



AEG

INSTRUCTION BOOK

KM3xxx

Kitchen Machine

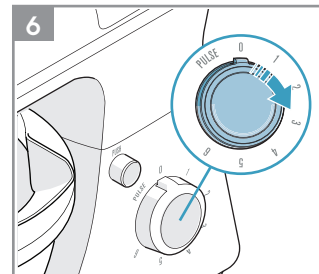
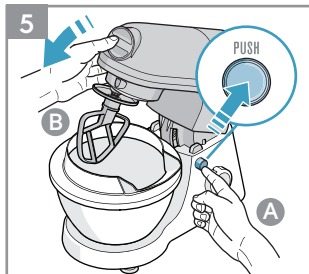
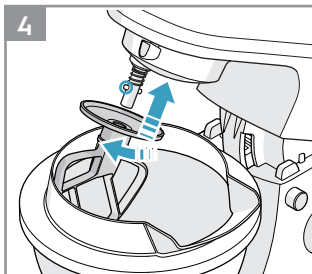
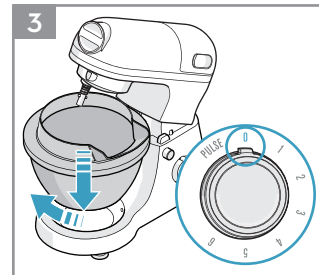
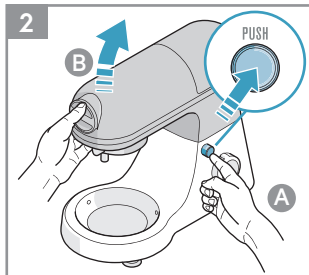
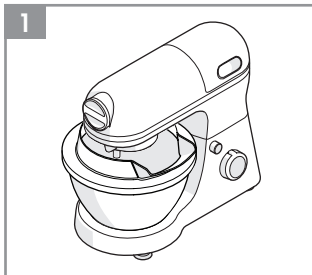
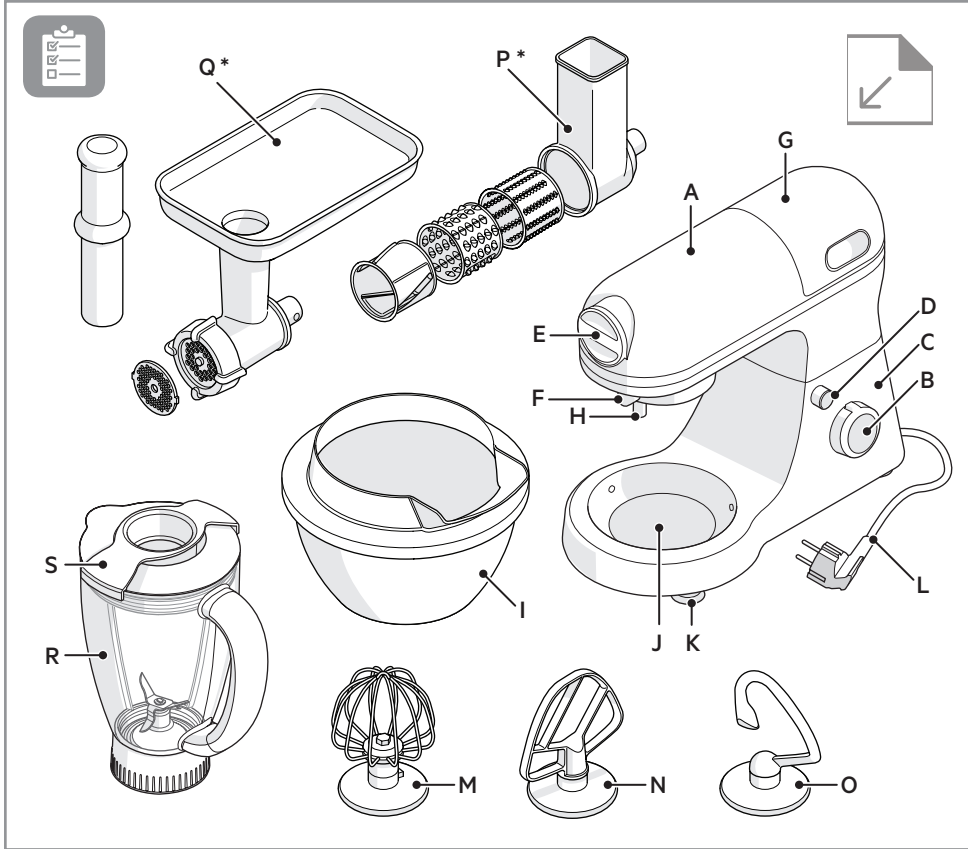


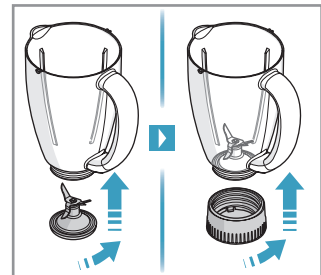
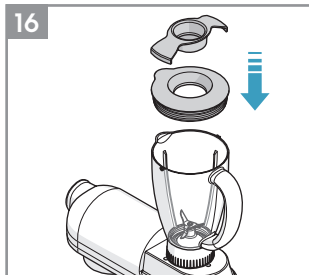
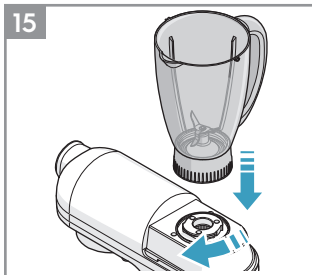
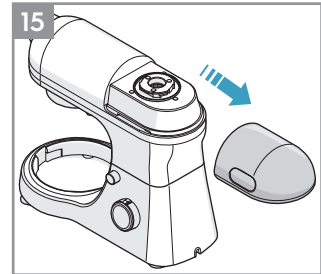
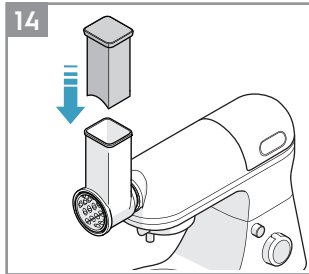
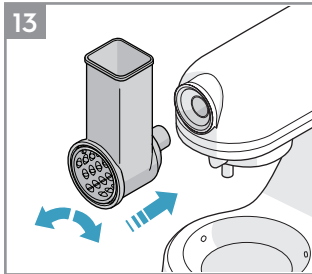
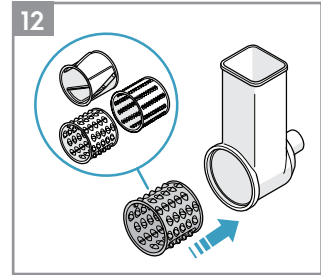
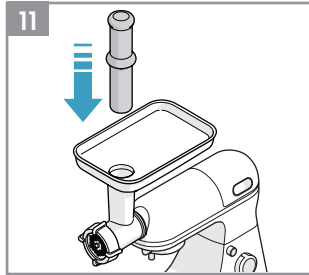
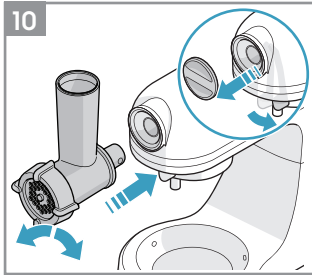
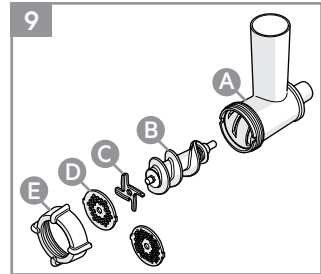
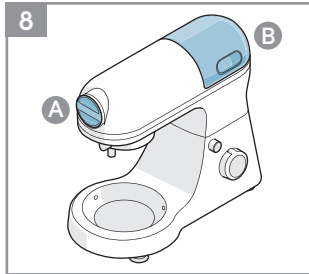
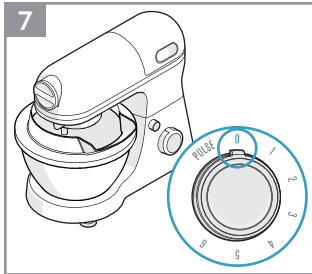
GB INSTRUCTION BOOK
DE GEBRAUCHSANWEISUNG
AR دفترچه راهنمای کاربر
ES LIBRO DE INSTRUCCIONES

FA دفترچه راهنمای کاربر
FR MODE D'EMPLOI
GR ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ
IT ISTRUZIONI

NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT MANUAL DE INSTRUÇÕES









CONTENTS

ENGLISH	6	فارسی	27	NEDERLANDS	47
DEUTSCH	11	FRANÇAIS	31	PORTUGUÊS	52
عربي	17	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	36		
ESPAÑOL	21	ITALIANO	42		

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com/webselfservice



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories and Consumables for
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

When contacting Service, ensure that you have the following data available:

- Model Number
- PNC number
- Serial number

The information can be found on the rating plate.







ENGLISH

Thank you for choosing an AEG product. In order to ensure the best results, always use original AEG accessories and spare parts. They have been designed especially for your product. This product is designed with the environment in mind. All plastic parts are marked for recycling purposes.

COMPONENTS

- | | |
|--|-----------------------------------|
| A. Motor head (tiltable) | K. Non-slip feet |
| B. Speed selector | L. Power cord |
| C. Housing | M. Wire whip |
| D. Tilt head locking button | N. Coated flat beater |
| E. Front attachment hub | O. Coated dough hook |
| F. Front attachment hub release button | P. Slicer/Shredder * |
| G. Rear attachment hub cover | Q. Meat grinder * |
| H. Attachment shaft | R. Blender* |
| I. Stainless steel bowl | S. Blender lid with measuring cup |
| J. Bowl clamping plate | |

* Certain models only

Picture page 2

GETTING STARTED

- 1 Before using your appliance for the first time:** Remove all packing material such as plastics, labels, stickers or tags that may be attached to the housing, bowls or attachments. Clean the appliance and accessories, *see instructions: "Cleaning and Care"*.
- 2 Place the appliance on a flat surface.** Push the tilt head locking button with one hand and tilt the motor head up with the other hand. Once in up position it locks.
Caution! Ensure that the power cord is unplugged.
- 3** Set the speed selector to "OFF". **Place the stainless steel bowl on the bowl clamping plate.** Rotate the bowl clockwise to lock it into position.
Warning: Never operate the appliance with the wire whip, flat beater or dough hook unless the bowl is in place.
- 4 Place an attachment on the attachment shaft:** Align the slot at the top of the attachment with the pin on the attachment shaft. Push attachment up and turn it counterclockwise until the pin is locked into position. To remove attachment, move it clockwise and pull off.
- 5 Tilting the motor head down:** Push the tilt head locking button with one hand and tilt the motor head down with the other hand. Insert the plug in the main socket.
Warning: Keep fingers and hands away from areas with movable parts.
- 6 Move the speed selector from "OFF" to desired speed (1-6).** Once mixing is complete, turn the speed selector to "OFF" and unplug the appliance.

Picture page 3

- 7 If the appliance is unplugged and the speed selector is left in speed mode (1-6):**
The appliance will not start automatically. Turn the speed selector to "OFF", then turn it to the desired speed.

OTHER FUNCTIONS

- 8 Attachment hub:** The appliance has with two built in multi-purpose attachment hubs, one in the front (A) and one in the back (B). Read and carefully follow the instructions that comes with each attachment for correct and safe use.

HOW TO USE THE MEAT GRINDER*

- 9 Insert the grind screw (B) into the grinder housing (A).** Place the knife (C) over the square shaft at the end of the grind screw. Place the grinding plate (D) (medium or coarse) over the knife. Tighten the ring (E) by hand until the meat grinder is secured.
Note: Do not over tighten the ring.
- 10 Push down the release button for the front attachment hub to the right and remove the attachment hub cover.** Fit the power shaft of the attachment in the front attachment hub socket, using the attachment hub release button. The attachment release button will click into position once the meat grinder is securely attached. Place a container





GB

DE

AR

ES

FA

FR

GR

IT

NL

PT

under the attachment

Caution: Before attaching accessories turn off the appliance and unplug it.

- 11 Place the food tray over the grinder housing.** Cut raw meat into small pieces and place it on the food tray. Plug in the appliance and turn the speed selector to desired speed (recommended speed: 3-4). Feed the meat into the feed chute by using the pusher.

Caution: Do not put your fingers or other utensils in the feed chute.

Note: *Meat should not contain bones, muscles or skin.*

HOW TO USE THE SLICER/SHREDDER*

- 12 Choose a cylindrical slicer (medium or course) or a shredder knife.** Insert the attachment by turning it clockwise into the slicer/shredder housing. Make sure the attachment is fully inserted.

Caution: The blades and inserts are very sharp!

- 13 Push down the release button for the front attachment hub to the right and remove the attachment hub cover.**

Fit the power shaft of the attachment in the front attachment hub socket, using the attachment hub release button.

Assemble the slicer/shredder in the attachment hub. The attachment release button will click into position once the slicer/shredder is securely attached. Place a container under the attachment.

Cut the food into small pieces. Plug in the appliance and turn the speed selector to desired speed (recommended speed: 5).

- 14 Feed the food into the feed chute by using the pusher.** When finished using your attachment, turn off the appliance and unplug it. Place the front attachment hub cover using the attachment hub release button.

HOW TO USE THE BLENDER*

- 15 Remove the rear attachment hub cover** by pulling it straight backwards. Place the bottom of the blender on the three rubber rings. Align the arrows on the blender to the arrows on the main body.

Caution: Turn off and unplug the appliance before attaching any accessories.

- 16 Rotate the blender clockwise to lock it in position.** The blender handle should point towards the back of the machine when properly fixed. Place the blender lid and measuring cup. Insert the plug in the main socket.

Adjust the speed selector to the desired speed (recommended speed: 6), mix until the right consistency of the blend is reached.

Caution: Never operate blender without ingredients.

CLEANING AND CARE

- 17 Unplug the appliance.** The wire whip, meat grinder* and slicer/shredder* should only be washed by hand in warm soapy water.



The bowl, flat beater and dough hook are dishwasher-proof. Only place parts on the top rack if using a dishwasher.

Caution! The blades and inserts are very sharp and can cause injury.



Warning! Never immerse the housing, plug, or cord in water or any other fluid.

Dry each part thoroughly before use.

- 18 Cleaning the blender*:**

Rotate the blender counter-clockwise and remove. Take off the lid. Pour out the mixture from the blender.

Add a drop of dishwashing soap and one litre of warm water. Fix the blender on the appliance.

Run the machine on speed 6 for half a minute, then pour out the water. Rinse the blender and let it dry.

Caution! The blades and inserts are very sharp and can cause injury.

- 19 The housing should only be cleaned with a soft damp cloth,** then dried with a cloth.

Note: Do not use abrasive cleansers or scouring pads to clean the surfaces of your appliance.


Enjoy your new AEG product!





SAFETY ADVICE

Read the following instruction carefully before using the appliance for the first time.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Care shall be taken when handling the tools, emptying the bowl and during cleaning.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance may only be connected to a power supply whose voltage and frequency comply with the specifications on the rating plate!
- Never use or pick up the appliance if
 - the supply cord is damaged,
 - the housing is damaged.
- If the appliance or the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person, in order to avoid hazard.
- Always place the appliance on a flat, level surface.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
-  Do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, do not let cord contact hot surface, including the stove.
- Never use accessories or parts made by other manufactures not recommended or sold; may cause a risk of injury to persons.
- Make sure the motor has completely stopped before disassembling and cleaning.
- Avoid contact with blades or moving parts. Contact could result in injury! Do not use other tools or utensils during the appliance usage.
- Do not leave this product out of your sight when it is running.
- Ensure all loose matters and your clothes/accessories are kept away while using this product.
- Never process boiling liquids (max 90°C).
- Do not use this appliance to stir paint. Danger, could result in an explosion!
- Never operate appliance with the attachments wire whip, flat beater or dough hook unless the bowl is in place.
- This appliance is intended for domestic use only. The manufacturer cannot accept any liability for possible damage caused by improper or incorrect use.
- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.





- UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE, BEFORE INSERTING OR REMOVING PARTS AND BEFORE CLEANING.

GB
DE

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The motor slows down during operation.	Amount of dough may exceed maximum capacity.	Remove half and process in two batches.
	Dough may be too wet, it sticks onto the side of the bowl.	Add more flour, 1 tablespoon at a time until the motor speeds up. Process until dough cleans the side of the bowl.
The appliance does not start.	The appliance is not connected to the mains.	Make sure to plug in the appliance before operation.
	The speed selector was not in "OFF" position when the machine was unplugged.	Turn to speed selector to "OFF" position, and then to the desired speed.
The appliance vibrates/moves during operation.	The suction feet are not fixed to the surface properly.	Make sure the suction feet are clean. Place the machine on a smooth and shiny surface.
	It is normal for heavy loads (e.g heavy dough, cheese).	Remove half and process in two batches.

AR
ES
FA
FR
GR
IT
NL
PT

DISPOSAL



This symbol on the product indicates that this product contains a battery which shall not be disposed with normal household waste.



This symbol on the product or on its packaging indicates that the product may not be treated as household waste. To recycle your product, please take it to an official collection point or to an AEG service center that can remove and recycle the battery and electric parts in a safe and professional way. Follow your country's rules for the separate collection of electrical products and rechargeable batteries.

AEG reserves the right to change products, information and specifications without notice.





RECIPES

WHISKING FUNCTION QUANTITIES AND PROCESSING TIMES					
Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed	
Cream	2.1-6.1	dL	60-80s	5-6	
Egg-white	1.2-2.4	dL	At least 100s	5-6	

BEATING FUNCTION QUANTITIES AND PROCESSING TIMES (MIXING LIGHT DOUGH (E.G: CAKE DOUGH))					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time/Speed	Method
Cake sponge	Flour	6,0	dL	200-230s Medium setting (3-4 setting)	
	Margarine	1,5	dL		
	Sugar	1,7	dL		
	Baking powder	1,0	tsp		
Chocolate cake	Flour	6,0	dL	300-360s Medium setting (2-4 setting)	The butter should be soft not hard. Stir the soft butter with sugar until creamy. Add the eggs one after another. While stirring, add the sour cream and vanilla sugar. Finally stir in the flour together with baking soda.
	Egg	3	pcs		
	Butter	1,5	dL		
	Sugar	1,3	dL		
	Vanilla Sugar	1,5	tsp		
	Sour cream	0,75	dL		
	Nougat raw mixture	75	g		
Baking soda	2,3	tsp			
Butter Cake	Flour	3,0	dL	200-230s Medium setting (2-4 setting)	Place all ingredients in the bowl, and mix them, till it is ready.
	Margarine	1,5	dL		
	Sugar	1,7	dL		
	Fresh egg	3	pcs		
	Baking powder	1,0	tsp		

HOOKS FUNCTION QUANTITIES AND PROCESSING TIMES					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time/Speed	Method
Yeast dough* (bread)min. Quantities	Flour	6,0	dL	350-380s Low setting (1-2 setting)	Place all the ingredients into the bowl and knead until satisfactory.
	Water	2,0	dL		
	Sugar	2,4	dL		
	Margarine	1,0	tbs		
	Salt	1,0	tsp		
	Dry yeast	2,0	tsp		
Yeast dough* (Pizza dough) max quantities	Wheat flour	8,0	dL	At least 480s Low setting (1-2 setting)	
	Water	2,0	dL		
	Oil	0,5	dL		
	Fresh egg	1	pcs		
	Salt	1,5	tsp		
	Sugar	1,0	tsp		
Dry yeast	0,5	tbs			
Method 1. In a container mix the half of yeast with the salt and the sugar and set aside; 2. In the bowl of stand mixer put the remaining yeast, the water and the oil; 3.This dough should be mixed with common beaters, at minimum speed until obtain a smooth mixture; 4. After, add the egg and the yeast mixed with salt and sugar; 5. The speed should be increased to medium and the flour should be added gradually; 6. After realizing that the mass tends to rise by the beaters, they must be changed by the beaters for heavy mass; 7. Put all the flour and mix until obtain a homogenous mixture; 8. At this point you will need to monitor the input power of stand mixer, so that it not exceed the maximum value determined by the manufacturer; 9. The mass reaches the point when no more paste in the hand.					

*Do not exceed Speed 2 when preparing yeast dough. This may damage the mixer.





GB
DE

AR
ES
FA
FR
GR
IT
NL
PT

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses AEG-Produkt entschieden haben. Um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie ausschließlich Originalzubehör und Originalersatzteile von AEG verwenden. Diese wurden speziell für Ihr Produkt entwickelt wurden. Dieses Produkt wurde mit Rücksicht auf die Umwelt hergestellt. Alle Kunststoffteile sind für Recyclingzwecke markiert.

TEILE

- | | |
|---|--------------------------------------|
| A. Motorkopf (kippar) | K. Rutschfeste Füße |
| B. Geschwindigkeitsregler | L. Netzkabel |
| C. Motorblock | M. Schneebesen |
| D. Verriegelungstaste für Neigekopf | N. Beschichteter Flachrührer |
| E. Vorderer Zubehörsatz | O. Beschichteter Knethaken |
| F. Vordere Entriegelungstaste für Zubehörsatz | P. Schneide-/Zerkleinerungsaufsatz * |
| G. Hintere Abdeckung für Zubehörsatz | Q. Fleischwolf * |
| H. Rührerwelle | R. Standmixer * |
| I. Edelstahlschüssel | S. Standmixerdeckel mit Messbecher |
| J. Schüsselverriegelungsplatte | * nur ausgewählte Modelle |

Abbildung Seite 2

ERSTE SCHRITTE

- 1** **Vor der ersten Benutzung Ihres Geräts:** Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, wie z. B. Folien, Etiketten oder Aufkleber, die am Gehäuse, der Schüssel oder dem Zubehör angebracht sein könnten. Zur Reinigung von Gerät und Zubehör, **siehe: „Reinigung und Pflege“.**
- 2** **Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.** Drücken Sie mit der einen Hand die Verriegelungstaste für den Neigekopf ein und kippen Sie mit der anderen Hand den Motorkopf zurück. In der zurück gekippten Position rastet der Motorkopf ein.
Vorsicht! Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde.
- 3** Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „AUS“. **Setzen Sie die Edelstahlschüssel auf die Schüsselverriegelungsplatte.** Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn fest.
Achtung: Verwenden Sie das Gerät inkl. Schneebesen, Flachrührer oder Teighaken nur dann, wenn die Schüssel fest in der Verriegelung sitzt.
- 4** **Befestigen von Zubehörteilen an der Rührerwelle:** Richten Sie die Kerbe oben auf dem Zubehörteil am Stift der Rührerwelle aus. Drücken Sie das Zubehörteil nach oben und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, bis der Stift einrastet.
Zum Entfernen des Zubehörteils drehen Sie dieses im Uhrzeigersinn und ziehen es von der Welle ab.
- 5** **Absenken des Motorkopfes:** Drücken Sie mit der einen Hand die Verriegelungstaste für den Neigekopf ein und senken Sie mit der anderen Hand den Motorkopf nach unten ab. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
Achtung: Finger und Hände dürfen nicht in Kontakt mit beweglichen Teilen kommen.
- 6** **Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler von der Position „OFF“ zur gewünschten Geschwindigkeit (1 - 6).** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler nach Abschluss des Rührvorgangs durch Drehung zurück auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

Abbildung Seite 3

- 7** **Wenn der Netzstecker des Geräts aus der Steckdose gezogen wurde und der Geschwindigkeitsregler im Geschwindigkeitsmodus (1-6) verbleibt:**
Das Gerät wird nicht automatisch starten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „AUS“ und danach auf die gewünschte Geschwindigkeit.

WEITERE FUNKTIONEN

- 8** **Zubehörsatz:** Das Gerät wird mit zwei integrierten Zubehörsätzen geliefert; einer davon auf der Vorderseite (A) und der andere auf der Rückseite (B). Lesen und beachten Sie stets die den Zubehörteilen beigefügten Anleitungen zur korrekten und sicheren Nutzung.

GEBRAUCH DES FLEISCHWOLFS*

- 9** **Setzen Sie die Schnecke (B) in das Gehäuse (A).** Setzen Sie das Messer (C) auf die Vierkant-Welle am Ende der





Schnecke. Setzen Sie die Messerscheibe (D) (mittel oder grob) auf das Messer. Ziehen Sie den Ring (E) mit der Hand fest, bis der Fleischwolf gesichert ist.

Hinweis: Ziehen Sie den Ring nicht zu fest an.

- 10** Schieben Sie die Entriegelungstaste für den vorderen Zubehörvorsatz nach rechts und entfernen Sie die Abdeckung für den Zubehörvorsatz. Bringen Sie den Fleischwolf, mithilfe der Entriegelungstaste für den Zubehörvorsatz, am Anschluss des vorderen Zubehörvorsatzes an. Die Entriegelungstaste für den Zubehörvorsatz wird mit einem Klick einrasten, sobald der Fleischwolf fest angebracht ist. Stellen Sie einen Behälter unter den Zubehörvorsatz. **Vorsicht:** Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehöerteile anbringen.
- 11** Platzieren Sie die Zufuhrschale auf dem Gehäuse des Fleischwolfs. Schneiden Sie das rohe Fleisch in kleine Stücke und legen Sie diese auf die Zufuhrschale. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Geschwindigkeit 3-4. Geben Sie das Fleisch mit Hilfe des Stopfers in den Einfülltrichter. **Vorsicht:** Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in den Einfülltrichter.

Hinweis: Das Fleisch darf keine Knochen, Muskeln oder Haut enthalten.

GEBRAUCH DES SCHNEIDE-/ZERKLEINERUNGSAUFSATZES*

- 12** Verwenden Sie einen zylinderrförmigen Schneidevorsatz (mittel oder grob) oder eine Messerwalze. Setzen Sie den Vorsatz im Uhrzeigersinn in das Fleischwolfgehäuse ein. Achten Sie darauf, dass der Vorsatz vollständig eingeführt ist. **Vorsicht:** Die Messer und Einsätze sind scharfkantig!
- 13** Schieben Sie die Entriegelungstaste für den vorderen Zubehörvorsatz nach rechts und entfernen Sie die Abdeckung für den Zubehörvorsatz. Bringen Sie den Fleischwolf, mithilfe der Entriegelungstaste für den Zubehörvorsatz, am Anschluss des vorderen Zubehörvorsatzes an. Bringen Sie den Fleischwolf am Zubehörvorsatz an. Die Entriegelungstaste für den Zubehörvorsatz wird mit einem Klick einrasten, sobald der Fleischwolf fest angebracht ist. Stellen Sie einen Behälter unter den Aufsatz. Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Geschwindigkeit 5).
- 14** Geben Sie die Zutaten mit Hilfe des Stopfers in den Einfülltrichter. Wenn Sie den Aufsatz nicht mehr benötigen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Sie können den vorderen Zubehörvorsatz mithilfe der Entriegelungstaste einsetzen.

VERWENDEN DES STANDMIXERS*

- 15** Entfernen Sie die hintere Abdeckung für Zubehörvorsatz, indem Sie sie gerade nach hinten ziehen. Stellen Sie den Standmixer auf die drei Gummiringe. Die Pfeile auf dem Standmixer müssen auf denen am Gehäuse übereinstimmen. **Vorsicht:** Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehöerteile anbringen.
- 16** Drehen Sie den Standmixer im Uhrzeigersinn fest. Bei ordnungsgemäßer Befestigung ist der Griff des Mixers auf die Geräterückseite gerichtet. Setzen Sie den Deckel des Standmixers und den Messbecher auf. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein (empfohlene Drehzahl: 6), solange zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erzielt wurde. **Vorsicht:** Betreiben Sie den Standmixer niemals ohne Zutaten.

REINIGUNG UND PFLEGE

- 17** Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Schneebeesen, Fleischwolf* und Gemüseschneider/-hobel* sollten nur von Hand in warmem Seifenwasser gereinigt werden.



Schüssel, Knet- und Teighaken sind spülmaschinenfest. Reinigen Sie die Geräteteile nur im oberen Korb des Geschirrspülers.

Vorsicht! Die Messer und Einsätze sind sehr scharf und können zu Verletzungen führen.



Warnung! Tauchen Sie niemals das Gehäuse, den Netzstecker oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Vor dem nächsten Gebrauch sorgfältig abtrocknen.

- 18** Reinigen des Standmixers*: Drehen Sie den Standmixer entgegen dem Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab. Nehmen Sie den Deckel ab. Entleeren Sie den Standmixer. Geben Sie einen Tropfen Geschirrspülmittel und einen Liter warmes Wasser hinzu. Setzen Sie den Standmixer auf das Gerät auf. Lassen Sie das Gerät für eine halbe Minute bei Geschwindigkeitsstufe 6 laufen und gießen danach die Flüssigkeit ab. Lassen Sie den Standmixer abtropfen und trocknen. **Vorsicht!** Die Messer und Einsätze sind sehr scharf und können zu Verletzungen führen.
- 19** Das Gehäuse darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt und anschließend mit einem trockenen Tuch abgetrocknet werden. **Hinweis:** Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Metallschwämme.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Produkt von AEG!





SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

- Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Halten Sie Kinder vom Gerät und dem Netzkabel fern.
- Gehen Sie beim Umgang mit den Zubehörteilen, beim Entleeren des Behälters und während der Reinigung vorsichtig vor.
- Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nur an eine Stromversorgung angeschlossen werden, deren Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt!
- Das Gerät niemals verwenden, wenn– das Netzkabel oder– das Gehäuse beschädigt ist.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, vom Kundendienst oder von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Das Gerät immer auf eine ebene Fläche stellen.
- Das Gerät vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder wenn es unbeaufsichtigt ist, immer von der Stromversorgung trennen.
-  Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen lassen. Das Kabel darf nicht mit einer heißen Fläche, einschließlich Ofen, in Kontakt kommen.
- Niemals Zubehör oder Teile anderer Hersteller, die nicht empfohlen oder verkauft werden, verwenden. Dies könnte zu Verletzungen führen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Auseinanderbauen und der Reinigung, dass der Motor zum Stillstand gekommen ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Die Berührung kann Verletzungen zur Folge haben! Beim Gebrauch des Gerätes keine anderen Werkzeuge oder Utensilien verwenden.
- Das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Sicherstellen, dass sich alle losen Teile und Ihre Kleidung/Accessoires beim Betrieb außer Reichweite des Gerätes befinden.
- Arbeiten Sie nie mit kochenden Flüssigkeiten (maximal 90°C).
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Umrühren von Farbe. Unmittelbar drohende Gefahr einer Explosion!
- Schalten Sie das Gerät nicht ohne Schüssel ein, wenn Sie den Schneebesens,

GB

DE

AR

ES

FA

FR

GR

IT

NL

PT





Flachrührer oder Knethaken verwenden.

- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt geeignet. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für durch unsachgemäßen Einsatz verursachte mögliche Schäden.
- **ACHTUNG:** Um eine Gefährdung durch versehentliches Deaktivieren des Thermoauslösers zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht an einen externen Schalter (z. B. an einen Timer oder einen Stromkreis, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird) angeschlossen werden.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich bei Gebrauch bewegen.
- **BEI NICHTBENUTZUNG, VOR EINSATZ ODER ENTFERNEN VON ZUBEHÖR ODER VOR EINER REINIGUNG DEN NETZSTECKER ZIEHEN.**

FEHLERSUCHE

SYMPTOM	URSACHE	ABHILFE
Der Motor verlangsamt sich während des Betriebs.	Die Teigmenge überschreitet möglicherweise die maximale Füllmenge.	Den Teig entfernen und in zwei Portionen aufteilen.
	Der Teig ist möglicherweise zu feucht und klebt daher am Schüsselrand.	Mehr Mehl hinzugeben, jeweils 1 Teelöffel bis der Motor wieder beschleunigt. Solange weiterverarbeiten, bis sich der Teig vom Rand der Schüssel gelöst hat.
Das Gerät startet nicht.	Das Gerät ist nicht an einer Steckdose angeschlossen.	Das Gerät vor Betrieb an eine Steckdose anschließen.
	Der Geschwindigkeitsregler war nicht auf „AUS“, als der Netzstecker des Geräts gezogen wurde.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „AUS“ und danach auf die gewünschte Geschwindigkeit.
Das Gerät vibriert/bewegt sich während des Betriebs.	Die Saugfüße haften nicht ordnungsgemäß auf dem Untergrund.	Vergewissern Sie sich, dass die Saugfüße sauber sind. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und glatte Oberfläche.
	Dies ist normal bei schweren Lebensmitteln (z. B. Teig oder Käse).	Den Teig entfernen und in zwei Portionen aufteilen.

ENTSORGUNG



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass das Gerät eine Batterie enthält, die nicht im normaler Hausmüll entsorgt werden darf.



Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist das Gerät als ein Produkt aus, das nicht in den Hausmüll gehört. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät an einer entsprechenden Sammelstelle oder bringen es zum Kundendienst von AEG, bei dem Batterie als auch elektrische Bauteile sicher und professionell entsorgt werden. Beachten Sie die jeweiligen lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Elektrogeräten und wiederaufladbaren Batterien.

AEG behält sich das Recht vor, Produkte, Informationen und Spezifikationen zu verändern ohne vorherige Ankündigung.





GB

DE

AR

ES

FA

FR

GR

IT

NL

PT

REZEPTE

QUIRLFUNKTION - MENGEN UND VERARBEITUNGSDAUER					
Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit	
Sahne	2.1-6.1	dL	60-80s	5-6	
Eiweiß	1.2-2.4	dL	Min. 100s	5-6	

RÜHRFUNKTION - MENGEN UND VERARBEITUNGSDAUER (MISCHEN VON LEICHTEM TEIG, Z.B. KUCHENTEIG)					
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit/ Geschwindigkeit	Zubereitung
Biskuit	Mehl	6,0	dL	200-230s Mittlere Einstellung (3-4 Stufe)	
	Margarine	1,5	dL		
	Zucker	1,7	dL		
	Backpulver	1,0	TL		
Schokolade- kuchen	Mehl	6,0	dL	300-360s Mittlere Einstellung (2-4 Stufe)	Die Butter darf nicht hart sondern muss weich sein. Weiche Butter mit dem Zucker verrühren, bis der Teig cremig ist. Eier nacheinander dazugeben. Weiter rühren und den Sauerrahm und Vanillezucker hinzufügen. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver hineingeben.
	Eier	3	St		
	Butter	1,5	dL		
	Zucker	1,3	dL		
	Vanillezucker	1,5	TL		
	Sauerrahm	0,75	dL		
	Nougatmasse	75	g		
Backpulver	2,3	TL			
Butterkuchen	Mehl	3,0	dL	200-230s Mittlere Einstellung (2-4 Stufe)	Alle Zutaten in die Schüssel geben und vermischen, bis ein glatter Teig entsteht.
	Margarine	1,5	dL		
	Zucker	1,7	dL		
	Frische Eier	3	St		
	Backpulver	1,0	TL		

KNETFUNKTION - MENGEN UND VERARBEITUNGSDAUER					
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit/ Geschwindigkeit	Zubereitung
Hefeteig* (Brot) Mindestmengen	Mehl	6,0	dL	350-380s Niedrige Einstellun (1-2 Stufe)	Alle Zutaten in die Schüssel geben und kneten, bis sie gewünschte Konsistenz erreicht ist.
	Wasser	2,0	dL		
	Zucker	2,4	dL		
	Margarine	1,0	TL		
	Salz	1,0	TL		
	Trockenhefe	2,0	TL		
Hefeteig* (Pizzateig) Höchstmengen	Weizenmehl	8,0	dL	Min. 480s Niedrige Einstellun (1-2 Stufe)	
	Wasser	2,0	dL		
	Öl	0,5	dL		
	Frische Eier	1	St		
	Salz	1,5	TL		
	Zucker	1,0	TL		
Trockenhefe	0,5	TL			

Zubereitung					
1. In einer Schüssel die Hälfte der Hefe mit dem Salz und Zucker vermischen und zur Seite stellen.					
2. Restliche Hefe, Wasser und Öl in die Schüssel des Standmixers geben.					
3. Dieser Teig sollte mit den normalen Rührbesen bei Mindestgeschwindigkeit gemischt werden, bis eine glatte Masse entstanden ist.					
4. Eier und die mit Salz und Zucker vermischte Hefe hinzugeben.					
5. Die Geschwindigkeit sollte auf die mittlere Stufe erhöht und das Mehl nach und nach dazugegeben werden.					
6. Wenn der Teig an den Rührbesen hoch steigt, müssen die Rührbesen für schweren Teig verwendet werden.					
7. Mehl hinzugeben und mischen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.					
8. Zu diesem Zeitpunkt muss die Eingangsleistung des Standmixers geprüft werden, so dass sie nicht den vom Hersteller angegebenen Höchstwert überschreitet.					
9. Der Teig ist fertig, wenn er nicht mehr an den Händen haftet.					

*Bei der Zubereitung von Hefeteig keine höhere Geschwindigkeit als Stufe 2 einstellen. Der Mixer kann dadurch beschädigt werden.





الوحدة المرفقة في موضعه بمجرد تركيب مفرمة اللحم بشكل آمن. ضع وعاء أسفل الوحدة المرفقة تنبيه: قبل تركيب الملحقات أوقف تشغيل الجهاز وافصله من مصدر الطاقة.

11 ضع صينية الطعام أعلى مبيت المفرمة. قم بتقطيع اللحم إلى مكعبات صغيرة وضعها على صينية الطعام. ضع قابس الطاقة للجهاز وأنقل مُحدد السرعة إلى وضع السرعة المطلوب (السرعة الموصى بها: 3-4). ضع اللحم في أنبوب التغذية المائل باستخدام وحدة الدفع. تنبيه: تجنب وضع أصابعك أو أي أدوات أخرى في أنبوب التغذية. ملاحظة: يجب ألا يحتوي اللحم على عضلات عظم أو جلد.

طريقة استخدام القطاعة/وحدة التقطيع*

12 اختر القطاعة الأسطوانية (متوسطة أو خشنة) أو سكين التقطيع. أدخل الوحدة المرفقة عن طريق إدارتها باتجاه عقارب الساعة في مبيت القطاعة/وحدة التقطيع. تأكد من إدخال الوحدة المرفقة بصورة كاملة. تنبيه: الشفرات ووحدة الإدراج حادة جداً!

13 ادفع زر التحرير لأسفل لصرة الوحدة المرفقة الأمامية نحو اليمين وأزل غطاء صرة الوحدة المرفقة. ركب العمود الكهربائي للوحدة المرفقة في منفذ صرة الوحدة المرفقة الأمامية، وذلك باستخدام زر تحرير الصرة الخاص بها. قم بتركيب القطاعة/سكينة التقطيع في صرة الوحدة المرفقة. سوف يُسمع صوت نقرّة من زر تحرير الوحدة المرفقة بمجرد تركيب القطاعة/سكين التقطيع بشكل آمن في موضعها. ضع وعاء أسفل الوحدة المرفقة. قطع الطعام إلى أجزاء صغيرة. ضع قابس الطاقة للجهاز وأدر مُحدد السرعة إلى وضع السرعة المطلوب (السرعة الموصى بها: 5).

14 ضع الطعام في أنبوب التغذية المائل باستخدام وحدة الدفع. عند الانتهاء من استخدام الوحدة المرفقة، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر الطاقة. ضع غطاء صرة الملحق الأمامي باستخدام زر التحرير الخاص به.

كيف يمكنك استخدام الخلاط*

15 قم بإزالة غطاء صرة الملحق الخلفي بسحبه نحو الخلف بشكل مستقيم. ضع الجزء السفلي من الخلاط على الحلقات الثلاث المصنوعة من المطاط. قم بمحاذاة الأسهم على الخلاط مع الأسهم على الهيكل الرئيسي. تنبيه: قم بإيقاف تشغيل الجهاز قبل تركيب أي ملحقات.

16 ادر الخلاط في عكس اتجاه عقارب الساعة لإحكام تثبيته في موضعه. يجب أن يشير مقيض الخلاط إلى الجزء الخلفي من الجهاز عند تثبيته بشكل صحيح. ضع غطاء الخلاط وكأس القياس. أدخل القابس في مقبس التيار الرئيسي. اضبط مُحدد السرعة إلى السرعة المطلوبة (السرعة الموصى بها: 6) قم بالخلاط حتى الوصول للقرام المطلوب. تنبيه: يُحظر تشغيل الخلاط وهو فارغ.

التنظيف والعناية

17 افصل قابس الجهاز عن التيار الكهربائي. يجب غسل المضرب السلكي ومفرمة اللحم* والقطاعة / سكين التقطيع * باليد فقط بالماء الدافئ والصابون.

18 يمكن غسل الوعاء والخفاق المسطح ومخلب العجن في غسالة الصحون. ضع هذه الأجزاء على الرف العلوي فقط عند استخدام غسالة الصحون. تنبيه! الشفرات ووحدة الإدراج حادة جداً ويمكن أن تؤدي لوقوع إصابات.

19 تحذير! يُحظر غمر مبيت الجهاز أو القابس أو السلك في الماء أو أي سائل آخر.

يجب الحرص على تجفيف كل الأجزاء قبل الاستخدام.

18 تنظيف الخلاط*: قم بتدوير الخلاط عكس اتجاه عقارب الساعة ثم إزالته. انزع الغطاء. صب الخليط من الخلاط. قم بإضافة قطرة من صابون غسل الصحون في لتر واحد من الماء الدافئ. قم بتركيب الخلاط في موضعه. قم بتشغيل الجهاز على السرعة 6 لمدة نصف دقيقة ثم صب الماء. اشطف الخلاط ودعه يجف. تنبيه! الشفرات ووحدة الإدراج حادة جداً ويمكن أن تؤدي لوقوع إصابات.

19 يجب تنظيف وحدة المبيت فقط بقطعة قماش ناعمة مبللة ثم جففها بقطعة أخرى جافة. ملاحظة: تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو الضمادات المطهرة لتنظيف أسطح الجهاز الخاص بك.

استمتع بمنّج AEG.





GB

DE

AR

ES

FA

FR

GR

IT

NL

PT

عربي

شكراً لك على اختيار منتج AEG. لضمان الحصول على أفضل النتائج، استخدم دائماً منتجات وقطع غيار AEG الأصلية. فقد صُممت خصيصاً لمنتجاتك. روعي في تصميم هذا المنتج الحفاظ على البيئة. جميع الأجزاء البلاستيكية عليها علامات لأغراض إعادة التدوير.

المكونات

A. رأس المحرك (قابل للإمالة)	K. قدم مانع للانزلاق
B. مُحدّد السرعة	L. كبل الطاقة
C. المبيت	M. مضرب سلكي
D. زر قفل إمالة الرأس	N. خافق مسطح مطلي
E. صرة الملحق الأمامي	O. مخلب عجن مطلي
F. زر تحرير صرة الملحق الأمامي	P. قطعة/سكين تقطيع
G. غطاء صرة الملحق الأمامي	Q. مفرمة اللحم
H. عمود الملحق	R. خلّاط
I. وعاء معدني من الفولاذ المقاوم للصدأ	S. غطاء الخلّاط مع كأس للقياس
J. صفيحة تثبيت الوعاء	*طرازات معينة فقط

صورة صفحة 2

صورة صفحة 3

بدء الاستخدام

- 1 قبل استخدام الجهاز لأول مرة: قم بإزالة جميع مواد التعبئة مثل المواد البلاستيكية أو الملتصقات أو العلامات التي يمكن تركيبها على المبيت أو الأوعية أو الوحدات المرفقة. نظف الجهاز والملحقات، راجع التعليمات: «التنظيف والعناية»
- 2 احرص على وضع الجهاز فوق سطح ثابت ومستو. ادفع زر قفل إمالة الرأس بيد واحدة وقم بإمالة رأس المحرك لأعلى باليد الأخرى. بمجرد أن تكون في الوضع لأعلى يتم القفل. تنبيه! تأكد من فصل كبل الطاقة.
- 3 اضبط مُحدّد السرعة على وضع «OFF» (إيقاف تشغيل). ضع الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ على صفيحة تثبيت الوعاء. أدر الوعاء في عكس اتجاه عقارب الساعة لإحكام تثبيته في موضعه. تحذير: يُحظر بشدة تشغيل الجهاز باستخدام المضرب السلكي أو الخافق المسطح أو مخلب العجن ما لم يكن الوعاء في موضعه.
- 4 ضع أي وحدة مرفقة على العمود: قم بمحاذاة الفتحة في الجزء العلوي من الوحدة المرفقة مع المشبك الموجود على العمود. ادفع الوحدة المرفقة لأعلى وأدراها في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفل المشبك في موضعه. لإزالة وحدة مرفقة، أدراها في اتجاه عقارب الساعة وانزعها.
- 5 إمالة رأس المحرك لأسفل: ادفع زر قفل إمالة الرأس بيد واحدة وقم بإمالة رأس المحرك لأسفل باليد الأخرى. أدخل القابض في مقبض التيار الرئيسي. تحذير: يجب إبقاء الأصابع واليدين بعيداً عن المناطق التي تحتوي على القطع المتحركة.
- 6 انقل مُحدّد السرعة من وضع «OFF» (إيقاف تشغيل) للسرعة المطلوبة (١-٦). بمجرد اكتمال الخلط، أدر مُحدّد السرعة إلى الوضع «OFF» (إيقاف تشغيل) وافصل قابض الجهاز.
- 7 إذا كان الجهاز غير متصل بالطاقة ومحدد السرعة لا يزال في وضع السرعة (١-٦): الجهاز لن يبدأ التشغيل تلقائياً. انقل مُحدّد السرعة إلى الوضع «OFF» (إيقاف تشغيل)، ثم أدره لوضع السرعة المطلوب.

وظائف أخرى

- 8 صرة الوحدة المرفقة: يحتوي الجهاز على اثنين من الصرر المدمجة متعددة الأغراض للوحدات المرفقة، إحداهما في الجانب الأمامي (أ) والأخرى في الجانب الخلفي (ب). يرجى قراءة التعليمات التي تأتي مع كل وحدة مرفقة واتباعها بعناية للاستخدام الصحيح والأمن للجهاز.

طريقة استخدام مفرمة اللحم*

- 9 قم بإدراج برغي الفرم (ب) في مبيت المفرمة (أ). ضع السكينة (ج) على العمود المربع عند نهاية برغي الفرم. ضع لوحة الفرم (د) (متوسطة أو خشنة) على السكين. أحكم ربط الحلقة (هـ) باليد حتى يتم تأمين مفرمة اللحم في موضعها. ملاحظة: تجنب الإفراط في إحكام ربط الحلقة.
- 10 ادفع زر التحرير لأسفل لصرة الوحدة المرفقة الأمامية نحو اليمين وأزل غطاء صرة الوحدة المرفقة. ركب العمود الكهربائي للوحدة المرفقة في منفذ صرة الوحدة المرفقة الأمامية، وذلك باستخدام زر تحرير الصرة الخاص بها. سوف يُسمع صوت نقرة من زر تحرير



نصائح للسلامة

- اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.
- يُمنع استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال. أبقِ الجهاز والسلوك بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب توخي الحذر عند استخدام الأدوات أثناء إفراغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- يمكن استخدام الأجهزة من قِبل الأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفي حال فهم المخاطر المرتبطة به.
- يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بأعمال التنظيف والصيانة من دون إشراف.
- يمكن توصيل الجهاز بمصدر تيار ذو جهد وتردد يتوافقان مع المواصفات الموجودة على لوحة القياس فقط!
- لا تستخدم الجهاز أو تلتقطه في حالة تلف سلك الإمداد الكهربائي،
- تلف المبيت.
- في حالة تلف الجهاز أو سلك الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المُصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- ضع الجهاز دائماً على سطح ثابت ومستوٍ.
- قم دائماً بفصل الجهاز من الإمداد الكهربائي إذا بقي دون رقابة وقبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- لا تغمر الجهاز في ماء أو أي سائل آخر.
- لا تدع سلك الطاقة يلمس أسطح ساخنة أو يعلق فوق حافة طاولة أو منضدة.
- لا تستخدم ملحقات أو قطع مصنعة أو مباعية بواسطة شركات مصنعة أخرى غير الموصى بها؛ حيث قد يؤدي ذلك إلى خطر تعرض الأشخاص للإصابة.
- تأكد من أن المحرك قد توقف تماماً قبل عملية الفك أو التنظيف.
- تجنب ملامسة الشفرات أو الأجزاء المتحركة. يمكن حدوث إصابات! ال تستخدم الأدوات أو الأواني أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تترك هذا المنتج بدون مراقبة أثناء التشغيل.
- تأكد من أن متعلقاتك الشخصية الملابس/الأكسسوارات بعيدة عن الجهاز أثناء الاستخدام.
- لا تحضر سوائل بدرجة الغليان (الحد الأقصى 90 درجة مئوية).
- لا تستخدم هذا الجهاز لتقليب الدهانات. خطر، قد ينتج عنه انفجار!
- تنبيه: بهدف تجنب الخطر الناجم عن إعادة تعيين القاطع الحراري عن غير قصد، يجب عدم تزويد هذا الجهاز بالطاقة من خلال جهاز فصل ووصل خارجي، مثل المؤقت، أو توصيله بدائرة يتم بتشغيلها وإيقاف تشغيلها بشكل منتظم.
- الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن التلف المحتمل الناتج عن الاستخدام غير المناسب أو غير الصحيح.
- تأكد من تثبيت الوعاء جيداً في مكانة الصحيح قبل استخدام ملحقات العجن والخفق.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة قبل تغيير الملحقات أو لمس القطع المتحركة أثناء الاستخدام.
- افصل الجهاز من مقبس التيار عندما لا يكون قيد الاستعمال أو قبل إدخال الأجزاء أو إزالتها وكذلك قبل التنظيف.



استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يقوم المحرك بتخفيف السرعة أثناء التشغيل.	كمية العجين قد تتجاوز السعة القصوى.	قم بإزالة نصف الكمية والعمل على دفعتين.
	قد يكون العجين رطبًا للغاية، وقد يلتصق بجانب الوعاء.	قم بإضافة المزيد من الدقيق، حوالي ١ ملعقة كبيرة في المرة حتى تزداد سرعة المحرك. قم بتشغيل الجهاز حتى يتم التخلص من العجين المتلصق بجانب الوعاء.
الجهاز لا يبدأ التشغيل.	الجهاز غير متصل بمصدر التيار الكهربائي.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
	مُحدّد السرعة لم يكن في وضع «OFF» (إيقاف التشغيل) عند فصل الجهاز من مصدر الطاقة.	انقل مُحدّد السرعة إلى الوضع «OFF» (إيقاف تشغيل)، ثم أدّره لوضع السرعة المطلوب.
الجهاز يهتز/يتحرك أثناء التشغيل.	أقدام الالتصاق غير مثبتة على السطح بشكل صحيح.	تأكد من أن أقدام الالتصاق نظيفة. ضع الجهاز على سطح أملس ونظيف.
	أمر طبيعي للأحمال الثقيلة (على سبيل المثال العجين السميك والجبن).	قم بإزالة نصف الكمية والعمل على دفعتين.

التخلص من الجهاز

يشير هذا الرمز على المنتج إلى أن هذا المنتج يحتوي على بطارية لا ينبغي التخلص منها مع النفايات المنزلية العادية.



يشير الرمز الموجود على المنتج أو على غلافه إلى عدم إمكانية التخلص من هذا المنتج كغالبية منزلية. لإعادة تدوير المنتج الخاص بك، يرجى نقله إلى نقطة تجميع رسمية أو إلى مركز خدمة إلكترولوكس حتى يمكن إزالة البطارية والأجزاء الكهربائية وإعادة تدويرهم بطريقة آمنة ومهنية. اتبع القواعد المعمول بها في بلدك المتعلقة بالجمع المنفصل للمنتجات الكهربائية والبطاريات القابلة لإعادة الشحن.



تحتفظ شركة AEG بالحق في تغيير المنتجات والمعلومات والمواصفات دون إشعار.



الموصفة

كميات الخفق وأوقات التحضير				
المكونات	الكمية	وحدة	الوقت	السرعة
القشدة	6.1-2.1	ديسيلتر	60 إلى 80 ثانية	5-6
بياض بيض	2.4-1.2	ديسيلتر	على الأقل 100 ثانية	5-6

الكميات ووقت التحضير والتجهيز للعجن (العجينة اخفيفة (مثال: عجينة الكبيك))					
الوصفة	المكونات	الكمية	وحدة	الوقت/السرعة	طريقة التحضير
الكعكة السفنجة	الدقيق	6,0	ديسيلتر	200 إلى 230 ثانية إعداد متوسط (الإعدادات 3~4)	
	السمن الصناعي	1,5	ديسيلتر		
	السكر	1,7	ديسيلتر		
	البيكنج بودر	1,0	ملعقة صغيرة		
كعكة الشو كراتة	الدقيق	6,0	ديسيلتر	300 إلى 360 ثانية إعداد متوسط (الإعدادات 2~4)	يجب أن تكون زبدة لينة بدرجة حرارة الغرفة. قم بخلط الزبدة اللينة مع السكر حتى تصبح قشدية. بضاف البيض واحدة تلو الأخرى مع التحريك. إضافة القشدة الحامضة والفانيليا والسكر. وأخيرا قم بخلط الدقيق مع البيكنج صودا.
	بيض	3	قطعة		
	الزبدة	1,5	ديسيلتر		
	السكر	1,3	ديسيلتر		
	مسحوق الفانيليا	1,5	ملعقة صغيرة		
	الكريمة الحامضة	0,75	ديسيلتر		
	خليط النوجا اخلام	75	جم		
	البيكنج صودا	2,3	ملعقة صغيرة		
كعكة زبدة	الدقيق	3,0	ديسيلتر	200 إلى 230 ثانية إعداد متوسط (الإعدادات 2~4)	ضع جميع امكونات في وعاء ويعجن.
	السمن الصناعي	1,5	ديسيلتر		
	السكر	1,7	ديسيلتر		
	بيض	3	قطعة		
	البيكنج بودر	1,0	ملعقة صغيرة		

الكميات ووقت التحضير والتجهيز بخطاطيف العجن					
الوصفة	المكونات	الكمية	وحدة	الوقت/السرعة	طريقة التحضير
العجين بالخميرة * (الخبز) أدنى كمية	الدقيق	6,0	ديسيلتر	350 إلى 380 ثانية إعداد منخفض (الإعدادات 1~2)	ضع جميع امكونات في وعاء ويعجن.
	مياه	2,0	ديسيلتر		
	السكر	2,4	ديسيلتر		
	السمن الصناعي	1,0	ملعقة كبيرة		
	ملح	1,0	ملعقة صغيرة		
العجين بالخميرة * (البيتزا) كمية كبيرة	خميرة جافة	2,0	ملعقة صغيرة	على الأقل 480 ثانية إعداد منخفض (الإعدادات 1~2)	
	الدقيق	8,0	ديسيلتر		
	مياه	2,0	ديسيلتر		
	زيت	0,5	ديسيلتر		
	بيض طازج	1	قطعة		
	ملح	1,5	ملعقة صغيرة		
	السكر	1,0	ملعقة صغيرة		
	خميرة جافة	0,5	ملعقة كبيرة		
طريقة التحضير					
<ol style="list-style-type: none"> 1. في وعاء قم بخلط نصف كمية اخلميرة مع املاح والسكر ويوضع جانباً: 2. في الوعاء اخلاص باخللاط ضع اخلميرة امليتيقية. املاء والزيت: 3. يجب خلط الجني على احدث الذي من السرعات باستخدام مضرب العجن للحصول على مزيج سلس: 4. بعد ذلك يمكن إضافة البيض والخميرة واخلطه مع الملح والسكر 5. ينبغي زيادة السرعة إلى سرعة متوسطة . وينبغي اضافة الدقيق تدريجياً: 6. بعد زيادة حجم وكثافة العجنى . يجب تغيير الملمس: 7. ضع كل الطحني واخلط حتى احصلون على مزيج متجانس: 8. في هذه المارحلة سوف ختاج إلى مراقبة الطاقة بحيث ال تتجاوز القيمة القصوى التي حدد من قبل الشركة المصنعة: 9. نتأكد من ان العجينة جاهزة للاستخدام عندما ال تلتصق باليد. 					

* احرص على عدم تجاوز السرعة 2 عند إعداد العجين. فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف الجهاز.



GB

DE

AR

ES

FA

FR

GR

IT

NL

PT

ESPAÑOL

Gracias por escoger un producto AEG. Para asegurarte de obtener los mejores resultados, utiliza siempre accesorios y recambios originales AEG, que han sido especialmente diseñados para tu producto. Este producto se ha diseñado pensando en el medio ambiente. Todas las piezas de plástico están marcadas para su reciclado.

COMPONENTES

- | | |
|---|---|
| A. Cabezal del motor (inclinable) | K. Base antideslizante |
| B. Seleccionador de velocidad | L. Cable de alimentación |
| C. Carcasa | M. Batidor |
| D. Botón de bloqueo del cabezal con inclinación | N. Batidor plano revestido |
| E. Conector frontal para accesorios | O. Gancho de amasar revestido |
| F. Botón de liberación del conector frontal para accesorios | P. Cortador/rallador * |
| G. Tapa del conector trasero para accesorios | Q. Picadora de carne * |
| H. Eje de accesorios | R. Jarra de batidora * |
| I. Cuenco de acero inoxidable | S. Tapa de la jarra de batidora con medidor |
| J. Placa de fijación del cuenco | |

* Solo determinados modelos

Imagen página 2

INTRODUCCIÓN

- 1 Antes de utilizar el aparato por primera vez:** Retire todos los materiales de embalaje, como plásticos, etiquetas o adhesivos que pueda haber en la carcasa, boles o accesorios. Limpie el aparato y los accesorios; **consulte las instrucciones: "Mantenimiento y Limpieza"**.
- 2 Coloque el aparato sobre una superficie plana.** Presione el botón de bloqueo del cabezal con inclinación con una mano e incline el cabezal del motor hacia arriba con la otra mano. Una vez en la posición elevada quedará bloqueado. **¡Precaución!** Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado.
- 3 Ponga el selector de programas en posición de apagado "OFF". Coloque el bol de acero inoxidable en el plato de sujeción del bol.** Gire el bol en el sentido horario hasta que quede bloqueado en su posición. **Advertencia:** No haga funcionar el aparato con el batidor de alambre, batidor plano o gancho para masa sin el bol colocado.
- 4 Coloque un accesorio en el eje de accesorios:** Alinee la ranura de la parte superior del accesorio con la patilla del eje de accesorios. Empuje el accesorio hacia arriba y gírelo hacia la izquierda hasta que la patilla se bloquee en su posición. Para quitar el accesorio, muévelo hacia la derecha y tire.
- 5 Incline el cabezal del motor hacia abajo:** Presione el botón de bloqueo del cabezal con inclinación con una mano e incline el cabezal del motor hacia abajo con la otra mano. Introduzca el enchufe en la toma de corriente. **Advertencia:** Mantenga dedos y manos alejados de las zonas con piezas móviles.
- 6 Mueva el selector de velocidad de "OFF" a la velocidad deseada (1-6).** Una vez haya terminado de batir, gire el selector a "OFF" y desenchufe el aparato.

Imagen página 3

- 7 Si el aparato no está enchufado y el selector de velocidad queda en un modo de velocidad (1-6):** El aparato no se pondrá en funcionamiento automáticamente. Ponga el selector de velocidad en posición de apagado "OFF", y a continuación ajústelo a la velocidad deseada.

OTRAS FUNCIONES

- 8 Conector de accesorios:** El aparato incorpora dos conectores de accesorios multipropósito, uno delantero (A) y uno posterior (B). Lea y siga atentamente las instrucciones de cada accesorio sobre seguridad y uso.

USO DE LA PICADORA DE CARNE*

- 9 Inserte el tornillo (B) en el alojamiento de la picadora (A).** Coloque la cuchilla (C) sobre el eje cuadrado del extremo del tornillo. Coloque la placa de picado (D) (media o gruesa) sobre la cuchilla. Apriete la anilla (E) a mano hasta asegurar la picadora.

Nota: No apriete en exceso la anilla.

- 10 Presione el botón de liberación del conector de accesorios frontal hacia la derecha y retire la tapa del conector.** Ajuste





el eje motor del accesorio en el conector frontal para accesorios utilizando el botón de liberación del conector de accesorios. El botón de liberación de accesorios hará un clic al quedar en su posición cuando la picadora de carne queda correctamente enganchada. Coloque un recipiente bajo el accesorio.

Precaución: Antes de conectar accesorios, apague y desenchufe el aparato.

- 11** Coloque la bandeja sobre el alojamiento de la picadora. Corte la carne cruda en trozos pequeños y colóquela en la bandeja. Enchufe el aparato y gire el selector de velocidad hasta 3-4. Alimente la carne en la tolva con el empujador.
- Precaución:** No introduzca los dedos ni otros utensilios en la tolva de alimentación.

Nota: La carne no debe contener huesos y piel.

USO DEL CORTADOR/RALLADOR*

- 12** Escoja un rebanador cilíndrico (medio o grueso) o un cuchillo de rallar. Inserte el accesorio girándolo en sentido horario e introduciéndolo en el alojamiento del rebanador/rallador. Asegúrese de que el accesorio esté totalmente insertado.

Precaución: ¡Las cuchillas y las piezas internas son muy afiladas!

- 13** Presione el botón de liberación del conector de accesorios frontal hacia la derecha y retire la tapa del conector. Ajuste el eje motor del accesorio en el conector frontal para accesorios utilizando el botón de liberación del conector de accesorios. Instale el rebanador/rallador en el conector de accesorios. El botón de liberación de accesorios hará un clic al quedar en su posición cuando el rebanador/rallador queda correctamente enganchada. Coloque un recipiente bajo el accesorio.

Corte la comida en trozos pequeños. Enchufe el aparato y gire el selector de velocidad hasta 5.

- 14** Alimente la comida en la tolva con el empujador. Cuando termine de usar el accesorio, apague y desenchufe el aparato. Coloque la tapa del conector frontal para accesorios utilizando el botón de liberación del conector de accesorios.

CÓMO UTILIZAR LA BATIDORA*

- 15** Retire la tapa del conector trasero para accesorios tirando de él recto hacia atrás. Coloque la parte inferior de la batidora en las tres anillas de goma. Alinee las flechas de la batidora con las del cuerpo principal.


Precaución: Apague y desenchufe el aparato antes de conectar accesorios.

- 16** Gire la batidora en el sentido horario hasta que quede bloqueada en su posición. El asa de la batidora deberá apuntar hacia la parte posterior de la máquina al quedar correctamente ajustada. Coloque la tapa de la batidora y el medidor. Introduzca el enchufe en la toma de corriente. Ajuste el selector de velocidad a la velocidad deseada (velocidad recomendada: 6) y bata hasta que la mezcla alcance la consistencia deseada.


Precaución: No ponga la batidora en funcionamiento sin ingredientes.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 17** Desenchufe el aparato. Las varillas para montar, el accesorio de picar carne* y el de cortar en rebanadas o en tiras* únicamente deben lavarse a mano, con agua templada y jabón.

 El recipiente, el batidor plano y el gancho de amasar son aptos para su uso en lavavajillas. Si utiliza lavavajillas, coloque las piezas en la rejilla superior.

¡Precaución! Las cuchillas e insertos están muy afilados y pueden producir lesiones.

 **¡Advertencia!** No sumerja el exterior, el enchufe ni el cable en agua ni ningún otro líquido.

Seque bien cada pieza antes de utilizar el aparato.

- 18** Limpieza de la batidora*:

Gire la batidora en sentido antihorario y sáquela. Quite la tapa. Vierta los restos de mezcla de la jarra. Añada una gota de detergente para vajillas y un litro de agua caliente. Fije la jarra de la batidora al aparato. Haga funcionar el aparato a velocidad 6 durante medio minuto y a continuación tire el agua. Enjuague la jarra y déjela secar.

¡Precaución! Las cuchillas e insertos están muy afilados y pueden producir lesiones.

- 19** El exterior solo deberá limpiarse con un paño suave húmedo y secarse con otro paño.

Nota: No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar la superficie del aparato.

¡Disfruta de tu nuevo producto AEG!





CONSEJO DE SEGURIDAD

Lea la siguiente instrucción detenidamente antes de utilizar el electrodoméstico por primera vez.

- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Se debe prestar atención al manipular los accesorios, al vaciar el bol y durante la limpieza.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlos de forma segura y comprendan los riesgos.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Evite que los niños lleven a cabo la limpieza y el mantenimiento de la unidad sin la supervisión adecuada.
- El electrodoméstico únicamente debe conectarse a una fuente de alimentación cuya tensión y frecuencia sean iguales a las especificadas en la placa de clasificación.
- Nunca utilice ni coja el electrodoméstico si el cable de alimentación o la carcasa no está en perfectas condiciones.
- Si el electrodoméstico o el cable de alimentación no está en perfectas condiciones, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio de asistencia o por personal cualificado, para evitar peligros.
- Coloque siempre el electrodoméstico sobre una superficie plana y estable.
- Desconecte siempre el electrodoméstico de la toma de alimentación si se va a dejar sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje que el cable cuelgue por encima del borde de la mesa o encimera, no deje que el cable entre en contacto con una superficie caliente, incluida la cocina (estufa).
- Nunca use accesorios o piezas hechas por otros fabricantes no recomendados o vendidos; puede representar el riesgo de lesiones para las personas.
- Antes de realizar el desmontaje y la limpieza, asegúrese de que el motor se ha detenido completamente.
- Evite el contacto con las cuchillas o piezas en movimiento ya que podría causar lesiones. No utilice otras herramientas ni utensilios mientras usa este aparato.
- No deje el producto sin supervisión mientras esté funcionando.
- Asegúrese de mantener alejados todos los elementos sueltos y sus prendas/accesorios mientras utiliza el producto.
- Nunca procese líquidos hirviendo (máx. 90°C).
- No utilice este aparato para agitar pintura. Existe riesgo de provocar explosiones.
- No utilice nunca el aparato con los accesorios batidor, batidor plano o gancho de amasar sin colocar el recipiente.
- Este electrodoméstico está diseñado únicamente para uso doméstico. El fabricante no puede aceptar responsabilidad alguna por los posibles daños causados por un uso inadecuado o incorrecto.
- PRECAUCIÓN: Con el fin de evitar los riesgos que se puedan producir al restablecer el interruptor térmico por error, este aparato no debe conectarse a un interruptor externo, como un temporizador, ni conectarse a ningún circuito que se encienda y se apague con

GB

DE

AR

ES

FA

FR

GR

IT

NL

PT





regularidad.

- Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o de aproximarse a piezas móviles en funcionamiento.
- **DESENCHUFAR DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA CUANDO NO SE UTILICE, ANTES DE COLOCAR O QUITAR PIEZAS Y ANTES DE LA LIMPIEZA.**

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El motor se ralentiza durante el funcionamiento.	La cantidad de masa puede superar la capacidad máxima.	Quite la mitad y procese en dos series.
	La masa puede estar demasiado húmeda, se pega al lado del cuenco.	Añada más harina, cucharada a cucharada, hasta que el motor acelere. Procese la masa hasta que los costados del cuenco estén limpios.
El aparato no se pone en funcionamiento.	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Asegúrese de enchufar el aparato antes de usarlo.
	El selector de velocidad no estaba en la posición "OFF" cuando desenchufó el aparato.	Ponga el selector de velocidad en posición de apagado "OFF", y a continuación ajústelo a la velocidad deseada.
El aparato vibra o se mueve durante el funcionamiento.	Los pies de ventosa no quedan fijos en la superficie.	Asegúrese de que las ventosas estén limpias. Coloque la máquina en una superficie lisa y brillante.
	Es normal con cargas pesadas (como masas densas y queso).	Quite la mitad y procese en dos series.

CÓMO DESECHAR EL ELECTRODOMÉSTICO



Este símbolo que aparece en el producto indica que este producto contiene una batería que no debe eliminarse con los residuos domésticos normales.



Este símbolo que aparece en el producto o en el embalaje indica que el producto no debe tratarse como residuo doméstico. Para reciclar su producto, llévelo a un punto de recogida oficial o a un centro de servicio AEG, donde se retirará y reciclará la batería y piezas eléctricas de forma segura y profesional. Siga las normas del país sobre recogida por separado de productos eléctricos y baterías recargables.

AEG se reserva el derecho a hacer cambios en los productos, información y especificaciones sin previo aviso.





RECETAS

CANTIDADES Y TIEMPO DE PROCESAMIENTO DE LA FUNCIÓN DE MEZCLA

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Tiempo	Velocidad	
Nata	2.1-6.1	dL	60-80s	5-6	
Huevo - clara	1.2-2.4	dL	Al menos 100s	5-6	

CANTIDADES Y TIEMPO DE PROCESAMIENTO DE LA FUNCIÓN PARA BATIR (MEZCLA DE MASA LIGERA, P.EJ.: MASA DE REPOSTERÍA)

Receta	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Hora/Velocidad	Método
Bizcocho	Harina	6,0	dL	200-230s Ajuste medio (ajuste 3-4)	
	Margarina	1,5	dL		
	Azúcar	1,7	dL		
	Levadura	1,0	cucharadita		
Pastel de chocolate	Harina	6,0	dL	300-360s Ajuste medio (ajuste 2-4)	La mantequilla debe estar blanda y no dura. Remueva la mantequilla blanda con azúcar hasta que esté cremosa. Añada los huevos uno tras otro. Mientras remueve, añada la mata agria y el azúcar de vainilla. Por último, remueva en la mezcla la harina con el bicarbonato.
	Huevo	3	uds		
	Mantequilla	1,5	dL		
	Azúcar	1,3	dL		
	Azúcar de vainilla	1,5	cucharadita		
	Nata agria	0,75	dL		
	Mezcla cruda turrón	75	g		
Bicarbonato	2,3	cucharadita			
Tarta de mantequilla	Harina	3,0	dL	200-230s Ajuste medio (ajuste 2-4)	Coloque todos los ingredientes en el cuenco y mézclelos hasta que esté listo.
	Margarina	1,5	dL		
	Azúcar	1,7	dL		
	Huevo fresco	3	uds		
	Levadura	1,0	cucharadita		

CANTIDADES Y TIEMPO DE PROCESAMIENTO DE LA FUNCIÓN DEL ACCESORIO

Receta	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Hora/Velocidad	Método
Masa de levadura* (pan) Cantidades mín.	Harina	6,0	dL	350-380s Bajo medio (ajuste 1-2)	Coloque todos los ingredientes en el cuenco y amase hasta un nivel satisfactorio.
	Agua	2,0	dL		
	Azúcar	2,4	dL		
	Margarina	1,0	cucharada		
	Sal	1,0	cucharadita		
	Levadura seca	2,0	cucharadita		
Masa de levadura* (masa de pizza) Cantidades máx.	Harina de trigo	8,0	dL	Al menos 480s Bajo medio (ajuste 1-2)	
	Agua	2,0	dL		
	Aceite	0,5	dL		
	Huevo fresco	1	uds		
	Sal	1,5	cucharadita		
	Azúcar	1,0	cucharadita		
	Levadura seca	0,5	cucharada		

Método

1. En un contenedor mezcle la mitad de la levadura con la sal y el azúcar y déjelo aparte.
2. En el cuenco de la batidora amasadora coloque la masa restante, el agua y el aceite.
3. Esta levadura se debe mezclar con batidoras convencionales, a la velocidad mínima hasta que obtenga una mezcla suave.
4. A continuación, añada el huevo y la levadura a la sal y el azúcar.
5. La velocidad se debe aumentar a media y la harina se debe ir añadiendo gradualmente.
6. Cuando observe que la masa tiende a subir por encima de la batidora, se debe cambiar por la batidora para masa densa.
7. Ponga toda la harina y mezcle hasta obtener una mezcla homogénea.
8. En este punto debe supervisar la potencia de entrada de la batidora amasadora, para que no supere el valor máximo indicado por el fabricante.
9. La masa alcanza el punto cuando ya no tenga pasta en la mano.

*No supere la Velocidad 2 cuando prepare masa de levadura. Podría dañar la batidora.





دکمه رهایی پیوست در موقعیت اصلی قرار خواهد گرفت. در زیر پیوست یک ظرف را قرار دهید. هشدار: پیش از ضمیمه کردن وسایل الحاقی، وسیله را خاموش و از برق بکشید.

11 طبق غذا را بالای مسکن خرد کننده قرار دهید. گوشت خام را به توت‌ها کوچک قطع کنید و آنرا بالای طبق غذا قرار دهید. وسیله را در برق وصل کنید و انتخاب کننده سرعت را به سرعت دلخواه تان حرکت دهید (سرعت توصیه شده: ۳-۴). با استفاده از اله فشار گوشت را در ناودان قرار دهید. هشدار: انگشتها تانرا یا دیگر وسایل را در ناودان نگذارید. نوت: گوشت باید دارای استخوان، عضله یا پیوست نباشد.

چگونه از اله خلال یا برش استفاده میتوان *

12 یک خلال استوانه ای (متوسط یا درشت) یا کارد خلال را انتخاب نماید. پیوست را در جهت ساعت حرکت داده در مسکن خلال داخل سازید. خود را مطمئن سازید که پیوست بطور کامل داخل گردیده است. هشدار: تیغه ها و ساحه داخل خیلی تیز اند!

13 دکمه رهایی هاب پیوست جلو را بطرف پایین دست راست فشار دهید و پوش هاب پیوست را دور کنید. با استفاده از دکمه رهایی هاب پیوست، میله برق پیوست را در پرز برق پیوست جلو قرار دهید. خلال را در هاب پیوست جمع کنید. دکمه رهایی پیوست وقتی در موقعیت اصلی قرار میگیرد که خلال بطور مضمیمه گردد. در زیر پیوست یک ظرف را قرار دهید. غذا را به تکه یا توت‌ها های کوچک قطع کنید. وسیله را در برق وصل کنید و انتخاب کننده سرعت را به سرعت دلخواه تان حرکت دهید. (سرعت توصیه شده: ۵).


14 با استفاده از اله فشار غذا را در ناودان قرار دهید. وقتیکه استفاده پیوست تمام گردد، وسیله را خاموش نموده از برق بکشید. پوش هاب پیوست جلو را با استفاده از دکمه رهایی هاب پیوست جابجا کنید.


چگونه از ماشین مخلوط کننده استفاده میتوان *

15 با کش نمودن مستقیم بطرف عقب، پوش هاب پیوست عقب را دور کنید. پایین ماشین مخلوط کننده را بالای سه حلقه های لاستیک قرار دهید. تیر ها را سر ماشین مخلوط کننده در طرف تیرهای بالای بدنه اصلی قرار دهید. هشدار: پیش از ضمیمه کردن یک بخش الحاقی، وسیله را خاموش و از برق بکشید.

16 برای در آوردن موقعیت اصلی، ماشین مخلوط کننده را به جهت ساعت چرخ دهید. دسته ماشین مخلوط کننده باید طرف عقب ماشین قرار گیرد، وقتیکه بطور منظم محکم گردد. پوش ماشین مخلوط کننده و پیاله مقیاسی را جابجا کنید. دو شاخه را در پرز برق اصلی داخل نماید. انتخاب کننده سرعت را به سرعت دلخواه تان عیار نماید (سرعت توصیه شده: ۶)، تا وقت مخلوط کنید که به اندازه مناسب برسد. هشدار: مخلوط کننده را هیچوقت بدون اجزا استفاده یا روشن نکنید.

پاکاری و مراقبت

17 وسیله را از برق بکشید. تاز یانه سیم، خرد کننده گوشت* و دستگاه برش* باید تنها با دستها در آب گرم صابونی شسته شوند.  کاسه، کتک زنده مسطح و قلاب خمیر ضد-ماشین ظرفشویی اند. بخش های وسیله را تنها بالای طاقچه بگذارید اگر از ماشین طرف شویی استفاده مینمایید. هشدار! تیغه ها و داخل آن بسیار تیز اند و سبب اسیب شده میتوانند.

 هشدار! مسکن، دو شاخه یا سیم برق را هیچوقت در آب یا دیگر مایعات فرو نبرید.

پیش از استفاده هر بخش از وسیله را کاملا خشک نماید.

18 پاک نمودن ماشین مخلوط کننده*: ماشین مخلوط کننده را در جهت مخالف ساعت چرخ داده دور کنید. پوش را دور کنید. ترکیب را از ماشین مخلوط کننده برزید. یک قطره صابون ظرف شویی و یک لیتر آب گرم اضافه کنید. ماشین مخلوط کننده را بالای وسیله قرار دهید. ماشین را برای نصف دقیقه در سرعت ۶ روشن کنید، بعد از آن آب را بیرون برزید. ماشین مخلوط کننده را شستشو کنید و بگذارید خشک شود. هشدار! تیغه ها و داخل آن بسیار تیز اند و سبب اسیب شده میتوانند.

19 مسکن باید تنها با پارچه نرم مرطوب پاک شود، و بعدا با یک پارچه یا تکه خشک شود. نوت: برای پاکاری سطح وسیله تان از پاک کننده های تراشنده یا پد تمیز کاری استفاده ننمایید.

از محصول AEG جدید خود لذت ببرید!





فارسی

سیاس از حسن انتخاب شما برای تهیه محصولات AEG. برای اطمینان از بهترین نتیجه، همیشه از تجهیزات و لوازم یدکی اصلی AEG استفاده کنید. آنها به طور اختصاصی برای محصول شما طراحی شده اند. این محصول با توجه به حفظ محیط زیست طراحی شده است. تمامی اجزای پلاستیکی برای بازیافت علامتگذاری شده اند.

قسمت‌های مختلف دستگاه

A. سر موتور (قابل چرخ یا کج کردن)	K. پا بدون لغزش
B. انتخاب کننده سرعت	L. سیم برق
C. مسکن	M. شلاق یا تازپانه سیم
D. دکمه کج برای قفل نمودن سر	N. کتک زننده مسطح و پوشش داده شده
E. هاب پیوست جلو	O. قلاب خمیر پوشش داده شده
F. دکمه رهایی هاب پیوست جلو	P. برش/پاره پاره کننده
G. پوش هاب پیوست عقب	Q. خرد کننده گوشت
H. محور یا میله پیوست	R. ماشین مخلوط کننده
I. کاسه فولاد ضد زنگ	S. سرپوش ماشین مخلوط کننده همراه با پیاله مقیاس
J. صفحه یا بشقاب بستن کاسه	* تنها مدل های مشخص

تصویر در صفحه 2

تصویر در صفحه 3

شروع به کار

1. پیش از استفاده اولین بار از وسیله تان: تمام مواد بسته بندی مثل پلاستیک ها، لیبیل ها، دشنه ها یا برجسپ ها که ممکن به مسکن، کاسه یا دیگر بخش ها ضمیمه گردیده باشند دور کنید. وسیله و لوازم فرعی آن را پاک نمایید، رهنمایی ها را ببینید: "پاکسازی و مراقبت"
2. وسیله را بالای یک سطح هموار قرار دهید. با یک دست دکمه کج برای قفل نمودن سر را فشار دهید و با دست دیگر سر موتور را به طرف بالا چرخ دهید. یکبار که در حالت بالا قرار گیرد، خودش قفل میشود. احتیاط! خود را مطمئن سازید که لین برق از ساکت برق کشیده شده.
3. انتخاب کننده سرعت را در حالت "OFF" یا خاموش قرار دهید. کاسه فولاد ضد زنگ را بالای صفحه یا بشقاب بستن کاسه قرار دهید. کاسه را در جهت ساعت چرخ دهید که در حالت اصلی بیاید.
4. هشدار! وسیله را هیچوقت با شلاق یا تازپانه سیم، کتک زننده مسطح یا قلاب خمیر روشن یا استفاده ننمایید تا وقتی که کاسه در حالت اصلی خود قرار نگرفته.
5. یک ضمیمه را بالای شفت پیوست قرار دهید: شکاف را در بالای پیوست و سنجاق را بالای شفت پیوست قرار دهید. پیوست را بطرف بالا فشار دهید و آنرا جهت مخالف ساعت چرخ دهید تا وقتی که سنجاق در موقعیت اصلی خود قرار گیرد. برای دور کردن پیوست، آنرا در جهت ساعت حرکت دهید و بکشید.
6. سر موتور را بطرف پایین کج کردن: با یک دست دکمه کج برای قفل نمودن سر را فشار دهید و با دست دیگر سر موتور را به طرف پایین چرخ دهید. دوشاخه را در پریز برق داخل کنید. هشدار: انگشتها و دستهای خود را از ساحات که دارای بخش های متحرک اند دور نگاه دارید.
7. انتخاب کننده سرعت را از حالت "OFF" یا خاموش به سرعت دلخواه تان حرکت دهید (1-6). وقتی که عمل مخلوط شدن تکمیل شود، انتخاب کننده سرعت را به حالت "OFF" یا خاموش حرکت دهید و وسیله را از برق بکشید.
8. اگر وسیله از برق کشیده شده و انتخاب کننده سرعت در حالت سرعت (1-6) قرار دارد: وسیله خودبخود روشن نمیشود. انتخاب کننده سرعت را به حالت "OFF" حرکت دهید، بعداً آنرا به سرعت دلخواه تان حرکت دهید.

دیگر فعالیت ها

8. هاب پیوست: وسیله دو هاب پیوست توکار و چند منظوره دارد، یک در جلو (A) و یک در عقب (B). راهنمایی ها که برای استفاده درست و مصون در هر پیوست شامل اند را بخوانید و به دقت تعقیب کنید.

خرد کننده گوشت را چطور میتواند استفاده کرد *

9. پیچ خرد کننده را (B) در مسکن خرد کننده (A) داخل سازید. کارد (C) را بالای محور یا میله مربع را در اخیر پیچ خرد کننده جابجا کنید. کاسه یا صفحه خرد کننده (D) (متوسط یا درشت) را بالای کارد جابجا کنید. حلقه (E) را با دست محکم کنید تا وقتی که خرد کننده گوشت ایمن شود. نوت: حلقه را از حد زیاد محکم نکنید.
10. دکمه رهایی هاب پیوست جلو را بطرف پایین دست راست فشار دهید و پوش هاب پیوست را دور کنید. میله برق پیوست را در پریز برق هاب پیوست جلو جابجا کنید، با استفاده از دکمه رهایی هاب پیوست. یکبار که خرد کننده گوشت بطور ایمن ضمیمه گردد،



ایمنی دستگاه

- قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، دستورالعمل‌های زیر را به دقت بخوانید.
- استفاده از دستگاه توسط کودکان ممنوع است. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- هنگام کار با ابزارها، تخلیه کاسه و تمیز کردن دستگاه مراقبت لازم را به عمل آورید.
 - استفاده از دستگاه برای افراد با ناتوانی فیزیکی، حسی یا ذهنی یا افرادی که تجربه و دانش کافی ندارند فقط در صورتی امکان‌پذیر است که تحت نظارت بوده یا استفاده ایمن از دستگاه به آنها آموزش داده شود و از خطراتی که ممکن است در بر داشته باشد آگاه باشند.
 - کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
 - تمیز کردن دستگاه و نگهداری از آن نباید توسط کودکان بدون نظارت انجام گیرد.
 - دوشاخ دستگاه را فقط به پریز برقی بزنید که با مشخصات ولتاژ و فرکانس روی پلاک مشخصات محصول مطابقت داشته باشد!
 - هرگز در شرایط زیر از دستگاه استفاده نکنید
 - سیم برق آسیب دیده باشد،
 - بدنه دستگاه آسیب دیده باشد.
 - اگر دستگاه با سیم برق آسیب دیده است، باید برای جلوگیری از بروز خطر، توسط سازنده، نمایندگی خدمات یا افراد واجد شرایط تعویض گردد.
 - همیشه دستگاه را روی سطحی صاف و تراز قرار دهید.
 - هنگامی که در کنار دستگاه نیستید یا قبل از مونتاژ، پیاده کردن یا تمیز کردن قطعات دستگاه، آن را از پریز برق جدا کنید.
 - دستگاه را در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید.
 - اجازه ندهید سیم برق با سطوح داغ تماس پیدا کرده یا از لبه پیشخوان یا میز آویزان شود.
 - هرگز از لوازم جانبی یا قطعات ساخته شده یا فروخته شده توسط سایر سازندگان استفاده نکنید، این کار می‌تواند باعث ایجاد جراحت فردی شود.
 - قبل از جدا کردن قطعات و تمیزکاری دستگاه، مطمئن شوید موتور کاملاً متوقف شده باشد.
 - از تماس با تیغه‌ها یا بخش‌های متحرک جلوگیری کنید. تماس می‌تواند منجر به آسیب شود! در طول استفاده از دستگاه از سایر وسایل یا ابزار آشپزخانه استفاده نکنید.
 - هنگامی که این دستگاه روشن است، از آن دور نشوید.
 - اطمینان حاصل کنید در هنگام استفاده از این محصول تمامی لوازم اطراف و لباس/ زیورآلاتان را دور نگه داشته‌اید.
 - هرگز آب داغ در دستگاه نریزید (حداکثر 90°C).
 - از این دستگاه برای هم زدن رنگ استفاده نکنید. خطر، می‌تواند منجر به انفجار شود!
 - وقتی همزن سیمی، همزن تخت یا قلاب خمیرساز متصل هستند دستگاه را به کار نیندازید مگر اینکه کاسه در محل خود باشد.
 - این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. سازنده هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال آسیب‌های احتمالی ایجاد شده به دلیل استفاده نادرست یا نامناسب نمی‌پذیرد.
 - احتیاط: برای جلوگیری از بروز خطر به علت بازنشانی ناگهانی کلید حرارتی دستگاه، از وسیله خارجی مانند تایمر استفاده نکنید یا دستگاه را به مداری که مرتب قطع و وصل می‌شود متصل نکنید.
 - قبل از تغییر لوازم جانبی، دستگاه را خاموش و از پریز جدا کنید؛ همچنین به قطعات



متحرک در حال استفاده نزدیک نشوید.
و قتیکه استفاده نمی کنید، وسیله را از برق بکشید، پیش از اینکه بخش های الحاقی آنرا داخل یا دور سازید و پیش از پاکاری.
عیب یابی

مشکل	دلیل احتمالی	راه حل
در جریان استفاده سرعت موتور کاهش میابد.	مقدار خمیر شاید از ظرفیت اعظمی تجاوز کند. خمیر ممکن خیلی مرطوب باشد، و در طرف کاسه بچسبید.	نصف را دور سازید و در دو دسته پروسیس نماید. ارد بیشتر اضافه نماید، در یک وقت یک قاشق تا و قتیکه سرعت موتور زیاد شود. تا وقت پروسیس نماید که خمیر طرف کاسه را پاک نماید.
وسیله روشن نمیشود.	وسیله با بخش های اصلی وصل نگردیده.	خود را مطمئن سازید که پیش از استفاده وسیله در برق وصل گردیده.
	انتخاب کننده سرعت در حالت "OFF" یا خاموش نبود و قتیکه ماشین از برق کشیده شد.	انتخاب کننده سرعت را به حالت "OFF" خاموش تغییر دهید، و بعدا به سرعت دلخواه تان.
وسیله در جریان استفاده میچنبد/حرکت میکند.	پا های مکش به سطح بطور منظم محکم نگردیده اند.	خود را مطمئن سازید که پا های مکش پاک اند. ماشین را بالای یک سطح هموار و روشن قرار دهید.
	برای وزن های سنگین عادی است (بطور مثال خمیر سنگین، پنیر).	نصف را دور سازید و در دو دسته پروسیس نماید.

دور انداختن

این سمبول در تولید اشاره میکند که تولید دارای یک بطری است که همراه با کثافات عادی خانه باید دور انداخته نشود.



این سمبول در تولید یا در بسته بندی اشاره میکند که با تولید باید مثل کثافات خانه رفتار نشود. برای بازیافت تولید، لطفا به یک جای جمع آوری رسمی یا به مرکز خدمات الکترو لوکس انتقال دهید که میتوانند بطری و بخش های برقی را بطور مصون و مسلکی دور و بازیافت نمایند. برای جمع آوری جداگانه تولید های برقی و بطری ها باز چارج قوانین کشور تان را تعقیب نماید.



خدمات AEG این حق را برای خود محفوظ می دارد تا محصولات، اطلاعات و مشخصات را بدون اعلام قبلی تغییر دهد.



دستور پخت

ظرفیت و زمان هم زدن				
مواد	مقدار	واحد	مدت زمان	سرعت
خامه	6.1-2.1	یکدهم لیتر	60 تا 80 ثانیه	5-6
سفیده تخم مرغ	2.4-1.2	یکدهم لیتر	≥ 100 ثانیه	5-6

مقدار هم زدن و زمان کار (خمیر مخلوط سبک (مثلاً خمیر کیک))					
دستور تهیه	مواد	مقدار	واحد	مدت زمان / سرعت	روش
کیک اسفنجی	آرد	6,0	یکدهم لیتر	200 تا 230 ثانیه متوسط (تنظیم 3 تا 4)	
	کره گیاهی	1,5	یکدهم لیتر		
	شکر	1,7	یکدهم لیتر		
	بکینگ پودر	1,0	قاشق چایخوری		
کیک شکلاتی	آرد	6,0	یکدهم لیتر	300 تا 360 ثانیه متوسط (تنظیم 2 تا 4)	کره باید نرم باشد نه سفت. کره نرم را با شکر هم بزیند تا خامه‌ای شود. تخم‌مرغ‌ها را یکی یکی اضافه کنید. در حین هم زدن، خامه ترش با جوش شیرین مخلوط کنید.
	تخم مرغ	3	عدد		
	کره	1,5	یکدهم لیتر		
	شکر	1,3	یکدهم لیتر		
	وانیل شکری	1,5	قاشق چایخوری		
	خامه ترش	0,75	یکدهم لیتر		
	مخلوط نان بادامی	75	گرم		
جوش شیرین	2,3	قاشق چایخوری			
کیک کره‌ای	آرد	3,0	یکدهم لیتر	200 تا 230 ثانیه متوسط (تنظیم 2 تا 4)	همه مواد را داخل کاسه بریزید و مخلوط کنید تا وقتی که آماده شوند.
	کره	1,5	یکدهم لیتر		
	شکر	1,7	یکدهم لیتر		
	تخم‌مرغ تازه	3	عدد		
	بکینگ پودر	1,0	قاشق چایخوری		

مقدار مواد و مدت زمان کار با قلاب خمیرساز					
دستور تهیه	مواد	مقدار	واحد	مدت زمان / سرعت	روش
خمیر مایه* (نان) حداقل مقدار	آرد	6,0	یکدهم لیتر	350 تا 380 ثانیه کم (تنظیم 1 تا 2)	همه را در کاسه بریزید و ورز دهید تا به غلظت مورد نظر برسد.
	آب	2,0	یکدهم لیتر		
	شکر	2,4	یکدهم لیتر		
	کره گیاهی	1,0	قاشق غذاخوری		
	نمک	1,0	قاشق چایخوری		
	مایه خمیر خشک	2,0	قاشق چایخوری		
خمیر مایه* (خمیر پیتزا) حداکثر مقدار	آرد گندم	8,0	یکدهم لیتر	≥ 480 ثانیه کم (تنظیم 1 تا 2)	
	آب	2,0	یکدهم لیتر		
	روغن	0,5	یکدهم لیتر		
	تخم‌مرغ تازه	1	عدد		
	نمک	1,5	قاشق چایخوری		
	شکر	1,0	قاشق چایخوری		
	مایه خمیر خشک	0,5	قاشق غذاخوری		
	روش	<p>1. در یک ظرف نیمی از مایه خمیر را با نمک و شکر مخلوط کنید و کنار بگذارید؛</p> <p>2. در کاسه همزن بقیه خمیرمایه، آب و روغن را بریزید؛</p> <p>3. این خمیر باید با همزن‌های معمولی با حداقل سرعت مخلوط شود تا زمانی که مخلوطی نرم به دست بیاید؛</p> <p>4. بعداً، تخم و خمیر مایه را که با نمک و شکر مخلوط گردیده اضافه نماید.</p> <p>5. سرعت را تا اندازه متوسط بالا برده و آرد را به تدریج اضافه کنید؛</p> <p>6. پس از هم زدن، وقتی خمیر شروع به افزایش حجم کرد، همزن‌های قبلی را جدا کرده و همزن مخصوص مواد حجیم را سوار کنید؛</p> <p>7. تمام آرد را بریزید تا مخلوط بکنواختی به دست آید؛</p> <p>8. در این زمان باید نیروی ورودی همزن کاسه‌دار را بررسی کنید تا از حداکثر حجمی که توسط تولیدکننده مشخص شده، بالاتر نرود؛</p> <p>9. وقتی خمیر بیشتری در دسترس نبود، حجم به حداکثر میزان خود می‌رسد.</p>			

*برای آماده کردن خمیر مایه از سرعت 2 تجاوز نکنید. این ممکن ماشین مخلوط کننده را خراب کند.



FRANÇAIS

Merci d'avoir choisi un produit AEG. Afin d'obtenir les meilleurs résultats, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées AEG. Ils ont été spécifiquement conçus pour votre produit. Ce produit a été conçu dans le respect de l'environnement. Toutes les parties en plastique sont marquées à des fins de recyclage.

COMPOSANTS

- | | |
|--|--|
| A. Bras moteur (inclinable) | K. Pieds antidérapants |
| B. Sélecteur de vitesse | L. Cordon d'alimentation |
| C. Socle moteur | M. Fouet métallique |
| D. Touche de verrouillage d'inclinaison de la tête | N. Batteur plat (avec revêtement) |
| E. Orifice de fixation avant | O. Crochet à pétrir (avec revêtement) |
| F. Touche de libération de l'orifice de fixation avant | P. Trancheuse/Râpe * |
| G. Cache de l'orifice de fixation arrière | Q. Hachoir à viande * |
| H. Tige de fixation des accessoires | R. Mixeur * |
| I. Bol en acier inoxydable | S. Couvercle du mixeur avec verre doseur |
| J. Plaque de fixation du bol | |

**Sur certains modèles uniquement*

Schéma page 2

PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois :** retirez tous les emballages comme le plastique, les étiquettes et les autocollants pouvant se trouver sur l'appareil, dans les récipients ou sur les accessoires. Nettoyez l'appareil et les accessoires. **Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».**
- 2 Placez l'appareil sur une surface plate.** Appuyez sur la touche de verrouillage d'inclinaison de la tête avec une main, et faites basculer la tête du moteur avec l'autre main. Une fois dans la position haute, la tête se bloque. **Attention !** Assurez-vous que le câble d'alimentation est débranché.
- 3 Placez le sélecteur de vitesse sur « OFF ».** **Placez le bol en acier inoxydable sur la plaque de fixation du bol.** Faites tourner le bol vers la droite pour le verrouiller dans cette position.
Avertissement : ne mettez jamais l'appareil en marche si le fouet, le batteur ou le crochet à pâte sont en place mais que le bol n'est pas verrouillé à sa place.
- 4 Placer un accessoire sur tige à accessoires à accessoires :** Positionner l'accessoire en respectant le sens d'introduction de celui-ci, enclencher-le en exerçant une pression puis tourner d'un quart sur la droite pour le verrouiller. Pour le retrait appuyer sur l'accessoire et le tourner d'un quart sur la gauche.
- 5 Basculez la tête du moteur vers le bas.** Appuyez sur la touche de verrouillage d'inclinaison de la tête d'une main, et faites basculer la tête du moteur de l'autre main. Insérez la fiche dans la prise secteur.
Avertissement : Garder les doigts et les mains hors de portée des pièces mobiles.
- 6 Sélectionner la vitesse souhaitée (1 à 6).** Une fois l'utilisation terminée, positionner le sélecteur de vitesse en position "OFF" et débrancher l'appareil.

Schéma page 3

- 7 Si l'appareil est débranché et que le sélecteur de vitesse est laissé en mode vitesse (1 à 6).** L'appareil ne démarre pas automatiquement. Tournez le sélecteur de vitesse sur « OFF », puis tournez-le sur la vitesse souhaitée.

AUTRES FONCTIONS

- 8 Orifice de fixation :** l'appareil dispose de deux orifices de fixation multi-usage, un à l'avant (A), et l'autre à l'arrière (B). Lisez et suivez attentivement les instructions fournies avec chaque accessoire pour utiliser correctement l'appareil.

COMMENT UTILISER LE HACHOIR À VIANDE*

- 9 Insérer la vis de hachage (B) dans son support (A).** Positionner correctement la lame (C) sur l'axe carré, à l'extrémité de la vis de hachage. Placer l'emporte-pièce (D) (moyen ou gros) sur la vis dans les encoches prévues à cet effet. Visser l'anneau correctement (E).

Remarque : Ne pas serrer excessivement l'anneau.

- 10 Poussez la touche de libération de l'orifice de fixation avant vers la droite et retirez le cache de l'orifice de fixation.** Placez l'axe d'entraînement de l'accessoire dans l'orifice de fixation avant, en utilisant la touche de libération de





l'orifice de fixation. La touche de libération de l'orifice de fixation émet un clic pour indiquer que la trancheuse est correctement fixée. Placez un récipient sous l'accessoire.

Attention : Avant d'installer un accessoire, éteindre l'appareil et le débrancher.

- 11 Placer le plateau sur le hachoir.** Couper la viande crue en petits morceaux et la disposer sur le plateau. Brancher l'appareil et tourner le sélecteur de vitesse sur 3-4. Insérer la viande dans la goulotte en utilisant le poussoir.

Attention : Ne jamais placer ses doigts ni d'autres ustensiles dans la goulotte.

Remarque : La viande ne doit contenir ni os, ni muscle, ni peau.

COMMENT UTILISER LA TRANCHEUSE/RÂPE*

- 12 Choisissez une trancheuse cylindrique (moyenne ou épaisse) ou la broyeuse.** Insérez l'accessoire en le tournant vers la droite dans l'emplacement de la trancheuse/broyeuse. Assurez-vous que l'accessoire est entièrement inséré.

Attention : Les lames sont très coupantes !

- 13 Poussez la touche de libération de l'orifice de fixation avant vers la droite et retirez le cache de l'orifice de fixation.**

Placez l'axe d'entraînement de l'accessoire dans l'orifice de fixation avant, en utilisant la touche de libération de l'orifice de fixation. **Installez la trancheuse/broyeuse dans l'orifice de fixation.** La touche de libération de l'accessoire émet un clic pour indiquer que la trancheuse/broyeuse est correctement fixée. Placez un récipient sous l'accessoire. Découper les aliments en petits morceaux. Brancher l'appareil et tourner le sélecteur de vitesse sur 5.

- 14 Insérer les aliments dans la goulotte en utilisant le poussoir.** Lorsque l'utilisation des accessoires est terminée, éteindre le robot et le débrancher. Placez le cache de l'orifice de fixation en utilisant la touche de libération de l'orifice de fixation.

COMMENT UTILISER LE MIXEUR*

- 15 Retirez le cache de l'orifice de fixation arrière** en le tirant vers l'arrière. Placez le fond du mixeur dans les trois anneaux en caoutchouc. Alignez les flèches du mixeur avec les flèches sur le corps de l'appareil.


Attention : éteignez et débranchez l'appareil avant d'installer les accessoires.

- 16 Faites tourner le mixeur vers la droite pour le verrouiller en position.** La poignée du mixeur doit être tournée vers l'arrière de la machine s'il est correctement installé. Placez le couvercle du mixeur et le verre doseur. Insérez la fiche dans la prise secteur. Ajustez le sélecteur de vitesse sur la vitesse souhaitée (vitesse recommandée : 6), mixez jusqu'à obtenir la bonne consistance de mixage.

Attention : ne faites jamais fonctionner le mixeur sans aucun ingrédient.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 17 Débrancher l'appareil.** Le fouet, le hachoir et la trancheuse doivent être lavés exclusivement à la main, à l'eau chaude et au savon.

 Le bol, la feuille et le crochet à pâte peuvent être lavés au lave-vaisselle. Si vous utilisez le lave-vaisselle, placez les pièces dans le panier supérieur.

Attention ! Les lames et accessoires sont très aiguisés et peuvent provoquer des blessures.

 **Avertissement !** Ne plongez jamais le corps de l'appareil, sa fiche d'alimentation ni le câble dans l'eau, ou dans un autre liquide.

Séchez soigneusement les pièces avant de les utiliser.

- 18 Nettoyage du mixeur* :**

Faites tourner le mixeur vers la gauche et retirez-le. Retirez le couvercle Versez la préparation du mixeur dans un autre récipient. Ajoutez une goutte de produit vaisselle et un litre d'eau chaude. Installez le mixeur sur l'appareil. Lancez l'appareil à la vitesse 6 pendant une demi-heure, puis videz l'eau. Rincez le mixeur, puis laissez-le sécher.

Attention ! Les lames et accessoires sont très aiguisés et peuvent provoquer des blessures.

- 19 Le corps de l'appareil doit uniquement être nettoyé avec un chiffon humide,** puis séché avec un torchon. Remarque : n'utilisez pas de produit abrasif ou de tampon à récurer pour nettoyer les surfaces de l'appareil.

Profitez pleinement de votre produit AEG!





CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les instructions suivantes doivent être lues attentivement avant d'utiliser la machine pour la première fois.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être conservés hors de portée des enfants.
- Faire bien attention lors de la manipulation des accessoires, du vidage du bol et des opérations de nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ou entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- L'appareil doit être branché sur un réseau électrique correspondant à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne jamais utiliser ou mettre en marche l'appareil si
 - le cordon d'alimentation est endommagé ;
 - le corps de l'appareil est endommagé.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses réparateurs ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- L'appareil doit toujours être placé sur une surface de travail plane et horizontale.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant assemblage, démontage ou nettoyage.
- Ne plongez pas l'appareil, son cordon ou sa prise dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir. Ne le mettez pas en contact avec une surface chaude, notamment sur une cuisinière.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou pièces faites par un autre fabricant qui n'est pas recommandé ou vendu ; risque de blessure.
- Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de démonter et de nettoyer les pièces de l'appareil.
- Évitez tout contact avec les lames ou les parties amovibles qui pourrait provoquer des blessures ! N'utilisez pas d'autres outils ni d'autres ustensiles lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne quittez pas cet appareil des yeux lorsqu'il est en marche.
- Assurez-vous de tenir à l'écart toutes les matières libres ainsi que vos vêtements/accessoires lorsque vous utilisez ce produit.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec des liquides bouillants (max. 90°C).
- Ne pas utiliser cet appareil pour mélanger de la peinture. Attention, danger, risque d'explosion !
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec le fouet métallique, le batteur plat ou le crochet de pétrissage si le bol n'est pas en place.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Le fabricant décline toute

GB

DE

AR

ES

FA

FR

GR

IT

NL

PT





responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadaptée de l'appareil.

- **ATTENTION** : afin d'éviter les risques liés à une remise à zéro accidentelle de l'interrupteur à relais thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de marche / arrêt externe (minuterie) ni branché sur un circuit régulièrement allumé et éteint par le fournisseur d'énergie.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de remplacer les accessoires ou d'approcher les éléments en mouvement en cours d'utilisation.
- **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA PRISE SECTEUR LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS, AVANT D'INSÉRER OU DE RETIRER DES ACCESSOIRES ET AVANT DE LE NETTOYER.**

GESTION DES PANNES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le moteur ralentit pendant l'utilisation.	La quantité de pâte dépasse peut-être la capacité maximale.	Enlevez-en la moitié et procédez en deux fois.
	La pâte est peut-être trop liquide et colle aux parois du bol.	Ajoutez plus de farine, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que le moteur accélère. Continuez jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus aux parois du bol.
L'appareil ne démarre pas.	L'appareil n'est pas branché.	Veillez à brancher l'appareil avant de l'utiliser.
	Le sélecteur de vitesse n'était pas placé sur « OFF » lorsque l'appareil a été débranché.	Tournez le sélecteur de vitesse sur la position « OFF » avant de sélectionner la vitesse souhaitée.
L'appareil vibre/bouge lors de l'utilisation.	Les pieds à ventouse n'étaient pas correctement fixés sur la surface.	Assurez-vous que les pieds à ventouse sont propres Placez l'appareil sur une surface lisse et brillante.
	C'est normal pour des charges lourdes (par ex. pâte épaisse, fromage).	Enlevez-en la moitié et procédez en deux fois.

MISE AU REBUT



Ce symbole sur le produit indique qu'il contient une batterie qui ne doit pas être mise au rebut avec les déchets ménagers normaux.



Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que le produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Pour recycler votre produit, apportez-le dans un point de récupération officiel ou un service après-vente d'AEG qui pourra retirer et recycler la batterie et les parties électriques de façon sûre et professionnelle. Suivez les réglementations de votre pays concernant la récupération séparée des parties électriques et des batteries rechargeables.

AEG se réserve le droit de modifier un produit, ses informations ou ses caractéristiques sans notification préalable.





RECETTES

QUANTITÉS À FOUETTER ET DURÉES DE FOUETTAGE

Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Crème	2.1-6.1	dL	60-80s	5-6
Blanc d'œuf	1.2-2.4	dL	Au moins 100s	5-6

QUANTITÉS À BATTRE ET TEMPS DE MÉLANGE (MIXAGE DE PÂTE LÉGÈRE (PAR EX. : PÂTE À GÂTEAU))

Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée/Vitesse	Préparation
Génoise	Farine	6,0	dL	200-230s Réglage moyen (position 3-4)	
	Margarine	1,5	dL		
	Sucre	1,7	dL		
	Levure chimique	1,0	c. à café		
Gâteau au chocolat	Farine	6,0	dL	300-360s Réglage moyen (position 2-4)	Le beurre doit être mou. Mélangez le beurre doux avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez les œufs un par un. Tout en mélangeant, ajoutez la crème et le sucre vanillé. Ajoutez enfin la farine et le bicarbonate.
	Œuf	3	œufs		
	Beurre	1,5	dL		
	Sucre	1,3	dL		
	Sucre vanillé	1,5	c. à café		
	Crème aigre	0,75	dL		
	Mélange au nougat	75	g		
	Bicarbonate	2,3	c. à café		
Gâteau au beurre	Farine	3,0	dL	200-230s Réglage moyen (position 2-4)	Versez tous les ingrédients dans le bol et mélangez-les jusqu'à ce la pâte soit prête.
	Margarine	1,5	dL		
	Sucre	1,7	dL		
	Œuf frais	3	œufs		
	Levure chimique	1,0	c. à café		

QUANTITÉS À PÉTRIR ET DURÉES DE PÉTRISSAGE

Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée/Vitesse	Préparation
Pâte levée* (pain) quantités minimales	Farine	6,0	dL	350-380s Réglage bas (position 1-2)	Placez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à obtenir un résultat satisfaisant.
	Eau	2,0	dL		
	Sucre	2,4	dL		
	Margarine	1,0	c. à soupe		
	Sel	1,0	c. à café		
Pâte levée* (pâte à pizza) quantités maximales	Farine de blé	8,0	dL	Au moins 480s Réglage bas (position 1-2)	
	Eau	2,0	dL		
	Huile	0,5	dL		
	Œuf frais	1	œufs		
	Sel	1,5	c. à café		
	Sucre	1,0	c. à café		
	Levure sèche	0,5	c. à soupe		

Préparation

- Dans un récipient, mélangez la moitié de la levure avec le sel et le sucre, et laissez de côté ;
- Dans le bol du robot, versez la levure restante, l'eau et l'huile ;
- Cette pâte doit être pétrie avec les batteurs de base, à vitesse minimale, jusqu'à obtenir un mélange homogène ;
- Ensuite, ajoutez l'œuf et le mélange levure, sel et sucre ;
- Augmentez la vitesse au niveau moyen et versez la farine petit à petit ;
- Dès que la pâte semble gonfler et s'élever au-dessus des batteurs, remplacez-les par les batteurs conçus pour les mélanges lourds ;
- Versez toute la farine et pétrissez jusqu'à obtenir un mélange homogène ;
- À ce niveau de la préparation, vous devez surveiller la puissance d'entrée du robot afin de vous assurer qu'elle ne dépasse pas la valeur maximale définie par le fabricant ;
- La pâte est prête lorsqu'elle ne colle plus dans la main.

*Ne dépassez pas la vitesse 2 lorsque vous préparez une pâte levée. Cela pourrait endommager le robot.





ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα προϊόν της AEG. Για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε πάντα τα γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά της AEG. Έχουν σχεδιαστεί αποκλειστικά για το προϊόν σας. Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί λαμβάνοντας υπόψη το περιβάλλον. Όλα τα πλαστικά μέρη είναι σημασμένα κατάλληλα με σκοπό να ανακυκλωθούν.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

- | | |
|--|--|
| A. Κεφαλή μοτέρ (με δυνατότητα κλίσης) | K. Αντιολισθητικά πέλματα |
| B. Επιλογέας ταχύτητας | L. Καλώδιο τροφοδοσίας |
| C. Περιβλήμα | M. Συρμάτινος αναδευτήρας |
| D. Πλήκτρο ασφάλισης με κεκλιμένη κεφαλή | N. Επικαλυμμένος επίπεδος αναδευτήρας |
| E. Πρόσθια πλήμνη προσάρτησης | O. Επικαλυμμένος γάντζος ζύμης |
| F. Πλήκτρο απασφάλισης πρόσθιας πλήμνης προσάρτησης | P. Κόφτης/Τρίφτης * |
| G. Πίσω κάλυμμα πλήμνης προσάρτησης | Q. Κρεατομηχανή * |
| H. Άξονας εξαρτημάτων | R. Μπλέντερ (Blender) * |
| I. Μπολ από ανοξείδωτο ασάλι | S. Κάλυμμα μπλέντερ με μετρητή δόσης |
| J. Πλάκα συγκράτησης μπολ | |

* Μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα

Εικόνα στη σελίδα 2

ΕΚΚΙΝΗΣΗ ΧΡΗΣΗΣ

- 1** **Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά:** Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας, όπως τα πλαστικά μέρη, τις ετικέτες, τα αυτοκόλλητα ή τις ετικέτες σήμανσης που ενδέχεται να είναι επικολημένες στο περίβλημα, τα μπολ ή τα προσαρτήματα. Καθαρίστε τη συσκευή και τα παρελκόμενά της, **βλέπε οδηγίες: “Καθαρισμός και φροντίδα”**.
- 2** **Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια.** Πιέστε το πλήκτρο ασφάλισης κεκλιμένης κεφαλής με το ένα χέρι και δώστε κλίση προς τα επάνω στην κεφαλή του μοτέρ με το άλλο χέρι. Μόλις βρεθεί στην πάνω θέση θα ασφαλίσει.
Προσοχή! Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν συνδέεται στην πρίζα.
- 3** Ορίστε τον επιλογέα ταχύτητας σε θέση “OFF” (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ). **Τοποθετήστε το μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα στο δίσκο με σφινγκήρα.** Περιστρέψατε το μπολ δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε στη θέση του.
Προειδοποίηση: Ποτέ μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία με το συρμάτινο χτυπητήρι, το μονοκόμματο χτυπητήρι ή το χτυπητήρι για ζύμη (τύπου άγκιστρου) εάν το μπολ δεν βρίσκεται στη θέση του.
- 4** **Τοποθετήστε ένα εξάρτημα στον άξονα εξαρτημάτων:** Ευθυγραμμίστε την υποδοχή στο πάνω μέρος του εξαρτήματος με τον πείρο στον άξονα εξαρτημάτων. Σπρώξτε το εξάρτημα προς τα επάνω και στρέψτε το αριστερόστροφα έως ότου ο πείρος ασφαλίσει στη θέση του. Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα, γυρίστε το δεξιόστροφα και τραβήξτε.
- 5** **Αποδώστε κλίση προς τα κάτω στην κεφαλή του μοτέρ:** Πιέστε το πλήκτρο ασφάλισης με κεκλιμένη κεφαλή με το ένα χέρι και δώστε κλίση προς τα κάτω στην κεφαλή του μοτέρ με το άλλο χέρι. Εισαγάγετε το φινς στην πρίζα.
Προειδοποίηση: Κρατήστε τα δάχτυλα και τα χέρια σας μακριά από περιοχές με κινούμενα μέρη.
- 6** **Μετακινήστε τον επιλογέα ταχύτητας από τη θέση «OFF» στην επιθυμητή ταχύτητα (1-6).** Όταν η ανάμιξη έχει ολοκληρωθεί, στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση «OFF» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

Εικόνα στη σελίδα 3

- 7** **Εάν η συσκευή δεν είναι τοποθετημένη στην πρίζα και ο επιλογέας ταχύτητας έχει αφεθεί στη λειτουργία ταχύτητας (1-6):**
Η συσκευή δεν θα εκκινηθεί αυτόματα. Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση “OFF” (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ) κατόπιν γυρίστε τον στην επιθυμητή ταχύτητα.

ΆΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- 8** **Πλήμνη προσάρτησης:** Η συσκευή διαθέτει δύο ενσωματωμένες πλήμνες προσάρτησης πολλαπλών λειτουργιών, μία στο πρόσθιο μέρος (A) και μία στο πίσω μέρος (B). Παρακαλώ διαβάστε και τηρήστε προσεκτικά τις οδηγίες που παρέχονται με κάθε προσάρτηση για σωστή και ασφαλή χρήση.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ*





- 9** **Εισαγάγετε τη βίδα άλεσης (B) στο περίβλημα της κρεατομηχανής (A).** Τοποθετήστε τη λεπίδα (C) πάνω από τον τετράγωνο άξονα στο τέλος της βίδας άλεσης. Τοποθετήστε την πλάκα άλεσης (D) (Μεσαία ή Χοντρή) πάνω από τη λεπίδα. Σφίξτε το δαχτυλίδι (E) με το χέρι μέχρι η κρεατομηχανή να είναι ασφαλισμένη.

Σημείωση: Μην σφίξετε υπερβολικά το δαχτυλίδι.

- 10** **Πιέστε προς τα κάτω το πλήκτρο απασφάλισης για να μετακινηθεί η πρόσθια πλήμνη προσάρτησης προς τα δεξιά και αφαιρέστε το κάλυμμα της πλήμνης προσάρτησης.** Προσαρμόστε τον άξονα ισχύος του προσαρτήματος στην υποδοχή της πρόσθιας πλήμνης προσάρτησης, χρησιμοποιώντας το πλήκτρο απελευθέρωσης της πλήμνης προσάρτησης. Το πλήκτρο απελευθέρωσης του προσαρτήματος θα κλειδώσει στη θέση του με έναν ήχο "κλικ" μόλις τοποθετηθεί ασφαλώς στη θέση του το εξάρτημα άλεσης κρέατος. Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το προσάρτημα.

Προσοχή: Προτού προσαρτήσετε τα εξαρτήματα απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα.

- 11** **Τοποθετήστε το δίσκο φαγητού πάνω από το περίβλημα της κρεατομηχανής.** Κόψτε ωμό κρέας σε μικρά κομμάτια και τοποθετήστε τα στο δίσκο φαγητού. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στην ταχύτητα 3-4. Τροφοδοτήστε το κρέας στο στόμιο τροφοδοσίας χρησιμοποιώντας τον πιστήρα.

Προσοχή: Μην βάζετε τα δάχτυλά σας ή εργαλεία μαγειρικής στο στόμιο τροφοδοσίας.

Σημείωση: Το κρέας δεν πρέπει να περιέχει κόκκαλα, μύες ή δέρμα.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟΝ ΚΟΦΤΗ/ΤΡΙΦΤΗ*

- 12** **Επιλέξτε έναν κυλινδρικό εξάρτημα τεμαχισμού (μέσο ή με ενδείκτη) ή ένα μαχαίρι τεμαχισμού.**

Εισαγάγετε το προσάρτημα περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα μέσα στο περίβλημα του εξαρτήματος τεμαχισμού. Βεβαιωθείτε ότι το προσάρτημα έχει εισαχθεί πλήρως.

Προσοχή: Οι λεπίδες και τα ένθετα εξαρτήματα είναι πολύ αιχμηρά!

- 13** **Πιέστε προς τα κάτω το πλήκτρο απασφάλισης της πρόσθιας πλήμνης προσάρτησης για να τη μετακινήσετε προς τα δεξιά και αφαιρέστε το κάλυμμα της πλήμνης προσάρτησης.** Προσαρμόστε τον άξονα ισχύος του προσαρτήματος στην υποδοχή της πρόσθιας πλήμνης προσάρτησης, χρησιμοποιώντας το πλήκτρο απελευθέρωσης της πλήμνης προσάρτησης. **Συναρμολογήστε το εξάρτημα τεμαχισμού στην πλήμνη προσάρτησης.** Το πλήκτρο απελευθέρωσης του προσαρτήματος θα κλειδώσει στη θέση του με έναν ήχο "κλικ" μόλις τοποθετηθεί ασφαλώς στη θέση του το εξάρτημα τεμαχισμού. Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το εξάρτημα. Κόψτε το φαγητό σε μικρά κομμάτια. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στην ταχύτητα 5.

- 14** **Τροφοδοτήστε το φαγητό στο στόμιο τροφοδοσίας χρησιμοποιώντας τον πιστήρα.** Όταν τελειώσετε, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Τοποθετήστε το κάλυμμα της πρόσθιας πλήμνης προσάρτησης χρησιμοποιώντας το πλήκτρο απελευθέρωσης της πλήμνης προσάρτησης.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΜΠΛΕΝΤΕΡ*

- 15** **Αφαιρέστε το κάλυμμα της πίσω πλήμνης προσάρτησης τραβώντας το ευθύγραμμο προς τα πίσω.**

Τοποθετήστε τη βάση του μπλέντερ επάνω στους τρεις ελαστικούς δακτυλίους. Ευθυγραμμίστε τα βέλη επάνω στο μπλέντερ με τα βέλη στο κύριο σώμα της συσκευής.


Προσοχή: Απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε το φιν από την πρίζα προτού προσαρτήσετε τα όποια παρελκόμενα.

- 16** **Περιστρέψτε το μπλέντερ δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε στη θέση του.** Η λαβή του μπλέντερ θα πρέπει πάντα να δείχνει προς το πίσω μέρος της μηχανής όταν έχει εγκατασταθεί με τον κατάλληλο τρόπο. Τοποθετήστε το κάλυμμα του μπλέντερ και το μετρητή δόσης. Εισαγάγετε το φιν στην πρίζα. Προσαρμόστε τον επιλογέα ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα (συνιστώμενη ταχύτητα: 6), αναμειξτε έως ότου επιτευχθεί η σωστή υφή των υλικών.

Προσοχή: Μην θέτετε ποτέ το μπλέντερ σε λειτουργία χωρίς να έχετε τοποθετήσει σε αυτόν υλικά προς ανάμειξη.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ


- 17** **Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.** Πλύνετε τον συμμάτινο αναδευτήρα, την κρεατομηχανή* και τον κόφτη/τρίφτη* μόνο στο χέρι, με ζεστό σαπουνόνερο.

 Το μπλ, ο επίπεδος αναδευτήρας και ο γάντζος ζύμης μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Να τοποθετείτε τα εξαρτήματα στο πάνω ράφι εάν χρησιμοποιείτε ένα πλυντήριο πιάτων.





Προσοχή! Οι λεπίδες και τα ένθετα είναι πολύ αιχμηρά και ενδέχεται να προκαλέσουν τραυματισμούς.

 **Προειδοποίηση!** Μην βυθίζετε ποτέ σε νερό ή άλλο υγρό το περίβλημα, το βύσμα ή το καλώδιο.

Στεγνώστε σχολαστικά κάθε μέρος πριν από τη χρήση.

18 Καθαρισμός του μπλέντερ*:

Περιστρέψατε το μπλέντερ αριστερόστροφα και αφαιρέστε το. Βγάλτε το καπάκι. Χύστε το μείγμα από το μπλέντερ. Προσθέστε μία σταγόνα απορρυπαντικού για τα πιάτα και ένα λίτρο ζεστό νερό. Στερεώστε το μπλέντερ στη συσκευή. Θέσατε τη μηχανή σε λειτουργία σε ταχύτητα 6 για μισό λεπτό, κατόπιν χύστε το νερό. Καθαρίστε το μπλέντερ και αφήστε το να στεγνώσει.

Προσοχή! Οι λεπίδες και τα ένθετα είναι πολύ αιχμηρά και ενδέχεται να προκαλέσουν τραυματισμούς.


19 Το περίβλημα θα πρέπει να καθαριστεί μόνο με ένα μαλακό, νωπό πανί και κατόπιν να στεγνώσει με ένα άλλο πανί.

Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά μέσα καθαρισμού ή μαξιλάρια εκτριβής για να καθαρίσετε τις επιφάνειες της συσκευής σας.

Απολαύστε το καινούριο σας προϊόν της AEG!

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή.

- Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.
- Προσέχετε όταν χειρίζεστε τα εργαλεία, όταν αδειάζετε το μπολ και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επίβλεψη ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της και εφόσον αντιλαμβάνονται τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί μόνο σε παροχή ρεύματος του οποίου η τάση και η συχνότητα συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές που αναγράφονται στην πλακέτα με τα χαρακτηριστικά της συσκευής!
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ και μην πιάνετε τη συσκευή εάν – το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, – το περίβλημα έχει φθαρεί.
- Εάν υπάρχει βλάβη στη συσκευή ή στο καλώδιο τροφοδοσίας, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από άλλο εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη, λεία επιφάνεια.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, εάν δεν επιτηρείται και πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό.
-  Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή το φις σε νερό ή σε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου, μην αφήνετε το καλώδιο να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένης της μονάδας εστίων μαγειρέματος.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή ανταλλακτικά από άλλους κατασκευαστές που δεν συνιστούνται ή πωλούνται. Μπορεί να προκληθεί κίνδυνος τραυματισμού ατόμων.





- Βεβαιωθείτε ότι το μοτέρ έχει σταματήσει τελείως πριν την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό.
- Αποφύγετε την επαφή με λεπίδες ή κινούμενα μέρη. Η επαφή μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό! Μη χρησιμοποιείτε άλλα εργαλεία ή μαγειρικά σκεύη κατά τη χρήση της συσκευής.
- Επιτηρείτε αυτό το προϊόν όταν λειτουργεί.
- Φροντίστε όλα τα ελεύθερα υλικά και τα ρούχα/αξεσουάρ σας να βρίσκονται μακριά όταν χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν.
- Να μην επεξεργάζεστε ποτέ υγρά σε θερμοκρασία βρασμού (μέγ. θερμοκρασία 90°C).
- Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για ανάμιξη μπογιάζ. Κίνδυνος, ενδέχεται να προκληθεί έκρηξη!
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με το συρμάτινο αναδευτήρα, επίπεδο αναδευτήρα ή το γάντζο ζύμης χωρίς το μπολ στη θέση του.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ενδεχόμενη ζημιά που προκλήθηκε από ανάρμοση ή εσφαλμένη χρήση.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Για την αποφυγή κινδύνου λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής διάταξης προστασίας, η συσκευή αυτή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικής μονάδας με διακόπτη, π.χ. χρονοδιακόπτη ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από την υπηρεσία ηλεκτροδότησης.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα, προτού αλλάξετε κάποιο εξάρτημα ή ακουμπήσετε οποιοδήποτε κινούμενο τμήμα της.
- **ΒΓΑΛΤΕ ΤΟ ΦΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΟΤΑΝ ΔΕΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, ΠΡΟΤΟΥ ΕΙΣΑΓΑΓΕΤΕ Ή ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ.**

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΣΥΜΠΤΩΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ
Ο κινητήρας μειώνει ταχύτητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Η ποσότητα της ζύμης ενδέχεται να υπερβαίνει τη μέγιστη ποσότητα για επεξεργασία.	Αφαιρέστε τη μισή ποσότητα και επεξεργαστείτε την σε δύο δόσεις.
	Η ζύμη ενδέχεται να είναι πολύ υγρή, κολλάει στις πλευρές του μπολ.	Προσθέστε περισσότερο αλεύρι, 1 κουταλιά της σούπας τη φορά έως ότου αυξηθεί η ταχύτητα του κινητήρα. Επεξεργαστείτε τη ζύμη έως ότου καθαρίσει τις πλευρές του μπολ.
Η συσκευή δεν εκκινείται.	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στην πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε συνδέσει τη συσκευή στην πρίζα πριν από τη λειτουργία.
	Ο επιλογέας ταχύτητας δεν ήταν σε θέση "OFF" (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ) όταν αφαιρέθηκε το φίς της μηχανής.	Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση "OFF" (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ) κατόπιν γυρίστε τον στην επιθυμητή ταχύτητα.
Η συσκευή δονείται/κινείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Τα πέλματα αναρρόφησης δεν έχουν στερεωθεί σωστά επάνω στην επιφάνεια.	Βεβαιωθείτε ότι τα πέλματα αναρρόφησης είναι καθαρά. Τοποθετήστε τη μηχανή σε μια λεία και αστραφτερή επιφάνεια.
	Αυτό είναι φυσιολογικό για βαριά φορτία (π.χ. βαριά ζύμη, τυρί).	Αφαιρέστε τη μισή ποσότητα και επεξεργαστείτε την σε δύο δόσεις.





ΑΠΟΡΡΙΨΗ



Το παρόν σύμβολο επάνω στη προϊόν υποδεικνύει ότι το συγκεκριμένο προϊόν περιέχει μια μπαταρία η οποία δεν θα πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα.



Το παρόν σύμβολο επάνω στο προϊόν ή τη συσκευασία του υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα. Για να ανακυκλώσετε το προϊόν σας, παρακαλώ μεταφέρετε το σε ένα επίσημο σημείο συλλογής ή στο κέντρο σέρβις της AEG που μπορεί να αφαιρέσει και να ανακυκλώσει την μπαταρία και τα ηλεκτρικά μέρη με ασφαλή και επαγγελματικό τρόπο. Τηρήστε τους κανόνες της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή ηλεκτρικών προϊόντων και επαναφορτιζόμενων μπαταριών.

Η εταιρεία AEG επιφυλάσσεται του δικαιώματος να αλλάξει τα προϊόντα, τις πληροφορίες και τις προδιαγραφές της χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.





ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ						
Υλικά	Ποσότητα	Μονάδα	Χρόνος	Ταχύτητα		
Κρέμα	2.1~6.1	dL	60~80δ	5~6		
Αβγό- ασπράδι	1.2~2.4	dL	Τουλάχιστον 100δ	5~6		

ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ (ΑΝΑΜΙΞΗ ΜΑΛΑΚΗΣ ΖΥΜΗΣ (Π.Χ.: ΖΥΜΗ ΚΕΪΚ))						
Συνταγή	Υλικά	Ποσότητα	Μονάδα	Χρόνος/ Ταχύτητα	Εκτέλεση	
Αφράτο κέικ	Αλεύρι	6,0	dL	200~230δ Μεσαία ρύθμιση (ρύθμιση 3~4)		
	Μαργαρίνη	1,5	dL			
	Ζάχαρη	1,7	dL			
	Μπέικιν πάουντερ	1,0	κ.γ.			
Κέικ σοκολάτας	Αλεύρι	6,0	dL	300~360δ Μεσαία ρύθμιση (ρύθμιση 2~4)	Το βούτυρο πρέπει να είναι μαλακό και όχι σκληρό. Ανακατέψτε το μαλακό βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να γίνει κρεμώδες. Προσθέστε τα αβγά ένα ένα. Ενώ ανακατεύετε, προσθέστε τη ξινή κρέμα και τη σκόνη βανίλιας. Στο τέλος προσθέστε ανακατεύοντας το αλεύρι με τη μαγειρική σόδα.	
	Αβγό	3	τμχ.			
	Βούτυρο	1,5	dL			
	Ζάχαρη	1,3	dL			
	Σκόνη βανίλιας	1,5	κ.γ.			
	Ξινή κρέμα	0,75	dL			
	Μείγμα νουγκά	75	g			
Μαγειρική σόδα	2,3	κ.γ.				
Κέικ βουτύρου	Αλεύρι	3,0	dL	200~230δ Μεσαία ρύθμιση (ρύθμιση 2~4)	Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο μπλοκ, και ανακατέψτε τα μέχρι να είναι έτοιμα.	
	Μαργαρίνη	1,5	dL			
	Ζάχαρη	1,7	dL			
	Φρέσκο αβγό	3	τμχ			
	Μπέικιν πάουντερ	1,0	κ.γ.			

ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΓΚΙΣΤΡΩΝ						
Συνταγή	Υλικά	Ποσότητα	Μονάδα	Χρόνος/ Ταχύτητα	Εκτέλεση	
Ζύμη μαγιός* (ψωμί) ελάχ. ποσότητες	αλεύρι	6,0	dL	350~380δ Χαμηλή ρύθμιση (ρύθμιση 1~2)	Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο μπλοκ και ζυμώστε όσο χρειάζεται.	
	νερό	2,0	dL			
	Ζάχαρη	2,4	dL			
	Μαργαρίνη	1,0	κ.σ.			
	Αλάτι	1,0	κ.γ.			
Ζύμη μαγιός* (ζύμη πίτσας) μέγ. ποσότητες	Ξηρή μαγιά	2,0	κ.γ.	Τουλάχιστον 480δ Χαμηλή ρύθμιση (ρύθμιση 1~2)		
	Σταρένιο αλεύρι	8,0	dL			
	Νερό	2,0	dL			
	Λάδι	0,5	dL			
	Φρέσκο αβγό	1	τμχ			
	Αλάτι	1,5	κ.γ.			
Ζάχαρη	1,0	κ.γ.				
Ξηρή μαγιά	0,5	κ.σ.				

Εκτέλεση

1. Σε ένα δοχείο αναμίξτε τη μισή μαγιά με το αλάτι και τη ζάχαρη και αφήστε το.
2. Στο μπλοκ του μίξερ με βάση προσθέστε την υπόλοιπη μαγιά, το νερό και το λάδι.
3. Αυτή η ζύμη πρέπει να αναμιχθεί με τους κανονικούς αναδευτήρες, στη χαμηλότερη ταχύτητα έως ότου το μείγμα γίνει ομοιόμορφο.
4. Στη συνέχεια, προσθέστε το αβγό και το μείγμα της μαγιός με το αλάτι και τη ζάχαρη.
5. Η ταχύτητα θα πρέπει να αυξηθεί στη μεσαία ρύθμιση και το αλεύρι θα πρέπει να προστίθεται σταδιακά.
6. Όταν προσέξετε ότι η ζύμη τείνει να ανέβει πάνω από τους αναδευτήρες, θα πρέπει να τους αλλάξετε με τους αναδευτήρες για σκληρές ζύμες.
7. Ρίξτε όλο το αλεύρι και ανακατέψτε έως ότου έχετε ένα ομοιόμορφο μείγμα.
8. Σε αυτό το σημείο θα πρέπει να παρακολουθείτε την ισχύ εισόδου του μίξερ με βάση, έτσι ώστε να μην υπερβεί τη μέγιστη τιμή που έχει καθορίσει ο κατασκευαστής.
9. Η ζύμη φτάνει στο σημείο όπου πλέον δεν κολλάει στο χέρι.

*Μην υπερβαίνεται την ταχύτητα 2 όταν ετοιμάζετε ζύμη μαγιός. Μπορεί να προκληθεί βλάβη στη συσκευή.





ITALIANO

Grazie per aver scelto un prodotto AEG. Per ottenere i risultati migliori, usate sempre gli accessori e i ricambi originali AEG, in quanto sono stati realizzati appositamente per il vostro prodotto. Questo prodotto è stato progettato pensando alla protezione all'ambiente. Tutte le parti in plastica sono contrassegnate ai fini del riciclaggio.

COMPONENTI

- | | |
|--|--|
| A. Testa motore (orientabile) | K. Piedini antiscivolo |
| B. Selettore velocità | L. Cavo di alimentazione |
| C. Unità motore | M. Frusta |
| D. Pulsante di blocco della parte superiore reclinabile dell'apparecchio | N. Frusta piatta rivestita |
| E. Attacco di collegamento frontale per gli accessori | O. Uncino per impasto rivestito |
| F. Pulsante di sgancio dell'attacco di collegamento frontale | P. Affettatrice/sminuzzatrice * |
| G. Coperchio per l'attacco di collegamento posteriore | Q. Tritacarne * |
| H. Albero accessori | R. Frullatore * |
| I. Recipiente in acciaio inossidabile | S. Coperchio frullatore con bicchierino dosatore |
| J. Piastra bloccaggio recipiente | |

* Solo per alcuni modelli

Immagine sulla pagina 2

OPERAZIONI PRELIMINARI

- 1** **Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta:** rimuovere i materiali di imballaggio quali plastiche, etichette, adesivi o targhette presenti sul corpo dell'apparecchio, sui recipienti o sugli accessori. Pulire l'apparecchio e gli accessori, **vedere le istruzioni: "Pulizia e cura"**.
- 2** **Sistemare l'apparecchio su una superficie piana.** Premere il pulsante di blocco della parte superiore reclinabile dell'apparecchio con una mano e sollevare la testa motore con l'altra. Una volta sollevata, la parte superiore si blocca. **Attenzione!** Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato.
- 3** Impostare il selettore della velocità su "OFF". **Posizionare il recipiente in acciaio inossidabile sulla piastra per bloccarlo.** Ruotare il recipiente in senso orario per bloccarlo in posizione. **Avvertenza:** Mai mettere l'apparecchio in funzione con la frusta, con la frusta piatta o con il gancio per impastare montato/a senza che il recipiente non si trovi in posizione bloccata.
- 4** **Collegamento di un accessorio all'albero:** Allineare la fessura sul lato superiore dell'accessorio con la spina presente sull'albero. Premere l'accessorio verso l'alto e ruotarlo in senso antiorario finché la spina è bloccata in posizione. Per rimuovere l'accessorio, ruotare in senso orario ed estrarre.
- 5** **Abbassare la testa motore:** Premere l'apposito pulsante di blocco con una mano e abbassare la testa motore con l'altra. Inserire la spina nella presa elettrica. **Attenzione:** Tenere dita e mani distanti dalle zone con parti mobili.
- 6** **Portare il selettore di velocità da "OFF" alla velocità desiderata (1 - 6).** Una volta terminata l'operazione di impasto, ruotare il selettore della velocità su "OFF" e scollegare l'apparecchiatura.

Immagine sulla pagina 3

- 7** **Se l'apparecchio è scollegato e il selettore della velocità viene lasciato in modalità velocità (1-6):** L'apparecchio non parte automaticamente. Ruotare il selettore della velocità su "OFF", quindi portarlo sulla velocità desiderata.

ULTERIORI FUNZIONI

- 8** **Attacco per il collegamento degli accessori:** L'apparecchio è dotato di due attacchi per il collegamento degli accessori integrati multifunzione: uno sul lato anteriore (A) e uno sul lato posteriore (B). Leggere e seguire scrupolosamente le istruzioni fornite con ciascun collegamento per un uso corretto e sicuro.

COME USARE IL TRITACARNE*

- 9** **Assemblare l'elica (B) al corpo del tritacarne (A).** Collegare la lama (C) all'albero a sezione quadrata all'estremità dell'elica. Appoggiare la trafila (D) (media o grande) sulla lama. Serrare la ghiera (E) fino a bloccare saldamente il tritacarne.





Nota: non serrare eccessivamente la ghiera.

- 10** Premere il pulsante di sgancio per l'attacco di collegamento anteriore a destra e rimuovere il coperchio dell'attacco di collegamento. Inserire l'asse di trasmissione del collegamento nel vano dell'attacco di collegamento anteriore utilizzando il pulsante di sgancio dell'attacco di collegamento. Il pulsante di sgancio del collegamento scatta in posizione una volta che il tritacarne è stato fissato. Sistemare un contenitore al di sotto dell'attacco di collegamento.

Attenzione: prima di collegare gli accessori, spegnere l'apparecchiatura e staccarla dalla presa di corrente.

- 11** Appoggiare il piatto del cibo sopra il corpo del tritacarne. Tagliare la carne cruda in piccoli pezzi e appoggiarla sul piatto. Inserire la spina nella presa e girare il selettore di velocità sul livello 3-4. Spingere la carne nell'imbuto di alimentazione con il premicibo.

Attenzione: fare attenzione a non infilare le mani o altri utensili nell'imbuto.

Nota: la carne deve essere preventivamente disossata e privata di muscoli e pelle.

COME USARE L'AFFETTATRICE/SMINUZZATRICE*

- 12** Scegliere un accessorio per affettare (medio o grosso) o un coltello tritacarne. Inserire il collegamento ruotandolo in senso orario nell'alloggiamento dell'affettatore/del tritacarne. Assicurarsi che il collegamento sia inserito correttamente.

Attenzione: le lame e gli inserti sono molto affilati!

- 13** Premere il pulsante di sgancio per l'attacco di collegamento anteriore a destra e rimuovere il coperchio dell'attacco di collegamento. Inserire l'asse di trasmissione del collegamento nel vano dell'attacco di collegamento anteriore utilizzando il pulsante di sgancio dell'attacco di collegamento. Inserire e fissare l'accessorio affettatrice/grattugia all'attacco di collegamento. Il pulsante di sgancio del collegamento scatta in posizione quando l'accessorio affettatrice/grattugia è stato fissato. Collocare un contenitore sotto l'attacco.

Tagliare il cibo in piccoli pezzi. Inserire la spina nella presa e girare il selettore di velocità sul livello 5

- 14** Spingere il cibo nell'imbuto di alimentazione con il premicibo. Terminato di utilizzare l'attacco, spegnere l'apparecchiatura e staccarla dalla presa di corrente. Posizionare il coperchio dell'attacco di collegamento utilizzando il pulsante di sgancio dell'attacco di collegamento.

COME UTILIZZARE IL FRULLATORE*

- 15** Rimuovere il coperchio dell'attacco di collegamento per gli accessori posteriore premendolo all'indietro. Posizionare la base del frullatore sui tre anelli di gomma. Allineare le frecce sul frullatore alle frecce sul corpo principale.

Attenzione: Spegnere e scollegare l'apparecchio prima di collegare qualsiasi accessorio.

- 16** Ruotare il frullatore in senso orario per bloccarlo in posizione. L'impugnatura del frullatore deve trovarsi sul lato posteriore della macchina se fissato adeguatamente. Inserire il coperchio del frullatore e il bicchiere dosatore. Inserire la spina nella presa elettrica. Regolare il selettore della velocità sulla velocità scelta (velocità consigliata: 6), mescolare fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Attenzione: Non mettete mai il frullatore in funzione senza aver introdotto gli ingredienti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- 17** Scollegare l'apparecchiatura. La frusta, l'accessorio tritacarne* e l'affettatrice/sminuzzatrice* devono essere lavati esclusivamente a mano in acqua calda saponata.



Il recipiente, lo sbattitore e il gancio per impastare possono essere lavati in lavastoviglie. Se si utilizza la lavastoviglie, inserire i componenti solo sul ripiano superiore.

Attenzione! Le lame e gli inserti sono molto affilati e possono provocare lesioni.



Avvertenza! Non immergere l'alloggiamento, la spina o il cavo in acqua o in qualsiasi altro fluido. Asciugare ogni parte accuratamente prima dell'uso.

- 18** Pulizia del frullatore*:

Ruotare il frullatore in senso antiorario e rimuoverlo. Estrarre il coperchio. Versare la miscela contenuta nel frullatore. Aggiungere una goccia di sapone per lavastoviglie e un litro di acqua calda. Posizionare e fissare il frullatore sul corpo dell'apparecchio. Avviare la macchina alla velocità 6 per mezzo minuto, quindi eliminare l'acqua. Sciacquare il frullatore e lasciarlo asciugare.

Attenzione! Le lame e gli inserti sono molto affilati e possono provocare lesioni.

- 19** L'alloggiamento deve essere pulito esclusivamente con un panno morbido e umido ed asciugato con un panno.

Nota: Non utilizzate detergenti abrasivi o pagliette per pulire le superfici dell'apparecchio.

Vi auguriamo di fare buon uso del vostro nuovo elettrodomestico AEG!





NORME DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

- L'apparecchiatura non deve essere usata dai bambini. Tenere l'apparecchiatura e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Prestare attenzione nel maneggiare gli utensili, nello svuotare il recipiente e durante la pulizia.
- Le apparecchiature possono essere usate da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti da bambini senza supervisione.
- L'apparecchio può essere collegato solo a una fonte di alimentazione con tensione e frequenza conformi alle specifiche riportate sulla targhetta delle caratteristiche.
- Non utilizzare l'apparecchio se
 - il cavo di alimentazione è danneggiato, – il rivestimento esterno è danneggiato.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati, richiederne la sostituzione al produttore, a un suo agente dell'assistenza tecnica o a una persona egualmente qualificata per evitare rischi.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e regolare.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione di rete se viene lasciato incustodito o prima di procedere all'assemblaggio, al disassemblaggio o alla pulizia dei componenti.
- Non immergere l'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non lasciare pendere il cavo dal bordo del tavolo o del piano di lavoro; non lasciare che entri a contatto con superfici calde, incluso il forno.
- Non utilizzare mai accessori o pezzi di ricambio venduti da altri produttori o non consigliati; ciò potrebbe comportare rischio di lesioni alle persone.
- Assicurarsi che il motore sia completamente fermo prima di smontare e pulire l'apparecchiatura.
- Evitare il contatto con le lame o le parti mobili. Rischio di lesioni! Non utilizzare altri attrezzi o utensili durante l'uso dell'apparecchiatura.
- Non allontanarsi dall'apparecchiatura mentre è in funzione.
- Assicurarsi che tutti gli oggetti sciolti e gli abiti/accessori siano tenuti lontani durante l'utilizzo dell'apparecchiatura.
- Non lavorare mai liquidi bollenti (al max 90°C).
- Non utilizzare l'apparecchiatura per mescolare la vernice. Pericolo di esplosione!
- Non azionare l'apparecchiatura con gli accessori frusta, sbattitore o gancio per impastare senza aver prima sistemato la ciotola.
- Questo apparecchio è concepito esclusivamente per uso domestico. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni causati da uso improprio o non corretto.





- **ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset involontario dell'interruttore termico, questa apparecchiatura non deve essere alimentata attraverso un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegata a un circuito che venga acceso o spento regolarmente in base alle esigenze.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.
- **SCOLLEGARE DALLA PRESA QUANDO NON SI UTILIZZA, PRIMA DI INSERIRE O RIMUOVERE PARTI E PRIMA DELLA PULIZIA.**

RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Il motore rallenta durante il funzionamento.	La quantità di impasto potrebbe essere superiore alla capacità massima.	Rimuoverne la metà e lavorarlo in due tempi.
	L'impasto potrebbe essere troppo bagnato attaccandosi sulle pareti del recipiente.	Aggiungere più farina, 1 cucchiaino da tavola alla volta finché il motore non accelera. Lavorare finché l'impasto non si stacca completamente dalle pareti del recipiente.
L'apparecchio non si avvia.	L'apparecchiatura non è collegata alla presa elettrica.	Assicurarsi di collegare l'apparecchiatura prima di metterla in funzione.
	Il selettore della velocità non era in posizione "OFF" quando la macchina è stata scollegata.	Portare il selettore della velocità in posizione "OFF", quindi sulla velocità desiderata.
L'apparecchiatura vibra/si muove durante il funzionamento.	I piedini a ventosa non sono fissati adeguatamente alla superficie.	Assicurarsi che i piedini a ventosa siano puliti. Posizionare la macchina su una superficie regolare e lucida.
	È normale con carichi pesanti (ad es. impasto spesso, formaggio).	Rimuoverne la metà e lavorarlo in due tempi.

SMALTIMENTO



Questo simbolo indica che il prodotto contiene una batteria che non deve essere smaltita con i normali rifiuti domestici.



Questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che il prodotto non deve essere trattato come un normale rifiuto domestico. Per riciclare il prodotto, consegnarlo ad un punto di raccolta ufficiale o ad un Centro di Assistenza AEG in grado di rimuovere e riciclare la batteria e le parti elettriche in modo sicuro e professionale. Rispettare le disposizioni locali per quanto riguarda la raccolta differenziata di prodotti elettrici e batterie ricaricabili.

AEG si riserva il diritto di modificare prodotti, informazioni e specifiche tecniche senza alcun preavviso.





RICETTE

DOSI E TEMPI DI PREPARAZIONE PER LO SBATTITORE					
Ingredienti	Quantità	Unità	Durata	Velocità	
Panna	2.1-6.1	dL	60-80 sec.	5-6	
Uova - albume	1.2-2.4	dL	Almeno 100 sec.	5-6	

DOSI E TEMPI DI PREPARAZIONE PER MESCOLARE (UNA PASTA LEGGERA COME AD ES.: LA PASTA PER DOLCI)					
Ricetta	Ingredienti	Quantità	Unità	Durata/Velocità	Preparazione
Torta con lievito in polvere	Farina	6,0	dL	200-230 sec. Impostazione media (impostazione 3-4)	
	Margarina	1,5	dL		
	Zucchero	1,7	dL		
	Lievito	1,0	cucchiaino		
Torta al cioccolato	Farina	6,0	dL	300-360 sec. Impostazione media (impostazione 2-4)	Il burro deve essere morbido e non duro. Mescolare il burro ammorbidito insieme allo zucchero fino ad ottenere una crema. Aggiungere le uova una dopo l'altra. Sempre mescolando aggiungere la panna acida e lo zucchero vanigliato. In fine aggiungere la farina e il bicarbonato e mescolare.
	Uova	3	pz		
	Burro	1,5	dL		
	Zucchero	1,3	dL		
	Zucchero vanigliato	1,5	cucchiaino		
	Panna acida	0,75	dL		
	Impasto alla nocciola	75	g		
Bicarbonato	2,3	cucchiaino			
Torta di burro	Farina	3,0	dL	200-230 sec. Impostazione media (impostazione 2-4)	Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.
	Margarina	1,5	dL		
	Zucchero	1,7	dL		
	Uova fresche	3	pz		
	Lievito	1,0	cucchiaino		

DOSI E TEMPI DI PREPARAZIONE PER GLI UNCINI					
Ricetta	Ingredienti	Quantità	Unità	Durata/Velocità	Preparazione
Pasta lievitata* (pane) quantità minime	Farina	6,0	dL	350-380 sec. Impostazione bassa (impostazione 1-2)	Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e impastare fino ad ottenere un risultato omogeneo.
	Acqua	2,0	dL		
	Zucchero	2,4	dL		
	Margarina	1,0	cucchiaini		
	Sale	1,0	cucchiaino		
	Lievito secco	2,0	cucchiaino		
Pasta lievitata* (per Pizza) quantità massime	Farina di frumento	8,0	dL	Almeno 480 sec. Impostazione bassa (impostazione 1-2)	
	Acqua	2,0	dL		
	Olio	0,5	dL		
	Uova fresche	1	pz		
	Sale	1,5	cucchiaino		
	Zucchero	1,0	cucchiaino		
	Lievito secco	0,5	cucchiaini		
<p>Preparazione</p> <ol style="list-style-type: none"> In una ciotola mescolare metà lievito, sale e zucchero e mettere da parte; Nel recipiente del frullatore con supporto versare il lievito restante, l'acqua e l'olio; Lavorare la pasta così ottenuta con delle fruste standard a velocità minima, fino ad ottenere un impasto uniforme; Quindi aggiungere le uova e il lievito mescolato con sale e zucchero; Portare la velocità ad un livello medio e aggiungere gradualmente la farina; Quando il composto raggiunge le fruste, sostituirle con quelle per impasti più pesanti; Versare tutta la farina e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo; A questo punto controllare la potenza in ingresso del frullatore; non deve superare il valore massimo indicato dal produttore; Il composto è pronto quando la pasta non si attacca più alle mani. 					

*Non superare la velocità 2 durante la preparazione della pasta lievitata. Si rischierebbe di danneggiare l'apparecchiatura.





NEDERLANDS

Bedankt voor uw keuze van een AEG-product. Om te zorgen voor de beste resultaten, moet u altijd originele AEG-accessoires en -reserveonderdelen gebruiken. Deze zijn speciaal voor uw product ontworpen. Dit product is ontworpen met het oog op het milieu. Alle plastic onderdelen zijn gemarkeerd voor recyclingdoeleinden.

ONDERDELEN

- | | |
|---|---------------------------------|
| A. Motorkop (kantelbaar) | K. Anti-slip pootjes |
| B. Snelheidsknop | L. Stroomkabel |
| C. Behuizing | M. Garde |
| D. Vergrendelknop voor de kantelkop | N. Gecoate platte klopper |
| E. Bevestigingsnaaf voorzijde | O. Gecoate deeghaak |
| F. Ontgrendelingsknop voor bevestigingsnaaf voorzijde | P. Snijder/Versnipperaar * |
| G. Deksel achterste bevestigingsnaaf | Q. Vleesmolen * |
| H. Bevestigingsschacht | R. Blender * |
| I. Roestvrijstalen kom | S. Blender deksel met maatbeker |
| J. Klemplaat kom | |

* Alleen bij bepaalde modellen

Afbeelding pagina 2

HET EERSTE GEBRUIK

- 1** **Voor dat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt:** Verwijder al het verpakkingsmateriaal zoals plastic, stickers of kaartjes die aan de behuizing, de kom of de accessoires bevestigd kunnen zijn. Reinig het apparaat en de accessoires, zie instructies: "Reiniging en onderhoud".
- 2** **Plaats het apparaat op een vlak oppervlak.** Druk met de ene hand op de vergrendelknop voor de kantelkop en kantel de motorkop met de andere hand omhoog. Zodra de kop zich in de bovenste stand bevindt wordt hij vergrendeld. **Let op!** Zorg ervoor dat de stroomkabel niet in het stopcontact gestoken is.
- 3** Zet de snelheidsknop op "OFF". **Plaats de roestvrij stalen mengkom op de kom-klemplaat.** Draai de mengkom rechtsonom om hem op zijn plaats te vergrendelen. **Waarschuwing:** Laat het apparaat nooit met de garde, de vlakke klopper of de deeghaak lopen wanneer de mengkom niet is aangebracht.
- 4** **Zet een opzetstuk op de schacht:** Zorg ervoor dat de opening aan de bovenkant van het opzetstuk over het pinnetje valt op de schacht. Druk het opzetstuk omhoog en draai het linksom tot het pennetje vastklikt. Draai het opzetstuk rechtsonom om het te verwijderen en trek het omlaag.
- 5** **Motorkop naar omlaag kantelen:** Druk met de ene hand op de vergrendelknop voor de kantelkop en kantel de motorkop met de andere hand omlaag. Steek de stekker in het stopcontact. **Waarschuwing:** Houd uw vingers en handen uit de buurt van draaiende delen.
- 6** **Zet de snelheidsknop van "OFF" op de gewenste snelheid (1-6).** Zet als het mixen klaar is de snelheidsknop op "OFF" en haal de stekker uit het stopcontact.

Afbeelding pagina 3

- 7** **Als de stekker uit het stopcontact werd getrokken terwijl de snelheidsknop op een snelheidsmodus stond (1-6):** Het apparaat start dan niet automatisch. Draai de snelheidsknop naar "OFF" en draai hem dan naar de gewenste snelheid.

OVERIGE FUNCTIES

- 8** **Bevestigingsnaaf:** Het apparaat bezit twee ingebouwde multi-purpose bevestigingsnaven, één aan de voorzijde (A) en één achteraan (B). Lees de instructies die bij elk hulpstuk meegeleverd worden en neem die in acht, zodat u er correct en veilig mee om kunt gaan.

HET GEBRUIKEN VAN DE VLEESMOLEN*

- 9** **Steek de maalschroef (B) in de maalbehuizing (A).** Plaats het mes (C) over de vierkante schacht aan het einde van de maalschroef. Plaats de maalplaat (D) (medium of grof) over het mes. Draai de ring (E) met de hand vast tot de vleesmolen goed vastzit. **Opmerking:** De ring niet te hard vastdraaien.
- 10** **Druk de ontgrendelingsknop voor de voorste bevestigingsnaaf in en naar rechts, en verwijder het deksel van de bevestigingsnaaf.** Breng de aandrijfas van het hulpstuk aan in de opname van de voorste bevestigingsnaaf, gebruik makend van de ontgrendelingsknop van de bevestigingsnaaf. De ontgrendelingsknop van de bevestigingsnaaf klikt in zijn stand vast wanneer de vleesmolen correct bevestigd is. Plaats een schaal onder de vleesmolen. **Opgelet:** Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de hulpstukken bevestigt.





- 11** **Plaats de plaat op de maalbehuizing.** Snijd rauw vlees in kleine stukjes en leg ze op de plaat. Steek de stekker in het stopcontact en zet de snelheidsknop op snelheid 3-4. Doe het vlees in de trechter met behulp van de drukker.
Opgelet: Steek niet uw vingers of hulpstukken in de trechter.
Opmerking: Vlees moet vrij zijn van bot en vel.

HET GEBRUIKEN VAN DE SNIJDER/VERSNIPPERAAR*


- 12** **Kies een cilindrische snijschijf (middelfijn of grof) of een rasp.** Breng het hulpstuk aan door het rechtsom in het snij/rasphuis te draaien. Stel veilig dat het hulpstuk geheel in de opname is geschoven.
Opgelet: De bladen en inzetstukken zijn zeer scherp!
- 13** **Druk de ontgrendelingsknop voor de voorste bevestigingsnaaf in en naar rechts, en verwijder het deksel van de bevestigingsnaaf.** Breng de aandrijfas van het hulpstuk aan in de opname van de voorste bevestigingsnaaf, gebruik makend van de ontgrendelingsknop van de bevestigingsnaaf. Monteer de snijschijf/rasp in de bevestigingsnaaf. De ontgrendelingsknop van de bevestigingsnaaf klikt in zijn stand vast wanneer de snijschijf/rasp correct bevestigd is. Zet een opvangbak onder het hulpstuk. Snij de ingrediënten in kleine stukjes. Steek de stekker in het stopcontact en zet de snelheidsknop op snelheid 5.
- 14** **Zet het apparaat nadat u klaar bent met het hulpstuk uit en haal de stekker uit het stopcontact.** Breng het deksel van de voorste bevestigingsnaaf aan, gebruik makend van de ontgrendelingsknop van de bevestigingsnaaf.

HOE GEBRUIKT U DE BLENDER


- 15** **Verwijder het deksel van de achterste bevestigingsnaaf** door het rechtuit naar achteren te schuiven. Plaats de onderzijde van de blender op de drie rubberen ringen. Richt de pijlen op de blender uit op de pijlen op de hoofdbehuizing.
Let op: Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u een accessoire bevestigt.
- 16** **Draai de blender rechtsom om hem op zijn plaats te vergrendelen.** Wanneer de blender correct is bevestigd, moet de handgreep van de blender naar de achterzijde van de machine wijzen. Breng het blenderdeksel met de maatbeker aan. Steek de stekker in het stopcontact. Stel de snelheidsknop in op de gewenste snelheid (aanbevolen snelheid: 6) en ga door met mengen tot de juiste consistentie van het mengsel is bereikt.
Let op: Laat de blender nooit zonder ingrediënten lopen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- 17** **Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.** De garde, vleesmolen* en snijder/versnipperaar* mogen alleen met de hand worden afgewassen in warm water met afwasmiddel.

 De kom, platte klopper en deeghaak zijn vaatwasserbestendig. Als u een vaatwasmachine voor het wassen van onderdelen gebruikt, mogen deze alleen in het bovenste rek worden geplaatst

Let op! De messen en inzetstukken zijn zeer scherp en kunnen verwondingen veroorzaken.

 **Waarschuwing!** Dompel de behuizing, de stekker of het snoer nooit in water of in een andere vloeistof. Droog elk onderdeel grondig voordat u het weer gebruikt.

- 18** **Reinigen van de blender*:**
Draai de blender linksom en verwijder hem. Neem het deksel weg. Giet het mengsel uit de blender. Vul hem met een druppel vaatwasmiddel en een liter warm water. Bevestig de blender op de keukenmachine. Laat de machine een halve minuut op snelheid 6 lopen en giet daarna het water uit. Spoel de blender uit en laat hem drogen.
Let op! De messen en inzetstukken zijn zeer scherp en kunnen verwondingen veroorzaken.
- 19** **De behuizing mag alleen met een zachte, vochtige doek worden gereinigd,** daarna met een doek droogwissen.
Opm.: Gebruik geen schuurmiddel of krassende schuursponsjes om het oppervlak van het apparaat te reinigen.

Geniet van uw nieuwe AEG-product!

VEILIGHEIDSADVIES

Lees de volgende instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

- Dit apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van de hulpstukken, het legen van de kom en het reinigen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien





GB

DE

AR

ES

FA

FR

GR

IT

NL

PT

zij de eventuele gevaren begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een stopcontact met een voltage en frequentie die overeenkomen met de specificaties op het modelplaatje.
- Gebruik het apparaat niet en til het niet op als
 - het netsnoer is beschadigd,
 - de behuizing is beschadigd.
- Als het apparaat of de voedingskabel is beschadigd, moet de vervanging door de fabrikant, de servicevertegenwoordiger of een andere gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd om risico's te vermijden.
- Plaats het apparaat altijd op een horizontale, vlakke ondergrond.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact als er niemand bij het apparaat is en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
-  Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen en zorg dat het snoer niet in contact komt met een heet oppervlak, inclusief het fornuis.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten die niet door ons worden aanbevolen of verkocht; dit brengt het risico van persoonlijk letsel met zich mee.
- Controleer of de motor volledig is gestopt voordat u het apparaat demonteert en reinigt.
- Vermijd contact met messen of bewegende delen. Dit kan lichamelijk letsel veroorzaken! Gebruik nooit andere hulpmiddelen of keukengerei tijdens gebruik van het apparaat.
- Laat dit product nooit onbeheerd achter als het in werking is.
- Houd alle losse items en uw kleding/accessoires uit de buurt tijdens gebruik van dit apparaat.
- Verwerk nooit kokende vloeistoffen (max 90°C).
- Gebruik dit apparaat niet om verf te mengen. Dit is gevaarlijk en kan leiden tot een explosie!
- De hulpstukken garde, klopper of deeghaak niet gebruiken zonder de kom bij gebruik van het apparaat.
- Dit apparaat is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor mogelijke schade vanwege oneigenlijk of onjuist gebruik.
- LET OP: om brandgevaar te voorkomen als gevolg van het onbedoeld resetten van de thermische beveiliging, mag het apparaat niet van stroom worden voorzien via een externe schakelaar, zoals een timer, of worden aangesloten op een schakelaar die regelmatig aan en uit wordt gezet door het elektriciteitsbedrijf.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of in de buurt komt van onderdelen die bewegen wanneer het apparaat in gebruik is.
- **TREK DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT ALS DE MACHINE NIET IN GEBRUIK IS, VOORDAT U ONDERDELEN BEVESTIGD OF VERWIJDEERT EN VOORDAT U GAAT REINIGEN.**





PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Tijdens het gebruik vertraagt de motor.	De hoeveelheid deeg overschrijdt de maximale capaciteit.	Verwijder de helft van het deeg en verwerk in twee batches.
	Het deeg is misschien te nat. Het kleeft tegen de zijkant van de kom.	Voeg meer bloem toe, 1 theelepel per keer totdat de motor sneller draait. Bewerk het deeg totdat het deeg niet meer aan de kom kleeft.
De machine start niet.	Het apparaat is niet aangesloten op het elektriciteitsnet.	Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact voordat u het apparaat gebruikt.
	De snelheidsknop was niet in de stand "OFF" toen de stekker uit het stopcontact werd getrokken.	Draai de snelheidsknop naar "OFF" en draai hem dan naar de gewenste snelheid.
Het apparaat trilt/beweegt tijdens het gebruik.	De zuignappen van de voetjes zijn niet correct aan het oppervlak bevestigd.	Zorg ervoor dat de zuignappen schoon zijn. Plaats de machine op een glad en glanzend oppervlak.
	Dit is normaal bij een zware belasting (bijv. zwaar deeg, kaas).	Verwijder de helft van het deeg en verwerk het in twee delen.

VERWIJDERING



Dit symbool op het product geeft aan dat dit product een batterij bevat die niet met het normale huisafval verwijderd mag worden.



Dit symbool op het product of op de verpakking ervan geeft aan dat dit product niet als huisafval verwijderd mag worden. Om uw product in het recycleproces te geven, moet het naar een officiële deponie worden gebracht, of naar een servicecentrum van AEG dat de batterij en de elektrische onderdelen op veilige en professionele wijze kan verwijderen en recyclen. Neem de voorschriften in uw land in acht voor de gescheiden afvalverzameling van elektrische producten en oplaadbare accu's.

AEG behoudt het recht voor producten, informatie en specificaties zonder voorafgaande waarschuwing te wijzigen.





RECEPTEN

MIXEN: HOEVEELHEDEN EN VERWERKINGSTIJDEN				
Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd/	Snelheid
Room	2.1-6.1	dl	60-80 sec.	5-6
Ei - eiwit	1.2-2.4	dl	Ten minste 100 sec.	5-6

KLOPPEN: HOEVEELHEDEN EN VERWERKINGSTIJDEN (ZACHTE DEEG MENGEN (BIJV.: TAARTDEEG))					
Recept	Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd/ Snelheid	Methode
Cake, zacht	Bloem	6,0	dl	200-230 sec. Medium -stand (stand 3-4)	
	Margarine	1,5	dl		
	Suiker	1,7	dl		
	Bakpoeder	1,0	tl		
Chocoladetaart	Bloem	6,0	dl	300-360 sec. Medium-stand (stand 2-4)	De boter moet zacht zijn en niet hard. Roer de zachte boter en de suiker tot een romige massa. Voeg één na één de eieren toe. Blijf roeren en voeg de zure room en vanillesuiker toe. Roer er tenslotte de bloem en het bicarbonaat onder.
	Ei	3	st		
	Boter	1,5	dl		
	Suiker	1,3	dl		
	Vanillesuiker	1,5	tl		
	Zure room	0,75	dl		
	Amandelmengsel	75g	g		
Bicarbonaat	2,3	tl			
Botercake	Bloem	3,0	dl	200-230 sec. Medium- stand (stand 2-4)	Doe alle ingrediënten in de kom en meng ze tot het klaar is.
	Margarine	1,5	dl		
	Suiker	1,7	dl		
	Verse eieren	3	st		
	Bakpoeder	1,0	tl		

DEEGHAKEN: HOEVEELHEDEN EN VERWERKINGSTIJDEN					
Recept	Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd/ Snelheid	Methode
Gistdeeg* (brood) min. hoeveelheden	Bloem	6,0	dl	350-380 sec. Lage- stand (stand 1-2)	Doe alle ingrediënten in de kom en kneed tot u tevreden bent.
	Water	2,0	dl		
	Suiker	2,4	dl		
	Margarine	1,0	tl		
	Zout	1,0	tl		
Gistdeeg* (Pizzadeeg) max. hoeveelheden	Tarwebloem	8,0	dl	Ten minste 480 sec. Stand 1-2	
	Water	2,0	dl		
	Olie	0,5	dl		
	Verse eieren	1	st		
	Zout	1,5	tl		
	Suiker	1,0	tl		
Droge gist	0,5	tl			

Method

- Meng in een kom de helft van de gist met het zout en de suiker en laat even rusten;
- Doe in de kom van de blender de rest van de gist, het water en de olie;
- Dit deeg moet met de gewone kloppers gemengd worden, op de laagste stand, tot u een glad mengsel hebt;
- Voeg daarna de eieren en het gist-, zout- en suikermengsel toe;
- De snelheid mag naar de middelste stand worden verhoogd en de bloem moet geleidelijk worden toegevoegd;
- Als u merkt dat de massa boven de kloppers uitstijgt, moet u deze vervangen door de kloppers voor stevige massa's;
- Doe al de bloem in het mengsel en meng tot een homogeen mengsel;
- Op dit moment moet u de stand van de blender in de gaten houden zodat deze de door de fabrikant aanbevolen stand niet overschrijdt;
- De massa bereikt "het punt" waarop er geen deeg meer aan de handen blijft kleven.

*Bij het bereiden van gistdeeg mag u de snelheid niet hoger zetten dan Stand 2. Dit zou het apparaat kunnen beschadigen.





PORTUGUÊS

Obrigado por escolher um produto AEG. De forma a obter os melhores resultados, utilize sempre acessórios e peças de substituição AEG. Foram desenhadas especialmente para o seu produto. Este produto foi desenhado com consciência ambiental. Todas as peças de plástico estão marcadas para reciclagem.

COMPONENTES

- | | |
|--|--|
| A. Cabeça do motor (inclinável) | K. Pés antiderrapantes |
| B. Seletor de velocidade | L. Cabo de alimentação |
| C. Estrutura de apoio | M. Batedor de arame |
| D. Botão de fixação da cabeça de inclinação | N. Batedor plano revestido |
| E. Núcleo do acessório dianteiro | O. Gancho revestido para massa |
| F. Botão de desbloqueio do núcleo do acessório dianteiro | P. Fatiadora/Trituradora* |
| G. Tampa do núcleo do acessório traseiro | Q. Picadora de carne* |
| H. Eixo para acessórios | R. Liquidificadora |
| I. Taça de aço inoxidável | S. Tampa de liquidificadora com copo de medida |
| J. Base de fixação da taça | |

*Apenas alguns modelos

Imagem página 2

INTRODUÇÃO

- 1 Antes de usar o seu aparelho pela primeira vez:** remova todo o material da embalagem, como plásticos, etiquetas, autocolantes ou rótulos que possam estar colados ao corpo, taças ou acessórios. Limpe o aparelho e acessórios, *consultar as instruções: "Limpeza e manutenção"*.
- 2 Coloque o aparelho numa superfície plana.** Com uma mão, prima o botão de fixação da cabeça de inclinação e, com a outra mão, incline a cabeça do motor para cima. Quando estiver para cima, fica fixada.
Cuidado! Certifique-se de que o cabo elétrico está desligado.
- 3** Prima o seletor de velocidade para "OFF" (Desligado). **Coloque uma taça de aço inoxidável no prato de encaixe da tigela.** Rode a tigela na direção dos ponteiros do relógio até a fixar.
Aviso: Use apenas o aparelho com o batedor de claras, batedor normal ou batedor para amassar quando instalar a tigela.
- 4 Instale um acessório no eixo para acessórios:** Alinhe a ranhura existente no topo do acessório com o pino existente no eixo para acessórios. Empurre o acessório para cima e rode-o no sentido anti-horário até que o pino fique bloqueado. Para remover o acessório, rode-o no sentido horário e puxe-o para fora.
- 5 Inclinare a cabeça do motor para baixo:** com uma mão, prima o botão de fixação da cabeça de inclinação e, com a outra mão, incline a cabeça para baixo. Insira a ficha na tomada principal.
Aviso: Mantenha as mãos e os dedos afastados das peças móveis.
- 6 Desloque o seletor de velocidade da posição "OFF" para a velocidade desejada (1-6).** Quando terminar a mistura, rode o seletor de velocidade para a posição "OFF" e desligue a ficha do aparelho.

Imagem página 3

- 7 Se o aparelho estiver desligado da tomada e o seletor de velocidade estiver no modo de velocidade (1-6):** O aparelho não começa a funcionar automaticamente. Coloque o seletor de velocidade em "OFF" (Desligado) e depois ajuste para a velocidade pretendida.

OUTRAS FUNÇÕES

- 8 Núcleo de fixação:** o aparelho tem dois núcleos de fixação multi-usos integrados, um à frente (A) e outro atrás (B). Leia e siga cuidadosamente as instruções que acompanham cada acessório para uma utilização correta e segura.

COMO UTILIZAR A PICADORA DE CARNE*

- 9 Introduza o parafuso de picar (B) no corpo da picadora (A).** Coloque a lâmina (C) sobre o eixo quadrado na extremidade do parafuso de picar. Coloque a placa picadora (D) (média ou grossa) sobre a lâmina. Aperte o anel (E) à mão até fixar a picadora de carne.

Nota: Não aperte demasiado o anel.





- 10** **Prima o botão de desengate do acessório dianteiro à direita e remova a tampa do núcleo do acessório.** Encaixe o veio de força do acessório na entrada do núcleo do acessório dianteiro, usando o botão de desengate do núcleo do acessório. O botão de desengate do acessório irá encaixar em posição quando a trituradora de carne estiver firmemente instalada. Coloque um recipiente sob o acessório.

Cuidado: Desative o aparelho e desligue a ficha elétrica antes de fixar acessórios.

- 11** **Coloque a bandeja para alimentos sobre o corpo da picadora.** Corte a carne crua em pedaços pequenos e coloque-a na bandeja para alimentos. Ligue a ficha elétrica do aparelho e rode o seletor de velocidade para a velocidade 3-4. Introduza a carne no orifício de alimentação utilizando o êmbolo.

Cuidado: Não coloque os dedos ou outros utensílios no orifício de alimentação.

Nota: A carne não deve ter ossos, cartilagens ou peles.

COMO UTILIZAR A FATIADORA/TRITURADORA*

- 12** **Escolha o cortador cilíndrico (médio, claro) ou uma faca de picar.** Insira o acessório rodando-o na direção dos ponteiros do relógio no corpo do cortador/picador. Certifique-se que o acessório está completamente instalado.

Cuidado: As lâminas e os acessórios são muito afiados!

- 13** **Prima o botão de desengate do acessório dianteiro à direita e remova a tampa do núcleo do acessório.** Encaixe o veio de força do acessório na entrada do núcleo do acessório dianteiro, usando o botão de desengate do núcleo do acessório. **Monte o cortador/picador no núcleo do acessório.** O botão de desengate do acessório irá encaixar em posição quando o cortador/picador estiver firmemente instalado. Coloque um recipiente debaixo do acessório. Corte os alimentos em pedaços pequenos. Ligue a ficha elétrica do aparelho e rode o seletor de velocidade para a velocidade 5.

- 14** **Introduza os alimentos no orifício de alimentação utilizando o êmbolo.** Quando acabar de utilizar o acessório, desative o aparelho e desligue a ficha elétrica. Instale a tampa do núcleo do acessório dianteiro usando o botão de desengate do núcleo do acessório.

COMO USAR A LIQUIDIFICADORA

- 15** **Remova a tampa do núcleo do acessório traseiro** puxando-a diretamente para trás. Coloque o fundo da liquidificadora nos três anéis de borracha. Alinhe as setas da liquidificadora com as setas do corpo principal.


Cuidado: Desligue e desconecte o aparelho antes de instalar qualquer acessório.

- 16** **Rode a liquidificadora no sentido dos ponteiros do relógio para a posicionar.** Quando a liquidificadora for correctamente instalada, a sua pega deverá ficar apontada para a parte traseira do aparelho. Coloque a tampa da liquidificadora e copo de medida. Insira a ficha na tomada principal. Ajuste o seletor de velocidade para a posição pretendida (velocidade recomendada: 6), misture até obter a consistência certa.


Cuidado: Nunca utilize a liquidificadora vazia.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- 17** **Desligue a ficha do aparelho.** O Batedor, a Picadora de Carne* e a Fatiadora/Trituradora* devem ser apenas lavadas à mão com água morna e sabão.

 A Tigela, o Batedor plano e a Vara para massa podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Se usar máquina de lavar loiça, lave as peças apenas na prateleira superior.

Cuidado! As lâminas e acessórios são muito afiados e podem causar ferimentos.

 **Aviso!** Nunca mergulhe o corpo, ficha elétrica ou cabo elétrico em água ou qualquer outro fluido. Seque cada peça completamente antes de a usar.

- 18** **Limpeza da liquidificadora*:**

Rode a liquidificadora na direção contrária à dos ponteiros do relógio e remova-a. Remova a tampa. Deite a mistura da liquidificadora. Adicione uma gota de detergente para a louça e um litro de água quente. Instale a liquidificadora no aparelho. Ligue o aparelho à velocidade 6 durante meio minuto, depois deite a água fora. Lave a liquidificadora e deixe-a secar.

Cuidado! As lâminas e acessórios são muito afiados e podem causar ferimentos.

- 19** **A caixa só deve ser limpa com um pano húmido macio** e depois enxaguada com um pano.
Nota: Não use produtos de limpeza abrasivos ou esfregões para limpar as superfícies do aparelho.

Usfrua do seu novo produto AEG!





AVISOS DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções seguintes antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- Deve ter cuidado quando manusear as ferramentas, quando esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas e instruídas relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- Não permita que alguma criança brinque com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho apenas poderá ser ligado a uma fonte de alimentação cuja tensão e frequência estejam em conformidade com as especificações constantes na placa de informação!
- Nunca utilize nem pegue no aparelho se
 - o cabo de alimentação estiver danificado,
 - o compartimento estiver danificado.
- Se o aparelho ou o cabo de alimentação estiverem danificados, terão de ser substituídos pelo fabricante, pelo representante da assistência técnica ou por uma pessoa com habilitações semelhantes, de modo a evitar possíveis riscos.
- Coloque sempre o aparelho numa superfície plana e nivelada.
- Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação quando este for deixado sem supervisão, bem como antes de montar, desmontar e limpar.
- Não submerja o aparelho, o cabo ou a ficha em água ou outro líquido.
- Não permita que o cabo fique pendente das arestas de uma mesa ou balcão, não permita que entre em contacto com superfícies quentes, incluindo o fogão.
- Nunca utilize acessórios ou peças de outros fabricantes não recomendados ou vendidos; podem provocar riscos de ferimentos pessoais.
- Certifique-se de que o motor parou completamente antes de desmontar e limpar.
- Evite o contacto com as lâminas ou peças móveis. Isso pode resultar em ferimentos! Não utilize outras ferramentas ou outros utensílios enquanto estiver a utilizar este aparelho.
- Não deixe este aparelho sem vigilância quando estiver a funcionar.
- Certifique-se de que mantém todas as pontas soltas do seu vestuário afastadas deste aparelho quando estiver a funcionar.
- Nunca processe líquidos muito quentes (máx. 90°C).
- Não utilize este aparelho para misturar tinta. Perigo: pode resultar em explosão!
- Nunca coloque o aparelho em funcionamento com o batedor, o batedor plano ou o gancho para massa sem ter a taça instalada.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer possíveis danos decorrentes de uma utilização imprópria ou incorrecta.
- CUIDADO: de forma a evitar perigos provocados pela reposição acidental do sistema de corte térmico, este aparelho não pode ser alimentado através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja





- ligado e desligado frequentemente pelos fornecedores de serviços públicos.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de trocar quaisquer acessórios ou se aproximar de partes que se movam durante a utilização.
 - **DESLIGUE DA TOMADA QUANDO NÃO USAR O APARELHO, ANTES DE INSTALAR OU DE REMOVER AS PEÇAS E ANTES DE LIMPAR.**

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O motor abranda durante o funcionamento.	A quantidade de massa poderá ser superior à capacidade máxima.	Retire metade e processe os alimentos em duas vezes.
	A massa poderá estar demasiado húmida, ficando presa nas laterais da taça.	Acrescente uma colher de sopa de farinha de cada vez até que o motor aumente a velocidade. Realize o processamento até que não haja massa nas laterais da taça.
O aparelho não liga.	O aparelho não está ligado à tomada eléctrica.	Certifique-se de que liga o aparelho à tomada antes de o utilizar.
	O seletor de velocidade não estava na posição "OFF" (Desligado) quando desligou a máquina da tomada.	Ajuste o seletor de velocidade para a posição "OFF" (Desligado) e depois para a velocidade pretendida.
O aparelho vibra/move-se durante o funcionamento.	Os pés com ventosas não colam na superfície.	Certifique-se de que os pés estão limpos. Coloque a máquina numa superfície lisa e brilhante.
	É normal com cargas pesadas (por exemplo, massa ou queijo pesado).	Retire metade e processe os alimentos em duas vezes.

ELIMINAÇÃO



Este símbolo no produto indica que o produto contém uma bateria que não deverá ser deitada fora com o lixo de casa normal.



Este símbolo no produto ou na respetiva embalagem indica que o produto não deve ser misturado com o lixo de casa normal. Para reciclar o seu produto, leve-o a um ponto de reciclagem oficial ou a um centro de assistência AEG onde a bateria possa ser removida e reciclada e as peças eléctricas eliminadas de maneira profissional. Siga as normas do país para recolha separada de produtos eléctricos e baterias recarregáveis.

A AEG reserva-se o direito de alterar produtos, informações e especificações sem aviso.





RECEITAS

QUANTIDADES E TEMPOS DE PROCESSAMENTO PARA A FUNÇÃO DE MISTURA				
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Tempo	Velocidade
Natas	2,1-6,1	dL	60-80s	5-6
Claras de ovo	1,2-2,4	dL	Pelo menos 100s	5-6

QUANTIDADES E TEMPOS DE PROCESSAMENTO PARA A FUNÇÃO DE BATER (MISTURAR MASSA LEVE (POR EXE., MASSA DE BOLO))					
Receita	Ingredientes	Quantidade	Unidade	Tempo/Velocidade	Preparação
Pão-de-ló	Farinha	6,0	dL	200-230s Regulação média (nível 3-4)	
	Margarina	1,5	dL		
	Açúcar	1,7	dL		
	Fermento em pó	1,0	colher de chá		
Bolo de chocolate	Farinha	6,0	dL	300-360s Regulação média (nível 2-4)	A manteiga deve estar mole. Misture a manteiga mole com o açúcar até ficar cremosa. Adicione os ovos, um de cada vez. Sempre a mexer, adicione as natas azedas e o açúcar baunilhado. No fim, adicione a farinha e o bicarbonato de soda sem deixar de mexer.
	Ovos	3,0	unidade		
	Manteiga	1,5	dL		
	Açúcar	1,3	dL		
	Açúcar baunilhado	1,5	colher de chá		
	Natas azedas	0,75	dL		
	Mistura crua para nogado	75 g	g		
Bicarbonato de soda	2,3	colher de chá			
Bolo amanteigado	Farinha	3,0	dL	200-230s Regulação média (nível 2-4)	Coloque os ingredientes na taça e misture até ficar pronto.
	Margarina	1,5	dL		
	Açúcar	1,7	dL		
	Ovo fresco	3	unidade		
	Fermento em pó	1,0	colher de chá		

QUANTIDADES E TEMPOS DE PROCESSAMENTO PARA A FUNÇÃO DE GANCHO					
Receita	Ingredientes	Quantidade	Unidade	Tempo/Velocidade	Preparação
Quantidades mínimas para massa levedada* (pão)	Farinha	6,0	dL	350-380s Regulação baixa (nível 1-2)	Coloque todos os ingredientes na taça e amasse até ficar no ponto.
	Água	2,0	dL		
	Açúcar	2,4	dL		
	Margarina	1,0	colher de sopa		
	Sal	1,0	colher de chá		
Quantidades máximas para massa levedada* (massa de pizza)	Farinha de trigo	8,0	dL	Pelo menos 480s Nível 1-2	
	Água	2,0	dL		
	Óleo	0,5	dL		
	Ovo fresco	1	unidade		
	Sal	1,5	colher de chá		
	Açúcar	1,0	colher de chá		
Fermento seco	0,5	colher de sopa			
Preparação					
1. Num recipiente, misture metade do fermento com o sal e o açúcar e ponha de lado.					
2. Coloque o restante fermento com a água e o óleo na taça da batedeira.					
3. Esta massa deve ser batida com os batedores normais à velocidade mínima até se obter uma mistura macia.					
4. A seguir, adicione o ovo e o fermento que misturou com sal e açúcar.					
5. Deve aumentar a velocidade para o nível médio e adicionar a farinha gradualmente.					
6. Quando observar que a massa tem tendência para subir acima dos batedores, deve mudar para os batedores de massa pesada.					
7. Coloque toda a farinha e misture até obter uma mistura homogênea.					
8. Neste ponto, deve monitorizar a potência solicitada à batedeira, de modo a não exceder o valor máximo determinado pelo fabricante.					
9. A massa atinge o ponto quando deixar de aderir aos batedores.					

*Não exceda a velocidade 2 quando preparar massa levedada. Isso pode danificar a batedeira.





GB
DE
AR
ES
FA
FR
GR
IT
NL
PT





AEG

Printed on recycled paper



Electrolux Hausgerate GmbH
Further Strasse 246
D-90429 Nurnberg
Germany

3483 A KM3XXX 02 01 0517

www.aeg.com/shop



www.aeg.com

