

AEG

INSTRUCTION BOOK

HM33xx
Hand Mixer



GB INSTRUCTION BOOK

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

AR دفترچه راهنمای کاربر

ES LIBRO DE INSTRUCCIONES

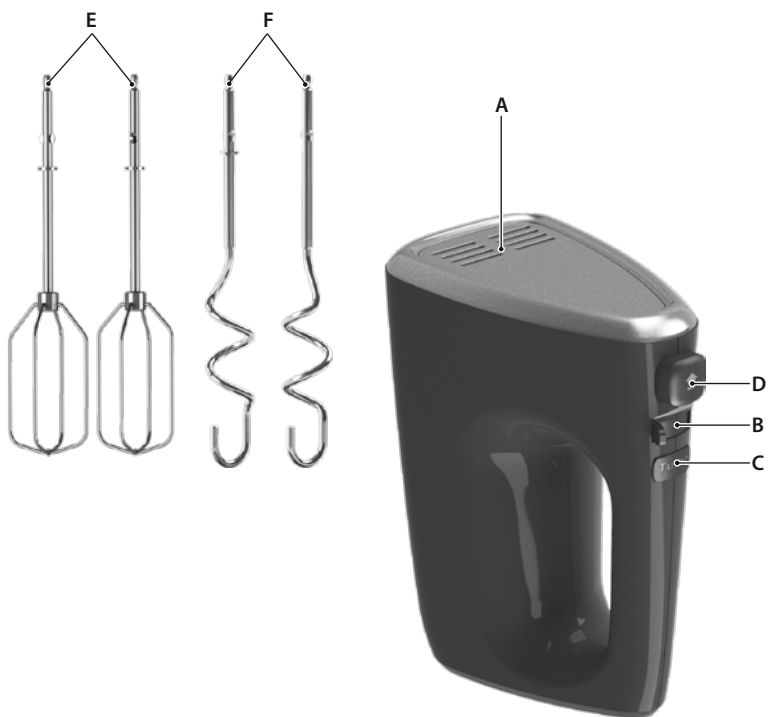
FR MODE D'EMPLOI

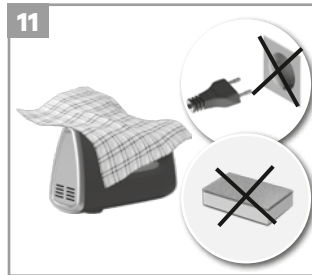
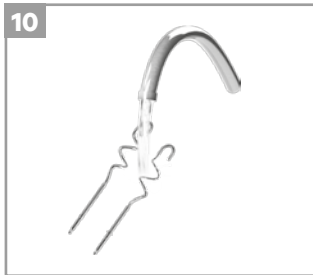
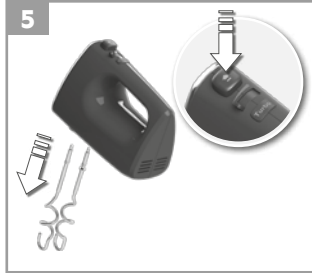
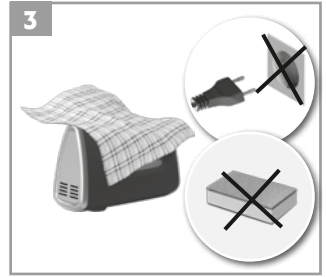
GR ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

IT ISTRUZIONI

NL GEBRUIKSAANWIJZING

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES





CONTENTS

ENGLISH	6	FRANÇAIS	18	PORTUGUÊS	30
DEUTSCH	9	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	21		
عربي	13	ITALIANO	24		
ESPAÑOL	15	NEDERLANDS	27		

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 your appliance:
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. Hand mixer | D. Eject button |
| B. Speed selector | E. Whisks |
| C. Turbo button | F. Dough hooks |

Picture page 2-3

BEFORE FIRST USE

- 1** **Before using your appliance**, remove all packing material, plastic, labels, stickers or tags that may be attached to the motor base, bowls or attachments.



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

Caution! Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

- 2** Wash all parts, **except for the motor base**, in warm soapy water. Dry each part thoroughly before use.



Whisks and dough hooks can be cleaned with a brush under running water or in the dishwasher.

- 3** **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.

GETTING STARTED

- 4** **Push whisks or dough hooks** into accessory slots underneath the mixer, until they click into place.

- 5** **Before removing whisks or hooks**, unplug the handmixer. Then hold the device firmly with one hand, while pressing the eject button.

Note: The whisks or hooks can only be removed when the speed selector is positioned all the way to the left.

OPERATING INSTRUCTIONS

- 6** **Use a standard plastic mixing bowl and amounts not exceeding 1.5 kg solid foods or 1.75 l liquids.** For mixing a heavy dough (fx. pizza, bread) above 1 kg up to 1.5 kg, we recommend to process only 1 portion and let the mixer cool down to room temperature before starting the next portion or process. This will protect your product from damages of overheating.

- 7** **Operating the mixer.** Increase speed by moving the speed selector from left to right. **Always start mixing at a low speed, then increase. Due to risk of injury, never touch running whisks or hooks with either tools or fingers.**

- 8** **When the Turbo button** is pressed and held during operation, the mixer operates at its maximum speed.

Note: Whisks are not suitable for processing stiff mixtures. For heavy dough, such as pie and bread dough, use the dough hooks.

CLEANING AND CARE

- 9** **Switch off the appliance**, remove the plug from the wall socket and wait until the tools have stopped completely.



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

- 10** Wash all parts, **except for the motor base**, in warm soapy water. Dry each part thoroughly before use.



Whisks and dough hooks can be cleaned with a brush under running water or in the dishwasher.

- 11** **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.

Before storage remove the plug from the power outlet. Ensure the appliance is clean and completely dry.

Enjoy your new AEG product!

SAFETY ADVICE

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

- 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 should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Care shall be taken when handling the tools, emptying the bowl and during cleaning.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- This appliance is intended for domestic use only. The manufacturer cannot accept any liability for possible damage caused by improper or incorrect use.

RECIPES

RECIPE	LIST OF INGREDIENTS	
Yeast dough (Pizza dough) Max quantities	Wheat flour	950 gr
	Water	600 ml
	Oil	100 ml
	Salt	3 tsp
	Sugar	2 tsp
	Dry Yeast	1 tbs
<ol style="list-style-type: none"> 1. Place yeast, sugar and warm water in a container, and let it stand until creamy. 2. Add flour, salt and oil to the mixture. 3. Mix at lower speed for 30 sec. 4. When the dough is formed homogeneously, increase speed to speed 5 for 4 min and 30 sec. 5. The dough is ready when it does not stick to the side of the bowl, neither to the tool. 6. Spread the dough with a rolling pin to the desired thickness on a lightly floured surface. 7. Place the dough in a lightly greased pan and spread with toppings. 		

SETTINGS

SETTING	SPEED
Kneading, Mixing	Start with low speed, then increase to high speed.
Folding in	Medium speed.
Stirring	Start with medium speed, then increase to high speed.
Whisking, Frothing	Medium or high speed.
Start processing at low speed to avoid powdery foods and liquids spraying out.	

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 motor does not work.	The appliance is not connected to the mains.	Make sure to plug in the appliance before operation.
If the appliance is still not working , contact the customer service.		

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.

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. Handmixer | D. Auswurfaste |
| B. Drehzahlwahlschalter | E. Schlagbesen |
| C. Turbotaste | F. Kneithaken |

Abbildung Seite 2-3

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- 1 Entfernen Sie vor der Verwendung Ihres Geräts das gesamte Verpackungsmaterial,** Kunststoffe, Schilder, Aufkleber oder Etiketten, die am Motorblock, an den Schalen oder Aufsätzen angebracht sind.



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

- 2 Reinigen Sie alle Teile mit Ausnahme des Motorblocks** mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie alle Teile vor dem nächsten Gebrauch sorgfältig.



Schlagbesen und Kneithaken lassen sich mit einer Bürste unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler reinigen.

- 3 Das Gehäuse sollte nur mit einem weichen feuchten Tuch gereinigt** und anschließend mit einem Tuch abgetrocknet werden.

Hinweis: Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteoberflächen keine Scheuermittel oder Metallschwämme.

ERSTE SCHRITTE

- 4 Setzen Sie die Schlagbesen oder Kneithaken** in die Zubehöraufnahme unten am Mixer ein, bis sie einrasten.

- 5 Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Schlagbesen oder Haken** den Netzstecker des Handmixers. Anschließend halten Sie das Gerät mit einer Hand fest und drücken gleichzeitig die Auswurfaste.

Hinweis: Die Rühr- und Kneithaken können nur entfernt werden, wenn sich der Geschwindigkeitsregler am linken Anschlag befindet.

BEDIENUNGSANLEITUNG

- 6 Verwenden Sie eine normale Rührschüssel und keine Mengen über 1,5 kg an festen Lebensmitteln oder 1,75 l an Flüssigkeiten.** Für die Zubereitung eines schweren Teigs (z. B. Pizza- oder Brotteig) über 1 kg bis zu 1,5 kg empfehlen wir die Zubereitung von je nur einer Portion, und vor der Zubereitung der nächsten Portion, sollte der Mixer auf Raumtemperatur abkühlen. Dieser Vorgang schützt Ihr Gerät von Beschädigung bzw. Überhitzung.

- 7 Betrieb des Mixers.** Erhöhen Sie die Geschwindigkeit durch Drehen des Reglers von links nach rechts. **Beginnen Sie den Mixvorgang immer mit geringer Drehzahl und erhöhen Sie diese später. Berühren Sie wegen Verletzungsgefahr niemals die drehenden Schlagbesen oder Haken mit Werkzeugen oder den Fingern.**

- 8 Solange die Turbotaste im Betrieb gedrückt gehalten wird,** arbeitet der Mixer mit seiner maximalen Geschwindigkeit. **Die Schlagbesen sind nicht für die Verarbeitung von festen Gemengen geeignet. Verwenden Sie für schwere Teige, solche wie Kuchen und Brotteig, die Kneithaken.**

REINIGUNG UND PFLEGE

- 9 Schalten Sie das Gerät aus,** ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis die Einsätze zum Stillstand gekommen sind.



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

- 10 Reinigen Sie alle Teile mit Ausnahme des Motorblocks** mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie alle Teile vor dem nächsten Gebrauch sorgfältig.



Schlagbesen und Kneithaken lassen sich mit einer Bürste unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler reinigen.

- 11 Das Gehäuse sollte nur mit einem weichen feuchten Tuch gereinigt** und anschließend mit einem Tuch abgetrocknet werden.

Hinweis: Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteoberflächen keine Scheuermittel oder Metallschwämme

Vor Lagerung des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Sicherstellen, dass das Gerät sauber und absolut trocken ist.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die nachfolgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

- 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 müssen beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass diese mit dem Gerät nicht spielen.
- Das Gerät niemals benutzen oder handhaben, wenn
 - das Netzkabel beschädigt ist,
 - das Gehäuse beschädigt ist.
- Ein beschädigtes Gerät oder Netzkabel muss vom Hersteller, von seinem Service-Vertreter oder einer entsprechend qualifizierten Person instandgesetzt werden, um Gefahren zu vermeiden
- Trennen Sie das Gerät bei Abwesenheit sowie vor dem Zusammensetzen bzw. Auseinanderbauen oder zum Reinigen immer vom Stromnetz.
- Gehen Sie beim Umgang mit den Zubehörtteilen, beim Entleeren des Behälters und während der Reinigung vorsichtig vor.
- 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.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für mögliche Schäden, die durch unsachgemäße oder fehlerhafte Benutzung verursacht wurden.

REZEPTE

REZEPTE	ZUTATENLISTE	
Hefeteig (Pizzateig)	Weizenmehl	950 g
Höchstmengen	Wasser	600 ml
	Öl	100 ml
	Salz	3 TL
	Zucker	2 TL
	Trockenhefe	1 EL

REZEPTE	ZUTATENLISTE
<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie Hefe, Zucker und warmes Wasser in die Schüssel des Geräts, und lassen Sie diese Mischung stehen, bis sie cremig ist. 2. Geben Sie Mehl, Salz und Öl dazu. 3. 30 Sek. bei niedriger Geschwindigkeit verrühren. 4. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 5 für 4 Min. und 30 Sek., wenn der Teig homogen ist. 5. Der Teig ist fertig, wenn er nicht seitlich an der Schüssel und nicht am Zubehör haftet. 6. Rollen Sie den Teig mit einer Teigrolle auf einer dünn mit Mehl bestreuten Fläche aus, bis er die gewünschte Dicke hat. 7. Legen Sie den Teig auf ein leicht eingefettetes Blech und verteilen Sie den Belag darauf. 	

EINSTELLUNGEN

EINSTELLUNG	GESCHWINDIGKEIT
Kneten, mischen	Beginnen Sie mit einer langsamen Geschwindigkeit und erhöhen Sie sie dann.
Unterziehen	Mittlere Geschwindigkeit.
Rühren	Beginnen Sie mit mittlerer Geschwindigkeit und erhöhen Sie sie dann.
Schaumig schlagen	Mittlere oder hohe Geschwindigkeit.

Beginnen Sie die Verarbeitung mit niedriger Geschwindigkeit, um das Aufstäuben pulvriger Substanzen und das Verspritzen von Flüssigkeiten zu vermeiden.

FEHLERSUCHE

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Motor verlangsamt sich während des Betriebs.	Die Teilmenge 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.
Der Motor funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an einer Steckdose angeschlossen.	Das Gerät vor Betrieb an eine Steckdose anschließen.

Funktioniert das Gerät immer noch nicht, wenden Sie sich an den Kundendienst.

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.

قبل التخزين قومي بسحب القابس من مأخذ التيار الكهربائي. تأكدي من أن الجهاز نظيف وجاف بالكامل.

استمتع بمنتج AEG!

نصائح للسلامة

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.

- يمكن استخدام الأجهزة من قبل 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 مراقبة الأطفال لضمان عدم العبث بالجهاز.
- 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 المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- قم دائماً بفصل الجهاز من الإمداد الكهربائي إذا بقي دون رقابة وقبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة قبل تغيير الملحقات أو لمس القطع المتحركة أثناء الاستخدام.
- يجب توخي الحذر عند استخدام الأدوات أثناء إفراغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- لا تغمر الجهاز في ماء أو أي سائل آخر.
- الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن التلف المحتمل الناتج عن الاستخدام غير المناسب أو غير الصحيح.

الوصفات

قائمة المكونات		الوصفة
جرام	950	دقيق القمح
مل	600	الماء
مل	100	الزيت
ملعقة طعام صغيرة	3	ملح
ملعقة طعام صغيرة	2	السكر
ملعقة كبيرة	1	خميرة جافة

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. خلاط يدوي
B. مفتاح اختيار السرعة
C. مفتاح التبريد
D. مفتاح الإخراج
E. الخفاق
F. خطاف العجين


الصورة صفحة 3-2

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- 1 تأكد من قبل استخدام جهازك من إزالة جميع مواد التغليف مثل البلاستيك أو العلامات أو الملصقات التي قد تكون موجودة على قاعدة المحرك أو الأوعية أو المرفقات.

 **تحذير!** تجنّب غمر قاعدة الجهاز أو القابس أو السلك بالماء أو بأي سائل آخر. تنبيه! يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة قبل تبديل الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك أثناء الاستخدام.

- 2 احرص على تنظيف جميع أجزاء المنتج، باستثناء قاعدة المحرك، باستخدام الماء الدافئ والصابون. جفّي جميع الأجزاء جيداً قبل الاستخدام.

 يمكنك تنظيف أدوات الخفق وخطافات العجين بفرشاة وباستخدام مياه الصنبور أو غسالة الأطباق.

- 3 يجب تنظيف قاعدة الجهاز بقطعة قماش رطبة وناعمة، ثم تجفيفها بقطعة أخرى جافة. ملاحظة: تجنّب استخدام المنظفات القوية أو الضمادات المطهرة أثناء تنظيف سطوح الجهاز الخاص بك.

بدء الاستخدام

- 4 ادفعي أدوات الخفق أو خطافات العجين إلى داخل الفتحات المخصصة لتخزين الملحقات أسفل الخلاط. سوف تسمعين صوت نقرة عند إدخال هذه الأدوات في موضعها الصحيح.

- 5 قبل إزالة أدوات الخفق أو خطافات العجين، تأكد من فصل الخلاط اليدوي عن مصدر التيار الكهربائي. ثم امسكي الجهاز بإحكام بيد واحدة، مع الضغط على زر الإخراج.

ملاحظة: يمكن إزالة أدوات الخفق أو خطافات العجين فقط عندما يكون مفتاح اختيار السرعة مضبوطاً على جهة اليسار.

تعليمات التشغيل

- 6 استخدمي وعاء بلاستيكي عادي للخلط وكميات لا تتجاوز 1.5 كغ من الأطعمة الصلبة أو 1.75 من السوائل.


لخلط عجين سميك (مثال: بيتزا، خبز) أكثر من 1 كغ إلى 1.5 كغ، ننصح بخلط أول حصة وترك الخلاط يبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل البدء بخلط الحصة التالية. سوف يساعد هذا على حماية المنتج من الأضرار الناتجة عن زيادة درجة الحرارة.

- 7 تشغيل الخلاط. يمكنك زيادة سرعة الخلط من خلال تحريك مفتاح اختيار السرعة من اليسار إلى اليمين. ابدئي دائماً الخلط بسرعة منخفضة، ثم قومي بزيادة السرعة. تجنّب لمس الخفاق أو خطاف العجين المتحرك بأصابعك أو بأي أدوات أخرى لتفادي خطر الإصابة.


- 8 عند الضغط على مفتاح التبريد بشكل مستمر أثناء التشغيل، يعمل الخلاط بالسرعة القصوى. ملاحظة: لا يمكنك استخدام أدوات الخفق مع الخليط سميك القوام. استخدمي خطاف العجين لخلط العجين سميك القوام، مثل عجينة الطائر والخبز.

التنظيف والعناية

- 9 قومي بإيقاف تشغيل الجهاز، واسحبي الكبل من مأخذ التيار في الحائط وانتظري إلى أن تتوقف الأدوات بشكل كامل.

 **تحذير!** تجنّب غمر قاعدة الجهاز أو القابس أو السلك بالماء أو بأي سائل أخرى.

- 10 احرص على تنظيف جميع أجزاء المنتج، باستثناء قاعدة المحرك، باستخدام الماء الدافئ والصابون. جفّي جميع الأجزاء جيداً قبل الاستخدام.

 يمكنك تنظيف أدوات الخفق وخطافات العجين بفرشاة وباستخدام مياه الصنبور أو غسالة الأطباق.

- 11 يجب تنظيف قاعدة الجهاز بقطعة قماش رطبة وناعمة، ثم تجفيفها بقطعة أخرى جافة. ملاحظة: تجنّب استخدام المنظفات القوية أو الضمادات المطهرة أثناء تنظيف سطوح الجهاز الخاص بك.

الوصفة	قائمة المكونات
1. ضعي الخميرة والسكر والماء الدافئ في وعاء، واتركيها حتى تصبح لزجة القوام. 2. أضيفي الدقيق والملح والزيت إلى الخليط. 3. اخلي المزيج معاً بسرعة منخفضة لمدة 30 ثانية. 4. وعندما يصبح قوام العجين متجانساً، قومي بزيادة سرعة الخلط إلى 5 ولمدة 4 دقائق و30 ثانية. 5. يصبح العجين جاهزاً عندما لا يلتصق بأطراف الوعاء أو بالأدوات. 6. انثري القليل من الدقيق على سطح مستو ثم افرد العجين باستخدام مراق العجين ليصل إلى السمك المطلوب. 7. ضعي العجين في إناء مدهون بقليل من السمن ثم أضيفي حشوة التزيين.	


الإعدادات


الإعدادات	السرعة
العجن والخلط	ابدئي الخلط بسرعة منخفضة، ثم قومي بزيادتها إلى سرعة عالية.
لمزج	سرعة متوسطة.
التقليب	ابدئي بسرعة متوسطة، ثم قومي بزيادتها إلى سرعة عالية.
الخفق وزيادة القوام	سرعة متوسطة أو عالية.
ابدئي الخلط عند سرعة منخفضة لتتجنبي تناثر الأطعمة سهلة التفتت والسوائل.	

استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يخفص المحرك سرعته أثناء التشغيل.	كمية العجين تتجاوز السعة القصوى للجهاز.	قومي بإزالة نصف كمية العجين ووضعها على مرحلتين.
	قد يكون العجين لزجاً للغاية ويلتصق بأطراف الوعاء.	أضيفي المزيد من الدقيق بمقدار ملعقة طعام كبيرة في كل مرة حتى تزداد سرعة المحرك. قومي بتشغيل الجهاز حتى يتم التخلص من العجين الملتصق بأطراف الوعاء.
المحرك لا يعمل.	الجهاز غير متصل بمصدر للتيار الكهربائي.	تأكدي من توصيل الجهاز بمأخذ للتيار الكهربائي قبل التشغيل.
إن لم يبدأ الجهاز بالعمل، اتصل بخدمة العملاء.		

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 كغاية منزلية. لإعادة تدوير المنتج الخاص بك، يرجى نقله إلى نقطة تجميع رسمية أو إلى مركز خدمة الإلكترونيكس 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.

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. Batidora | D. Botón Eject |
| B. Selector de velocidad | E. Accesorios para batir |
| C. Botón Turbo | F. Accesorios para amasar |

Imagen página 2-3

ANTES DEL PRIMER USO

- 1 **Antes de utilizar el aparato**, retire todo el material de embalaje, plástico, etiquetas o pegatinas que puedan estar adheridas a la base del motor, los boles o los accesorios.



Advertencia! No sumerja la base, el enchufe ni el cable en agua ni otros líquidos.

Precaución: Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o de aproximarse a piezas móviles en funcionamiento.

- 2 Lave todas las piezas en agua tibia con jabón, **excepto la base del motor**. Seque bien cada una de las piezas antes del uso.



Los accesorios para batir y amasar se puede limpiar con un cepillo bajo el grifo o en el lavaplatos.

- 3 **El compartimento del motor solo debe limpiarse con un paño suave** humedecido; a continuación, debe secarse con otro paño.

Nota: No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar las superficies del aparato.

INTRODUCCIÓN

- 4 **Inserte el accesorio para batir o para amasar** en las ranuras para accesorios debajo de la batidora, hasta que encaje.

- 5 **Antes de quitar los accesorios para batir o para amasar**, desenchufe la batidora. Después sujete firmemente con una mano mientras pulsa el botón de expulsar.

Nota: Las varillas o los ganchos solo se pueden extraer cuando el selector de velocidad esté colocado totalmente hacia la izquierda.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- 6 **Utilice un bol de plástico estándar para batidora y cantidades no superiores a 1,5 kg para alimentos sólidos o 1,75 l para líquidos**. Para batir una masa pesada (p.ej. pizza o pan) en cantidad superior a 1 kg y hasta 1,5 kg, recomendamos procesar solo 1 porción y dejar que la batidora se enfríe a temperatura ambiente antes de comenzar con la siguiente porción o proceso. Esto protegerá su producto contra posibles daños por sobrecalentamiento.

- 7 **Uso de la batidora.** Aumente la velocidad moviendo el selector de velocidad de izquierda a derecha. **Empiece siempre a batir con una velocidad baja y después vaya aumentándola. Debido al riesgo de lesiones, no toque nunca los accesorios de batir o de amasar con ninguna herramienta ni con los dedos.**

- 8 **Siempre que se mantenga Turboado el botón Turbo** durante el uso, la batidora funciona a la máxima velocidad.

Nota: Las batidoras no son convenientes utilizarlas para realizar mezclas consistentes. Para la masa pastosa, como la tarta y la masa de pan, usar las varillas para masa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 9 **Apague el aparato**, desenchúfelo y espere hasta que se haya parado completamente.



Advertencia! No sumerja la base, el enchufe ni el cable en agua ni otros líquidos.

- 10 Lave todas las piezas en agua tibia con jabón, **excepto la base del motor**. Seque bien cada una de las piezas antes del uso.



Los accesorios para batir y amasar se puede limpiar con un cepillo bajo el grifo o en el lavaplatos.

- 11 **El compartimento del motor solo debe limpiarse con un paño suave** humedecido; a continuación, debe secarse con otro paño.

Nota: No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar las superficies del aparato.

Antes de guardar, quite el enchufe de la toma de corriente. Asegúrese de que el aparato está limpio y totalmente seco.

CONSEJO DE SEGURIDAD

Lea detenidamente las siguientes instrucciones antes de utilizar la máquina por primera vez.

- 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.
- Se deberá controlar que los niños no jueguen con este electrodoméstico.
- Nunca utilice ni manipule el electrodoméstico si
 - el cable de alimentación está dañado
 - la carcasa está dañada
- Si el electrodoméstico o el cable de alimentación no están en perfectas condiciones, deben ser sustituidos por el fabricante, por su servicio de asistencia técnica o por personal debidamente cualificado, para evitar cualquier peligro.
- Desenchufe siempre el electrodoméstico en caso de dejarlo sin supervisión, y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- Se debe prestar atención al manipular los accesorios, al vaciar el bol y durante la limpieza.
- Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o de aproximarse a piezas móviles en funcionamiento.
- No sumerja el electrodoméstico en agua u otro líquido.
- Este electrodoméstico está previsto exclusivamente para uso doméstico. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños que pudiesen producirse como consecuencia de su uso inadecuado o incorrecto.

RECETAS

RECETAS	LISTA DE INGREDIENTES	
Masa de levadura (Masa de pizza) Cant. máximas	Harina de trigo	950 g
	Agua	600 ml
	Aceite	100 ml
	Sal	3 cucharaditas
	Azúcar	2 cucharaditas
	Levadura seca	1 cucharada grande
<ol style="list-style-type: none">1. Coloque la levadura, azúcar y agua templada en un recipiente y espere hasta que tenga aspecto cremoso.2. Agregue harina, sal y aceite a la mezcla.3. Mezcle a baja velocidad durante 30 seg.4. Cuando se forme una masa homogénea, aumente la velocidad a 5 durante 4 m. y 30 seg.5. La masa está lista cuando deja de pegarse en los lados del cuenco y en la herramienta.6. Extienda la masa con el espesor que desee usando un rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada.7. Coloque la masa en una bandeja ligeramente engrasada y cubra con los ingredientes.		

AJUSTES

AJUSTE	RANGO
Amasar, batir	Empiece a baja velocidad y después aumente a alta velocidad.
Envolver	Velocidad media.
Revolver	Empiece con una velocidad media y después aumente a alta velocidad.
Batir, espumar	Velocidad media o alta.

Empiece a una velocidad baja para evitar que los alimentos molidos y los líquidos se salgan.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	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 motor no funciona.	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Asegúrese de enchufar el aparato antes de usarlo.

Si el aparato sigue sin funcionar, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

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.

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. Batteur électrique | D. Bouton d'éjection |
| B. Sélecteur de vitesse | E. Fouets |
| C. Bouton Turbo | F. Crochets à pétrir |

Schéma page 2-3

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1** Avant d'utiliser votre appareil, retirez tous les emballages, plastiques, étiquettes ou autocollants susceptibles de se trouver sur la base moteur, les bols ou les accessoires.



Attention ! Ne plongez jamais le bloc moteur, la prise ou le cordon dans l'eau ou dans un autre liquide.

Attention ! 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.

- 2** Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, à l'exception de la base moteur. Séchez soigneusement chaque élément avant utilisation.



Ok Les fouets et les crochets à pétrir peuvent être nettoyés à l'eau courante avec une brosse ou au lave-vaisselle.

- 3** Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon doux et humide et séchez-le à l'aide d'un autre chiffon.

Remarque: n'utilisez ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs pour nettoyer les surfaces de l'appareil.

PREMIÈRE UTILISATION

- 4** Insérez les fouets ou les crochets à pétrir dans les logements pour accessoires situés sous le batteur jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.

- 5** Avant de retirer les fouets ou les crochets, débranchez le batteur électrique. Puis, tenez fermement l'appareil d'une main et appuyez sur le bouton d'éjection de l'autre. **Remarque:** Les fouets et crochets peuvent uniquement être retirés lorsque le sélecteur de vitesse est positionné complètement à gauche.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- 6** Utilisez un saladier en plastique standard et des quantités ne dépassant pas 1,5 kg d'aliments solides ou 1,75 l de liquides.

Pour malaxer une pâte lourde (par ex. pizza, pain) de 1 à 1,5 kg, nous recommandons de ne mixer qu'une portion et de laisser le mixeur refroidir à la température ambiante avant de commencer à mixer la portion suivante. Cela protégera votre produit contre les dommages de la surchauffe.

- 7** Utilisation du batteur. Augmentez la vitesse en déplaçant le sélecteur de vitesse de la gauche vers la droite. **Commencez toujours par faire fonctionner le batteur à vitesse lente avant d'augmenter celle-ci. Ne touchez les fouets ou les crochets en fonctionnement ni avec vos doigts, ni avec des outils : risque de blessures!**

- 8** Lorsque le bouton Turbo est maintenu enfoncé, le batteur fonctionne à sa vitesse maximale. **Les fouets ne sont pas compatibles pour émulsionner des aliments compacts. Pour les pâtes lourdes, types pâtes à tarte ou pain, utilisez les crochets à pétrir.**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 9** Éteignez l'appareil, débranchez la fiche de la prise électrique et attendez que les outils soient complètement arrêtés.



Attention ! Ne plongez jamais le bloc moteur, la prise ou le cordon dans l'eau ou dans un autre liquide.

- 10** Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, à l'exception de la base moteur. Séchez soigneusement chaque élément avant utilisation.



Ok Les fouets et les crochets à pétrir peuvent être nettoyés à l'eau courante avec une brosse ou au lave-vaisselle.

- 11** Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon doux et humide et séchez-le à l'aide d'un autre chiffon.

Remarque: n'utilisez ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs pour nettoyer les surfaces de l'appareil.

Avant de ranger le presse-purée, retirez la fiche de la prise électrique. Assurez-vous que l'appareil est propre et entièrement sec.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est impératif de lire attentivement les instructions suivantes.

- 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 doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec cet appareil.
- Ne jamais utiliser ou prendre l'appareil si
 - le cordon d'alimentation est endommagé,
 - le boîtier est endommagé.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, l'un de ses réparateurs ou toute autre personne dûment qualifiée, afin d'éviter tout danger.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant toute opération de montage, de démontage ou de nettoyage.
- Faire bien attention lors de la manipulation des accessoires, du vidage du bol et des opérations de nettoyage.
- 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.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

RECETTES

RECETTES	LISTE DES INGRÉDIENTS	
Pâte levée (Pâte à pizza)	Farine de blé	950 g
Quantités maximales	Eau	600 ml
	Huile	100 ml
	Sel	3 cuillères à café
	Sucre	2 cuillères à café
	Levure sèche	1 cuillère à soupe

RECETTES	LISTE DES INGRÉDIENTS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Versez la levure, le sucre et de l'eau chaude dans un récipient et laissez reposer jusqu'à obtenir une texture crémeuse. 2. Ajoutez la farine, le sel et l'huile au mélange. 3. Mélangez à faible vitesse pendant 30 s. 4. Une fois la pâte devenue homogène, augmentez la vitesse sur la vitesse 5 pendant 4 min et 30 s. 5. La pâte est prête dès qu'elle ne colle plus aux parois du bol, ni à l'accessoire. 6. Étalez la pâte au rouleau sur une surface légèrement farinée jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée. 7. Déposez la pâte sur une plaque légèrement graissée, et ajoutez la garniture. 	

RÉGLAGES

TYPE DE PRÉPARATION	VITESSE
Pétrir, mixer	Commencez par une faible vitesse, puis augmentez-la jusqu'à une vitesse élevée.
Incorporer	Vitesse moyenne.
Mélanger	Commencez par une vitesse moyenne, puis augmentez-la jusqu'à une vitesse élevée.
Fouetter, mousser	Vitesse moyenne ou élevée.
Commencez à vitesse lente afin d'éviter les projections d'ingrédients en poudre ou de liquides.	

GESTION DES PANNES

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	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.
Le moteur ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Veillez à brancher l'appareil avant de l'utiliser.
Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez le service après-vente.		

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.

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 σημιασμένα κατάλληλα με σκοπό να ανακυκλωθούν.


ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

- | | |
|------------------------|---------------------|
| A. Αναδευτήρας χειρός | D. Κουμπί αφαίρεσης |
| B. Επιλογέας ταχύτητας | E. Χτυπητήρια |
| C. Πλήκτρο Turbo | F. Άγκιστρα ζύμης |

Εικόνα στη σελίδα 2-3


ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- 1 Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή,** αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα πλαστικά, τις ετικέτες, τα αυτοκόλλητα ή τα ταμπελάκια που μπορεί να είναι επικολλημένα στη βάση του μοτέρ, στα μπόλ ή στα εξαρτήματα.

 **Προειδοποίηση!** Μην βυθίζετε το περιβλημα, το φιν ή το καλώδιο σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Προσοχή! Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα, προτού αλλάξετε κάποιο εξάρτημα ή ακουμπήσετε οποιοδήποτε κινούμενο τμήμα της.

- 2** Πλύνετε όλα τα τμήματα, **εκτός από τη βάση του μοτέρ,** με ζεστή σαπουνάδα. Αφήστε όλα τα τμήματα να στεγνώσουν καλά, πριν από τη χρήση.

 Μπορείτε να καθαρίσετε τα χτυπητήρια και τα άγκιστρα με μια βούρτσα σε τρεχούμενο νερό ή πλένοντάς τα σε πλυντήριο πιάτων

- 3** **Καθαρίστε το περιβλημα μόνο με μαλακό νωπό πανί** και κατόπιν στεγνώστε το με ένα πανί. **Σημείωση:** Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια για τον καθαρισμό των επιφανειών της συσκευής.

ΞΕΚΙΝΩΝΤΑΣ

- 4** **Σπρώξτε τα χτυπητήρια ή τα άγκιστρα ζύμης** στις υποδοχές για τα εξαρτήματα που βρίσκονται κάτω από τη συσκευή, έως ότου ασφαλίσουν στη θέση τους

- 5** **Πριν αφαιρέσετε τα χτυπητήρια ή τα άγκιστρα,** αποσυνδέστε τον αναδευτήρα χειρός. Στη συνέχεια, κρατήστε σφιχτά τη συσκευή με το ένα σας χέρι ενώ πατάτε το κουμπί αφαίρεσης.

Σημείωση: Τα εξαρτήματα ανάδευσης ή οι γάντζοι μπορούν να αφαιρεθούν μόνο όταν ο διακόπτης επιλογής ταχύτητας είναι τοποθετημένος τελείως αριστερά.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- 6** **Χρησιμοποιείτε ένα συνηθισμένο μπόλ ανάμειξης υλικών ενώ φροντίζετε οι ποσότητες των στερεών τροφών ή των υγρών να μην υπερβαίνουν τα 1.5 kg και τα 1.75 l αντίστοιχα.** Για το ανακάτεμα μιας σφιχτής ζύμης (π.χ. πίτσα, ψωμί) πάνω από 1 kg έως 1.5 kg, σας συνιστούμε να επεξεργάζεστε μόνο 1 μερίδα και να αφήνετε το μίξερ να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου προτού προχωρήσετε στην επόμενη μερίδα ή επεξεργασία. Η τακτική αυτή θα προστατεύσει το προϊόν σας από τυχόν βλάβη λόγω υπερθέρμανσης.

- 7** **Λειτουργία του μίξερ.** Αυξήστε την ταχύτητα μετακινώντας το κουμπί επιλογής ταχύτητας από τα αριστερά προς τα δεξιά. Ξεκινάτε πάντα την ανάμειξη σε χαμηλή ταχύτητα και, στη συνέχεια, την αυξάνετε. **Λόγω κινδύνου τραυματισμού, μην αγγίζετε ποτέ με εργαλεία ή με τα δάχτυλα τα εξαρτήματα ανάδευσης ή τους γάντζους που είναι σε λειτουργία.**

- 8** **Όταν το κουμπί Turbo πατηθεί παρατεταμένα κατά τη λειτουργία,** το μίξερ λειτουργεί στη μέγιστη ταχύτητα.

Σημείωση: Τα εξαρτήματα ανάδευσης δεν είναι κατάλληλα για την επεξεργασία σκληρών μειγμάτων. Για βαριά ζύμη, όπως ζύμη για πίτες και ψωμί, χρησιμοποιήστε τους γάντζους ζύμης.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- 9** **Απενεργοποιήστε τη συσκευή,** αφαιρέστε το φιν από την πρίζα τοίχου και περιμένετε μέχρι να

GB

DE

AR

ES

FR

GR

IT

NL

PT

σταματήσουν να περιστρέφονται πλήρως τα εργαλεία.



Προειδοποίηση! Μην βυθίζετε το περιβλημα, το φως ή το καλώδιο σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

- 10** Πλύνετε όλα τα τμήματα, εκτός από τη βάση του μοτέρ, με ζεστή σαπουνάδα. Αφήστε όλα τα τμήματα να στεγνώσουν καλά, πριν από τη χρήση.



Μπορείτε να καθαρίσετε τα χτυπητήρια και τα άγκιστρα με μια βούρτσα σε τρεχούμενο νερό ή πλένοντάς τα σε πλυντήριο πιάτων.

- 11** Καθαρίστε το περιβλημα μόνο με μαλακό νωπό πανί και κατόπιν στεγνώστε το με ένα πανί.
Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή συρμάνια σφουγγαράκια για τον καθαρισμό των επιφανειών της συσκευής.
Πριν από την αποθήκευση, αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι καθαρή και τελείως στεγνή.

Απολαύστε το καινούριο σας προϊόν της AEG!

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Πρέπει να επιβλέπετε τα μικρά παιδιά, για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε και μην πιάνετε τη συσκευή αν
 - το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά,
 - το περιβλημα έχει υποστεί ζημιά.
- 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.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα εάν έχετε αφήσει τη συσκευή χωρίς επιτήρηση και πριν τη συναρμολογήσετε, αποσυναρμολογήσετε ή καθαρίσετε.
- Προσέχετε όταν χειρίζεστε τα εργαλεία, όταν αδειάζετε το μπολ και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα, προτού αλλάξετε κάποιο εξάρτημα ή ακουμπήσετε οποιοδήποτε κινούμενο τμήμα της.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλο υγρό.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ενδεχόμενη ζημιά που προκλήθηκε από ανάρμοστη ή εσφαλμένη χρήση.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ	ΛΙΣΤΑ ΥΛΙΚΩΝ		
Ζύμη με μαγιά (Ζύμη πίτσας) Μέγ. ποσότητες	Σταρένιο αλεύρι	950	γρ.
	Νερό	600	ml.
	Λάδι	100	ml.
	Αλάτι	3	κ.γ.
	Ζάχαρη	2	κ.γ.
	Ξηρή μαγιά	1	κ.σ.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ	ΛΙΣΤΑ ΥΛΙΚΩΝ
<ol style="list-style-type: none"> 1. Τοποθετήστε μαγιά, ζάχαρη και ζεστό νερό στο δοχείο και αφήστε το μίγμα να κάσει μέχρι να γίνει κρεμώδες. 2. Προσθέστε αλεύρι, αλάτι και λάδι στο μίγμα. 3. Αναμίξτε στη χαμηλότερη ταχύτητα για 30 δευτερόλεπτα. 4. Όταν η ζύμη γίνει ομοιογενής, αυξήστε την ταχύτητα στο 5 για 4 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα. 5. Η ζύμη είναι έτοιμη όταν δεν κολλάει στα πλαϊνά του μπωλ και στο εργαλείο. 6. Ανοίξτε τη ζύμη με έναν πλάστη στο επιθυμητό πάχος πάνω σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια. 7. Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα ελαφρώς λαδωμένο ταψί και απλώστε υλικά. 	

ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΡΥΘΜΙΣΗ	ΑΔΙΑΒΑΘΜΗΤΟΣ ΕΠΙΛΟΓΕΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ
Ζύμωση, Ανακάτεμα	Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα και μετά αυξήστε σε υψηλή ταχύτητα.
Αναδίπλωση	Μεσαία ταχύτητα.
Ανάδευση	Ξεκινήστε με μεσαία ταχύτητα και μετά αυξήστε σε υψηλή ταχύτητα.
Χτύπημα, Δημιουργία αφρού	Μεσαία ή υψηλή ταχύτητα.
Ξεκινήστε τη διαδικασία με χαμηλή ταχύτητα για να αποφύγετε το πιστόλιμα από τα υλικά σε σκόνη και τα υγρά	

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ο κινητήρας μειώνει ταχύτητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Η ποσότητα της ζύμης ενδέχεται να υπερββαίνει 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 μπωλ.	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 μπωλ.
Ο κινητήρας δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στην πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε συνδέσει τη συσκευή στην πρίζα πριν από τη λειτουργία.
Εάν η συσκευή εξακολουθεί να μη λειτουργεί, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.		

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 επιφυλάσσει το δικαίωμα να αλλάξει τα προϊόντα, τις πληροφορίες και τις προδιαγραφές της χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

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. Involucro | D. Coperchio |
| B. Filtro a maglie rimovibile | E. Pulsante di apertura del coperchio |
| C. Beccuccio | F. Impugnatura |

Immagine sulla pagina 2-3

OPERAZIONI PRELIMINARI AL PRIMO UTILIZZO

- 1** **Prima di utilizzare l'apparecchio**, rimuovere l'imballaggio, la plastica, le etichette, gli adesivi o i cartellini che potrebbero essere attaccati alla base del motore, ai recipienti o agli accessori.



Avvertenza: non immergere l'alloggiamento, la spina o il cavo in acqua o in altri liquidi.

Attenzione! Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.

- 2** Lavare tutte le parti **eccetto la base del motore** con acqua calda saponata. Asciugare accuratamente ogni parte prima dell'uso.



Le fruste e gli impastatori possono essere puliti con una spazzola sotto l'acqua corrente oppure in lavastoviglie.

- 3** **L'alloggiamento deve essere pulito solamente con un panno morbido umido**, e quindi asciugato con un panno asciutto. Nota: Non utilizzare spugnette o detersivi abrasivi per pulire le superfici dell'apparecchiatura.

OPERAZIONI PRELIMINARI

- 4** **Spingere le fruste o gli impastatori** negli alloggiamenti per gli accessori presenti nella parte inferiore dello sbattitore fin a quando non scattano in posizione.

- 5** **Prima di rimuovere le fruste o gli impastatori**, scollegare lo sbattitore, quindi premere il pulsante di rilascio tenendo saldamente l'apparecchio con una mano.

Nota: Le fruste o gli uncini possono essere rimossi solo quando il selettore di velocità viene posizionato completamente a sinistra.

ISTRUZIONI PER L'USO

- 6** **Usare una ciotola di plastica standard e quantità non superiori a 1,5 kg di alimenti solidi o 1,75 l di liquidi.** Per miscelare un impasto corposo (ad esempio, pizza, pane) oltre 1 kg e fino a 1,5 kg, si consiglia di miscelare solo una porzione, quindi far raffreddare l'impastatrice a temperatura ambiente prima di continuare con la porzione o il processo successivi. In questo modo il prodotto sarà protetto da eventuali danni da surriscaldamento.

- 7** **Utilizzo dello sbattitore** – Aumentare la velocità spostando il selettore di velocità da sinistra verso destra. **Avviare sempre lo sbattitore a una velocità bassa, per aumentarla in un secondo tempo. Evitare il contatto delle fruste o degli impastatori in movimento con le dita o altri utensili da cucina: rischio di lesioni.**

- 8** **Fino a quando il tasto Turbo** rimane premuto con l'apparecchio in funzione, lo sbattitore funziona alla massima velocità. **NB: Le fruste non sono adatte alle lavorazioni di impasti compatti. Per impasti densi, come dolci e pane, usare gli uncini impastatori.**

PULIZIA E MANUTENZIONE

- 9** **Spegnerne l'apparecchiatura**, rimuovere la spina dalla presa di corrente e attendere finché i componenti non si sono completamente fermati.



Avvertenza: non immergere l'alloggiamento, la spina o il cavo in acqua o in altri liquidi.

- 10** Lavare tutte le parti **eccetto la base del motore** con acqua calda saponata. Asciugare accuratamente ogni parte prima dell'uso.



Le fruste e gli impastatori possono essere puliti con una spazzola sotto l'acqua corrente oppure in lavastoviglie.

- 11** **L'alloggiamento deve essere pulito solamente con un panno morbido umido**, e quindi asciugato con un panno asciutto.

Nota: Non utilizzare spugnette o detersivi abrasivi per pulire le superfici dell'apparecchiatura.

Prima di riporre, togliere la presa dalla spina di corrente. Verificare che l'apparecchiatura sia pulita e completamente asciutta.

NORME DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le seguenti istruzioni.

- 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.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare né afferrare l'apparecchio se:
 - il cavo di alimentazione è danneggiato,
 - il rivestimento esterno è danneggiato.
- In caso di danneggiamento dell'apparecchio o del cavo di alimentazione, ottenerne la sostituzione rivolgendosi al produttore, a un suo agente dell'assistenza o a una persona egualmente qualificata, in modo da evitare rischi.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Prestare attenzione nel maneggiare gli utensili, nello svuotare il recipiente e durante la pulizia.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni causati dall'uso improprio o errato.

RICETTE

RICETTE	ELENCO DEGLI INGREDIENTI		
Impasto lievitato (Impasto per pizza) Quantità massime	Farina di frumento	950	gr
	Acqua	600	ml
	Olio	100	ml
	Sale	3	cucchiaini
	Zucchero	2	cucchiaini
	Lievito secco	1	cucchiaino

RICETTE	ELENCO DEGLI INGREDIENTI
<ol style="list-style-type: none"> 1. Versare lievito, zucchero e acqua calda in un recipiente e lasciar riposare fino a ottenere un composto cremoso. 2. Aggiungere al composto farina, sale e olio. 3. Mescolare a velocità bassa per 30 secondi. 4. Quando l'impasto è diventato omogeneo, aumentare la velocità a 5 per 4 minuti e 30 secondi. 5. La pasta è pronta quando non si attacca ai lati della ciotola o all'utensile. 6. Su una superficie leggermente infarinata, stendere la pasta con un mattarello fino a ottenere lo spessore desiderato. 7. Stendere l'impasto su una teglia leggermente oliata e disporre sopra i condimenti. 	

IMPOSTAZIONI

FUNZIONE	IMPOSTAZIONE DI VELOCITÀ
Impastare, miscelare	Iniziare con una bassa velocità, e poi passare ad una velocità più elevata.
Incorporare	Velocità media.
Sbattere	Iniziare con una velocità media, e poi passare ad una velocità più elevata.
Frullare, montare	Velocità media o elevata.
Avviare l'apparecchio a una velocità bassa per evitare schizzi di ingredienti liquidi e in polvere.	

RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	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.
Il motore non funziona.	L'apparecchiatura non è collegata alla presa elettrica.	Assicurarsi di collegare l'apparecchiatura prima di metterla in funzione.
Qualora l'apparecchiatura ancora non funzioni , contattare il Centro di Assistenza.		

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.

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. Handmixer | D. Uitwerpknop |
| B. Snelheidsregelaar | E. Gardes |
| C. Turboknop | F. Deeghaken |

Afbeelding pagina 2-3

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- 1** Verwijder voordat u het apparaat gebruikt alle verpakkingsmateriaal, plastic, etiketten, stickers of labels van de motorbasis, kommen en hulpstukken.



Waarschuwing! Dompel de behuizing, de stekker of het netsnoer nooit onder in water of enige andere vloeistof.

Let op! 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.

- 2** Reinig alle onderdelen, **met uitzondering van de motorbasis**, in warm water met afwasmiddel. Droog alle onderdelen grondig af voordat u ze gebruikt.



Gardes en deeghaken kunnen worden gereinigd met een borstel onder een lopende kraan of in de vaatwasser.

- 3** De behuizing mag alleen worden schoongemaakt met een vochtige doek en vervolgens gedroogd met een doek.

Let op: gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes om de oppervlakken van het apparaat schoon te maken.

HET EERSTE GEBRUIK

- 4** Klik de gardes of deeghaken vast in de accessoiresleuven onder de mixer.

- 5** Trek de stekker van de mixer uit het stopcontact voordat u de gardes of haken verwijderd. Houd vervolgens de mixer met één hand stevig vast en druk op de uitwerpknop.

Opmerking: De gardes of haken kunnen alleen worden verwijderd als de snelheidsregelaar volledig naar links staat.

BEDIENINGSINSTRUCTIES

- 6** Gebruik een standaard plastic mengkom en hoeveelheden niet boven 1,5 kg vast voedsel of 1,75 l vloeibaar. Voor mengen van zwaar deeg (bijv. pizza, brood) boven 1 kg tot 1,5 kg, raden we aan slechts 1 portie te verwerken en laat de mixer afkoelen tot kamertemperatuur, voordat u het volgende proces of de volgende portie start. Dit zal uw product beschermen tegen schade door oververhitten.

- 7** De mixer gebruiken. Verhoog de snelheid door de snelheidsregelaar van links naar rechts te bewegen. **Begin altijd te mixen op lage snelheid en voer de snelheid langzaam op. Raak om letsel te voorkomen draaiende gardes of haken nooit aan met keukengereedschap of met uw vingers.**

- 8** Zolang u de turboknop ingedrukt houdt tijdens het mixen, draait de mixer op de hoogste snelheid. **Belangrijk: Gardes zijn niet geschikt om stijve mengels mee te bewerken. Voor zwaar deeg, zoals taart- of brooddeeg, dient u de deeghaken te gebruiken.**

REINIGING EN ONDERHOUD

- 9** Schakel het apparaat uit, neem de stekker uit het stopcontact en wacht totdat de accessoire is gestopt met draaien.



Waarschuwing! Dompel de behuizing, de stekker of het netsnoer nooit onder in water of enige andere vloeistof.

- 10** Reinig alle onderdelen, **met uitzondering van de motorbasis**, in warm water met afwasmiddel. Droog alle onderdelen grondig af voordat u ze gebruikt.



Gardes en deeghaken kunnen worden gereinigd met een borstel onder een lopende kraan of in de vaatwasser.

- 11** De behuizing mag alleen worden schoongemaakt met een vochtige doek en vervolgens gedroogd met een doek.

Let op: gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes om de oppervlakken van het apparaat schoon te maken.

Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt. Zorg ervoor dat het apparaat schoon en volledig droog is.

VEILIGHEIDSADVIES

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u het apparaat voor de eerste keer in gebruik neemt.

- 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 zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Let op dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- U mag het apparaat nooit gebruiken of oppakken als
 - het netsnoer beschadigd is;
 - de behuizing beschadigd is.
- Als het apparaat of de voedingskabel is beschadigd, moet het apparaat door de fabrikant, de servicevertegenwoordiger of een andere gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
- Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van de hulpstukken, het legen van de kom en het reinigen.
- 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.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor mogelijke schade als gevolg van onbehoorlijk of onjuist gebruik.

RECEPTEN

RECEPTEN	INGREDIËNTENLIJST	
Gistdeeg (Pizzadeeg)	Tarwemeel	950 g
Max hoeveelheden	Water	600 ml
	Olie	100 ml
	Zout	3 theelepels
	Suiker	2 theelepels
	Droge gist	1 eetlepel

RECEPTEN	INGREDIËNTENLIJST
<ol style="list-style-type: none"> 1. Doe de gist, suiker en warm water in een mengkom en laat het staan, totdat het romig is. 2. Voeg bloem, zout en olie aan het mengsel toe. 3. Meng het gedurende 30 seconden op een lage snelheid. 4. Als het deeg homogeen is geworden, zet dan de snelheid gedurende 4 min en 30 sec op stand 5. 5. Het deeg is klaar als het niet aan de kant van de mengkom blijft kleven of aan de mixer. 6. Spreid het deeg met een deegroller tot de gewenste dikte op een licht met bloem bestoven werkvlak. 7. Doe het deeg in een licht ingevette pan en verdeel de toppings. 	

INSTELLINGEN

INSTELLING	SNELHEID
Kneden, mixen	Begin op lage snelheid en verhoog dan naar hoge snelheid.
Mengen	Middelmatige snelheid.
Roeren	Begin op middelmatige snelheid en verhoog dan naar hoge snelheid.
Kloppen, schuimen	Middelmatige of hoge snelheid.
Begin op lage snelheid om te voorkomen dat poederachtige voedingsmiddelen (bijv. meel en cacao) verstuiven en vloeistoff en opspatten.	

PROBLEEMEN 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 motor werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten op het elektriciteitsnet.	Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact voordat u het apparaat gebruikt.
Neem contact op met de klantenservice als het apparaat nog steeds niet werkt.		

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.

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. Batedeira manual | D. Botão Ejectar |
| B. Selector de velocidade | E. Batedores para massas finas |
| C. Botão Turbo | F. Varas para massas pesadas |

Imagem página 2-3

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1** Antes de utilizar o aparelho, remova todo o material de embalagem, plásticos, etiquetas, autocolantes ou fitas que possam estar a prender a unidade do motor, as taças ou os acessórios.



Aviso! Não submerja a ficha, o cabo ou o aparelho em água ou outro líquido.

Cuidado! 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.

- 2** Lave todas as peças, **exceto a unidade do motor**, em água morna com detergente. Seque minuciosamente cada peça antes de utilizar.



Os batedores e as varas para massas pesadas podem ser limpos com uma escova debaixo de água corrente ou na máquina de lavar louça.

- 3** A unidade do motor apenas deve ser limpa com um pano suave e húmido e, de seguida, secada com um pano. Nota: não utilize produtos de limpeza abrasivos nem esfregões para limpar as superfícies do aparelho.

INTRODUÇÃO

- 4** Empurre os batedores e as varas para massas pesadas nos encaixes para acessórios sob a batedeira, até encaixarem no lugar.

- 5** Antes de remover os batedores ou as varas para massas pesadas, desligue a batedeira manual. Em seguida, segure com firmeza o aparelho com uma mão, ao mesmo tempo que prime o botão Ejectar.

Nota: Os batedores e os ganchos só podem ser removidos quando o seletor de velocidade está na posição mais à esquerda.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

- 6** Use uma taça de plástico padrão de mistura e quantidades que não excedam 1,5 kg de alimentos sólidos ou 1,75 l de líquidos. Para misturar uma massa pesada (ex. pizza, pão) entre 1 k e 1,5 kg, recomendamos que processe apenas 1 porção e deixe o misturador arrefecer à temperatura ambiente antes de iniciar a próxima porção ou processamento. Isto irá proteger o seu produto de danos por sobreaquecimento.

- 7** Funcionamento da batedeira. Para aumentar a velocidade, desloque o seletor de velocidade da esquerda para a direita. Comece sempre por misturar a uma velocidade baixa, aumentando-a depois. Devido ao risco de ferimentos, nunca toque em batedores ou varas para massas pesadas em movimento com ferramentas ou com os dedos.

- 8** Enquanto o botão Turbo for mantido premido durante o funcionamento, a batedeira funciona à velocidade máxima. **Nota: Não é conveniente utilizar os batedores em massas pesadas. Para massas pesadas, como pão ou tartes devem ser usadas as varas para massas pesadas.**

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- 9** Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada eléctrica e aguarde até que os utensílios tenham parado totalmente.



Aviso! Não submerja a ficha, o cabo ou o aparelho em água ou outro líquido.

- 10** Lave todas as peças, **exceto a unidade do motor**, em água morna com detergente. Seque minuciosamente cada peça antes de utilizar.



Os batedores e as varas para massas pesadas podem ser limpos com uma escova debaixo de água corrente ou na máquina de lavar louça.

- 11** A unidade do motor apenas deve ser limpa com um pano suave e húmido e, de seguida, secada com um pano. **Nota:** não utilize produtos de limpeza abrasivos nem esfregões para limpar as superfícies do aparelho.

Antes de guardar, retire a ficha da tomada eléctrica. Certifique-se de que o aparelho está limpo e totalmente seco.

AVISOS DE SEGURANÇA

Leia as seguintes instruções atentamente antes de utilizar a máquina pela primeira vez.

- 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.
- As crianças deverão ser supervisionadas de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- Nunca utilize nem pegue no aparelho se
 - o cabo de alimentação estiver danificado,
 - a caixa estiver danificada.
- Se o aparelho ou o cabo de alimentação estiver danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência técnica ou por uma pessoa com habilitações semelhantes, de modo a evitar possíveis riscos.
- Retire sempre a ficha do aparelho da corrente, caso o mesmo seja deixado sem assistência, bem como antes de montar, desmontar ou limpar o aparelho.
- Deve ter cuidado quando manusear as ferramentas, quando esvaziar a taça e durante a limpeza.
- 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.
- Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por possível danos causados por uma utilização inadequada ou incorrecta.

RECEITAS

RECEITAS	LISTA DE INGREDIENTES	
Massa levedada (Massa da piza) Quantidades máx.	Farinha de trigo	950 g
	Água	600 ml
	Óleo	100 ml
	Sal	3 colheres de chá
	Açúcar	2 colheres de chá
	Fermento seco	1 colher de sopa

RECEITAS	LISTA DE INGREDIENTES
<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque o fermento, o açúcar e a água morna num recipiente e deixe repousar até a mistura ficar cremosa. 2. Adicione a farinha, o sal e o óleo à mistura. 3. Misture na velocidade inferior durante 30 segundos. 4. Quando a massa estiver homogênea, aumente a velocidade para o nível 5 e misture durante mais 4 minutos e 30 segundos. 5. A massa estará pronta quando deixar de aderir à taça e ao utensílio. 6. Estenda a massa com um rolo de massa até ficar com a espessura desejada, sobre uma superfície polvilhada com farinha. 7. Coloque a massa num tabuleiro ligeiramente untado e espalhe a guarnição. 	

DEFINIÇÕES

DEFINIÇÃO	VELOCIDAD
Amassar, Misturar	Comece na velocidade baixa e aumente depois até à velocidade alta.
Adicionar	Velocidade média.
Agitar	Comece na velocidade média e aumente depois até à velocidade alta.
Bater, Bater em espuma	Velocidade média ou alta.
Iniciar o processamento a baixa velocidade para evitar a pulverização de alimentos em pó ou os salpicos de líquidos.	

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 motor não funciona.	O aparelho não está ligado à tomada eléctrica.	Certifique-se de que liga o aparelho à tomada antes de o utilizar.
Se o aparelho ainda não funcionar, contacte o serviço de apoio ao cliente.		

ELIMINAÇÃO



Este símbolo no produto indica que o produto contém uma bateria que não deverá ser deixada 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 elétricas eliminadas de maneira profissional. Siga as normas do país para recolha separada de produtos elétricos e baterias recarregáveis.

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

GB

DE

AR

ES

FR

GR

IT

NL

PT

AEG

Printed on recycled paper



Electrolux Hausgerate GmbH
Further Strasse 246
D-90429 Nurnberg
Germany

3483 A HM33xx 02 02 0817

www.aeg.com/shop



www.aeg.com