

# KRUPS

3MIX5000

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

FR

DE

EN

NL

FI

SV

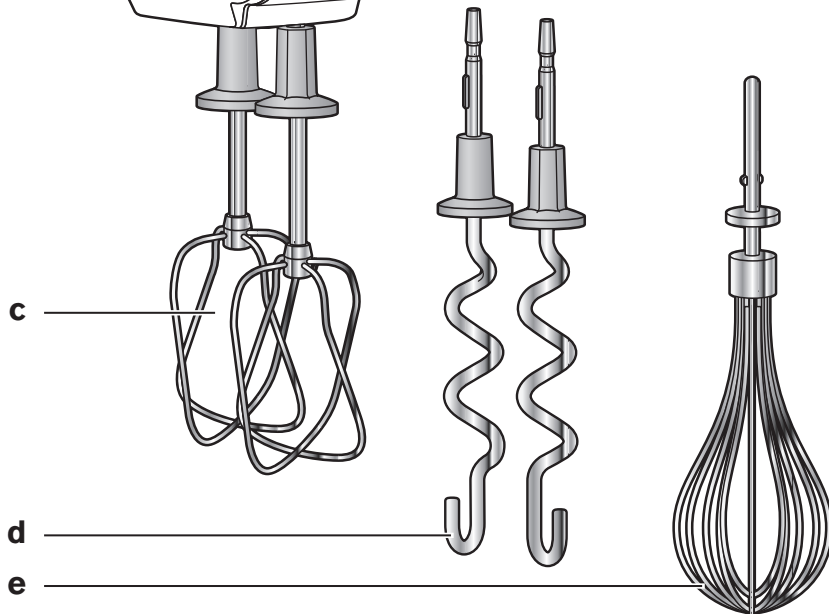
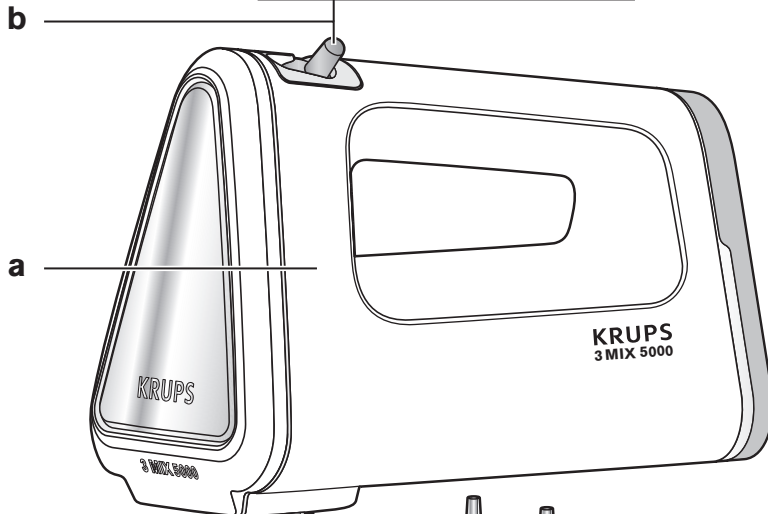
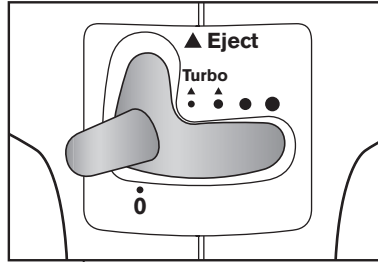
NO

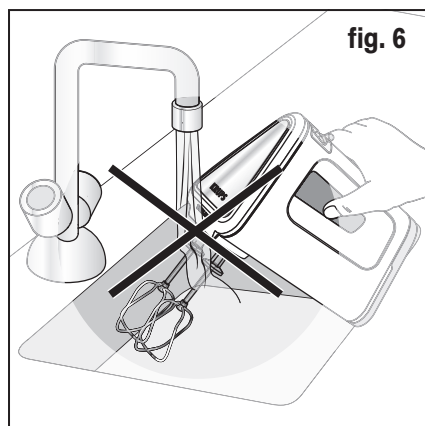
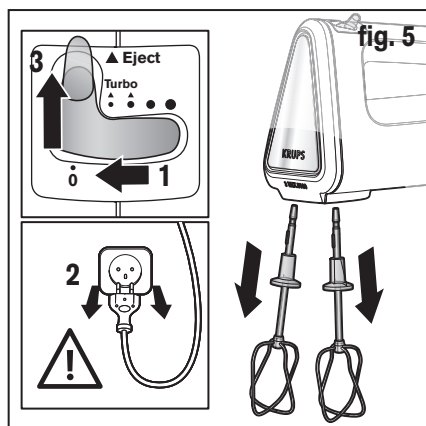
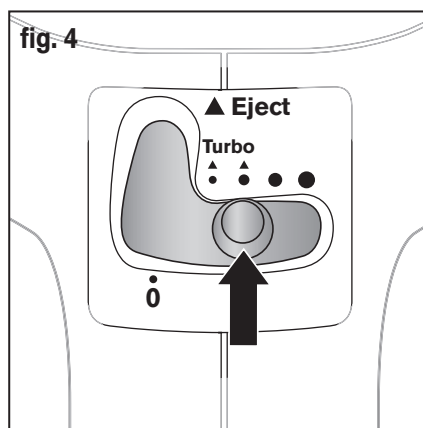
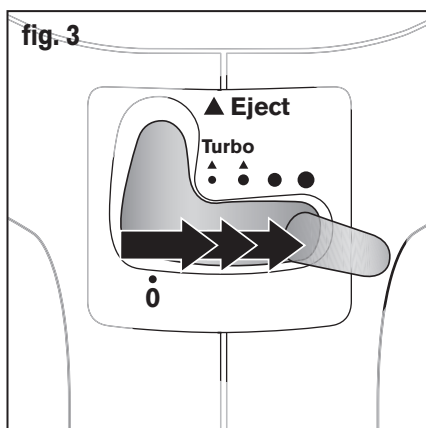
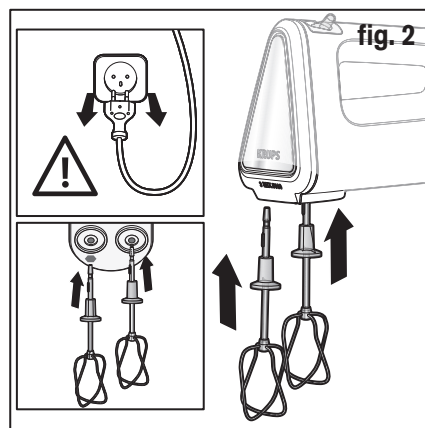
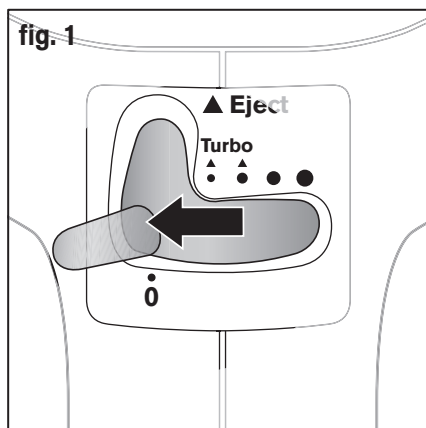
DA

IT

ES

PT





## DESCRIPTION

- a Corps de l'appareil
- b Sélecteur de vitesse et éjection des fouets
- c Fouets
- d Malaxeurs
- e Fouet multibrins (selon modèle)

**AVERTISSEMENT : 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.**

## PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Vérifiez toujours que le sélecteur de vitesse est en position « 0 » avant de mettre l'appareil sous tension.
- Pour éviter tout accident, veillez à ce que vos cheveux, vos vêtements ou autres objets ne se prennent pas dans les parties mobiles de l'appareil.
- Ne touchez pas les batteurs, les crochets pétrisseurs ou le fouet multibrins (certains modèles uniquement) lorsque l'appareil est branché et n'introduisez aucun objet (couteau, fourchette, cuillère, etc.) dans les orifices, afin d'éviter de vous blesser, de provoquer des accidents pour autrui ou d'endommager l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule uniquement lorsque le produit n'est pas en fonctionnement.
- Afin d'éviter d'endommager l'appareil, ne jamais mettre l'appareil et ses accessoires au congélateur, au four traditionnel ou au microondes.
- Les batteurs, les crochets pétrisseurs ou le fouet multibrins (certains modèles uniquement) sont conçus pour la préparation de produits alimentaires. Ne les utilisez pas pour mixer d'autres produits.

## 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

- Vérifiez que le sélecteur de vitesse **(b)** est en position « 0 ». **(fig 1)**
- Introduisez les tiges des fouets **(c)** ou des malaxeurs **(d)** ou le fouet multibrins (selon modèle) **(e)** 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 ».
- Branchez l'appareil.

- Selon la quantité à préparer, placez les ingrédients dans un récipient approprié (bol ou gobelet de préférence creux).
- Plongez les fouets dans la préparation avant de mettre en marche l'appareil, vous éviterez ainsi les éclaboussures.
- Mettez en marche l'appareil à l'aide du sélecteur de vitesse **(b)**, d'abord en vitesse 1 puis 2 puis 3 à mesure que la préparation s'épaissit **(fig 3)**

Votre appareil est équipé d'une commande Turbo qui vous permet par une simple pression de disposer instantanément de toute la puissance. **(fig. 4).**

A la vitesse maximale ou en position "turbo", n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 10 minutes avec les fouets ou plus de 4 minutes 30 avec les crochets à pâte.

- Avant de sortir les fouets de la préparation, arrêtez l'appareil (vous éviterez les éclaboussures). Remettez la commande en position 0. **(fig 5)**
- Débranchez l'appareil.
- Dégagez les fouets, les malaxeurs ou le fouet multibrins (selon modèle) en appuyant sur la commande d'éjection **(b)** **(fig. 5).**

## NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Ejectez obligatoirement les fouets, les malaxeurs ou le fouet multibrins (selon modèle) avant de les nettoyer. **(fig 5)**
- Nettoyer 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.
- 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 6)**

## CONSEILS

RECETTE	ACCESSOIRES	QUANTITE MAXI	VITESSE
CHANTILLY	FOUETS	250g de crème UHT	1 min30 vitesse 1 + 1 min30 vitesse 2
BLANCS EN NEIGE	FOUETS	4 blancs d'œufs + 1 pincée de sel	Progressivement de vitesse 1 à 3 pendant 3 min
MAYONNAISE	FOUETS	1 jaune d'œuf, 1 cuillère à café de moutarde, 1 cuillère à café de vinaigre, sel, poivre, 250 ml d'huile	1 min30 vitesse 1 + 1 min30 vitesse 2
PATE A PAIN	MALAXEURS	1kg de farine, levure sèche, 20g de sel, 600g d'eau	4 min30 en vitesse 4
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 paquet de levure sèche, 1 cuillère à café de sucre, 0,5l d'eau	4 min30 en vitesse 4

## BESCHREIBUNG

- a Gerätekörper
- b Stufenschalter und Auswurfschalter für die Besen/Knethaken
- c Rührbesen
- d Knethaken
- e Schneebesen (je nach Modell)

**ACHTUNG: Die Sicherheitshinweise sind Teil des Gerätes. Bitte lesen Sie die Anweisungen und Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch. Bewahren Sie sie auf, damit Sie sie bei Bedarf schnell zur Hand nehmen können.**

## VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM GEBRAUCH

- Überprüfen Sie stets, ob der Stufenschalter auf der Position „0“ steht, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Achten Sie zur Vermeidung von Unfällen darauf, dass sich Ihre Haare, Ihre Kleidung oder andere Objekte nicht in den beweglichen Teilen des Geräts verfangen.
- Berühren Sie die Rührbesen, Knethaken oder Schneebesen (je nach Modell) nicht, wenn das Gerät angeschlossen ist, und führen Sie keine Objekte in die Öffnungen ein (Messer, Gabel, Löffel, etc.), um Verletzungen, Unfälle anderer Personen oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Nur wenn das Gerät ausgeschaltet ist, dürfen Sie eine Spachtel benutzen.
- Stellen Sie das Gerät und seine Zubehörteile niemals in die Gefriertruhe, den Ofen oder die Mikrowelle, um Beschädigungen des Geräts zu vermeiden.
- Die Rührbesen, Knethaken oder Schneebesen (je nach Modell) sind für die Zubereitung von Lebensmittelprodukten vorgesehen. Verwenden Sie sie nicht, um andere Produkte zu mixen.

## INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie die Zubehörteile vor der ersten Verwendung aus ihrer Verpackung und reinigen Sie sie mit heißem Wasser.
- Trocknen Sie sie sorgfältig ab.

## VERWENDUNG DES GERÄTS

- Stellen Sie sicher, dass der Stufenschalter **(b)** auf der Position „0“ steht. **(fig. 1)**
- Stecken Sie die Enden der Rührbesen **(c)** oder der Knethaken **(d)** oder den Schneebesen (je nach Modell) **(e)** 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.
- Schließen Sie das Gerät an.

- Geben Sie die Zutaten je nach zu verarbeitender Menge in einen geeigneten Behälter (bevorzugt tiefe Schüssel oder tiefer Becher).
- Tauchen Sie die Rührbesen in die Masse, bevor Sie das Gerät einschalten. So vermeiden Sie Spritzer.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Stufenschalter **(b)** zuerst in der Geschwindigkeit 1, dann 2, dann 3 ein, je nachdem wie die Masse eindickt **(fig. 3)**.

Ihr Gerät besitzt einen Turbo-Schalter. Wenn Sie diesen drücken, läuft Ihr Gerät sofort mit maximaler Leistung. **(fig. 4)**

Verwenden Sie das Gerät bei maximaler Geschwindigkeit oder auf der „Turbo“-Position nicht länger als 10 Minuten mit den Rührbesen oder länger als 4 Min. 30 Sek. mit den Knethaken.

- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Rührbesen aus der Zubereitung nehmen (um Spritzer zu vermeiden). Stellen Sie den Schalter wieder auf die Position 0. **(fig 5)**
- Trennen Sie das Gerät vom Stromkreis.
- Entfernen Sie die Rührbesen, Knethaken oder den Schneebesen (je nach Modell), indem Sie auf die Auswurf Taste drücken **(b) (fig. 5)**.

## REINIGUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Stromkreis.
- Entfernen Sie unbedingt die Rührbesen, Knethaken oder den Schneebesen (je nach Modell), bevor Sie sie reinigen. **(fig. 5)**
- 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.
- Waschen Sie das Gerät niemals in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Objekte mit Metallteilen.
- Tauchen Sie den Gerätekörper niemals in Wasser. **(fig. 6)**.



## TIPPS

REZEPT	ZUBEHÖR	MAXIMALE MENGE	GESCHWINDIGKEIT
SCHLAGSAHNE	BESEN	250 g H-Sahne	1 Min. 30 Sek. Geschwindigkeit 1 + 1 Min. 30 Sek. Geschwindigkeit 2
EISCHNEE	BESEN	4 Eiweiß + 1 Brise Salz	Langsam von Geschwindigkeit 1 bis 3 während 3 Min.
MAYONNAISE	BESEN	1 Eigelb, 1 TL Senf, 1 TL Essig, Salz, Pfeffer, 250 ml Öl	1 Min. 30 Sek. Geschwindigkeit 1 + 1 Min. 30 Sek. Geschwindigkeit 2
BROTTEIG	KNETHAKEN	1kg Mehl, Trockenhefe, 20g Salz, 600g Wasser	4 Min. 30 Sek. Geschwindigkeit 4
DEUTSCHER BROTTEIG	KNETHAKEN	250g Mehl Typ 55, 550g Roggenmehl, Koriander, Paprikapulver, Kreuzkümmel, 100 g getrockneter Sauerteig, 2 TL Salz, 1 Päckchen Trockenhefe, 1 TL Zucker, 0,5 L Wasser	4 Min. 30 Sek. Geschwindigkeit 4

## DESCRIPTION

- a Body of the appliance
- b Speed selector and beater eject switch
- c Beaters
- d Dough hooks
- e Balloon whisk (certain models only)

**CAUTION: the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.**

## PRECAUTIONS FOR USE

- Always make sure that the speed selector switch is on position “0” before plugging in the appliance.
- To avoid injuries, ensure that your hair, your clothing or other objects do not come into contact with the moving parts of the appliance.
- Do not touch the beaters, the dough hooks or the balloon whisk (certain models only) while the appliance is plugged in and do not insert any object (knife, fork, spoon, etc.) into the holes, in order to avoid injuries to yourself or other people or damage to the appliance. You may use a spatula only when the appliance is turned off.
- In order to avoid damage to the appliance, do not place the appliance and its accessories into the freezer, the conventional oven or the microwave oven.
- The beaters, the dough hooks or the balloon whisks (certain models only) are designed for food processing. Do not use them to mix other products.

## START-UP

- Before using your appliance for the first time, remove the accessories from their package and wash them in warm water.
- Dry thoroughly.

## USE

- Make sure that the speed selector switch **(b)** is on position “0” **(fig. 1)**.
- Insert the shafts of the beaters **(c)** or the dough hooks **(d)** or the balloon whisk (certain models only) **(e)** into the specially designed holes. The balloon whisk (certain models only) can be inserted either into the left or the right hole of the appliance. Once inserted, the two beaters should have the same length. When they are properly fixed and inserted, you will hear a “click”.
- Plug in the appliance.
- According to the quantity of food to be processed, place the ingredients into an appropriate container (preferably a deep bowl or tumbler).
- Immerse the beaters into the food before turning on the appliance so as to avoid splatters.

- Turn on the appliance with the help of the speed selection switch **(b)**, first on speed 1, then on speed 2, and then on speed 3 as the processed food gets thicker and thicker **(fig. 3)**.

Your appliance is equipped with a Turbo switch which enables you to reach the maximum speed with only one push of the switch **(fig. 4)**.

Do not keep the appliance running on maximum or “turbo” speed for more than 10 minutes when using the beaters or more than 4 minutes 30sec when using the dough hooks.

- Turn off the appliance before removing the beaters from the processed food (in this way you will avoid splatters). Return the speed selector switch to position “0” **(fig. 5)**.
- Unplug the appliance.
- Remove the beaters, the dough hooks or the balloon whisk (certain models only) by pressing the eject button **(b)** **(fig. 5)**.

## CLEANING

- Unplug the appliance.
- Make sure you always eject the beaters, the dough hooks or the balloon whisk (certain models only) before cleaning **(fig. 5)**.
- Clean the beaters, the dough hooks or the balloon whisk (certain models only) immediately after use so as to avoid residue of egg or oil mix sticking to or drying up on the accessories.
- You may clean the beaters, the dough hooks or the balloon whisk (certain models only) by using a sponge and some washing up liquid. You may also clean them in a dishwasher.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge only and dry thoroughly.
- Do not wash the appliance in the dishwasher by any means.
- Do not use abrasive sponges or objects containing metal parts.
- Do not immerse the body of the appliance into water by any means **(fig. 6)**.

## TIPS

RECIPE	ACCESSORIES	MAXIMUM QUANTITY	SPEED
CHANTILLY	BEATERS	250 g UHT double or whipping cream.	1min30 on speed 1 + 1min30 on speed 2
BEATEN EGG WHITES	BEATERS	4 egg whites + pinch of salt.	Move gradually from speed 1 to speed 3 for 2 minutes
MAYONNAISE	BEATERS	1 egg yolk, 1 teaspoon of mustard, 1 teaspoon of vinegar, salt, pepper, 250ml of oil.	1min30 on speed 1 + 1min30 on speed 2
BREAD DOUGH	DOUGH HOOKS	1 kg strong white bread flour, dried yeast (quantity as directed on packet), 20g of salt, 600 ml lukewarm water.	4 min30 on speed 4
GERMAN BREAD DOUGH	DOUGH HOOKS	250 g strong white bread flour, 550g of rye flour, coriander, hot pepper, caraway, 100 g sour dough bread starter (not available in all countries), 2 teaspoons of salt, 1 pack of dried yeast (quantity as directed on starter packet), 1 teaspoon of sugar, 0.5 litre lukewarm water.	4 min30 on speed 4

## BESCHRIJVING

- a Motor
- b Snelheidskeuze- en ontgrendelknop
- c Kloppers
- d Mengstaven
- e Meerdradige garde (volgens model)

**GEVAAR: De veiligheidsvoorschriften worden bij het apparaat geleverd. Lees deze voorschriften aandachtig door voordat u uw nieuwe apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar ze op een veilige plek, zodat u ze later als referentie kunt inzien.**

## VOORZORGEN BIJ GEBRUIK

- Zorg er steeds voor dat de snelheidskeuzeknop op positie « 0 » staat alvorens het toestel aan te zetten.
- Houd uw haar, kleding en andere voorwerpen uit de buurt van de bewegende onderdelen om ongelukken te voorkomen.
- Raak de kloppers, de mengstaven of de meerdradige garde (volgens model) niet aan wanneer het apparaat aan staat en steek geen voorwerpen (messen, vorken, lepels, etc.) in de gaatjes. Zo voorkomt u verwondingen, ongelukken en schade aan het toestel. Het gebruik van een spatel is enkel toegestaan wanneer het product uit staat.
- Zet het toestel noch de onderdelen in de diepvriezer, de oven of de microgolfoven.
- De kloppers, de mengstaven of de meerdradige garde (volgens model) werden ontworpen om voedsel te bereiden. Gebruik ze niet om andere producten te mengen.

## INGEBRUIKNAME

- Alvorens het toestel een eerste maal te gebruiken, dient u alle accessoires uit hun verpakking te halen en met warm water schoon te maken.
- Droog de onderdelen goed af.

## GEBRUIK VAN HET TOESTEL

- Zorg ervoor dat de snelheidskeuzeknop **(b)** op positie « 0 » staat. **(fig 1)**
- Steek de kloppers **(c)**, de mengstaven **(d)** of de meerdradige garde (volgens model) **(e)** in de gaatjes die hiervoor voorzien werden. De meerdradige garde (volgens model) kan zowel in het rechterals in het linkergaatje van het motorlichaam geplaatst worden.  
Als u de kloppers correct heeft geplaatst, moeten ze dezelfde lengte hebben. Ze werden correct geplaatst en vastgezet wanneer u “klik” hoort.
- Sluit het toestel aan.
- Leg de ingrediënten, afhankelijk van de hoeveelheid, in een aangepast recipiënt (bij voorkeur, diepe kom of beker).
- Steek de kloppers in de bereiding alvorens het toestel aan te zetten om spatten te voorkomen.

- Zet het toestel aan door op de snelheidskeuzeknop te drukken **(b)**, eerst gebruikt u snelheid 1, dan 2, vervolgens 3 naarmate de bereiding dikker wordt **(fig 3)**.

Gebruik de “Turbo” stand als er voor het recept meer vermogen nodig is **(fig. 4)**.

Gebruik het toestel nooit langer dan 10 minuten, met de kloppers, en 4 min30, met de deegmengers, op de maximumsnelheid of de “turbo” stand.

- Alvorens de kloppers uit de bereiding te halen, zet u het toestel uit. (Zo voorkomt u spatten). Zet het toestel opnieuw op positie 0. **(fig 5)**
- Schakel het toestel uit.
- Maak de kloppers, de mengstaven of de meerdradige garde (volgens model) los door op de ontgrendelknop te drukken **(b) (fig. 5)**.

## REINIGING

- Schakel het toestel uit.
- Verwijder de kloppers, de mengstaven of de veeldradige garde (volgens model) alvorens ze schoon te maken **(fig 5)**.
- Maak de kloppers, de mengstaven en de veeldradige garde (volgens model) onmiddellijk na gebruik schoon om alle ei of olieresten te verwijderen.
- U kan de kloppers, de mengstaven en de veeldradige garde (volgens model) met een sponsje en een zeepsopje schoonmaken. Ze mogen in de vaatwasser gereinigd worden.
- Maak de handmixer enkel met een vochtig sponsje schoon en droog het goed af.
- Reinig het toestel nooit in de vaatwasser.
- Gebruik geen schuursponsjes of voorwerpen die metalen deeltjes bevatten.
- Dompel het motorlichaam nooit onder in water. **(fig 6)**.

## ADVIES

RECEPT	ACCESSOIRES	MAXIMUM HOEVEELHEID	SNELHEID
SLAGROOM	KLOPPERS	250g UHT room	1 min 30 snelheid 1 + 1 min 30 snelheid 2
OPGEKLOPT EIWIT	KLOPPERS	4 eiwitten + 1 snufje zout	Geleidelijk van snelheid 1 naar 3 in 3 minuten
MAYONAISE	KLOPPERS	1 eigeel, 1 koffielepeltje mosterd, 1 koffielepeltje wijnazijn, zout, peper, 250 ml olie	1 min 30 snelheid 1 + 1 min 30 snelheid 2
BROODDEEG	MENGSTAVEN	1kg meel, gedroogde gist, 20g zout, 600g water	4 min 30 snelheid 4
DUITS BROODDEEG	MENGSTAVEN	250g meel (type 55), 550g roggemeel, koriander, spaanse peper, komijn, 100g droge zuurdesem, 2 koffielepeltjes zout, 1 zakje gedroogde gist, 1 koffielepel suiker, 0,5l water	4 min 30 snelheid 4

## KUVAUS

- a Laitteen runko
- b Nopeuden valitsin ja vatkainten irrotuspainike
- c Vispilät
- d Vatkaimet
- e Pallovispilä (riippuu mallista)

**HUOMIO: Turvaohjeet ovat osa laitetta. Lue ne huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran. Säilytä ohjeita paikassa, josta löydät ne, jotta voit tutustua niihin myöhemmin.**

## OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

- Tarkista aina, että nopeuden valitsin on asennossa «0» ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan.
- Onnettomuuksien välttämiseksi varmista, että hiukset, vaatteet tai muut esineet eivät jää laitteen liikkuviin osiin kiinni.
- Älä koske vispilöitä, vatkaimia tai pallovispilöitä (riippuu mallista) laitteen ollessa kytkettynä verkkovirtaan äläkä työnnä mitään esineitä (veistä, haarukkaa, lusikkaa jne.) laitteen aukkoihin välttääksesi itsesi vahingoittamista ja aiheuttamasta vahinkoa muille henkilöille tai laitteelle. Voit käyttää lastaa vain kun laite ei ole käynnissä.
- Välttääksesi laitteen vahingoittamista älä koskaan laita laitetta tai sen lisätarvikkeita pakastimeen, perinteiseen uuniin tai mikroaaltouuniin.
- Vispilät, vatkaimet tai pallovispilät (riippuu mallista) on valmistettu ruoka-aineiden valmistusta varten. Älä käytä niitä muiden aineiden sekoittamiseen.

## KÄYTTÖÖNOTTO

- Ennen ensimmäistä käyttöä ota lisätarvikkeet pois pakkauksistaan ja puhdista ne kuumassa vedessä
- Kuivaa ne huolellisesti

## LAITTEEN KÄYTTÖ

- Tarkista, että nopeuden valitsin **(b)** on asennossa «0». **(kuva 1)**
- Työnnä vatkainten **(c)**, vispilöiden **(d)** tai pallovispilän (riippuu mallista) **(e)** varret niille tarkoitettuihin aukkoihin. Pallovispilä (riippuu mallista) voidaan työntää joko laitteen vasempaan tai oikeaan aukkoon. Paikoillaan olevien vispilöiden tulee olla samanpituiset. Ne on työnnetty oikein paikoilleen, kun kuulet napsahduksen.
- Kytke laite verkkovirtaan.
- Aseta ruoka-aineet sopivaan kulhoon valmistettavan määrän mukaan (kulho tai malja, muodoltaan mieluiten syvä).
- Upota vispilät ruoka-aineiden joukkoon, ennen kuin käynnistät laitteen välttyäksesi roiskeilta.



- Käynnistä laite valitsemalla nopeus nopeuden valitsimella **(b)**. Valitse ensin nopeus 1, ja sitten 2 ja 3 seoksen saetessa **(kuva 3)**

Laite on varustettu Turbo-komennolla, jonka avulla voit yhdellä painalluksella käyttää laitetta heti täydellä teholla. **(kuva 4)**.

Käytä laitetta täydellä nopeudella tai "turbo"-toiminnolla vain korkeintaan 10 minuuttia kerrallaan vispilöiden kanssa tai korkeintaan 4 min 30 kerrallaan taikinakoukkujen kanssa.

- Ennen kuin poistat vispilät seoksesta, sammuta laite (näin välttyt roiskeilta). Aseta komento takaisin asentoon 0. **(kuva 5)**
- Kytke laite irti verkkovirrasta.
- Irrota vispilät, vatkaimet tai pallovispilä (riippuu mallista) painamalla irrotuspainiketta **(b)** **(kuva 5)**.

## PUHDISTUS

- Kytke laite irti verkkovirrasta.
- Muista irrottaa vispilät, vatkaimet tai pallovispilä (riippuu mallista) ennen niiden puhdistamista. **(kuva 5)**
- Puhdista vispilät, vatkaimet tai pallovispilä (riippuu mallista) välittömästi käytön jälkeen, jotta kananmunan tai rasvan jäänteet eivät jää kiinni tai kuivu lisätarvikkeisiin.
- Voit puhdistaa vispilät, vatkaimet tai pallovispilän (riippuu mallista) pesusienellä ja astianpesuaineella. Niitä ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Puhdista laitteen runko vain kostealla pesusienellä ja kuivaa se huolellisesti.
- Älä koskaan pese laitetta astianpesukoneessa.
- Älä puhdista laitetta naarmuttavilla pesusienillä tai metallisia osia sisältävillä esineillä.
- Älä koskaan upota laitteen runkoa veteen. **(kuva 6)**.

## OHJEET

RESEPTI	LISÄTARVIKKEET	ENIMMÄISMÄÄRÄ	NOPEUS
KERMAVAAHTO	VISPILÄT	250 g iskukuumennettua kermaa	1 min 30 nopeus 1 + 1 min 30 nopeus 2
VALKUAISVAAHTO	VISPILÄT	4 munanvalkuaista + 1 hyppysellinen suolaa	Progressiivisesti nopeudesta 1 nopeuteen 3, 3 min
MAJONEESI	VISPILÄT	1 munankeltuainen, 1 tl sinappia, 1 tl viinietikkaa, suolaa, pippuria, 250 ml öljyä	1 min 30 nopeus 1 + 1 min 30 nopeus 2
LEIPÄTÄIKINA	VATKAIMET	1 kg jauhoja, kuivahiivaa, 20 g suolaa, 600 g vettä	4 min 30 nopeudella 4
SAKSALAINEN LEIPÄTÄIKINA	VATKAIMET	250 g vehnäjauhoja, 550 g ruisjauhoja, korianteria, maustepippuria, kuminaa, 100 g leivinjauhetta, 2 tl suolaa, 1 pussi kuivahiivaa, 1 tl sokeria, 0,5 l vettä	4 min 30 nopeudella 4

## BESKRIVNING

- a Elvisp
- b Hastighetsväljare och utmatningsknapp för tillbehören
- c Vispar
- d Degkrokar
- e Ballongvisp (beroende på modell)

**OBSERVERA:** Säkerhetsföreskrifterna är en del av apparaten. Läs dem noggrant innan du använder apparaten för första gången. Förvara dem så att de är lätta att hitta och kan användas igen.

## BRUKSANVISNING

- Kontrollera alltid att hastighetsväljaren är i läge "0" innan du sätter på apparaten.
- Var försiktig med hår, kläder och andra objekt som kan fastna i apparatens rörliga delar.
- Rör inte visparna, degkrokarna eller ballongvispen (beroende på modell) när apparaten är påslagen och för inte in föremål (kniv, gaffel, sked osv.) i hålen, det kan medföra personskada på dig och andra samt skada apparaten. Degspatel kan användas men endast när apparaten inte är igång.
- Apparaten kan skadas om den eller tillbehören placeras i frys, ugn eller mikrovågsugn.
- Visparna, degkrokarna eller ballongvispen (beroende på modell) är avsedda för beredning av livsmedel. Använd dem inte till andra produkter.

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta ur tillbehören ur förpackningen och diska dem i hett vatten före första användningstillfället
- Torka noggrant

## BESKRIVNING AV APPARATEN

- Kontrollera att hastighetsväljaren **(b)** är i läge "0". **(fig. 1)**
- Sätt i visparna **(c)** eller degkrokarna **(d)** eller ballongvispen (beroende på modell) **(e)** i de avsedda hålen på apparaten. Ballongvispen (beroende på modell) kan sättas i höger eller vänster hål på apparaten. När de sitter på plats ska visparna vara lika långa. När du hör ett "klick" sitter de på plats som de ska.
- Sätt i strömsladden i väggkontakten.
- Häll i ingredienserna i en lämplig skål, anpassad efter hur stor mängd som ska beredas.
- Sätt ned visparna i ingredienserna innan du startar apparaten så slipper du stänk.
- Starta apparaten med hjälp av hastighetsväljaren **(b)**, först med hastighet 1, därefter 2, därefter 3 så att blandningen tjocknar. **(fig. 3)**

Apparaten är utrustad med ett turbokommando, med ett enkelt tryck kan apparaten köras extra kraftfullt. **(fig. 4).**

Med högsta hastighet, eller i läget "turbo", bör apparaten inte användas i mer än 10 minuter med visparna eller 4,5 min med degkrokarna.

- Stäng av apparaten innan du lyfter upp visparna ur beredningen (så slipper du stänk). Sätt hastighetsväljaren på läge "0". **(fig. 5)**
- Dra ur strömsladden ur vägguttaget.
- Tryck på utmatningsknappen **(b)** **(fig. 5)** när du ska montera av visparna, degkrokarna eller ballongvispen (beroende på modell).

## RENGÖRING

- Dra ur strömsladden ur vägguttaget.
- Vispar, degkrokar och ballongvisp (beroende på modell) måste monteras av före rengöring. **(fig. 5)**
- Vispar, degkrokar och ballongvisp (beroende på modell) bör rengöras omedelbart efter användning, så att rester av ägg eller olja 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. 6)**

## RÅD

RECEPT	TILLBEHÖR	MAX. MÄNGD	HASTIGHET
VISPGRÄDDE	VISPAR	250 g grädde	1,5 min, hastighet 1 + 1,5 min, hastighet 2
ÄGGBLANDNING	VISPAR	4 vitor + 1 nypa salt	Öka hastigheten från 1 till 3 i 3 minuter
MAJONNÄS	VISPAR	1 äggula, 1 tsk senap, 1 tsk vinäger, salt, peppar, 250 ml matolja	1,5 min, hastighet 1 + 1,5 min, hastighet 2
BRÖDDEG	DEGKROKAR	1 kg vetemjöl, torrjäst, 20 g salt, 600 g vatten	4,5 min med hastighet 4
GROVT BRÖD	DEGKROKAR	250 g vetemjöl, 550 g rågmjöl, koriander, paprika, kummin, 100 g torrjäst, 2 tsk salt, 1 paket torrjäst, 1 tsk socker, 0,5 l vatten	4,5 min med hastighet 4

## BESKRIVELSE

- a Apparatets hoveddel
- b Fartsvalg og utløsning av visper/eltekroker
- c Visper
- d Eltekroker
- e Strengvisp (avhengig av modell)

**OBS: Sikkerhetsinstruksene er å anse som en del av apparatet. Les dem nøye før du bruker apparatet for første gang. Oppbevar dem på et lett tilgjengelig sted for senere bruk.**

## FORHOLDSREGLER

- Kontroller alltid at hastighetsvelgeren er i posisjon «0» før apparatet kobles til.
- For å unngå eventuelle ulykker, sørg for at håret, klær og andre objekter ikke kan komme inn i de bevegelige delene av apparatet.
- Ikke rør vispene, eltekrokene eller strengvispen (avhengig av modell) når apparatet er tilkoblet, og anvend heller ikke hjelpemidler (kniv, gaffel, skje, etc.) i apparatet for å unngå at du kommer til skade, skader andre eller apparatet. Du kan bruke slikkepott bare når apparatet ikke er i drift.
- For å unngå skader på apparatet, sett aldri det og tilhørende utstyr i fryser, ovn eller mikroovn.
- Vispene, eltekrokene eller strengvispen (avhengig av modell) er utformet med tanke på arbeid med matvarer. Ikke bruk apparatet til blanding av andre produkter.

## OPPSTART

- Før første gangs bruk, ta alle delene og tilbehøret ut av emballasjen og vask dem med varmt vann.
- Tørk grundig.

## BRUK AV APPARATET

- Kontroller at hastighetsvelgeren **(b)** er i posisjon "0". **(fig 1)**
- Stikk endene på vispene **(c)** eller eltekrokene **(d)** eller strengvispen (avhengig av modell) **(e)** inn i hullene for å feste dem. Strengvispen (avhengig av modell) kan plasseres enten i hullet til venstre eller høyre i hoveddelen av apparatet. Når de er plassert riktig, skal de to vispene ha samme lengde. De er korrekt plassert og festet når du hører et "klikk".
- Koble til apparatet.
- Avhengig av mengden som skal tilberedes, plasser ingrediensene i en egnet beholder (bolle eller dyp kopp).
- Dypp vispene i væsken før du starter apparatet for å unngå sprut.
- Slå på apparatet ved hjelp av hastighetsvelgeren **(b)**, først hastighet 1, så 2 og deretter 3 etter hvert som væsken/deigen blir tykkere. **(fig 3)**

Ditt apparat er utstyrt med en Turbo-mulighet som gir deg muligheten til å anvende all kraft med en gang **(fig. 4)**.

Ved maksimal hastighet eller i posisjon "turbo", ikke kjør apparatet i mer enn 10 minutter med vispene eller mer enn 4,5 min med eltekroker.

- Før du trekker vispene ut av væsken/deigen, stopp apparatet (for å unngå sprut). Sett hastighetsvelgeren i posisjon 0. **(fig 5)**
- Koble fra apparatet.
- Trekk ut vispene, eltekrokene eller strengvispen (avhengig av modell) ved å trykke på knappen for utløsning **(b) (fig. 5)**.

## RENGJØRING

- Koble fra apparatet.
- Ta alltid ut vispene, eltekrokene eller strengvisp (avhengig av modell) før rengjøring. **(fig. 5)**
- Rengjør vispene, eltekrokene eller strengvispen (avhengig av modell) umiddelbart etter bruk for å unngå at rester av eggblandinger eller olje tørker og setter seg fast.
- Du kan vaske vispene, eltekrokene eller strengvispen (avhengig av modell) med en svamp og oppvaskmiddel. Kan også vaskes i oppvaskmaskin.
- Vask hoveddelen av apparatet med en fuktig svamp og tørk grundig.
- Aldri vask apparatet i oppvaskmaskinen.
- Ikke anvend svamper med slipeeffekt eller som inneholder metall.
- Senk aldri hoveddelen av apparatet i vann. **(fig. 6)**

## TIPS

OPPSKRIFT	TILBEHØR	MAKSIMAL MENGDE	FART
KREM	VISP	250 g kremfløte	1,5 min. hastighet 1 + 1,5 min. hastighet 2
EGGEHVITE	VISP	4 eggehviter + 1 klype salt	Progressivt fra hastighet 1 til 3 i 3 min
MAJONES	VISP	1 eggeplomme, 1 teskje sennep, 1 teskje eddik, salt, pepper, 250 ml olje	1,5 min. hastighet 1 + 1,5 min. hastighet 2
BRØDDEIG	ELTEKROK	1kg mel, tørrgjær, 20 g salt, 600 g vann	4,5 min ved hastighet 4
TYSK BRØDDEIG	ELTEKROK	250 g hvetemel, 550 g rugmel, koriander, pepper, spisskummen, 100 g surdeig, 2 teskje salt, 1 tørrgjær, 1 teskje sukker, 0,5 l vann	4,5 min ved hastighet 4

## BESKRIVELSE

- a Apparatets krop
- b Hastighedsvælger og udløserknap
- c Piskeris
- d Dejkroge
- e Ballonpiskeris (afhængigt af model)

**ADVARSEL: Sikkerhedsanvisningerne er en del af apparatet. Læs dem omhyggeligt inden det nye apparat tages i brug første gang. Opbevar dem et sted, hvor du senere kan finde og bruge dem.**

## SIKKERHEDSFORSKRIFTER

- Kontroller altid, at hastighedsvælgeren står på "0", inden apparatet tilsluttes.
- For at undgå ulykker, kontroller at hår, beklædningsgenstande eller andre objekter ikke kommer i karambolage med apparatets bevægelige dele.
- Rør aldrig piskeris, dejkroge eller ballonpiskeris (afhængigt af model), mens apparatet er tilsluttet, og indfør ikke objekter (kniv, gaffel, ske etc.) i åbningerne, da dette kan føre til skade på dig selv, føre til ulykker for andre eller skade apparatet. De kan anvende en dejskraber, men kun når apparatet ikke kører.
- For at undgå at skade apparatet må dette aldrig placeres i fryseren, ovnen eller microovnen.
- Piskerisene, dejkrogene eller ballonpiskeriset (afhængigt af model) er beregnet til tilberedningen af fødevarer. Brug dem ikke til at blande andre produkter.

## ANVENDELSE

- Inden første anvendelse skal alle tilbehørsdele tages ud af emballagen og vaskes i varmt vand.
- Tør dem grundigt af.

## ANVENDELSE AF APPARATET

- Kontroller at hastighedsvælgeren **(b)** er i position "0". **(fig 1)**
- Sæt enderne af piskerisene **(c)**, dejkrogene **(d)** eller multipiskeriset (afhængigt af model) **(e)** i de dertil beregnede huller. Multipiskeriset (afhængigt af model) kan sættes i begge huller i apparatets krop. Når delene er korrekt placeret, skal de to emner have samme længde. Ved korrekt placering høres et "klik".
- Tilslut apparatet.
- Fyld ingredienserne i en passende størrelse skål.
- Sænk piskerisene ned i blandingen, inden apparatet sættes i gang. Således undgår du, at det sprøjter fra blandingen.
- Sæt apparatet i gang vha. hastighedsvælgeren **(b)**, først på 1, så 2 og så 3 efterhånden som blandingen tykner **(fig. 3)**.

Apparatet har en turbofunktion, der ved en enkelt tryk gør det muligt at anvende apparatet ved fuld kraft. **(fig. 4)**.

Ved den højeste hastighed eller i "turbo"-indstillingen, bør apparatet ikke anvendes i mere end 10 minutter med piskerisene eller 4 ½ minut med dejkrogene.

- Inden piskerisene tages op af blandingen, stands apparatet (således undgår du, at det sprøjter). Sæt hastighedsvælgeren i position 0. (fig 5)
- Afbryd strømtilførslen til apparatet.
- Fjern piskerisene, dejkrogene eller multipiskeren (afhængigt af model) ved at trykke på udløserknappen (b) (fig. 5).

## RENGØRING

- Afbryd strømtilførslen til apparatet.
- Piskerisene, dejkrogene eller multipiskeren (afhængigt af model) SKAL fjernes fra apparatet, inden rengøring. (fig 5)
- Rengør piskerisene, dejkrogene eller multipiskeren (afhængigt af model) umiddelbart efter anvendelse, således at madrester ikke klister sig fast.
- Piskerisene, dejkrogene og multipiskeren (afhængigt af model) kan rengøres med en svamp og opvaskemiddel. De kan også puttes i opvaskemaskinen.
- Rengøring af apparatets krop skal ske med en fugtig svamp, hvorefter det skal tørres grundigt.
- Put aldrig apparatet i opvaskemaskinen.
- Anvend ikke skuresvampe eller lignende, der kan ridse apparatet.
- Nedsenk aldrig apparatets krop i vand. (fig 6)

## RÅD

OPSKRIFT	ACCESSOIRES	MAKS. MÆNGDE	HASTIGHED
FLØDESKUM	PISKERIS	250 g piskefløde	1½ minut ved hastighed 1 + 1½ minut ved hastighed 2
ÆGGESTAND	PISKERIS	4 æggehvinder + 1 knivspids slat	Progressivt fra hastighed 1 til 3 i 3 minutter
MAYONNAISE	PISKERIS	1 æggeblomme, 1 teske sennep, 1 teske vineddike, salt, peber, 250 ml. olie	1½ minut ved hastighed 1 + 1½ minut ved hastighed 2
BRØDDEJ	DEJKROGE	1 kg mel, tørtør, 20 g salt, 600 ml vand	4 ½ minut ved hastighed 4
DEJ TIL KRYDDERBRØD-BRØDDEJ	DEJKROGE	250 g mel type 55, 550 g rugmel, koriander, allehånde, kommen, 100 g tør surdej, 2 teskefulde salt, 1 pakke tørtør, 1 teske sukker, 0,5 l vand	4 ½ minut ved hastighed 4



## DESCRIZIONE

- a Corpo dell'apparecchio
- b Selettore di velocità ed espulsione fruste
- c Fruste
- d Ganci impastatori
- e Frusta a filo (a seconda del modello)

**ATTENZIONE:** Le precauzioni di sicurezza fanno parte dell'apparecchio. Leggere attentamente le precauzioni di sicurezza prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Conservare in un posto dove possano essere trovate e consultate in seguito.

## PRECAUZIONI D'USO

- Verificare che il selettore di velocità sia in posizione "0" prima di collegare l'apparecchio.
- Per evitare incidenti, fare attenzione che capelli, vestiti o altri oggetti non si impiglino nelle parti mobili dell'unità.
- Non toccare le fruste, il gancio impastatore o la frusta a filo (a seconda del modello) e non introdurre alcun oggetto (coltello, forchetta, cucchiaino, ecc.) mentre l'apparecchio è collegato per evitare infortuni a se stessi o ad altri o danneggiare l'unità. È possibile utilizzare una spatola solo quando l'apparecchio non è in funzione.
- Per evitare danni, evitare di riporre l'apparecchio e i suoi accessori nel congelatore, nel forno tradizionale o nel microonde.
- Le fruste, i ganci impastatori o la frusta a filo (a seconda del modello) sono destinati alla preparazione di prodotti alimentari. Non utilizzarli per frullare o impastare altri prodotti.

## AVVIAMENTO

- Estrarre gli accessori dall'imballaggio e lavarli con acqua calda al primo utilizzo.
- Asciugarli accuratamente.

## UTILIZZAZIONE DELL'APPARECCHIO

- Verificare che il selettore di velocità **(b)** sia in posizione "0" **(fig. 1)**
- Introdurre i gambi delle fruste **(c)** o dei ganci impastatori **(d)** o la frusta a filo (a seconda del modello) **(e)** negli appositi fori. La frusta a filo (a seconda del modello) può essere inserita allo stesso modo nel foro a sinistra o nel foro a destra del corpo dell'apparecchio.  
Una volta nella sede le due fruste devono avere la stessa lunghezza. Il "clic" indica che sono fissate e inserite correttamente.
- Inserire la spina.
- Mettere gli ingredienti in un recipiente adatto alla quantità che si desidera preparare (ciotola o bicchiere possibilmente profondo).

■ Immergere le fruste nella preparazione prima di mettere in funzione l'apparecchio, per evitare eventuali schizzi.

■ Mettere in funzione l'apparecchio con il selettore di velocità **(b)**, inizialmente a velocità 1 poi 2, 3 in modo che il preparato diventi man mano più denso **(fig. 3)**.

L'apparecchio è dotato di un comando Turbo che, con una lieve pressione, consente di raggiungere immediatamente la massima potenza. **(fig. 4)**.

Quando si è in velocità massima (posizione "Turbo") non utilizzare l'apparecchio per più di 10 minuti con le fruste e non più di 4 min. 30 sec. con le fruste a spirale.

■ Prima di estrarre le frusta dalla preparazione, spegnere l'apparecchio (si eviteranno così eventuali schizzi). Posizionare nuovamente il comando in posizione 0 **(fig 5)**.

■ Spegner l'apparecchio e staccare la spina.

■ Liberare le fruste, i ganci impastatori o le frusta a filo (a seconda del modello) premendo sul tasto di espulsione **(b)** **(fig. 5)**.

## PULIZIA

■ Spegner l'apparecchio e staccare la spina.

■ Espellere le frusta, le fruste impastatrici o la frusta a filo (a seconda del modello) prima di procedere alla pulizia **(fig. 5)**.

■ Pulire le fruste, i ganci o la frusta a filo (a seconda del modello) immediatamente dopo l'utilizzo per evitare che i resti di miscela di uova o di olio restino attaccati o si secchino.

■ Per pulire gli elementi del punto precedente utilizzare una spugna e detersivo per piatti. Possono essere lavati anche in lavastoviglie.

■ Pulire il corpo dell'apparecchio solo 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 mai l'apparecchio nell'acqua **(fig. 6)**.

## CONSIGLI

RICETTA	ACCESSORI	QUANTITÀ MASSIMA	VELOCITÀ
PANNA MONTATA	FRUSTE	250g di panna UHT	1 min. 30 sec. velocità 1+ 1 min. 30 sec. velocità 2
ALBUMI A NEVE	FRUSTE	4 albumi + 1 pizzico di sale	Velocità progressiva da 1 a 3 per 3 min.
MAIONESE	FRUSTE	1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaino di mostarda, 1 cucchiaino di aceto, sale, pepe, 250 ml di olio.	1 min. 30 sec. velocità 1+ 1 min. 30 sec. velocità 2
PASTA PER PANE	FRUSTE IMPASTATRICI	1 kg di farina, lievito secco, 20g di sale, 600g d'acqua	4 min. 30 sec. velocità 4
PASTA PER PANE TEDESCO	FRUSTE IMPASTATRICI	250g di farina tipo 55, 550g di farina di segale, coriandolo, peperoncino, cumino. 100g di lievito secco, 2 cucchiaini di sale, 1 pacchetto di lievito secco, 1 cucchiaino di zucchero, 0,5l d'acqua.	4 min. 30 sec. velocità 4

## DESCRIPCIÓN

- a Cuerpo del aparato
- b Selector de velocidad y eyección de los batidores
- c Batidores
- d Mezcladores
- e Batidor multihilos (en función del modelo)

**PRECAUCIÓN:** Las precauciones de seguridad forman parte del aparato. Léalas detenidamente antes de usar su nuevo aparato por primera vez. Guárdelas en un lugar de fácil acceso para futuras consultas.

## PRECAUCIONES DE USO

- Antes de conectar el aparato, asegúrese siempre de que el selector de velocidad se encuentra en la posición “0”.
- Para evitar cualquier accidente, procure que su cabello, sus prendas de ropa u otro objeto no se enganchen en las partes móviles del aparato.
- Para evitar lesionarse, provocar lesiones a terceros o dañar el aparato, no toque los batidores, los mezcladores ni el batidor multihilos (en función del modelo) mientras el aparato esté conectado ni introduzca ningún objeto (cuchillo, tenedor, cuchara, etc.) en los orificios. Cuando el aparato se encuentre en funcionamiento, utilice únicamente una espátula.
- Para evitar dañarlo, no introduzca nunca el aparato ni sus accesorios en el congelador, en el horno tradicional o en el microondas.
- Los batidores, los mezcladores ni el batidor multihilos (en función del modelo) están diseñados para preparar productos alimentarios. No los utilice para mezclar otros productos.

## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, saque todos los accesorios de su embalaje y lávelos con agua caliente.
- Séquelos cuidadosamente.

## UTILIZACIÓN DEL APARATO

- Asegúrese de que el selector de velocidad **(b)** se encuentra en la posición “0”. **(fig. 1)**
- Introduzca las varillas de los batidores **(c)** o de los mezcladores **(d)**, o el batidor multihilos (según el modelo) **(e)** en los orificios previstos al efecto. El batidor multihilos (según el modelo) puede colocarse tanto en el orificio de la izquierda del cuerpo del aparato como en el de la derecha.  
Una vez instalados, los dos batidores deberán tener la misma longitud. Estarán correctamente fijados y encajados cuando oiga un “clic”.
- Enchufe el aparato.

- Según la cantidad de alimentos que desee preparar, coloque los ingredientes en un recipiente apropiado (un bol o un vaso preferentemente hondos).
- Sumerja los batidores en la preparación antes de poner el aparato en marcha; de este modo, evitará salpicaduras.
- Ponga en marcha el aparato con el selector de velocidad **(b)**; primero en la velocidad 1, luego en la 2 y luego en la 3, a medida que la preparación se vaya espesando. **(fig. 3)**

El aparato incorpora un control Turbo que le permitirá, solo con presionar, disponer instantáneamente de toda la potencia. **(fig. 4).**

A velocidad máxima o en posición “turbo”, no utilice el aparato durante más de 10 minutos con los batidores o durante más de 4 min. 30 s con los ganchos para masa.

- Antes de retirar los batidores de la preparación, detenga el aparato (de este modo evitará salpicaduras). Coloque nuevamente el mando en posición 0. **(fig. 5)**
- Desenchufe el aparato.
- Libere los batidores, los mezcladores o el batidor multihilos (según el modelo) apretando sobre el botón de eyección **(b)** **(fig. 5).**

## LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato.
- Extraiga obligatoriamente los batidores, los mezcladores o el batidor multihilos (según el modelo), antes de limpiarlos. **(fig. 5)**
- Limpie los batidores, los mezcladores o el batidor multihilos (según el modelo) justo 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 mezcladores o el batidor multihilos (según el modelo) con una esponja y líquido lavavajillas. Puede introducirlos en el lavaplatos.
- Limpie el cuerpo del aparato únicamente con una esponja húmeda y séquelo cuidadosamente.
- No lave nunca el aparato en el lavaplatos.
- No utilice esponjas abrasivas u objetos que contengan piezas metálicas.
- No sumerja nunca el cuerpo del aparato en el agua. **(fig. 6)**

## CONSEJOS

RECETA	ACCESORIOS	CANTIDAD MÁXIMA	VELOCIDAD
CHANTILLY	BATIDORES	250 g de nata UHT	1 min. 30 s velocidad 1 + 1 min. 30 s velocidad 2
CLARAS DE HUEVO A PUNTO DE NIEVE	BATIDORES	4 claras de huevo + 1 pizca de sal	Ir progresivamente de la velocidad 1 a la 3 durante 3 min.
MAYONESA	BATIDORES	1 yema de huevo, 1 cucharadita de mostaza, 1 cucharadita de vinagre, sal, pimienta, 250 ml de aceite	1 min. 30 s velocidad 1 + 1 min. 30 s velocidad 2
MASA DE PAN	MEZCLADORES	1 kg de harina, levadura seca, 20 g de sal, 600 g de agua	4 min. 30 s. en velocidad 4
MASA DE PAN ALEMÁN	MEZCLADORES	250 g de harina de tipo 55, 550 g de harina de centeno, cilantro, pimienta, comino, 100 g de masa fermentada, 2 cucharadita de sal, 1 paquete de levadura seca, 1 cucharadita de azúcar, 0,5 l de agua	4 min. 30 s. en velocidad 4

## DESCRIÇÃO

- a Corpo do aparelho
- b Selector de velocidade e ejeção das varas
- c Varas
- d Batedores metálicos
- e Batedor multi-varas (consoante o modelo)

**CUIDADO:** as medidas de segurança fazem parte integrante do aparelho. Leia-as atentamente antes de utilizar o novo aparelho pela primeira vez. Guarde-as para futuras utilizações.

## PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Verifique sempre se o selector de velocidade está na posição « 0 » antes de ligar o aparelho à corrente.
- Para evitar acidentes, tenha atenção para que os seus cabelos, roupas ou outros objectos não fiquem presos nas partes móveis do aparelho.
- Não toque nas varas, nos batedores metálicos ou no batedor multi-varas (consoante o modelo) enquanto o aparelho está ligado, nem introduza nenhum objecto (faca, garfo, colher, etc.) nos orifícios, para evitar ferir-se, causar acidentes a outras pessoas ou danificar o aparelho. Pode utilizar uma espátula, mas apenas quando o aparelho não estiver a funcionar.
- Para evitar danificar o aparelho e os seus acessórios, nunca os coloque no congelador, no forno tradicional ou no microondas.
- As varas, os batedores metálicos ou o batedor multi-varas (consoante o modelo) são concebidos para a preparação de produtos alimentares. Não os utilize para misturar outros produtos.

## COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Antes da primeira utilização, retire os acessórios da embalagem e lave-os com água quente.
- Seque cuidadosamente.

## UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Verifique se o selector de velocidade **(b)** está na posição «0». **(fig 1)**
- Introduza as hastes das varas **(c)**, dos batedores metálicos **(d)** ou dos batedores multi-varas (consoante o modelo) **(e)** nos orifícios previstos para o efeito. O batedor multi-varas (consoante o modelo) pode ser instalado 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 se ouve um “clique”.
- Ligue o aparelho à electricidade.

- De acordo com a quantidade a preparar, coloque os ingredientes num recipiente adequado (taça ou copo, de preferência fundos).
- Mergulhe as varas no preparado antes de colocar o aparelho em funcionamento, para evitar salpicos.
- Coloque o aparelho em funcionamento com a ajuda do selector de velocidade **(b)**, primeiro na velocidade 1, depois na 2 e depois na 3 à medida que a preparação fica mais espessa **(fig 3)**

O seu aparelho está equipado com um comando Turbo que lhe permite dispor imediatamente de toda a potência com uma simples pressão. **(fig. 4).**

Na velocidade máxima ou na posição turbo, não utilize o aparelho durante mais de 10 minutos com as varas ou de 4 min30 com os batedores de massa.

- Antes de retirar as varas de dentro da preparação, desligue o aparelho (para evitar salpicos). Volte a colocar o comando na posição 0. **(fig 5)**
- Desligue o aparelho.
- Desencaixe as varas, os batedores metálicos ou o batedor multi-varas (consoante o modelo), pressionando o comando de ejeção **(b)** **(fig. 5).**

## LIMPEZA

- Desligue o aparelho.
- Retire obrigatoriamente as varas, os batedores metálicos ou o batedor multi-varas (consoante o modelo) antes de os limpar. **(fig 5)**
- Limpe as varas, os batedores metálicos ou o batedor multi-varas (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 o batedor multi-varas (consoante o modelo) com uma esponja e detergente líquido da 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 corpo do 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 6)**



## CONSELHOS

RECEITA	ACESSÓRIOS	QUANTIDADE MÁXIMA	VELOCIDADE
CHANTILLY	VARAS	250 g de natas UHT	1 min30 velocidade 1 + 1 min30 velocidade 2
CLARAS EM CASTELO	VARAS	4 claras + 1 pitada de sal	Progressivamente, da velocidade 1 à 3 durante 3 min
MAIONESE	VARAS	1 gema de ovo, 1 colher de café de mostarda, 1 colher de café de vinagre, sal, pimenta, 250 ml de óleo	1 min30 velocidade 1 + 1 min30 velocidade 2
MASSA DE PÃO	BATEDORES METÁLICOS	1kg de farinha, levedura seca, 20 g de sal, 0,6l de água	4 min30 na velocidade 4
MASSA DE PÃO ALEMÃO	BATEDORES METÁLICOS	250 g de farinha tipo 55, 550 g de farinha de centeio, coentros, pimentão, cominhos, 100 g de fermento seco, 2 colheres de café de sal, 1 embalagem de levedura seca, 1 colher de café de açúcar, 0,5 l de água	4 min30 na velocidade 4

ALGERIA	HOTLINE: 213-41 28 18 53
ARGENTINA	HOTLINE: 8 006 660 104
ARMENIA	HOTLINE: (010) 55-76-07
AUSTRALIA	HOTLINE: 297 487 944
ÖSTERREICH	HOTLINE: 01 866 70 299 00
BELGIQUE/BELGIE	HOTLINE: 32 70 23 31 59
BELARUS	HOTLINE: 172 239 290
BOSNA I HERCEGOVINA	HOTLINE: Info-linija za potrošače 033 551 220
BRASIL	HOTLINE: 8 007 257 877
BULGARIA	HOTLINE: 887 044 850
CANADA	HOTLINE: 1-800-418-3325
CHILE	HOTLINE: +56 2 232 77 22
COLOMBIA	HOTLINE: 18000919288
CROATIA	HOTLINE: 01 30 15 294
CZECH REPUBLIC	HOTLINE: 731 010 111
DANMARK	HOTLINE: 44 663 155
DEUTSCHLAND (Germany)	HOTLINE: 212 387 400
ESTONIA	HOTLINE: 58 003 777
FINLAND	HOTLINE: 622 94 20
FRANCE-HORS DOM-TOM	HOTLINE: 09 74 50 10 61
FRANCE DOM-TOM	HOTLINE: 09 74 50 10 61
GREECE	HOTLINE: 2106371251
HONG KONG	HOTLINE: 852 81 308 998
HUNGARY	HOTLINE: (1) 8018434
INDONESIA	HOTLINE: +62 21 5793 6881
ITALIA	HOTLINE: 199207701
JAPAN	HOTLINE: 0570-077772
KAZAKHSTAN	HOTLINE: 727 378 39 39
KOREA	HOTLINE: 1588-1588
LATVIA	HOTLINE: 67162007
LITHUANIA	HOTLINE: 64 708 888
MACEDONIA	HOTLINE: (0)2 20 50 022
MALAYSIA	HOTLINE: 6 565 508 900
MEXICO	HOTLINE: (01800) 505 45 00
MOLDOVA	HOTLINE: (22) 929249
NEDERLAND	HOTLINE: 0318 58 24 24
NEW ZEALAND	HOTLINE: 800 700 711
NORGE (NORWAY)	HOTLINE: 44 663 155
PERU	HOTLINE: 5 114 414 455
POLAND	HOTLINE: 0 801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne
PORTUGAL	HOTLINE: 808 284 735
REPUBLIC OF IRELAND	HOTLINE: (01) 677 4003
ROMANIA	HOTLINE: 0 21 316 87 84
RUSSIA	HOTLINE: 495 213 32 28
SERBIA	HOTLINE: 060 0 732 000
SINGAPORE	HOTLINE: 6 565 508 900
SLOVAKIA	HOTLINE: 233 595 224
SPAIN	HOTLINE: 0902 31 23 00
SVERIGE	HOTLINE: 08 594 213 30
SUISSE	HOTLINE: 044 837 18 40
TAIWAN	HOTLINE: 27 234 488
THAILAND	HOTLINE: 27 234 488
TURKEY	HOTLINE: 216 444 40 50
USA	HOTLINE: 800-526-5377
UKRAINE	HOTLINE: 044 492 06 59
U.K.	HOTLINE: 0345 330 6460
VENEZUELA	HOTLINE: 0800-7268724
VIETNAM	HOTLINE: +84-8 3821 6395

FR.....	P. 1–3
DE.....	P. 4–6
EN.....	P. 7–9
NL.....	P. 10–12
FI.....	P. 13–15
SV .....	P. 16–17
NO .....	P. 18–19
DA.....	P. 20–21
IT.....	P. 22–24
ES .....	P. 25–27
PT .....	P. 28–30