Min. |
| Brotteig | Knethaken | 500 g Mehl, 300 ml Wasser, 10 g Salz, 10 g Backhefe | Erhöhen Sie schrittweise die Drehzahl für 2 Min. Verwenden Sie dann die maximale Drehzahl für 2 Min. 50 Sek. | 4 Min. 50 Sek. |
| Suppe | Mixstab | 160 g gekochtes Gemüse (Kartoffeln, Karotten und Lauch), 240 g Brühe | Eject | 55 Sek. mit mindestens 1 Min. Ruhezeit. höchstens 5 mal wiederholen. |
| Karottensuppe mit Kümmel | Mixstab | 160 g Karotten (in Würfel von 15 x 15 mm schneiden), 240 g Wasser, 1 Teelöffel Kümmel, Salz, Pfeffer | Eject | 55 Sek. mit mindestens 1 Min. Ruhezeit. |
| Aprikosenpüree | Zerkleinerer | 200 g getrocknete Aprikosen 150 g cremiger Honig | Eject | 3 Sek. |

# REINIGUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
- Sie müssen die Rührbesen, Knethaken und den Edelstahl-Mixstab vor der Reinigung entfernen - Abb. 7.
- Reinigen Sie die Rührbesen und Knethaken unmittelbar nach dem Gebrauch, um das Eintrocknen von Eiermasse oder Ölrückständen zu verhindern.
- Sie können die Rührbesen und Knethaken mit einem Schwamm und einem Spülmittel reinigen. Sie können sie auch in eine Spülmaschine geben.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Reinigen Sie das Gerät niemals in einer Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Gegenstände, die Metallteile enthalten.
- Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts niemals in Wasser - Abb. 8, 13, 17, 18, 19.

# WENN EIN PROBLEM VORLIEGT

| Problem | Ursache | Behebung |
|---|---|---|
| Das Gerät lässt sich nicht einschalten. | Das Gerät wurde nicht an eine Steckdose angeschlossen. | Überprüfen Sie den Anschluss und die Spannung des Geräts. |
| Die Turbo-Funktion arbeitet nicht. | Sie haben bereits die maximale Drehzahl mit den Drehzahlregler (A2) eingestellt. | Die Turbo-Taste ermöglicht die direkte Einstellung der maximalen Drehzahl ohne Drehzahlregler (A2). |
| Ich kann meine Rührbesen (B) und Knethaken (C) nicht einsetzen. | Falsche Einsetzausrichtung | ■ Beachten Sie die Einsetzausrichtung – Abb. 2.<br>■ Wechseln Sie die Einsetzposition des Zubehörs. |
| Die Schlagsahne wird nicht steif. | ■ Die Sahne ist nicht kalt genug.<br>■ Die Rührbesen wurden nicht tief genug in die Mischung eingetaucht.<br>■ Der Behälter ist für die Zutatenmenge nicht geeignet. | ■ Verwenden Sie stets gekühlte Sahne: Geben Sie die Sahne vor dem Gebrauch für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.<br>■ **Tipp**: Stellen Sie den Behälter für 1 Stunde in den Gefrierschrank.<br>■ Achten Sie darauf, dass die Rührbesen bis zur Hälfte in die Mischung eingetaucht sind. **Tipp**: Verwenden Sie Sahne mit mindestens 30 % Fett. |
| Das Gerät überhitzt sich. | Die Zutatenmengen sind zu groß und sie entsprechen nicht den Mengenangaben in der Bedienungsanleitung. | Passen Sie die Zutatenmengen entsprechend zu den Rezepten in der Rezepttabelle an. |
| Der Mixstab funktioniert nicht. | Ihr Gerät ist nicht angeschlossen oder Sie haben die falsche Taste betätigt. | Überprüfen Sie den Anschluss Ihres Geräts oder betätigen Sie die Taste A1. |

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

# OMSCHRIJVING

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

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

A Garde
- A1 Eject-knop voor de accessoires Aan/uit hulpstuk mixervoet
- A2 Snelheidsregelaar
- A3 Turboknop

B Kloppers voor lichte bereidingen
C Kneedhaken voor zwaar beslag
D Centreerpen
E Mixstaaf van RVS (afhankelijk van het model)
F Maatbeker (afhankelijk van het model)
G Achterklep
H Mini-hakker (afhankelijk van het model)
- H1 Kom
- H2 Mes
- H3 Onderste deel van het deksel
- H4 Deksel

# OPSTELLING

- Haal de accessoires voor ingebruikname uit de verpakking en reinig ze in warm water.
- Veeg ze vervolgens grondig droog.

# HET APPARAAT GEBRUIKEN

## Het apparaat aansluiten:

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

## Mixerfunctie met kloppers B of kneedhaken C:

- Afhankelijk van de hoeveelheid te bereiden ingrediënten, plaats ze in een gepaste houder (bij voorkeur een holle kom of beker).
- Stel de snelheidsregelaar (A2) in op stand "0" - fig. 1.
- Steek de uiteinden van de gardes (B) of kneedhaken (C) in de voorziene gaten en maak ze vast.
- Dompel de accessoires in het mengsel voordat u het apparaat inschakelt om gespetter te voorkomen.

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

## Blenderfunctie E (afhankelijk van het model)

- Zorg dat de stekker niet in het stopcontact steekt, de snelheidsregelaar (A2) op “**0**” is ingesteld en de kloppers of kneedhaken van het apparaat zijn afgehaald.
- Til het paneel aan de achterkant van het apparaat op en schroef de mixstaaf (I of E) tegen de klok in vast, zonder druk uit te oefenen, totdat u een klik hoort (fig.9). **Als u tijdens het vastschroeven enige weerstand voelt, geeft dit aan dat de staaf zich niet op één lijn met het apparaat bevindt. Haal de staaf eerst volledig af en schroef deze opnieuw op een juiste manier vast.**
- **Het apparaat aansluiten:** Dompel de mixstaaf in de bereiding voordat u het apparaat inschakelt om gespetter te vermijden. Zet aan met de functie Eject (A1) (fig.10). Schakel het apparaat uit voordat u de mixstaaf uit de bereiding haalt (om gespetter te vermijden) (fig.11).
- **De mixstaaf verwijderen:** Stop het apparaat door de snelheidsregelaar op “0” in te stellen, haal de stekker uit het stopcontact en schroef de mixstaaf (I of E) tegen de klok in los (fig.12).
- **De mixstaaf niet:** In een pan op een warmtebron. Gebruik het apparaat niet leeg of voor het vergruizen van ijsblokjes of het hakken van rauw vlees of gedroogd fruit (amandels, hazelnoten, etc.).

## Mini-hakker 150 ml H (beschikbaar als accessoire)

Controleer of de stekker niet in het stopcontact zit, de snelheidsregelaar (A2) op “0” is ingesteld en de kloppers of deeghaken van het apparaat zijn verwijderd.

- **Montage** : Plaats het mes (H2) op de as van de kom (H1) (fig. 14).
- **Gebruik** : doe de ingrediënten in de kom (H1), plaats eerst het onderste deel van het deksel (H3) en vervolgens het deksel (H4). Sluit het motorblok aan op de mini-hakker (H) (fig. 15) en druk op de aan-schakelaar (A4) (fig. 11). Haal het voedsel uit de kom na gebruik.
- **Demontage : Oppassen voor scherpe messen tijdens de demontage.** Verwijder het motorblok (H4), het deksel en het onderste deel van het deksel (H3). Neem het mes (H2) bij het plastic gedeelte vast en verwijder het. **Het accessoire niet leeg of langer dan 10 seconden gebruiken.**
- **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. (H4) (fig. 17). Dompel ze niet onder in water en houd ze niet onder de kraan. Maak ze met een vochtige spons schoon (fig. 18). De andere delen van de mini hakmolentje (H1, H2, H3) kunnen in de vaatwasser gewassen worden (fig. 19). U kunt het toestel,de messen en de meshouder met een vochtige spons en met vaatwasmiddel wassen.

## Het apparaat ontkoppelen

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

# RECEPTEN

| RECEPTEN | ACCESSOIRES | INGREDIËNTEN | SNELHEID | TIJD |
|---|---|---|---|---|
| Slagroom | Gardes | 250 g volvette UHT room | 1 min. 30 sec. op laagste snelheid vervolgens 1 min. 30 sec. op volle snelheid | 3 min. |
| Eiwit | Gardes | 4 eiwitten + 1 snuifje zout | Maximum snelheid | 3 min. |
| Brooddeeg | Kneedhaken | 500 g wit broodbloem, 300 ml lauw water, | Verhoog de snelheid geleidelijk aan gedurende 2 min. en vervolgens 2 min. 50 sec. op volle snelheid. | 4 min. 50 sec. |
| Soep | Mixstaaf | 160g gekookte groente (aardappelen, wortelen en prei), 240g bouillon | Eject | 55 sec met onderbreking van minstens 1 min. Doe dit niet meer dan 5 keer. |
| Wortelsoep met komijn | Mixstaaf | 160g wortelen (in blokjes van 15x15 mm), 240g water. 1 theelepel komijn, peper, zout | Eject | 55 sec met onderbreking van minstens 1 min. Doe dit niet meer dan 5 keer. |
| Gepureerde abrikozen | Mini-hakker | 200 g gedroogde abrikozen 150 g romige honing | Eject | 3 sec. |

# REINIGING

- Het apparaat ontkoppelen.
- Maak de gardes of kneedhaken voor het reinigen los - fig. 7.
- Maak de gardes of kneedhaken na gebruik onmiddellijk schoon om het vastkleven van eimengsel of olieresten te voorkomen.
- Reinig de gardes of kneedhaken met een spons en afwasmiddel. Deze delen kunnen tevens in de vaatwasser worden gewassen.
- Maak de behuizing van het apparaat alleen schoon met een vochtige spons en droog vervolgens grondig.
- Stop het apparaat nooit in een vaatwasser.
- Gebruik geen schuursponsjes of voorwerpen die metaal bevatten.
- Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water - fig. 8, 13, 17, 18, 19.

# PROBLEEMOPLOSSING

| Probleem | Oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| Mijn product schakelt niet in. | Uw apparaat is niet op de voeding aangesloten. | Controleer de aansluiting en spanning van uw apparaat. |
| Mijn turbo werkt niet. | U hebt de maximum snelheid met de snelheidsregelaar (A2) reeds bereikt. | De turbofunctie maakt het mogelijk om de maximum snelheid direct te bereiken zonder de snelheidsregelaar (A2) te gebruiken. |
| Ik kan mijn gardes (B) of kneedhaken (C) niet vastmaken. | Foutieve plaatsing. | ■ Houd rekening met de montagerichting– fig. 2.<br>■ Draai de positie van de accessoires om. |
| De slagroom bindt niet. | ■ De room is onvoldoende koud.<br>■ De gardes zijn onvoldoende in het mengsel gedompeld.<br>■ De houder is niet geschikt voor de hoeveelheid ingrediënten. | ■ Gebruik altijd gekoelde room: plaats de room minstens 2 uur voor gebruik in de ijskast.<br>■ **Tip**: Plaats de houder gedurende 1 uur in de diepvries.<br>■ Minstens de helft van de gardes moet zich in het mengsel bevinden. **Tip**: Gebruik volvette room met een vetgehalte van minstens 30%. |
| Het apparaat raakt oververhit. | De hoeveelheid ingebrachte ingrediënten is te groot en stemt niet overeen met de hoeveelheid die in de handleiding is vermeld. | Pas de hoeveelheid aan volgens de recepten die in de receptentabel zijn vermeld. |
| De mixstaaf (E) werkt niet. | Uw apparaat is niet op de voeding aangesloten of u hebt niet op de juiste knop gedrukt. | Controleer de aansluiting of druk op de mixstaaffunctie (A1). |

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

FR..... P. 5 - 8

EN..... P. 9 - 12

DE..... P. 13 - 16

NL..... P. 17 - 20

8020003145 - 02