



AEG

INSTRUCTION BOOK

KM4XXX

KM55XX

UltraMix Kitchen Machine



GB INSTRUCTION BOOK

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

AR دفترچه راهنمای کاربر

BG БРОШУРА С ИНСТРУКЦИИ

ES LIBRO DE INSTRUCCIONES

FR MODE D'EMPLOI

GR ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

NL GEBRUIKSAANWIJZING

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES

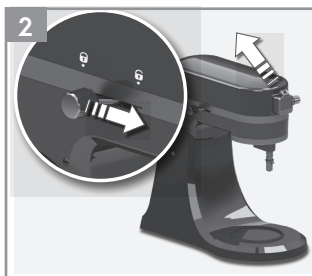
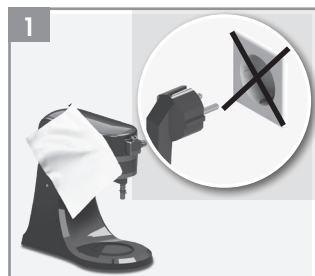


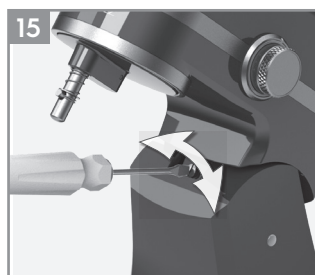
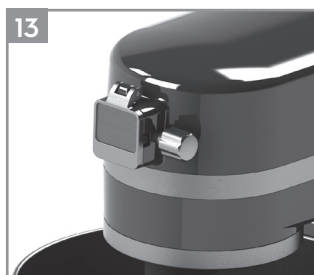
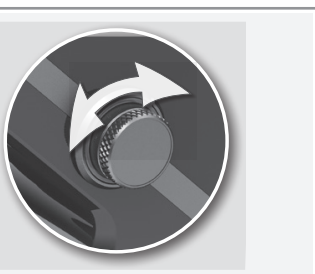
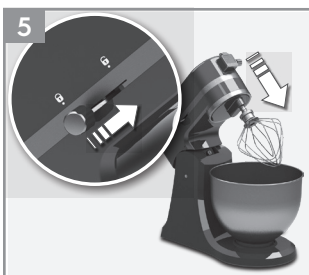
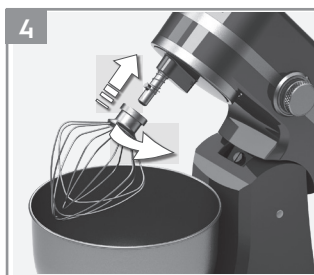


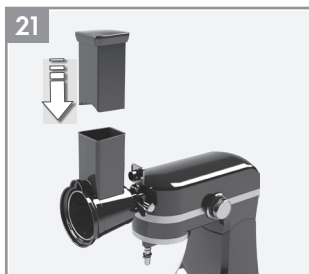
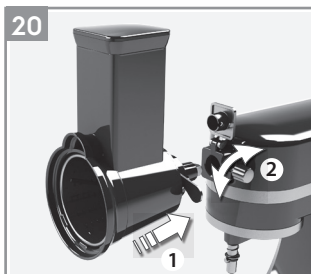
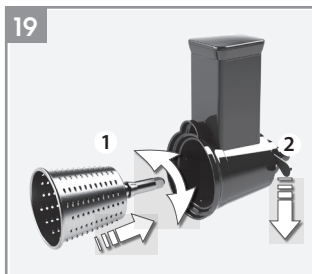
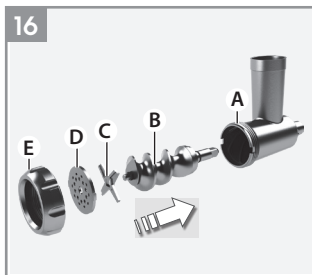
	Max speed 2	
70 %	0.13 - 0.79 kg	0.23 - 1.39 kg
57 %	0.175 - 0.7 kg	0.29 - 1.2 kg
40 %	0.25 - 0.75 kg	0.4 - 1.2 kg

		Max speed 6	
		1-9 eggs	
		0.2-1.8 kg	

	Max speed 10	
		2-9 eggs
		100-600 g









CONTENTS

ENGLISH	6	БЪЛГАРСКИ	21	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	36
DEUTSCH	11	ESPAÑOL	26	NEDERLANDS	42
عربي	17	FRANÇAIS	31	PORTUGUÊS	47

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. Power cord |
| B. Speed selector | L. Wire whip |
| C. Housing | M. Coated flat beater |
| D. Tilt head locking lever | N. SoftEdgeBeater™ * |
| E. Working light | O. Coated dough hook |
| F. Attachment hub | P. Meat grinder* |
| G. Attachment shaft | Q. Slicer / Shredder* |
| H. Stainless steel bowl | R. PerfectRiseLid™ |
| I. Bowl clamping plate | S. Splash guard |
| J. Non-slip feet | T. Motor head screw |

Pictures pages 2-4

* Certain models only

USAGE OF TOOLS AND CAPACITY

Speeds	Tools	Type of Mixture		Min Capacity	Max Capacity
Max2	Dough hook	Heavy mixtures of dough (e.g. bread, pizza or pastry dough)	75% hydration	130 g flour or 230 g dough	0.79 kg flour or 1.39 kg dough
			57% hydration	175 g flour or 290 g dough	0.7 kg flour or 1.2 kg dough
			40% hydration	250 g flour or 400 g dough	0.75 kg flour or 1.2 kg dough
Max6	Beater	Medium - heavy mixtures (e.g. crepes or sponge mixture)		1 egg or 200 g dough	9 eggs or 1.8 kg dough
Max10	Whisk	Light mixtures (e.g. cream, egg white, blancmange)		2 eggs or 100 g cream	9 eggs or 600 g cream
Pulse	Any tool	Mixtures that need ingredients stirring in very slow and gradual manner			

Hydration percentage means the weight proportion of water relative to the flour used in the dough recipe.

Example: if a dough recipe uses 400gr of water and 1,000gr of flour, means it has 40% hydration.

GETTING STARTED

- Before using the appliance for the first time:** 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, Dough hook, **SoftEdgeBeater™*** and **PerfectRiseLid™*** are dishwasher-proof. Clean the motor unit with a damp cloth.
 **Caution: Never immerse the motor unit in water!** Let all parts dry thoroughly.
- Place the appliance on a flat surface. **Tilting the Motor head up:** Move the Tilt head locking lever to "Unlocked" with one hand, tilt the Motor head up with the other hand. Once in up position it locks. **Warning: Keep fingers and hands away from areas with movable parts.**
- Move Speed selector to "OFF". **Place the Stainless steel bowl on the bowl clamping plate.** Move the bowl clockwise to lock into position. Warning: Never operate appliance with the attachments wire whip, Flat beater, Dough hook or **SoftEdgeBeater™*** unless the bowl is in place, and the motor head is down.
- Place an attachment on the Attachment shaft:** Align the slot at the top of the attachment with the pin on the Attachment shaft. Push the attachment up and turn it counterclockwise until the pin is locked into position. To remove the attachment, move it clockwise and pull off.





GB

DE

AR

BG

ES

FR

GR

NL

PT

- 5 **Tilting the Motor head down:** Move the Tilt head locking lever to "Unlocked" with one hand, tilt the Motor head down with the other hand. Insert the plug in the main socket.
- 6 **Move the Speed selector from "OFF" to desired speed (1-10).** Once mixing is complete, turn the Speed selector to "OFF" and unplug the appliance.
- 7 **Work light and Power indicator light:** If the appliance is plugged in and a speed is selected, a blue LED lights up around the Speed selector. A working light will also light up over the working area. If the Speed selector is moved to "OFF", the working light will automatically shut off after 3 min.
- 8 **Note:** If the Speed selector is already turned on before the appliance is plugged in, both the blue Speed selector LED light and the Working light will flash OFF and ON to let you know the Speed selector has been left on. Turn the Speed selector to "OFF" and the lights will stop flashing. Then resume operating normally.

OTHER FUNCTIONS

- 9 **How to use the coated SoftEdgeBeater™ * tool:**
The SoftEdgeBeater™ is perfect for creamy mixtures and toppings.
The silicone edges of the beater, gently wipes the sides on the bowl helping to incorporate all the ingredients in the mixture and to ensure even consistency throughout the mixing process.
- 10 **Note:** Do not use the coated SoftEdgeBeater™ * with heavy mixtures such as dough, use the dough hook tool instead. For hard ingredients like dry fruits, shells or bones use the coated flat beater instead.
- 11 **How to use the PerfectRiseLid™ *:**
The PerfectRiseLid™ isolates and helps to build up the humid environment for the dough to rise in proper condition. Covering the bowl with the PerfectRiseLid™ keeps the dough from drying out, preventing the formation of a crust on the surface of the dough, which inhibits the proper rising of the dough which results in a poorer baking result.
- 12 **Attachment hub:** The appliance comes with a built in multipurpose Attachment hub. Read and carefully follow the instructions that comes with each attachment for correct and safe use.
- 13 **How to use splash guard:**
 - Do not overfill the machine to avoid spillover and motor overloaded.
 - Use the splash guard to protect against liquid / light mixtures. Ingredients can be added directly to the bowl via the feed hole of splash guard.
 - For heavy dough mixtures (e.g. bread), it's not suggested to use splash guard. While mixing dough, in order to avoid flour splash, keep the appliance at setting 1 for 60 seconds, then turn to recommended speed.
- 14 **Adjusting the Attachment shaft:** The appliance is adjusted at the factory so that the Flat Beater clears the bottom of the Bowl. If the Flat Beater hits the bottom of the Bowl or is too far away from the sides, you can adjust it correctly. See 14 for further instructions.
- 15 **Turn the Speed selector to "OFF" and unplug the appliance.** Tilt the Motor head back. Use a slotted point Head screwdriver to adjust the screw. Turn counter clockwise to raise the Attachment shaft, turn clockwise to lower it.

HOW TO USE THE MEAT GRINDER*

- 16 **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.
- 17 **Open the Attachment hub lid on the Stand mixer.** Fit the Power shaft of the attachment in the Attachment hub socket on the Stand mixer. Rotate the attachment back and forth if necessary. Tighten the Attachment hub knob until the attachment is fully fastened.
Caution: Before attaching accessories turn off the appliance and unplug it.
- 18 **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: 6-8). 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*

- 19 **How to use the Slicer/Shredder:** Choose a Slicer or a Shredder knife (Medium or Course). Insert the shaft (square end) of the selected Knife into the Slicer/Shredder housing so the shaft fits into square hub socket. Secure the Knife





by pulling the Locking handle downwards.

Caution: The blades and inserts are very sharp!

- 20 Assemble the Slicer/Shredder in the Attachment hub.** 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: 8).
- 21 Feed the food into the Feed chute by using the Pusher.** When finished using your attachment, turn off the appliance and unplug it. Close the Attachment hub lid and tighten the Attachment hub knob.

CLEANING AND CARE

- 22 Unplug the appliance.** We recommend that the wire whip, meat grinder* and slicer/shredder* is washed by hand in warm soapy water.



The bowl, Flat beater, Dough hook, **SoftEdgeBeater™** and **PerfectRiseLid™** are dishwasher-proof.



Clean the motor unit with a damp cloth. **Caution: Never immerse the motor unit in water!** Let all parts dry thoroughly.

- 23 Do not use abrasive cleaners or scouring pads when cleaning the 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 sharp cutting blades, 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.
- 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.
- Appliance is for indoor use only.
- 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 moving parts. Contact could result in injury! Do not use other tools





GB

DE

AR

BG

ES

FR

GR

NL

PT

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.

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.
The appliance vibrates / moves during operation.	The rubber feet are wet.	Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry.
	It is normal for heavy loads (e.g heavy dough, cheese).	Remove half and process in two batches.
	The tools usage, speed setting and max capacity are not aligned with recommendation.	Follow the recommended tools usage, speed setting and capacity provided.
The Working light and Power indicator light flashes on and off.	The Speed selector has been left turned on.	Turn the Speed selector to "Arrest".
The attachment scrapes the Stainless steel bowl during operation.	The height of the attachment shaft is incorrect.	Adjust the height of the attachment shaft.
The motor head (A) is shaky during mixing.	The motor head screw (U) is too tight.	Turn the motor head screw counterclockwise with screwdriver around one full round. Please note that too much adjustment can make the tiltable motor head can't be locked. If this happen, turn the motor head screw clockwise.

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.

www.aeg.com

9





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 (kippbar) | K. Netzkabel |
| B. Geschwindigkeitsregler | L. Schneebesen |
| C. Motorblock | M. Beschichteter Flachrührer |
| D. Neigekopf-Verriegelungshebel | N. SoftEdgeBeater™ |
| E. Arbeitslicht | O. Beschichteter Kneithaken |
| F. Zubehörvorrichtung | P. Fleischwolf* |
| G. Rührerwelle | Q. Schneide- / Zerkleinerungsaufsatz* |
| H. Edelstahlschüssel | R. PerfectRiseLid™ |
| I. Schüsselverriegelungsplatte | S. Spritzschutz |
| J. Rutschfeste Füße | T. Motorkopfschraube |
- * nur ausgewählte Modelle

Abbildung Seite 2-4

NUTZUNG VON WERKZEUGEN UND KAPAZITÄT

Drehzahlen	Werkzeuge	Art der Mischungen		Min. Kapazität	Max. Kapazität
Max2	Kneithaken	Schwere Teigmischungen (z. B. Brot, Pizza oder Gebäckteig)	75% Flüssigkeitszufuhr	130 g Mehl oder 230 g Teig	0,79 kg Mehl oder 1,39 kg Teig
			57% Flüssigkeitszufuhr	175 g Mehl oder 290 g Teig	0,7 kg Mehl oder 1,2 kg Teig
			40% Flüssigkeitszufuhr	250 g Mehl oder 400 g Teig	0,75 kg Mehl oder 1,2 kg Teig
Max6	Quirl	Mittelschwere Mischungen (z. B. Crepe- oder Rührteig)		1 Ei oder 200 g Teig	9 Eier oder 1,8 kg Teig
Max10	Schneebesen	Leichte Mischungen (z. B. Sahne, Eiweiß, Blancmange)		2 Eier oder 100 g Sahne	9 Eier oder 600 g Sahne

Die prozentuale Flüssigkeitszufuhr ist der Gewichtsanteil des Wassers im Verhältnis zum Mehl, das für den Teig verwendet wird.

Beispiel: Wenn ein Teigrezept 400 g Wasser und 1,000 g Mehl verwendet, bedeutet dies 40 % Flüssigkeitszufuhr.

ERSTE SCHRITTE

- 1 Vor der ersten Inbetriebnahme:** Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Schneebesen, Fleischwolf* und Gemüseschneider/-hobel* sollten nur von Hand in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Die Schüssel, der Flachrührer, der Kneithaken, der **SoftEdgeBeater™** und der **PerfectRiseLid™** sind spülmaschinenbeständig. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.
 **Vorsicht: Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser!** Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.
- 2** Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. **Zurückkippen des Motorkopfs:** Setzen Sie mit der einen Hand den Verriegelungshebel auf die Position „Entriegelt“ und kippen Sie mit der anderen Hand den Motorkopf zurück. In der zurückgekippten Position rastet der Motorkopf ein. **Achtung: Finger und Hände dürfen nicht in Kontakt mit beweglichen Teilen kommen.**
- 3** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“. **Setzen Sie die Edelstahlschüssel auf die Schüsselverriegelungsplatte.** Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn fest.
Warnung: Betreiben Sie das Gerät niemals mit Rührbesen, Flachrührer, Kneithaken oder **SoftEdgeBeater™**, es sei denn, die Schüssel ist an Ort und Stelle und der Motorkopf ist unten.
- 4** **Befestigen von Zubehörteilen an der Rührerwelle:** Richten Sie die Kerbe oben auf dem Zubehörteil am Stift der Rührerwelle aus. Schieben Sie die Aufsätze nach oben und drehen Sie die gegen den Uhrzeigersinn, bis der Stift in





GB

DE

AR

BG

ES

FR

GR

NL

PT

Position verriegelt ist. Um einen Aufsatz zu entfernen, bewegen Sie ihn im Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn ab.

- 5 Absenken des Motorkopfs:** Stellen Sie mit der einen Hand den Verriegelungshebel auf die Position „Entriegelt“ und senken Sie mit der anderen Hand den Motorkopf nach unten ab. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 6 Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler von der Position „OFF“ zur gewünschten Geschwindigkeit (1 - 10).** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler nach Abschluss des Rührvorgangs durch Drehung zurück auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- 7 Arbeitslicht und Betriebsanzeige:** Wenn das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist und eine Geschwindigkeit ausgewählt wurde, leuchtet am Geschwindigkeitsregler eine blaue LED-Anzeige auf. Ein Arbeitslicht wird auch über den Arbeitsbereich aufleuchten. Wenn der Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ gestellt wird, schaltet sich das Licht nach 3 Minuten automatisch aus.
- 8 Notiz:** Wenn der Geschwindigkeitswahlschalter bereits eingeschaltet ist, bevor das Gerät eingesteckt ist, blinken sowohl die blaue Geschwindigkeitsauswahl-LED als auch die Arbeitslampe AUS und EIN, um anzuzeigen, dass der Geschwindigkeitswähler eingeschaltet geblieben ist. Sobald der Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ gestellt wird, hören die Anzeigen auf zu blinken. Sie können jetzt normal weiterarbeiten.

WEITERE FUNKTIONEN

- 9 So verwenden Sie das beschichtete SoftEdgeBeater™-Werkzeug:**
Der **SoftEdgeBeater™** ist perfekt für cremige Mischungen und Beläge.
Die Silikonkanten des Schlägers wischen die Seiten auf der Schale sanft ab, um alle Zutaten in die Mischung einzuarbeiten und eine gleichmäßige Konsistenz während des gesamten Mischvorgangs zu gewährleisten.
- 10 Notiz:** Verwenden Sie den beschichteten **SoftEdgeBeater™** nicht mit schweren Mischungen wie z. B. Teig. Verwenden Sie stattdessen das Knehtaken-Werkzeug. Für harte Zutaten wie getrocknete Früchte, Muscheln oder Knochen verwenden Sie stattdessen den beschichteten Flachrührer.
- 11 So verwenden Sie das PerfectRiseLid™ *:**
Das **PerfectRiseLid™** isoliert und hilft, die feuchte Umgebung aufzubauen, damit der Teig in einem einwandfreien Zustand aufsteigt.
Das Bedecken der Schale mit dem **PerfectRiseLid™** verhindert das Austrocknen des Teigs und verhindert die Bildung einer Kruste auf der Oberfläche des Teigs, was das richtige Aufgehen des Teiges verhindert und zu einem schlechteren Backergebnis führt.
- 12 Zubehörrichtung:** Das Gerät wird mit einer integrierten Zubehörvorrichtung geliefert. Lesen und beachten Sie stets die den Zubehörteilen beigefügten Anleitungen zur korrekten und sicheren Nutzung.
- 13 Verwendung des Spritzschutzes:**
 - Überfüllen Sie das Gerät nicht, um Überlaufen und eine Überlastung des Motors zu vermeiden.
 - Verwenden Sie die Spritzschutzeinrichtung zum Schutz vor flüssigen/leichten Mischungen.
Die Zutaten können über die Einfüllöffnung der Spritzschutzeinrichtung direkt in die Schüssel gegeben werden.
 - Bei schweren Teigmischungen (z. B. Brot) wird die Verwendung des Spritzschutzes nicht empfohlen.
Um Mehlspritzer zu vermeiden, sollten Sie das Gerät beim Mixen von Teig für 60 Sekunden auf Stellung 1 betreiben und dann auf die empfohlene Geschwindigkeit einstellen.
- 14 Anpassen der Rührerwelle:** Das Gerät ist ab Werk so eingestellt, dass der Flachrührer den Boden der Schüssel nicht berührt. Wenn der Flachrührer den Boden der Schüssel berührt oder zu weit von den Seiten entfernt ist, lässt sich der Abstand leicht korrigieren. Weitere Informationen finden Sie unter 14.
- 15 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.**
Kippen Sie den Motorkopf zurück. Passen Sie die Schraube mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers an. Drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, um die Rührerwelle anzuheben bzw. im Uhrzeigersinn, um sie abzusenken.

GEBRAUCH DES FLEISCHWOLFS*

- 16 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.
- 17 Öffnen Sie den Deckel der Zubehörvorrichtung des Standmixers.** Setzen Sie die Antriebswelle in die Steckbuchse der Zubehörvorrichtung des Standmixers. Drehen Sie den Vorsatz bei Bedarf in beide Richtungen. Ziehen Sie den Knopf der Zubehörvorrichtung fest, bis dieser sicher befestigt ist.
Vorsicht: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile anbringen.





- 18 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 6-8. 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*

- 19 Gebrauch des Schneide-/Zerkleinerungsaufsatzes:** Wählen Sie ein Schneide- oder Zerkleinerungsmesser (mittel oder grob). Stecken Sie die Welle (vierkantiges Ende) des ausgewählten Messers so in das Gehäuse des Schneide-/Zerkleinerungsaufsatzes, dass sie in der vierkantigen Steckbuchse sitzt. Ziehen Sie den Verriegelungsgriff nach unten, um das Messer zu sichern.
Vorsicht: Die Messer und Einsätze sind scharfkantig!
- 20 Setzen Sie den Schneide-/Zerkleinerungsaufsatz in die Zubehörvorrichtung.** 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 8.
- 21 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. Schließen Sie den Deckel der Zubehörvorrichtung und ziehen Sie den Knopf fest.

REINIGUNG UND PFLEGE

- 22 Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.** Wir empfehlen, den Rührbesen, den Fleischwolf* und den Slicer / Shredder* von Hand in warmem Seifenwasser zu waschen. .
 Die Schüssel, der Flachrührer, der Kneithaken, der **SoftEdgeBeater™** und der **PerfectRiseLid™** sind spülmaschinenbeständig.
 Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab. **Vorsicht: Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser! Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.**
- 23** 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 scharfkantigen Messern, 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.
- 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.
- Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
-  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 die 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 Schneebesen, 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.

GB

DE

AR

BG

ES

FR

GR

NL

PT



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.
Der Motor funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an einer Steckdose angeschlossen.	Das Gerät vor Betrieb an eine Steckdose anschließen.
Das Gerät vibriert / bewegt sich während des Betriebs.	Die Gummifüße sind nass.	Sicherstellen, dass die Gummifüße auf der Geräteunterseite sauber und trocken sind.
	Dies ist normal bei schweren Lebensmitteln (z. B. Teig oder Käse).	Lebensmittel entfernen und in zwei Portionen aufteilen.
	Die Verwendung der Werkzeuge, die Geschwindigkeitseinstellung und die maximale Kapazität stimmen nicht mit den Empfehlungen überein.	Beachten Sie die Empfehlungen zur Verwendung der Werkzeuge, zur Geschwindigkeitseinstellung und Kapazität.
Das Zubehöriteil berührt während des Rührvorgangs den Boden der Edelstahlschüssel.	Die Höhe der Rührerwelle ist falsch eingestellt.	Passen Sie die Höhe der Rührerwelle an.
Das Arbeitslicht und die Stromanzeige blinken ein und aus.	Der Geschwindigkeitsregler wurde nicht ausgeschaltet.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position „Verriegeln“.
Der Motorkopf (A) wackelt während des Mischens.	Die Motorkopfschraube (U) ist zu fest angezogen.	Drehen Sie die Motorkopfschraube mit dem Schraubendreher um eine volle Drehung gegen den Uhrzeigersinn. Bitte beachten Sie, dass eine zu lose Einstellung dazu führen kann, dass der schwenkbare Motorkopf sich nicht mehr verriegeln lässt. Drehen Sie in diesem Fall die Motorkopfschraube im Uhrzeigersinn.

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

BG

ES

FR

GR

NL

PT

اتجاه عقارب الساعة وانزاعها.

5 إمالة رأس المحرك لأسفل: حرك ذراع قفل إمالة الرأس إلى «إلغاء القفل» بيد واحدة، ثم قم بإمالة رأس المحرك لأسفل باليد الأخرى. أدخل القابس في مقبس التيار الرئيسي.

6 انقل مُحدّد السرعة من وضع OFF (إيقاف تشغيل) للسرعة المطلوبة (1-10). بمجرد اكتمال الخلط، أدر مُحدّد السرعة إلى الوضع OFF (إيقاف تشغيل) وافصل قابس الجهاز.

7 إضاءة التشغيل وإضاءة مؤشر الطاقة: في حالة تم توصيل الجهاز وتحديد سرعة ما، يضيء ضوء أزرق حول مُحدّد السرعة. كما يضيء مؤشر إضاءة التشغيل في منطقة التشغيل. إذا انتقل مُحدّد السرعة إلى وضع OFF (إيقاف التشغيل)، سيتم تلقائياً إيقاف تشغيل إضاءة التشغيل بعد 3 دقائق.

8 ملاحظة: إذا تم بالفعل تشغيل مُحدّد السرعة قبل توصيل الجهاز، سيومض كل من إضاءة التشغيل وإضاءة المؤشر الزرقاء لمُحدّد السرعة لتنبيهك أن مُحدّد السرعة متروك على وضع التشغيل. أدر مُحدّد السرعة على وضع OFF (إيقاف التشغيل) وستتوقف مؤشرات الإضاءة عن الوميض، ومن ثم تستكمل عملية التشغيل بشكل طبيعي.

وظائف أخرى

9 كيفية استخدام أداة SoftEdgeBeater™ * المطلية:

تعد ماكينة SoftEdgeBeater™ * مثالية لعمل الخليط كريمي وطبقات الحلوى العلوية. تعمل الحواف السليكون للخافق على ضرب الخليط الموجود على جوانب الوعاء برفق لتساعد على مزج جميع مكونات الخليط وضمان تماسكها أثناء عملية الخلط.

10 ملاحظة: تجنب استخدام أدوات SoftEdgeBeater™ * المطلية مع الخليط الثقيل مثل العجين، إنما استخدم أداة مخلب العجن بدلاً من ذلك. أما مع المكونات الصلبة مثل الفاكهة المجففة والقشريات والعظام ينصح باستخدام الخافق المسطح المطلي.

11 كيفية استخدام PerfectRiseLid™ *:

تساعد ماكينة PerfectRiseLid™ على عزل العجين وخلق المحيط الرطب له لتساعده على ارتفاع حجمه في حالة سليمة. تحافظ تغطية وعاء ماكينة PerfectRiseLid™ على العجين من الجفاف وتمنع تكوين قشرة على سطح العجين التي تتسبب في ارتفاع حجم العجين بصورة غير صحيحة مما ينتج عنه خبز سي للعجين.

12 صرة الوحدة المرفقة: يحتوي الجهاز على صرة مدمجة متعددة الأغراض للوحدة المرفقة. يرجى قراءة التعليمات التي تأتي مع كل وحدة مرفقة واتباعها بعناية للاستخدام الصحيح والأمن للجهاز.

13 كيفية استخدام واقي الرذاذ :

• لا تملأ الجهاز أكثر من اللازم لتجنب الانسكاب وتجنب الحمل الزائد على المحرك.
• استخدم واقي الرذاذ للحماية ضد الخلاط السائلة / الخفيفة. يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى الوعاء عبر فتحة التغذية في واقي الرذاذ.

• بالنسبة لخللاط العجين الكثيفة (على سبيل المثال الخبز)، لا يُقترح استخدام واقي الرذاذ. أثناء خلط العجينة، لتجنب تآثر ذرات الدقيق، أبقِ الجهاز مضبوطاً على الإعداد 1 لمدة 60 ثانية، ثم حوّل إلى السرعة المطلوبة.

14 ضبط عمود الوحدة المرفقة: يتم ضبط الجهاز في المصنع بحيث يقوم الخافق المسطح بمسح الجزء السفلي من الوعاء. في حالة كان الجهاز يصطدم بشدة في الجزء السفلي من الوعاء أو كان بعيداً عن الجوانب، فيمكنك ضبطه على الوضع الصحيح. لمزيد من التعليمات راجع 14.

15 أوقف تشغيل مُحدّد السرعة إلى الوضع OFF (إيقاف تشغيل) وافصل قابس الجهاز. قم بإمالة رأس المحرك للخلف. استخدم مفك براغي فتحة الرأس لضبط المسمار. أدر في عكس اتجاه عقارب الساعة لرفع عمود الوحدة المرفقة وفي اتجاه عقارب الساعة لخفضها.

طريقة استخدام مفرمة اللحم*

16 قم بإدراج برغي الفرغ (B) في مبيت المفرمة (A). ضع السكينة (C) على العمود المربع عند نهاية برغي الفرغ. ضع لوحة الفرغ (D) (متوسطة أو خشنة) على السكين. أحكم ربط الحلقة (E) باليد حتى يتم تأمين مفرمة اللحم في موضعيها. ملاحظة: تجنب الإفراط في إحكام ربط الحلقة.

17 افتح غطاء صرة الوحدة المرفقة الموجود على خلاط الوقوف. ركب العمود الكهربائي للوحدة المرفقة في منفذ صرة الوحدة المرفقة الموجود على الخلاط. قم بتدوير الوحدة المرفقة ذهاباً وإياباً إذا لزم الأمر. أحكم ربط مقبض صرة الوحدة المرفقة حتى يتم تثبيت الوحدة جيداً. تنبيه: قبل تركيب الملحقات أوقف تشغيل الجهاز وافصله من مصدر الطاقة.

18 ضع صينية الطعام أعلى مبيت المفرمة. قم بتقطيع اللحم إلى مكعبات صغيرة وضعها على صينية الطعام. ضع قابس الطاقة للجهاز وانقل مُحدّد السرعة إلى وضع السرعة المطلوب (السرعة الموصى بها: 6-8). 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.





عربي

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

المكونات

A. رأس المحرك (يمكن إزالته)	K. كبل الطاقة
B. محدد السرعات	L. مضرب سلكي
C. هيكل الجهاز	M. خافق مسطح مطلي
D. مقبض تحكم بحركة الرأس	N. SoftEdgeBeater™*
E. ضوء العمل	O. مخلب عجن مطلي
F. صرة الملحق	P. مفرمة اللحم
G. عمود الملحق	Q. قطاعة/سكينه تقطيع*
H. وعاء معدني من الفولاذ المقاوم للصدأ	R. PerfectRiseLid™*
I. صفحة تثبيت الوعاء	S. واقي الرذاذ على شكل حرف
J. قدم مانع للانزلاق	T. برغي رأس المحرك على شكل حرف

* طرازات معينة فقط

لصورة صفحة 2 - 4

استخدام الأدوات والسعة.

السعة القصوى	السعة الأدنى	نوع الخلط	الأدوات	السرعات
0.79 كجم دقيق أو 1.39 كجم عجينة	130 جرام دقيق أو 230 جرام عجينة	75% ترطيب	خطاف العجين	الحد الأقصى 2
0.7 كجم دقيق أو 1.2 كجم عجينة	175 جرام دقيق أو 290 جرام عجينة	57% ترطيب		
0.75 كجم دقيق أو 1.2 كجم عجينة	250 جرام دقيق أو 400 جرام عجينة	40% ترطيب		
9 بيضات أو 1.8 كجم عجينة	1 بيضة واحدة أو 200 جرام عجينة	الخلط متوسطة الثقل (مثال: الكريب أو خليط الكعك الإسفنجي)	المضرب	الحد الأقصى 6
9 بيضات أو 600 جرام كريمة	2 بيضات أو 100 جرام كريمة	الخلط خفيفة الوزن (مثال: الكريمة، بياض البيض، المهلبية)	المخفقة	الحد الأقصى 10

نسبة الترطيب تعني نسبة وزن الماء مقارنةً بالدقيق المستخدم في وصفة العجين. مثال: إذا كانت وصفة العجين تستخدم 400 جرام من الماء و 1,000 جرام من الدقيق، فهذا يعني أن بها ترطيب بنسبة 40%.

بدء الاستخدام

- 1 قبل استخدام الجهاز لأول مرة: افصل قابس الجهاز عن التيار الكهربائي. يجب غسل المضرب السلكي ومفرمة اللحم والقطاعة / سكينه التقطيع * باليد فقط بالماء الدافئ والصابون. يمكن غسل الوعاء والخافق المسطح ومخلب العجن و SoftEdgeBeater™* و PerfectRiseLid™* في غسالة الصحون. نظف وحدة المحرك بقطعة قماش رطبة. تنبيه: يحظر غمر وحدة المحرك في المياه. اترك جميع الأجزاء لتجف بالكامل.
- 2 احرص على وضع الجهاز فوق سطح ثابت ومستو. إمالة رأس المحرك لأعلى: حرك ذراع قفل إمالة الرأس إلى «إلغاء القفل» بيد واحدة، ثم قم بإمالة رأس المحرك لأعلى باليد الأخرى. بمجرد أن تكون في الوضع لأعلى يتم القفل. تحذير: يجب إبقاء الأصابع واليدين بعيداً عن المناطق التي تحتوي على القطع المتحركة.
- 3 النقل مُحدد السرعة على وضع OFF (إيقاف تشغيل). ضع الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ على صفحة تثبيت الوعاء. حرك الوعاء في عكس اتجاه عقارب الساعة لإحكام تثبيته في موضعه. تحذير: يحظر بشدة تشغيل الجهاز مع الوحدات المرفقة المضرب السلكي أو الخافق المسطح أو مخلب العجن أو SoftEdgeBeater™* ما لم يكن الوعاء في موضعه. ورأس المحرك موجهة لأعلى.
- 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 وأدورها في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفل المشبك في موضعه. لإزالة الوحدة المرفقة، أدورها في



طريقة استخدام القطاعة/وحدة التقطيع*

19 طريقة استخدام القطاعة/وحدة التقطيع: اختر قطعة أو سكين تقطيع (متوسطة أو خشنة). أدخل مقبض (نهاية المربع) السكينة المحددة في مبيت القطاعة أو وحدة التقطيع ليتم تركيب المقبض داخل منفذ صرة المربع. قم بتأمين السكين عن طريق سحب مقبض القفل لأسفل. تنبيه: الشفرات ووحدات الإدراج حادة جدًا!

20 قم بتركيب القطاعة/السكينة التقطيع في صرة الوحدة المرفقة. ضع وعاء أسفل الوحدة المرفقة. قطع الطعام إلى أجزاء صغيرة. ضع قابس الطاقة للجهاز وانقل مُحدد السرعة إلى وضع السرعة المطلوب (السرعة الموصى بها: 8).

21 ضع الطعام في أنبوب التغذية المائل باستخدام وحدة الدفع. عند الانتهاء من استخدام الوحدة المرفقة، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر الطاقة. أغلق غطاء صرة الوحدة المرفقة وأحكم ربط المقبض.

التنظيف والعناية

22 افصل قابس الجهاز عن التيار الكهربائي. نوصي بغسل المضرب السلكي ومفرمة اللحم* والقطاعة أو سكين التقطيع* باليد فقط بالماء الدافئ والصابون.

يمكن غسل الوعاء والخافق المسطح ومخلب العجن و **SoftEdgeBeater™** و **PerfectRiseLid™** في غسالة الصحون.

 نظف وحدة المحرك بقطعة قماش رطبة. تنبيه: يُحظر غمر وحدة المحرك في المياه. اترك جميع الأجزاء لتجف بالكامل. تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو الضامات المطهرة لتنظيف أسطح الجهاز الخاص بك.

استمتع بمنتهج AEG!

استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
تباطؤ المحرك أثناء عملية التشغيل.	كمية العجين تجاوزت الحد الأقصى. قد تكون العجينة رطبة جدًا. وتلتصق بجوانب الوعاء.	قم بإزالة النصف وقم بالعملية على مجموعتين. إضافة المزيد من الطحين. 1 ملعقة طعام في كل مرة إلى أن تزيد سرعة المحرك. حتى ينظف العجين جوانب الوعاء.
المحرك لا يعمل.	الجهاز غير موصل بالتيار الكهربائي.	تأكد من توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
جهاز يهتز/ يتحرك أثناء لتشغيل.	المطاط بأسفل قاعدة التثبيت مبلل . من الطبيعي للحمولة الثقيلة (مثال: العجين الكثيف والجبن).	تأكد من المطاط بأسفل قاعدة التثبيت نظيف وجاف. قم بإزالة النصف وقم بالعملية على مجموعتين.
تعلق الوحدة المرفقة الوعاء الصلب المقاوم للصدا أثناء التشغيل.	اتبع التوصيات المقدمة المتعلقة باستخدام الأداة وإعداد السرعة والسعة.	استخدام الأداة وإعدادات السرعة والسعة القصوى، غير موافقين للتوصيات.
أدر مُحدد السرعة على وضع Arrest (إيقاف).	ارتفاع عمود الوحدة المرفقة غير مناسب.	ضبط ارتفاع عمود الوحدة المرفقة.
أدر مُحدد السرعة على وضع Arrest (إيقاف).	لم يتم إيقاف تشغيل محدد السرعات.	قم بضبط محدد السرعات على "OFF".
تكون رأس المحرك (A) غير ثابتة أثناء عملية الخلط.	برغي رأس المحرك (U) مُحكم الربط.	أدر برغي رأس المحرك عكس اتجاه عقارب الساعة باستخدام مفك براغي لفة واحدة كاملة. يُرجى ملاحظة أن الضبط الزائد عن الحد من الممكن أن يؤدي إلى تعثر قفل رأس المحرك القابلة للإزالة. وإذا حدث ذلك، أدر برغي رأس المحرك باتجاه عقارب الساعة.





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 كنفائية 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.





نصائح للسلامة

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.

- يُمنع استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. أبقِ الجهاز والسلوك بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- 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 ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
- 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 المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- ضع الجهاز دائماً على سطح ثابت ومستو.
- قم دائماً بفصل الجهاز من الإمداد الكهربائي إذا بقي دون رقابة وقبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط.
- لا تغمر الجهاز في ماء أو أي سائل آخر.
- لا تدع سلك الطاقة يلمس أسطح ساخنة أو يعلق فوق حافة طاولة أو منصدة.
- 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 الأجزاء متحركة. يمكن حدوث إصابات! لا تستخدم الأدوات أو الأواني أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تترك هذا المنتج بدون مراقبة أثناء التشغيل.
- تأكد من أن متعلقاتك الشخصية الملابس/الاكسسوارات 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.





БЪЛГАРСКИ

Благодарим Ви, че избрахте продукт на Electrolux. За да си гарантирате най-добрите резултати, винаги използвайте оригинални аксесоари и резервни части на Electrolux. Те са произведени специално за Вашия продукт. Този продукт е разработен с мисъл за околната среда. Всички пластмасови части са обозначени с цел рециклиране.

КОМПОНЕНТИ

- | | |
|---|-------------------------------|
| A. Глава на двигател (накланяща се) | K. Захранващ кабел |
| B. Селектор на скорости | L. Жична лебедка |
| C. Корпус | M. Плоска бъркачка с покритие |
| D. Заклучващ лост на накланящата се глава | N. SoftEdgeBeater™ |
| E. Работно осветление | O. Кука за тесто с покритие |
| F. Закрепващ център | P. Месомелачка* |
| G. Закрепващ вал | Q. Слайсер / Стъргало* |
| H. Купа от неръждаема стомана | R. PerfectRiseLid™ |
| I. Плоча за затягане на купата | S. Предпазител срещу пръски |
| J. Неплъзгащи се крачета | T. Винт за моторна глава |

Страница с изображения 2-4

* Само при някои модели

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ИНСТРУМЕНТИ И КАПАЦИТЕТ

Скорости	Приставки	Вид смеси		Минимален капацитет	Максимален капацитет
Макс 2	Кука за тесто	Плътнo тесто (напр. за хляб, пица или сладкиши)	75% водосъдържание	130 г брашно или 230 г тесто	0.79 кг брашно или 1.39 кг тесто
			57% водосъдържание	175 г брашно или 290 г тесто	0.7 кг брашно или 1.2 кг тесто
			40% водосъдържание	250 г брашно или 400 г тесто	0.75 кг брашно или 1.2 кг тесто
Макс 6	Бъркалка	Средно гъсти смеси (напр. за палачинки или пандишпанови смеси)		1 яйца или 200 г тесто	9 яйца или 1.8 кг тесто
Макс 10	Телена бъркалка	Течни смеси (напр. сметана, белтъци, бланманже)		2 яйца или 100 г сметана	9 яйца или 600 г сметана

Процент на водосъдържание означава съотношението на теглото на водата спрямо това на брашното, използвано в рецептата за тесто.

Пример: ако тестото в рецептата е с 400 г вода и 1,000 г брашно, това означава, че водосъдържанието е 40%.

ПЪРВИ СЪПКИ

- 1** **Преди използване на уреда за пръв път:** Изключете уреда. Телената бъркалка, ножът за месо* и ножът на блендера/чопъра* трябва да се мият само на ръка с топла сапунена вода. Купата, плоската листовидна бъркалка, купата за тесто, **SoftEdgeBeater™** и **PerfectRiseLid™** могат да се мият в миялна. Почистете електродвигателя с влажна кърпа.
 **Внимание:** Не позволявайте в електродвигателя да влезе вода! Оставете всички части да изсъхнат напълно.
- 2** Поставете уреда на равна повърхност. **Насочване на главата на двигателя нагоре:** Преместете заключващия лост на накланящата се глава на позиция "Отключен" с едната ръка, а с другата насочете главата на двигателя нагоре. Когато застане в горна позиция, тя се фиксира. **Внимание:** Пазете пръстите и ръцете си далеч от зони с подвижни части.
- 3** Преместете селектора на скорости на позиция "OFF". Поставете купата от неръждаема стомана върху плочата за затягане на купата. Преместете купата по посока на часовниковата стрелка, за да се фиксира на място. **Внимание:** Никога не работете с уреда с приставките телена бъркалка, плоска листовидна бъркалка, кука за тесто или **SoftEdgeBeater™**, ако купата не е на мястото си и главата на мотора не е надолу.





- 4** **Поставете приставка на закрепващия вал:** Подравнете слота в горната част на приставката с иглата върху закрепващия вал. Натиснете приставката нагоре и я завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато щифтът не се фиксира на място. За да премахнете приставката я задвижете по посока на часовниковата стрелка и дръпнете.
- 5** **Насочване на главата на двигателя надолу:** Преместете заключващия лост на наклонящата се глава на позиция "Отключен" с едната ръка, а с другата насочете главата на двигателя надолу. Поставете щепсела в контакта.
- 6** **Преместете селектора на скорости от позиция "OFF" към желаната скорост (1-10).** След като приключите работа, завъртете селектора на скорости към позиция "OFF" и изключете уреда.
- 7** **Работно осветление и осветление на индикатора за захранване:** Ако уредът е включен и е избрана скорост, се включва син светодиод около селектора на скорости. Над работната зона се включва и работно осветление. Ако селекторът на скорости е на позиция "OFF", работното осветление се изключва автоматично след 3 минути.
- 8** **Бележка:** Ако селекторът на скорости е включен преди уредът да е включен, синята лампичка на селектора на скорости и светлинната индикация за работа на уреда ще присветнат ВКЛ. и ИЗКЛ., за да ви уведомят, че селекторът на скорости е оставен включен. Завъртете селектора на скорости на "OFF" и светлините ще спрат да мигат. След това продължете да работите нормално с уреда.

ДРУГИ ФУНКЦИИ

- 9** **Как се използва инструментът SoftEdgeBeater™ с покритие:**
SoftEdgeBeater™ е идеален за кремобразни смеси и топинги. Силиконовите ръбове на бъркалката нежно забърсват страните на купата, като помагат да се включат всички съставки в сместа и да се осигури равномерност по време на процеса на смесване.
- 10** **Бележка:** Не използвайте SoftEdgeBeater™ с покритие с тежки смеси като тесто. Вместо това използвайте куката за тесто. За твърди съставки, като сухи плодове, черупки или кости, използвайте плоската бъркалка с покритие.
- 11** **Как се използва PerfectRiseLid™:**
PerfectRiseLid™ изолира и помага за изграждането на влажната среда за доброто надигане на тестото. Покриването на купата с PerfectRiseLid™ предпазва тестото от изсъхване, като се предотвратява образуването на коричка на повърхността на тестото, което възпрепятства правилното надигане на тестото, водещо до по-слаб резултат от печенето.
- 12** **Пулсова функция*:**
Ако машината е нагласена на скорост 1/P може да я спрете, като натиснете бутона "ПУЛС" на селектора за скорост. Натискането му отново ще включи машината за 1,5 секунди. Ако натискате продължително машината ще работи, докато го правите.
- 13** **Как да използваме предпазителя срещу пръски:**
 - Не препълвайте машината, за да избегнете преливане и претоварване на мотора.
 - Използвайте предпазителя срещу пръски за предпазване от течни / леки смеси.
 - Съставките могат да се добавят директно в купата през захранващия отвор на предпазителя срещу пръски.
 - Не се препоръчва употребата на предпазителя срещу пръски при обработка на тежки тестени смеси (напр. хляб). За да избегнете разпръскване на брашно при разбъркване на тестото, дръжте уреда на настроя 1 за 60 секунди, след което завъртете на желаната скорост.
- 14** **Закрепващ център:** Уредът има вграден многофункционален закрепващ център. Прочетете и внимателно изпълнете инструкциите за всяка приставка, с цел правилна и безопасна употреба.
- 15** **Завъртете селектора на скорости на позиция "OFF" и изключете уреда.** Насочване на главата на двигателя назад: Ползвайте кръстатата отвертка, за да регулирате винта. Насочете обратно на часовниковата стрелка, за да повдигнете закрепващия вал, и по посока на часовниковата стрелка, за да го сниските.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ МЕСОМЕЛАЧКАТА*

- 16** **Поставете винта за мелачката (B) в корпуса на мелачката (A).** Поставете ножа (C) върху квадратния вал на края на винта за мелачката. Поставете пластината за мелене (D) (средно или блюдо) върху ножа. Затегнете пръстена (E) на ръка докато месомелачката се застопори.
Бележка: Не претягайте пръстена.
- 17** **Отворете капака на поставката за принадлежностите на самостоятелния миксер.** Прикрепете вала за захранването на принадлежността към контакта на поставката за принадлежност на самостоятелния миксер. Завъртете принадлежността назад или напред, ако е необходимо. Затегнете копчето на поставката за принадлежност, докато принадлежността не се затегне напълно. **Внимание:** Преди закрепване на аксесоарите изключете уреда и извадете кабела.





- 18** Поставете тавата над корпуса на мелачката. Нарежете сурово месо на малки парчета и го поставете в тавата. Включете уреда и нагласете селектора за скорости на скорост 6-8. Поставете месото в хранящия улей, като използвате тласкача.

Внимание: Не поставяйте пръсти или прибори в хранящия улей.

Бележка: В месото не трябва да има кости, мускули или кожа.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ СЛАЙСЕРА/СТЪРГАЛОТО*

- 19** Как да използвате слайсера/стъргалото: Изберете слайсер или шредер (средно или блюдо). Вкарайте вала (квадратния край) на избрания нож в корпуса на слайсера/шредера така, че валът да влезе в гнездото на поставката. Закрепете ножа, като дръпнете заключващата дръжка надолу.

Внимание: Остриетата и вложките са много остри!

- 20** Сглобете слайсера/шредера в поставката за принадлежности. Поставете съд под принадлежността. Нарежете съставките на малки парчета. Включете уреда и нагласете селектора за скорости на скорост 8.

- 21** Поставете храната в хранящия улей, като използвате тласкача. Когато приключите с използването на принадлежността, изключете уреда и извадете кабела. Затворете капака на поставката за принадлежности и затегнете копчето ѝ.

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

- 22** Изключете уреда от контакта. Препоръчваме телената бъркалка, месомелачката* и приставката за рязане на шайби и ленти* да се измиват ръчно с топла сапунена вода.



Купата, плоската бъркалка, куката за месо, SoftEdgeBeater™ и PerfectRiseLid™ могат да се мият в миялна.



Почистете електродвигателя с влажна кърпа. **Внимание:** Не позволявайте в електродвигателя да влезе вода! Оставете всички части да изсъхнат напълно.

- 23** Не ползвайте абразивни почистващи препарати или фибро гъби при почистване на уреда.

Насладете се на своя нов продукт от Electrolux!

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Прочетете следните инструкции внимателно преди за използвате уреда за първи път.

- Забранено е използването на този уред от деца. Дръжте уреда и кабела му далеч от достъп на деца.
- Трябва да се внимава при работа с остри режещи остриета, изпразване на купата и по време на почистване.
- Уредите могат да бъдат използвани от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Този уред трябва да се свързва само към източник на електрозахранване, чието напрежение и честота съответстват на спецификациите на табелката с данни!
- Никога не използвайте и не вдигайте уреда, ако хранящият кабел или корпусът е повреден.
- Ако уредът или хранящият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов сервизен агент или лице с аналогична квалификация, за да се избегне опасност.
- Винаги поставяйте уреда върху равна повърхност.
- Винаги изключвайте уреда от захранването, ако е оставен без надзор, както и





- преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- Уредът е само за използване в домашни условия.
 - ☒ Не потапяйте уреда, кабела или щепсела във вода или друга течност.
 - Не оставяйте кабела да виси над ръба на маса или плот, пазете кабела от допир с горещи повърхности, включително готварска печка.
 - Никога не използвайте принадлежности или части, чиито производители или типове не са препоръчани, в противен случай могат да настъпят телесни повреди.
 - Преди да постъпите към разглобяване и почистване, уверете се, че електродвигателят е спрял напълно.
 - Избягвайте контакт с движещи се части. Това може да доведе до нараняване! Не използвайте други инструменти или прибори по време на използване на уреда.
 - Не изпускайте уреда от поглед по време на експлоатация.
 - Уверете се, че по време на използване на продукта наоколо няма насипни вещества и дрехи/аксесоари.
 - Никога не обработвайте врящи течности (макс. 90°C).
 - Не разбърквайте боя с уреда. Опасност, може да доведе до експлозия!
 - Никога не използвайте уреда с прикачени телени бъркалки, плоската бъркалка или куката за тесто, освен ако купата не е поставена на място.
 - Този уред е предназначен само за битова употреба. Производителят не може да поеме каквато и да е отговорност за вероятно повреждане причинено от неправилно или неподходящо използване.

GB

DE

AR

BG

ES

FR

GR

NL

PT



ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

СИМПТОМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Моторът намалява темпото по време на работа.	Количеството тесто може да надвиши максималния капацитет.	Извадете половината и процедирайте на два пъти.
	Тестото може да е прекалено влажно и да залепне върху стената на купата.	Добавете повече брашно, по 1 лъжица, докато моторът увеличи темпото. Продължете, докато тестото се почисти от стената на купата.
Моторът не работи.	Уредът не е свързан към електрозахранването.	Включете уреда в контакта преди работа.
Уредът вибрира /движи се по време на работа.	Гумените крачета са влажни.	Проверете дали гумените крачета на дъното на уреда са чисти и сухи.
	Нормално за голямо зареждане (напр. голямо количество тесто, сирене).	Извадете половината и процедирайте на два пъти.
	Използването на инструментите, настройката на скоростта и максималният капацитет не са съобразени с препоръките.	Следвайте препоръчания начин на използване на инструментите, настройка на скоростта и предоставен капацитет.
Приставката надрасква купата от неръждаема стомана по време на работа.	Височината на закрепващия вал е неточна.	Нагласете височината на закрепващия вал.
Светлинната индикация за работа на уреда и светлинният индикатор на захранването започват да мигат.	Селекторът на скорости е включен.	Завъртете селектора на скорости на позиция "Спиране".
Моторната глава (А) се клати по време на месене.	Винтът за моторната глава (U) е прекалено затегнат.	Завъртете винта на моторната глава обратно на часовниковата стрелка с отвертка около един пълен кръг. Моля, обърнете внимание, че прекаленото регулиране може да доведе до невъзможност да се заключи наклонящата се моторна глава. Ако това се случи, завъртете винта за моторната глава в посока на часовниковата стрелка.

ИЗХВЪРЛЯНЕ



Този символ върху продукта указва, че продуктът съдържа батерия, която не трябва да се изхвърля с обичайните домакински отпадъци.



Този символ върху продукта или върху опаковката му указва, че продуктът може да не се изхвърля като домакински уреди. За рециклиране на продукта ви го занесете на официално място за събиране на електроуреди или център на AEG, който може да извади и рециклира безопасно и професионално батерията и електрическите части. Изпълнявайте правната уредба на вашата държава за разделно събиране на електрически продукти и презареждащи се батерии.

AEG си запазва правото да променя продукти, информация и спецификации без предизвестие.





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) | L. Batidor |
| B. Seleccionador de velocidad | M. Batidor plano revestido |
| C. Carcasa | N. SoftEdgeBeater™ * |
| D. Palanca de bloqueo del cabezal inclinable | O. Gancho de amasar revestido |
| E. Luz de servicio | P. Picadora de carne* |
| F. Bujie de acoplamiento | Q. Cortador / rallador* |
| G. Eje de accesorios | R. PerfectRiseLid™ * |
| H. Cuenco de acero inoxidable | S. Protector antisalpicaduras |
| I. Placa de fijación del cuenco | T. Tornillo del cabezal del motor |
| J. Base antideslizante | |
| K. Cable de alimentación | |

* Solo determinados modelos

Imagen página 2-4

USO DE HERRAMIENTAS Y CAPACIDAD

Velocidades	Utensilios	Variedad de mezclas		Capacidad mín	Capacidad máx
Max2	Gancho de amasar	Mezclas intensas (p. ej, masa de pan, de pizza o de hojaldre)	75 % de hidratación	130 g de harina o 230 g de masa	0.79 kg de harina o 1.39 kg de masa
			57 % de hidratación	175 g de harina o 290 g de masa	0.7 kg de harina o 1.2 kg de masa
			40 % de hidratación	250 g de harina o 400 g de masa	0.75 kg de harina o 1.2 kg de masa
Max6	Batidor	Mezclas de peso medio (p. ej, crepes o mezcla de esponja)		1 huevo o 200 g de masa	9 huevos o 1.8 kg de masa
Max10	Varilla	Mezclas de luz (p. ej, crema, clara de huevo, batidora de vaso)		2 huevos o 100 g de nata	9 huevos o 600 g de nata

El porcentaje de hidratación indica la proporción de peso de agua y harina utilizada en la receta de la masa.

Ejemplo: si una receta de masa utiliza 400 g de agua y 1,000 g de harina, significa que tiene un 40% de hidratación.

INTRODUCCIÓN

- 1 Antes de usar el aparato por primera vez:** 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 batidor **SoftEdgeBeater™** y la tapa **PerfectRiseLid™** con bol, batidor plano y gancho de amasar son aptos para el lavavajillas. Limpie el motor con un paño suave humedecido.
 **Precaución: No sumerja nunca el motor en agua.**
Deje que todas las piezas se sequen completamente.
- 2** Coloque el aparato en una superficie plana. **Inclinación del cabezal del motor hacia arriba:** Mueva la palanca de bloqueo del cabezal a la posición "Desbloqueado" con una mano e incline el cabezal del motor con la otra. Una vez en posición se bloquea. **Advertencia: Mantenga dedos y manos alejados de las zonas con piezas móviles.**
- 3** Mueva el selector de velocidad a "OFF". **Desplace el cuenco de acero inoxidable a la placa de fijación del cuenco.** Mueva el cuenco hacia la derecha para sujetarlo.
Advertencia: no utilice nunca el aparato con los accesorios como el batidor de varillas, batidor plano, gancho de amasar o el **SoftEdgeBeater™**, a menos que el bol esté colocado en su lugar y el cabezal del motor esté hacia abajo.
- 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 en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el pasador quede fijado en su posición. Para retirar el accesorio, gírelo en el sentido de las agujas del reloj y tire hacia afuera.





- 5** **Inclinación del cabezal del motor hacia abajo:** Mueva la palanca de bloqueo del cabezal a la posición "Desbloqueado" con una mano e incline hacia abajo el cabezal del motor con la otra. Introduzca el enchufe en la toma principal.
- 6** **Mueva el selector de velocidad de "OFF" a la velocidad deseada (1-10).** Una vez haya terminado de batir, gire el selector a "OFF" y desenchufe el aparato.
- 7** **Luz de servicio e indicador de funcionamiento:** Si el aparato está enchufado y se selecciona una velocidad, se enciende un LED azul alrededor del selector de velocidad. Se encenderá una luz de trabajo sobre el espacio de trabajo. Si el selector se mueve a "OFF", la luz de servicio se apaga automáticamente tras 3 min.
- 8** **Nota:** si el selector de velocidad está encendido antes de conectar el aparato, la luz LED del selector de velocidad parpadea y la luz de trabajo se ENCIENDE y APAGA para indicar que el selector de velocidad está encendido. Gire el selector de velocidad a "OFF" para que las luces dejen de parpadear. A continuación, reanude el funcionamiento con normalidad.

OTRAS FUNCIONES

- 9** **Instrucciones de uso del utensilio SoftEdgeBeater™ * recubierto:**
El **SoftEdgeBeater™** es el utensilio perfecto para preparar mezclas cremosas y aderezos. Los bordes suaves de silicona del batidor limpian los laterales del bol incorporando todos los ingredientes a la mezcla y asegurando una consistencia uniforme durante todo el proceso de mezcla.
- 10** **Nota:** no utilice el **SoftEdgeBeater™** * recubierto con mezclas pesadas como masas, utilice en su lugar el gancho de amasar. Para alimentos duros como frutos secos, cáscaras o huesos, utilice el batidor plano recubierto.
- 11** **Instrucciones de uso de la PerfectRiseLid™ *:**
La **PerfectRiseLid™** aísla y ayuda a crear un ambiente húmedo para hacer subir la masa en condiciones adecuadas. Para evitar que la masa se seque, es conveniente cubrir el bol con la **PerfectRiseLid™** e impedir así que se forme una corteza en la superficie de la masa, lo cual dificulta que se lleve a cabo el proceso de fermentación de forma adecuada, y empeora la calidad del horneado.
- 12** **Buje de acoplamiento:** El aparato se entrega con un buje de acoplamiento multiuso. Lea y siga atentamente las instrucciones que se suministran con cada accesorio para un uso correcto y seguro.
- 13** **Cómo utilizar el protector antisalpicaduras:**
 - No llenes excesivamente la máquina para evitar derrames y sobrecargas en el motor.
 - Utiliza el protector antisalpicaduras como protección frente a líquidos / mezclas ligeras.
Los ingredientes se pueden añadir directamente al bol mediante el orificio de introducción del protector antisalpicaduras.
 - No se recomienda usar el protector antisalpicaduras si se trabaja con masas pesadas (p. ej. pan).
Mientras mezclas la masa y para evitar salpicaduras de harina, ten el aparato en el ajuste 1 durante 60 segundos y a continuación gira hasta la velocidad recomendada.
- 14** **Ajuste del eje de acoplamiento:** El aparato viene ajustado de fábrica para que el batidor plano no toque el fondo del cuenco. Si el batidor plano toca el fondo del cuenco o está demasiado alejado de los laterales, puede ajustarlo correctamente. **Consulte las instrucciones en el punto 14.**
- 15** **Gire el selector de velocidad a "OFF" y desenchufe el aparato.** Inclíne el cabezal del motor hacia atrás. Use un destornillador de cabeza ranurada para ajustar el tornillo. Gírelo hacia la izquierda para levantar el eje de acoplamiento y a la derecha para bajarlo.

USO DE LA PICADORA DE CARNE*

- 16** **Uso de la picadora de carne:** 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.
- 17** **Abra la tapa del eje para accesorios de la batidora amasadora.** Encaje el eje del accesorio en el conector para accesorios de la batidora amasadora. Rote hacia adelante y atrás el accesorio si es necesario. Apriete el mando del eje para accesorios hasta que el accesorio quede completamente fijado.
Precaución: Antes de conectar accesorios, apague y desenchufe el aparato.
- 18** **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 6-8. 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.





GB

DE

AR

BG

ES

FR

GR

NL

PT

USO DEL CORTADOR/RALLADOR*

- 19** **Uso del cortador/rallador:** Elija una cuchilla de corte o de rallado (medio o grueso). Inserte el eje (extremo cuadrado) de la cuchilla seleccionada en el alojamiento del cortador / rallador de modo que encaje en el orificio cuadrado. Asegure la cuchilla empujando hacia abajo la manilla de bloqueo.

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

- 20** **Monte el cortador/rallador en el eje para accesorios.** Coloque un recipiente bajo el accesorio. Corte la comida en trozos pequeños. Enchufe el aparato y gire el selector de velocidad hasta 8.

- 21** **Alimente la comida en la tolva con el empujador.** Cuando termine de usar el accesorio, apague y desenchufe el aparato. Cierre la tapa del eje para accesorios y apriete el mando del eje para accesorios.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 22** **Desconecte el aparato.** Se recomienda lavar a mano el batidor de varillas, la picadora de carne* y la cortadora/trituradora con agua tibia con jabón.



El batidor **SoftEdgeBeater™** y la tapa **PerfectRiseLid™** con bol, batidor plano y gancho de amasar son aptos para el lavavajillas.



Limpie el motor con un paño suave humedecido. **Precaución: No sumerja nunca el motor en agua.** Deje que todas las piezas se sequen completamente.

- 23** **No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar el aparato.**

¡Disfruta de tu nuevo producto AEG!

CONSEJO DE SEGURIDAD

Lea detenidamente las instrucciones siguientes antes de usar 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 manejar las afiladas hojas cortantes, al vaciar el recipiente 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.
- 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 debe utilizarse el electrodoméstico en exteriores.
-  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 piezas móviles, 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.

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 motor no funciona.	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Asegúrese de enchufar el aparato antes de usarlo.
El aparato vibra o se mueve durante el funcionamiento.	Las patas de goma están mojadas.	Asegúrese de que las patas de goma y la parte inferior de la unidad estén limpias y secas.
	Es normal con cargas pesadas (como masas densas y queso).	Quite la mitad y procese en dos series.
	El uso de las herramientas, el ajuste de velocidad y la capacidad máxima no se ajustan a lo recomendado.	Sigue lo que indican las recomendaciones de uso, el ajuste de velocidad y la capacidad.
El accesorio araña el cuenco de acero inoxidable durante el funcionamiento.	La altura del eje de accesorios no es correcta.	Ajuste la altura del eje de accesorios.
La luz de trabajo y el indicador de encendido se encienden y se apagan intermitentemente.	El selector de velocidad se ha dejado encendido.	Gire el selector hasta la posición "Parada".
El cabezal del motor (A) vibra al mezclar.	El tornillo del cabezal del motor (U) está demasiado apretado.	Gira el tornillo del cabezal del motor en sentido antihorario con un destornillador una vuelta completa aproximadamente. Ten en cuenta que si se aprieta demasiado, el cabezal inclinable del motor podría no poder bloquearse. Si ocurre así, gira el tornillo del cabezal del motor en sentido horario.



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. Bras moteur (inclinable) | K. Cordon d'alimentation |
| B. Sélecteur de vitesse | L. Fouet métallique |
| C. Socle moteur | M. Batteur plat (avec revêtement) |
| D. Levier de verrouillage du bras moteur | N. SoftEdgeBeater™ |
| E. Voyant de fonctionnement | O. Crochet à pétrir (avec revêtement) |
| F. Adaptateur à accessoires | P. Hachoir à viande* |
| G. Tige de fixation des accessoires | Q. Trancheuse / Râpe* |
| H. Bol en acier inoxydable | R. PerfectRiseLid™ |
| I. Plaque de fixation du bol | S. Couvercle antiéclaboussures |
| J. Pieds antidérapants | T. Tête de vis du moteur |

Schéma page 2-4

*Sur certains modèles uniquement

UTILISATION DES OUTILS ET CAPACITÉ

Vitesses	Outils	Type de mélanges		Capacité minimale	Capacité maximale
Max 2	Crochet pétrisseur	Mélanges épais de pâte (par ex., pâte à pain, à pizza ou à pâtisserie)	75 % d'hydratation	130g de farine ou 230g de pâte	0.79 kg de farine ou 1.39 kg de pâte
			57% d'hydratation	175g de farine ou 290g de pâte	0.7 kg de farine ou 1.2 kg de pâte
			40 % d'hydratation	250 g de farine ou 400g de pâte	0.75 kg de farine ou 1.2 kg de pâte
Max 6	Batteur	Mélanges moyennement épais (par ex., crêpes ou mélange de génoise)		1 œuf ou 200 g de pâte	9 œufs ou 1.8 kg de pâte
Max 10	Fouet	Mélanges légers (par ex., crème, blanc d'œuf, blanc - manger)		2 œufs ou 100g de crème	9 œufs ou 600g de crème

Le taux d'hydratation est la proportion pondérale d'eau par rapport à la farine utilisée dans la recette de la pâte.

Par exemple, si une recette de pâte utilise 400 g d'eau et 1,000 g de farine, cela signifie qu'elle a un taux d'hydratation de 40%.

PREMIÈRE UTILISATION

1

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois : 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, le batteur plat, le crochet de pétrissage, le **SoftEdgeBeater™** et le **PerfectRiseLid™** sont lavables au lave-vaisselle. Nettoyer l'unité du moteur à l'aide d'un tissu humide.



Attention : Ne jamais immerger le moteur dans l'eau ! Laisser soigneusement sécher toutes les pièces.



- 2 Placer l'appareil sur une surface plane. **Inclinaison du capot du moteur vers le haut** : Mettre le levier de verrouillage du bras moteur en position "déverrouillage", puis basculer le bras moteur vers le haut. Une fois le capot incliné vers le haut, il se verrouille. **Avertissement : Garder les doigts et les mains hors de portée des pièces mobiles.**
- 3 Mettre le sélecteur de vitesse sur « OFF ». **Placer le bol en acier inoxydable sur sa plaque de fixation.** Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position de verrouillage. **Attention** : veillez à ce que le bol soit toujours en place et le bras moteur abaissé avant de faire fonctionner l'appareil avec le fouet métallique, le batteur plat, le crochet de pétrissage ou le **SoftEdgeBeater™**.
- 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. Pousser l'accessoire et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la broche soit verrouillée. Pour retirer l'accessoire, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre puis le retirer.
- 5 **Abaisser le bras du robot** : positionner le levier en mode déverrouillage puis incliner le bras vers le bas. Brancher la prise sur le secteur. Tourner le levier de verrouillage du capot inclinable en position « Déblocage » avec une main, puis incliner le capot du moteur vers le bas avec l'autre main. Insérer la fiche électrique dans une prise secteur.
- 6 **Sélectionner la vitesse souhaitée (1 à 10)**. Une fois l'utilisation terminée, positionner le sélecteur de vitesse en position "OFF" et débrancher l'appareil.
- 7 **Voyant de fonctionnement et rétroéclairage du sélecteur de vitesse** : Si l'appareil est branché et qu'une vitesse est sélectionnée, une LED bleue s'allume près du sélecteur de vitesse. Un voyant de fonctionnement s'allume également près de la zone de travail. Un voyant de fonctionnement placé sous le bras moteur s'allume automatiquement lors de la mise en route de la machine et s'éteint automatiquement 3 mn après l'arrêt de celle-ci.
- 8 **Remarque** : Si le sélecteur de vitesse est déjà activé avant que l'appareil soit branché, la LED bleue du sélecteur de vitesse et le voyant de fonctionnement clignoteront tous les deux pour vous avertir que le sélecteur de vitesse est resté activé. Positionner le sélecteur de vitesse sur la position OFF, puis sélectionner la vitesse choisie pour remettre en route l'appareil.

AUTRES FONCTIONS

- 9 **Comment utiliser l'accessoire enduit SoftEdgeBeater™ *** :
Le **SoftEdgeBeater™** * est idéal pour les garnitures et mélanges crémeux.
Les rebords en silicone du batteur raclent délicatement les parois du bol, permettant une incorporation parfaite de tous les ingrédients pour une consistance homogène tout au long du processus.
- 10 **Remarque** : N'utilisez pas le **SoftEdgeBeater™** * enduit pour des mélanges épais et lourds, tels que la pâte, et préférez le crochet de pétrissage. Pour les ingrédients durs, tels que les fruits secs, les coquilles ou les os, utilisez de préférence le batteur plat.
- 11 **Comment utiliser le PerfectRiseLid™ *** :
Le **PerfectRiseLid™** protège la pâte et lui permet de lever dans un environnement humide idéal.
Lorsque vous couvrez le bol avec le **PerfectRiseLid™**, vous évitez que la pâte se dessèche et qu'une croûte ne se forme à la surface, ce qui empêcherait la pâte de lever correctement et entraînerait des résultats de cuisson médiocres.
- 12 **Adaptateur à accessoires** : L'appareil est équipé d'un adaptateur à accessoires multi-usage. Merci de lire et de suivre attentivement les instructions fournies avec chaque accessoire pour une utilisation correcte et sécurisée.
- 13 **Comment utiliser le couvercle antiéclaboussures** :
 - Ne remplissez pas excessivement l'appareil pour éviter tout débordement ou surcharge du moteur.
 - Utilisez le couvercle antiéclaboussures pour vous protéger contre les mélanges liquides / légers.
Les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol via l'orifice d'alimentation du couvercle antiéclaboussures.
 - Pour les mélanges de pâtes lourdes (comme le pain), il n'est pas recommandé d'utiliser de couvercle antiéclaboussures. Pendant le mélange de la pâte, pour éviter les projections de farine, laissez l'appareil sur la vitesse 1 pendant 60 secondes, puis passez à la vitesse recommandée.
- 14 **Réglage de la tige de fixation des accessoires** : L'appareil est réglé en usine de sorte que le batteur plat ne touche pas le fond du bol. Si le batteur plat touche le fond du bol ou est trop éloigné des côtés, il est possible de le régler manuellement. Voir la section 14 pour plus d'instructions.
- 15 **Positionner le sélecteur de vitesse sur "OFF" et débrancher l'appareil.** Incliner le bras moteur du moteur vers l'arrière. Utiliser un tournevis plat pour régler la vis. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire remonter la tige de fixation des accessoires ; tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'abaisser.





GB

DE

AR

BG

ES

FR

GR

NL

PT

COMMENT UTILISER LE HACHOIR À VIANDE*

- 16 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.

- 17 Ouvrir le couvercle de l'adaptateur à accessoires du robot.** Desserrer la vis puis insérer le hachoir. Si nécessaire, faire bouger l'accessoire d'avant en arrière pour l'insérer. Resserrer la vis de l'adaptateur à accessoires.

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

- 18 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 6-8. 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*

- 19 Comment utiliser la Trancheuse/Râpe :** Choisir le modèle de râpe désiré (fin, moyen, gros). Insérer l'axe d'entraînement (bout carré) dans le dispositif. Fixer l'axe en rabattant le levier de verrouillage vers le bas.

Attention : Les lames sont très coupantes !

- 20 Insérer la trancheuse/râpe dans l'adaptateur à accessoires, puis serrer la vis pour fixer correctement le tout.** Placer un récipient sous l'accessoire. Découper les aliments en petits morceaux. Brancher l'appareil et tourner le sélecteur de vitesse sur 8.

- 21 Insérer les aliments dans la goulotte en utilisant le poussoir.** Lorsque l'utilisation des accessoires est terminée, éteindre le robot et le débrancher. Refermer le couvercle de l'adaptateur et resserrer la vis.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 22 Débranchez l'appareil.** Nous vous conseillons de laver le fouet métallique, le hachoir à viande* et la trancheuse/râpe* à la main, dans un mélange d'eau tiède et de savon.



Le bol, le batteur plat, le crochet de pétrissage, le **SoftEdgeBeater™** et le **PerfectRiseLid™** sont lavables au lave-vaisselle.



Nettoyer l'unité du moteur à l'aide d'un tissu humide. **Attention : Ne jamais immerger le moteur dans l'eau !** Séchez soigneusement les pièces avant de les utiliser.

- 23** N'utiliser ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs pour le nettoyage 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.
- Soyez prudent lors de la manipulation des lames, qui sont coupantes, lors du vidage du bol et lors du 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.
- 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.
- Cet appareil est réservé à une utilisation à l'intérieur uniquement.
-  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 le contact avec les parties mobiles, 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 responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadaptée de l'appareil.





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.
Le moteur ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Veillez à brancher l'appareil avant de l'utiliser.
L'appareil vibre / bouge lors de l'utilisation.	Les pieds en caoutchouc sont mouillés.	Assurez-vous que les pieds en caoutchouc situés au bas de l'appareil sont propres et secs.
	C'est normal pour des charges lourdes (par ex. pâte épaisse, fromage).	Enlevez-en la moitié et procédez en deux fois.
	L'utilisation du matériel, la configuration de la vitesse et la capacité max. ne suivent pas les recommandations.	Respectez l'utilisation du matériel, la vitesse et la capacité recommandées.
L'accessoire érafle le bol en acier inoxydable lors de l'utilisation.	La hauteur de la tige à accessoires est inadaptée.	Régler la hauteur de l'arbre à la tige de fixation des accessoires.
Un voyant de fonctionnement s'allume également près de la zone de travail.	Le sélecteur est resté sur une vitesse.	Mettre le sélecteur de vitesse sur « OFF ».
La tête du moteur (A) tremble pendant le mélange.	La tête de vis du moteur (U) est trop serrée.	Faites tourner d'environ un tour entier la tête de vis du moteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Attention, trop d'ajustements peuvent empêcher le bon verrouillage de la tête du moteur inclinable. Si cela se produit, tournez la tête de vis du moteur dans le sens des aiguilles d'une montre.

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 σημειωμένα κατάλληλα με σκοπό να ανακυκλωθούν.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

- | | |
|---|---|
| A. Κεφαλή μοτέρ)με δυνατότητα κλίσης(
B. Επιλογέας ταχύτητας
C. Περίβλημα
D. Μοχλός ασφάλισης κλίσης κεφαλής
E. Φωτισμός εργασίας
F. Υποδοχή εξαρτημάτων
G. Άξονας εξαρτημάτων
H. Μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι
I. Πλάκα συγκράτησης μπολ
J. Αντιολισθητικά πέλματα
K. Καλώδιο τροφοδοσίας | L. Συρμάτινος αναδευτήρας
M. Επικαλυμμένος επίπεδος αναδευτήρας
N. SoftEdgeBeater™*
O. Επικαλυμμένος γάντζος ζύμης
P. Κρεατομηχανή*
Q. Κόφτης / Τρίφτης*
R. PerfectRiseLid™*
S. Προστατευτικό πιπιλίσματος
T. Βίδα κεφαλής μοτέρ |
|---|---|
- * Μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα

Εικόνα στη σελίδα 2-4

ΧΡΗΣΗ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΑΙ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ

Ταχύτητες	Εργαλεία	Τύπος μίγμάτων	Ελάχ. χωρητικότητα	Μέγ. χωρητικότητα
Μέγ2	Γάντζος ζύμης	Βαριά μίγματα ζύμης (π.χ. ψωμί, πίτσα ή ζύμη για γλυκίσματα)	75 % υγρασία	Αλεύρι 130 g ή ζύμη 230 g
			57 % υγρασία	Αλεύρι 175 g ή ζύμη 290 g
			40 % υγρασία	Αλεύρι 250 g ή ζύμη 400 g
Μέγ6	Χτυπητήρι	Μέτρια-βαριά μίγματα (π.χ. μίγμα για κρέπες ή προζύμι)	1 αβγό ή ζύμη 200 g	9 αβγά ή ζύμη 1.8 kg
Μέγ10	Αναδευτήρας	Ελαφριά μίγματα (π.χ. κρέμα, ασπράδι αβγού, κρέμα blancmange)	2 αβγά ή κρέμα 100 g	9 αβγά ή κρέμα 600 g

Το ποσοστό υγρασίας σημαίνει την αναλογία βάρους του νερού σε σχέση με το αλεύρι που χρησιμοποιείται στη συνταγή της ζύμης.

Παράδειγμα: αν μια συνταγή ζύμης χρησιμοποιεί 400 gr νερό και 1,000 gr αλεύρι, σημαίνει ότι έχει 40% υγρασία.

ΕΚΚΙΝΗΣΗ ΧΡΗΣΗΣ

- Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής:** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Πλύνετε τον συρμάτινο αναδευτήρα, την κρεατομηχανή* και τον κόφτη/τρίφτη* μόνο στο χέρι, με ζεστό σαπουνόνερο. Το μπολ, ο επίπεδος αναδευτήρας, το άγκριτρο ζύμης, το **SoftEdgeBeater™*** και το **PerfectRiseLid™*** μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε τη μονάδα μοτέρ με ένα νωπό πανί.



Προσοχή: Μη βυθίζετε ποτέ τη μονάδα μοτέρ σε νερό!

Αφήστε όλα τα εξαρτήματα να στεγνώσουν πλήρως.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια. **Μετακίνηση της κεφαλής μοτέρ προς τα επάνω:** Μετακινήστε το μοχλό ασφάλισης κλίσης της κεφαλής στην ξεκλειδωμένη θέση με το ένα χέρι και σηκώστε την κεφαλή μοτέρ επάνω με το άλλο χέρι. Μόλις φτάσει στην επάνω θέση κλειδώνει. **Προειδοποίηση: Κρατήστε τα δάχτυλα και τα χέρια σας μακριά από περιοχές με κινούμενα μέρη.**
- Μετακινήστε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση «OFF». **Τοποθετήστε το μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι στην πλάκα συγκράτησης μπολ.** Μετακινήστε το μπολ δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.





Προειδοποίηση: Μη θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία με τοποθετημένο τον συρμάτινο αναδευτήρα, τον επίπεδο αναδευτήρα, το άγκιστρο ζύμης ή το **SoftEdgeBeater™** εάν το μπολ δεν βρίσκεται στη θέση του και η κεφαλή του μηχανισμού είναι τοποθετημένη προς τα κάτω.

- 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 Μετακίνηση της κεφαλής μοτέρ προς τα κάτω:** Μετακινήστε το μοχλό ασφάλισης κλίσης της κεφαλής στην ξεκλειδωμένη θέση με το ένα χέρι και κατεβάστε την κεφαλή μοτέρ κάτω με το άλλο χέρι. Συνδέστε το φιλς στην πρίζα.
- 6 Μετακινήστε τον επιλογέα ταχύτητας από τη θέση «OFF» στην επιθυμητή ταχύτητα (1-10).** Όταν η ανάμιξη έχει ολοκληρωθεί, στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση «OFF» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 7 Φωτισμός εργασίας και ενδεικτική λυχνία λειτουργίας:** Εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα και είναι επιλεγμένη μια ταχύτητα, μια μπλε λυχνία LED ανάβει γύρω από τον επιλογέα ταχύτητας. Ένας φωτισμός εργασίας ανάβει επίσης πάνω από την περιοχή εργασίας. Εάν ο επιλογέας ταχύτητας μετακινηθεί στη θέση «OFF», ο φωτισμός εργασίας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 3 λεπτά.
- 8 Σημείωση:** Αν ο επιλογέας ταχύτητας είναι ήδη ενεργοποιημένος προτού η συσκευή συνδεθεί, η μπλε λυχνία LED του επιλογέα ταχύτητας και ο φωτισμός εργασίας θα αναβοσβήνουν για να υποδείξουν ότι ο επιλογέας ταχύτητας έχει μείνει ενεργοποιημένος. Στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση OFF και η λυχνία και ο φωτισμός θα σταματήσουν να αναβοσβήνουν. Κατόπιν συνεχίστε τη λειτουργία κανονικά.

ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- 9 Πώς να χρησιμοποιήσετε το επικαλυμμένο εργαλείο SoftEdgeBeater™ :**
Το **SoftEdgeBeater™** είναι ιδανικό για κρεμώδη μείγματα και επικαλύψεις. Οι άκρες σιλικόνης του αναδευτήρα εφάπτονται απαλά στις πλευρές του μπολ για καλύτερη ενσωμάτωση των υλικών στο μείγμα και για σταθερό χτύπημα σε όλη τη διαδικασία της ανάμιξης.
- 10 Σημείωση:** Μη χρησιμοποιείτε το επικαλυμμένο **SoftEdgeBeater™** με βαριά μείγματα όπως ζύμη. Σε τέτοιες περιπτώσεις χρησιμοποιήστε το άγκιστρο ζύμης. Για σκληρά υλικά όπως αποξηραμένα φρούτα, οστρακοειδή ή κόκαλα, χρησιμοποιήστε τον επικαλυμμένο επίπεδο αναδευτήρα.
- 11 Πώς να χρησιμοποιήσετε το PerfectRiseLid™ *:**
Το **PerfectRiseLid™** δημιουργεί μόνωση και υγρό περιβάλλον για τη ζύμη, ώστε να φουσκώσει υπό τις κατάλληλες συνθήκες.
Εάν καλύψετε το μπολ με το **PerfectRiseLid™** μπορείτε να διατηρήσετε τη ζύμη υγρή, αποτρέποντας τη δημιουργία κρούστας στην επιφάνεια της ζύμης, γεγονός που εμποδίζει το σωστό φούσκωμα της ζύμης, κάτι που έχει ως αποτέλεσμα λιγότερο καλό ψήσιμο.
- 12 Υποδοχή εξαρτημάτων:** Η συσκευή διαθέτει ενσωματωμένο υποδοχέα εξαρτημάτων πολλαπλών χρήσεων. Διαβάστε και ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες που παρέχονται με κάθε εξάρτημα για τη σωστή και ασφαλή χρήση.
- 13 Πώς να χρησιμοποιήσετε το προστατευτικό πιτσιλίσματος:**
 - Μη γεμίζετε υπερβολικά τη συσκευή ώστε να αποφύγετε διαρροή και υπερφόρτωση του μοτέρ.
 - Χρησιμοποιήστε το προστατευτικό πιτσιλίσματος για παροχή προστασίας από υγρά/ελαφρά μίγματα. Τα συστατικά μπορούν να προστεθούν απευθείας στο μπολ μέσω της οπής τροφοδοσίας του προστατευτικού πιτσιλίσματος.
 - Για βαριά μίγματα ζύμης (π.χ. ψωμί), δεν προτείνεται η χρήση προστατευτικού πιτσιλίσματος. Κατά την ανάμιξη ζύμης, προκειμένου να αποφύγετε πιτσιλισμα αλευριού, κρατήστε τη συσκευή στη ρύθμιση 1 για 60 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, γυρίστε στη συνιστώμενη ταχύτητα.
- 14 Ρύθμιση του άξονα εξαρτημάτων:** Η συσκευή είναι ρυθμισμένη από το εργοστάσιο έτσι ώστε ο επίπεδος αναδευτήρας να μην ακουμπάει τον πάτο από το μπολ. Εάν ο επίπεδος αναδευτήρας ακουμπάει στον πάτο του μπολ ή εάν βρίσκεται πολύ μακριά από τις πλευρές, μπορείτε να τον ρυθμίσετε σωστά. Δείτε το βήμα 14 για περαιτέρω οδηγίες.
- 15 Στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση «OFF» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.** Μετακινήστε την κεφαλή μοτέρ προς τα πίσω. Χρησιμοποιήστε ένα επίπεδο καταβίδι για να ρυθμίσετε τη βίδα. Στρέψτε αριστερόστροφα για να σηκώσετε τον άξονα εξαρτημάτων, στρέψτε δεξιόστροφα για να τον κατεβάσετε.





16 ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ*

- 16 Πώς να χρησιμοποιήσετε την κρεατομηχανή:** 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.

- 17 Ανοίξτε το καπάκι του υποδοχέα εξαρτημάτων στο μίξερ με βάση.** Τοποθετήστε τον άξονα ισχύος του εξαρτήματος στην είσοδο του υποδοχέα εξαρτημάτων στο μίξερ με βάση. Περιστρέψτε το εξάρτημα πίσω και μπρος αν χρειάζεται. Σφίξτε το διακόπτη του υποδοχέα εξαρτημάτων μέχρι το εξάρτημα να είναι καλά ασφαλισμένο.

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

- 18 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 6-8. Τροφοδοτήστε το κρέας στο στόμιο τροφοδοσίας χρησιμοποιώντας τον πιεστήρα.

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

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

19 ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟΝ ΚΟΦΤΗ/ΤΡΙΦΤΗ*

- 19 Πώς να χρησιμοποιείτε τον κόφτη/τρίφτη:** Επιλέξτε λεπίδα κοπής ή τριψίματος (Μεσαία ή Χοντρή). Εισαγάγετε τον άξονα (τετράγωνη άκρη) της επιλεγμένης λεπίδας μέσα στο περίβλημα του κόφτη/τρίφτη έτσι ώστε ο άξονας να ταιριάζει στην τετράγωνη είσοδο του υποδοχέα. Ασφαλίστε τη λεπίδα τραβώντας τη λαβή κλειδώματος προς τα κάτω.

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

- 20 Συναρμολογήστε τον κόφτη/τρίφτη στον υποδοχέα εξαρτημάτων.** 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 8.

- 21 Τροφοδοτήστε το φαγητό στο στόμιο τροφοδοσίας χρησιμοποιώντας τον πιεστήρα.** Όταν τελειώσετε, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Κλείστε το καπάκι του υποδοχέα εξαρτημάτων και σφίξτε το διακόπτη του υποδοχέα εξαρτημάτων.

22 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- 22 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.** Συνιστούμε να πλένετε τον συρμάτινο αναδευτήρα, τον κρεατοκόφτη και τη λεπίδα κοπής/τριψίματος* στο χέρι, με ζεστό νερό και σαπούνι.



Το μολ, ο επίπεδος αναδευτήρας, το άγκιστρο ζύμης, το **SoftEdgeBeater™** και το **PerfectRiseLid™** μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.



Καθαρίστε τη μονάδα μοτέρ με ένα νωπό πανί.

Προσοχή: Μην βυθίζετε ποτέ τη μονάδα μοτέρ σε νερό!

Αφήστε όλα τα εξαρτήματα να στεγνώσουν πλήρως.

- 23 Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια όταν καθαρίζετε την συσκευή.**

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.
- Χρειάζεται προσοχή κατά το χειρισμό των κοφτερών λεπίδων κοπής, το άδειασμα του μπολ και το πλύσιμο.





GB

DE

AR

BG

ES

FR

GR

NL

PT

- 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.
- 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 εστιών μαγειρέματος.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή ανταλλακτικά από άλλους κατασκευαστές που δεν συνιστούνται ή πωλούνται. Μπορεί να προκληθεί κίνδυνος τραυματισμού από μων.
- Βεβαιωθείτε ότι το μοτέρ έχει σταματήσει τελείως πριν την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό.
- Αποφεύγετε την επαφή με κινούμενα εξαρτήματα. 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 μπουγιάς. 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 ανάρμοστη ή εσφαλμένη χρήση.

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.
Ο κινητήρας δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στην πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε συνδέσει τη συσκευή στην πρίζα πριν από τη λειτουργία.
Η συσκευή δονείται / κινείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Τα ελαστικά πέλματα είναι υγρά.	Βεβαιωθείτε ότι τα ελαστικά πέλματα στο κάτω μέρος της μονάδας είναι καθαρά και στεγνά.
	Αυτό είναι φυσιολογικό για βαριά φορτία (π.χ. βαριά ζύμη, τυρί).	Αφαιρέστε τη μισή ποσότητα και επεξεργαστείτε την σε δύο δόσεις.
	Η χρήση των εργαλείων, η ρύθμιση ταχύτητας και η μέγιστη χωρητικότητα δεν συμμορφώνονται με τη σύσταση.	Η χρήση των εργαλείων, η ρύθμιση ταχύτητας και η μέγιστη χωρητικότητα δεν συμμορφώνονται με τη σύσταση. Ακολουθήστε τη συνιστώμενη χρήση των εργαλείων, τη ρύθμιση ταχύτητας και τη χωρητικότητα που παρέχονται.
Το εξάρτημα γδέρνει το μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι κατά τη λειτουργία.	Το ύψος του άξονα εξαρτημάτων δεν είναι σωστό.	Ρυθμίστε το ύψος του άξονα εξαρτημάτων.
Ο φωτισμός εργασίας και η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας αναβοσβήνουν.	Ο επιλογέας ταχύτητας έχει μείνει στη θέση ενεργοποίησης.	Στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση «OFF».
Η κεφαλή του μοτέρ (Α) τρέμει κατά την ανάμιξη.	Η βίδα της κεφαλής του μοτέρ (U) είναι πολύ σφιχτή.	Γυρίστε τη βίδα της κεφαλής του μοτέρ αριστερόστροφα με κατσαβίδι, ολοκληρώνοντας μια περιστροφή. Λάβετε υπόψη ότι η υπερβολική ρύθμιση μπορεί να αποτρέψει το κλειδώμα της κεφαλής του μοτέρ με δυνατότητα κλίσης. Εάν συμβεί αυτό, γυρίστε τη βίδα της κεφαλής του μοτέρ δεξιόστροφα.





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.

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)
- B. Snelheidsknop
- C. Behuizing
- D. Kantelvergrendeling kop
- E. Werkverlichting
- F. Bevestigingshulp
- G. Bevestigingsschacht
- H. Roestvrijstalen kom
- I. Klemplaat kom
- J. Anti-slip pootjes
- K. Stroomkabel

- L. Garde
- M. Gecoate platte klopper
- N. **SoftEdgeBeater™**
- O. Gecoate deeghaak
- P. Vleesmolen*
- Q. Snijder / Versnipperaar*
- R. **PerfectRiseLid™**
- S. Spatbescherming
- T. Motorkopschroef

* Alleen bij bepaalde modellen

Afbeelding pagina 2-4

GEBRUIK VAN GEREEDSCHAP EN CAPACITEIT

Snelheden	Gereedschap	Soort mengsels		Min. capaciteit	Max. capaciteit
Max 2	Deeghaak	Zware deegmengsels (bijv. brood, pizza of gebaksdeeg)	75% hydratatie	130g bloem of 230g deeg	0.79kg bloem of 1.39kg deeg
			57% hydratatie	175g bloem of 290g deeg	0.7kg bloem of 1.2kg deeg
			40% hydratatie	250g bloem of 400g deeg	0.75kg bloem of 1.2kg deeg
Max 6	Klopper	Middelzware mengsels (bijv. crêpes of roerdeeg)		1 ei of 200g deeg	9 eieren of 1.8kg deeg
Max 10	Garde	Lichte mengsels (bijv. room, eiwit, blancmange)		2 eieren of 100g room	9 eieren of 600g room

Hydratatiepercentage betekent het gewichtaandeel van water ten opzichte van de bloem die in het deegrecept wordt gebruikt.

Voorbeeld: als u een deeg met 400g water en 1.000g bloem gebruikt, betekent dit dat het 40% hydratatie heeft.





HET EERSTE GEBRUIK

- 1 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, deeghaak, **SoftEdgeBeater™** en **PerfectRiseLid™** zijn vaatwasserbestendig. **Veeg het motorblok schoon met een vochtige doek.**



Let op: Dompel het motorblok nooit onder in water!

Laat alle onderdelen goed drogen.

- 2** Plaats het apparaat op een vlak oppervlak. **Kantel de motorkop omhoog:** Zet met de ene hand de kantelvergrendeling van de kop op "Open" en kantel met uw andere hand de motorkop omhoog. De kop vergrendelt wanneer deze omhoog staat.

Waarschuwing: Houd uw vingers en handen uit de buurt van draaiende delen.

- 3** Zet de snelheidsknop op "OFF". **Zet de roestvrij stalen kom op de klemplaat.** Draai de kom rechtop vast.

Waarschuwing: Gebruik het apparaat nooit met de draadklopper, de platte klopper, de deeghaak of de **SoftEdgeBeater™**, tenzij de kom op zijn plaats staat en de motor naar beneden staat.

- 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 pinnetje op z'n plaats vastklikt. Om het toebehoren te verwijderen, draai het rechtop en trek het eruit.

- 5** **Kantel de motorkop omlaag:** Zet met de ene hand de kantelvergrendeling van de kop op "Open" en kantel met uw andere hand de motorkop omlaag. Steek de stekker in het stopcontact.

- 6** **Zet de snelheidsknop van "OFF" op de gewenste snelheid (1-10).** Zet als het mixen klaar is de snelheidsknop op "OFF" en haal de stekker uit het stopcontact.

- 7** **Werkverlichting en stroomlampje:** Als de stekker van het apparaat in het stopcontact zit en er een snelheid is geselecteerd, dan branden er blauwe LED-lampjes bij de snelheidsknop. Een werkverlichting zal ook het werkgebied op doen lichten. Als de snelheidsknop op "OFF" wordt gezet, gaat de werkverlichting automatisch na 3 minuten uit.

- 8** **Notitie:** Als de snelheidsknop al is aangezet voordat het apparaat is aangezet, dan knipperen zowel het blauwe LED-lampje van de snelheidsknop als het werklampje om u te laten weten dat de snelheidsknop nog aan staat. Draai de snelheidsknop naar uit en de lampjes stoppen met knipperen. Vervolgens kunt u verder gaan met het gebruik.

OVERIGE FUNCTIES

- 9** **Hoe gebruik ik de SoftEdgeBeater™:**

De **SoftEdgeBeater™** is perfect voor romige mengsels en toppings. De siliconen randen van de klopper vegen zachtes langs de zijanten van de kom, en helpen om alle ingrediënten in het mengsel te verwerken en zorgen voor een gelijkmatige consistentie tijdens het mixproces.

- 10** **Notitie:** Gebruik de gecoate **SoftEdgeBeater™** niet voor de zwaardere mengsels zoals deeg, gebruik in plaats daarvan de deeghaak. Voor harde ingrediënten zoals gedroogd fruit, schillen of botjes, gebruik de gecoate platte klopper.

- 11** **Hoe gebruik ik de PerfectRiseLid™:**

De **PerfectRiseLid™** isoleert en helpt bij het opbouwen van een vochtige omgeving zodat het deeg kan rijzen in de juiste omstandigheden. Het afdekken van de kom met de **PerfectRiseLid™** voorkomt dat het deeg uitdroogt, waardoor korstvorming op het oppervlak van het deeg wordt voorkomen, waardoor het correcte rijzen van het deeg wordt belemmerd, met als gevolg een slechter bakresultaat.

- 12** **Bevestigingshub:** Het apparaat heeft een ingebouwde multifunctionele bevestigingshub. Lees en volg de instructies van elk opzetstuk zorgvuldig voor correct en veilig gebruik.

- 13** **Hoe moet de spatbescherming worden gebruikt :**

- Vul de machine niet te vol, om overlopen en overbelasting van de motor te voorkomen.
- Gebruik de spatbescherming om te beschermen tegen vloeistof / lichte mengsels. Ingrediënten kunnen rechtstreeks aan de kom worden toegevoegd via de opening van de spatbescherming.
- Voor mengsels met zwaar deeg (bijv. boord) wordt aangeraden om geen spatbescherming te gebruiken. Houd het apparaat tijdens het mixen van deeg op stand 1 gedurende 60 seconden en draai vervolgens naar de aanbevolen snelheid.

- 14** **Afstellen van de bevestigingsschacht:** Het apparaat is in de fabriek afgesteld zodat de platte klopper tot op de bodem van de kom komt. Als de platte klopper de bodem raakt van de kom of te ver van de kant is, dan kunt u het afstellen. **Zie 14 voor verdere instructies.**





- 15 Zet de snelheidsknop op "OFF" en haal de stekker uit het stopcontact.** Kantel de motorkop naar achteren. Gebruik een schroevendraaier om de schroef af te stellen. Draai linksom om de bevestigingsschacht hoger af te stellen en rechtsom om deze lager af te stellen.

HET GEBRUIKEN VAN DE VLEESMOLEN*

- 16 Het gebruiken van de vleesmolen:** 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.

- 17 Open de klep van de hulpstukruimte op de staande mixer.** Plaats de schacht van het hulpstuk in de hulpstukruimte van de staande mixer. Draai het hulpstuk naar voren en achteren indien nodig. Draai de knop van de hulpstukruimte vast tot het hulpstuk volledig vast zit. **Opgelet:** Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de hulpstukken bevestigt.

- 18 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 6-8. 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*

- 19 Het gebruiken van de snijder/versnipperaar:** Kies een snijder of versnipperaar (medium of grof). Plaats de schacht (vierkant uiteinde) van het gekozen mes in de behuizing van de snijder/versnipperaar zodat de schacht in de vierkante hulpstukruimte past. Zet het mes vast door de vergrendeling omlaag te trekken.

Opgelet: De bladen en inzetstukken zijn zeer scherp!

- 20 Plaats de snijder/versnipperaar in de hulpstukruimte.** Zet een opvangbak onder het hulpstuk. Snij de ingrediënten in kleine stukjes. Steek de stekker in het stopcontact en zet de snelheidsknop op snelheid 8.

- 21 Doe het vlees in de trechter met behulp van de drukker.** Zet het apparaat nadat u klaar bent met het hulpstuk uit en haal de stekker uit het stopcontact. Sluit de deksel van de hulpstukruimte en draai de knop van de hulpstukruimte vast.

REINIGING EN ONDERHOUD

- 22 Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.** Wij adviseren de draadklopper, vleesmolen* en snijmachine/shredder* met de hand te wassen in warm zeepsop.



De kom, platte klopper, deeghaak, **SoftEdgeBeater™** en **PerfectRiseLid™** zijn vaatwasserbestendig.



Veeg het motorblok schoon met een vochtige doek. **Let op: Dompel het motorblok nooit onder in water!** Laat alle onderdelen goed drogen.

- 23 Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes om het apparaat schoon te maken.**

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 met scherpe snijbladen wanneer u de kom leegmaakt en tijdens 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 zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.





- 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 bewegende onderdelen. 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.



PROBLEEMEN OPLOSSEN

SYMPTOOM	OORZAAK	OPLOSSING
Tijdens het gebruik vertraagt de motor.	De hoeveelheid deeg overschrijdt de maximale capaciteit.	Verwijder de helft van het deeg en verwerk het in twee delen.
	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.
Het apparaat trilt / beweegt tijdens het gebruik.	De rubberen voeten zijn nat.	Zorg dat de rubberen voeten, aan de onderzijde van het apparaat, droog en netjes zijn.
	Dit is normaal bij een zware belasting (bijv. zwaar deeg, kaas).	Verwijder de helft en verwerkt in twee batches.
	Het gebruik van de gereedschappen, snelheidsinstelling en max. capaciteit komen niet overeen met hetgeen is aanbevolen.	Volgens het aanbevolen gebruik van gereedschappen, snelheidsinstelling en geleverde capaciteit.
Het opzetstuk schraapt langs de roestvrij stalen kom tijdens gebruik.	De hoogte van de bevestigingsschacht is niet goed.	Stel de hoogte van de bevestigingsschacht in.
De werkverlichting en het stroomlampje knipperen aan en uit.	De snelheidsknop staat nog aan.	Draai de snelheidsknop op "OFF".
De motorkop (A) schudt tijdens het mengen.	De motorkopschroef (A) zit te vast.	Draai met een schroevendraaier de motorkopschroef een volledige ronde tegen de klok in. Let op dat teveel bijstellen kan zorgen dat de kantelbare motorkop niet kan worden gesloten. Indien dit gebeurt, draai dan de motorkopschroef met de wijzers van de klok mee.

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 recylen. 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. Cabeça do motor (inclinável) | L. Batedor de arame |
| B. Seletor de velocidade | M. Batedor plano revestido |
| C. Estrutura de apoio | N. SoftEdgeBeater™ |
| D. Alavanca de bloqueio da cabeça inclinável | O. Gancho revestido para massa |
| E. Luz de trabalho | P. Picadora de carne* |
| F. Fixador de acessórios | Q. Fatiadora / Trituradora* |
| G. Eixo para acessórios | R. PerfectRiseLid™ |
| H. Taça de aço inoxidável | S. Proteção contra salpicos |
| I. Base de fixação da taça | T. Parafuso da cabeça do motor |
| J. Pés antiderrapantes | |
| K. Cabo de alimentação | |

*Apenas alguns modelos

Imagem página 2-4

UTILIZAÇÃO DE FERRAMENTAS E CAPACIDADES

Velocidades	Ferramentas	Tipo de misturas		Capacidade mín.	Capacidade máx.
Max2	Gancho de massa	Misturas pesadas de massa (pão, pizza ou massa de pastelaria)	75% de hidratação	130 g de farinha ou 230 g de massa	0.79 kg de farinha ou 1.39 kg de massa
			57% de hidratação	175 g de farinha ou 290 g de massa	0.7 kg de farinha ou 1.2 kg de massa
			40% de hidratação	250 g de farinha ou 400 g de massa	0.75 kg de farinha ou 1.2 kg de massa
Max6	Batedor	Misturas médias - pesadas (por exemplo, crepes ou massa batida)		1 ovo ou 200 g de massa	9 ovos ou 1.8 kg de massa
Max10	Batedor	Misturas leves (ex: natas, claras, blanchmange)		2 ovos ou 100 g de natas	9 ovos ou 600 g de natas

Porcentagem de hidratação significa a proporção de água proporcional à farinha utilizada na receita da massa.

Exemplo: se uma receita de massa utilizar 400g de água e 1,000g de farinha, significa que tem uma hidratação de 40 %.

INTRODUÇÃO

- 1 Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez:** 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 taça, o Batedor Plano, o Gancho para massa, **SoftEdgeBeater™** e **PerfectRiseLid™** podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Limpe a unidade do motor com um pano húmido.



Atenção: Nunca submerja a unidade do motor em água!

Deixe todas as peças secarem totalmente.

- 2** Coloque o aparelho sobre uma superfície plana. **Inclinar a cabeça do motor para cima:** Desloque a alavanca de bloqueio da cabeça inclinável para a posição de "desbloqueada" com uma mão e incline a cabeça do motor para cima com a outra mão. Assim que estiver na posição superior, fica bloqueada. **Aviso:** Mantenha as mãos e os dedos afastados das peças móveis.
- 3** Desloque o seletor de velocidade para a posição "OFF". **Coloque a taça de aço inoxidável na base de fixação da taça.** Rode a taça no sentido horário para que fique bloqueada. **Aviso:** Nunca coloque o aparelho em funcionamento com o batedor de arame, o batedor plano, o gancho para massa ou o misturador **SoftEdgeBeater™** a menos que a taça esteja na lugar e a cabeça do motor esteja para baixo.





- 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 para a esquerda até que o pino fique bloqueado na posição. Para remover o acessório, rode-o para a direita e puxe-o para fora.
- 5** **Inclinar a cabeça do motor para baixo:** Desloque a alavanca de bloqueio da cabeça inclinável para a posição de "desbloqueada" com uma mão e incline a cabeça do motor para baixo com a outra mão. Introduza a ficha na tomada elétrica.
- 6** **Desloque o seletor de velocidade da posição "OFF" para a velocidade desejada (1-10).** Quando terminar a mistura, rode o seletor de velocidade para a posição "OFF" e desligue a ficha do aparelho.
- 7** **Luz de trabalho e luz indicadora de alimentação:** Se o aparelho estiver ligado à eletricidade e tiver uma velocidade selecionada, acende-se um LED azul em torno do seletor de velocidade. Uma luz indicadora de funcionamento também irá acender sobre a área de trabalho. Se mudar o seletor de velocidade para a posição "OFF", a luz de trabalho desliga-se automaticamente após 3 minutos.
- 8** **Nota:** Se o seletor de velocidade já estiver ligado quando o aparelho for ligado na tomada elétrica, o indicador LED azul de velocidade e a luz indicadora de funcionamento ficam intermitentes para indicar que o seletor de velocidade ficou ligado. Rode o seletor de velocidade para a posição "OFF" para que os indicadores deixem de piscar. De seguida, utilize normalmente.

OUTRAS FUNÇÕES

- 9** **Como usar o misturador revestido SoftEdgeBeater™ *:**
O misturador **SoftEdgeBeater™** é perfeito para misturas e coberturas cremosas. As extremidades de silicone do misturador, suavemente varrem os lados da taça ajudando a incorporar todos os ingredientes na mistura e a garantir uma consistência uniforme durante o processo de mistura.
- 10** **Nota:** Não use o misturador revestido **SoftEdgeBeater™** * com misturas pesadas tais como massa, ao invés use o gancho para massa. Para ingredientes duros como frutos secos, cascas ou ossos use o batedor plano.
- 11** **Como usar a tampa PerfectRiseLid™ *:**
A tampa **PerfectRiseLid™** isola e ajuda a criar o ambiente húmido para a massa crescer em condições adequadas. Cobrir a taça com a tampa **PerfectRiseLid™** evita que a massa seque, prevenindo a formação de uma crosta na sua superfície, o que inibe o crescimento adequado da massa resultando em uma cozedura mais fraca.
- 12** **Fixador de acessórios:** O aparelho possui um fixador de acessórios multiusos incorporado. Leia e siga cuidadosamente as instruções que vierem com cada acessório para o utilizar corretamente e de forma segura.
- 13** **Como usar a proteção contra salpicos:**
 - Não encha demasiado a máquina para evitar que transborde e o motor sobrecarregado.
 - Utilize a proteção contra salpicos para se proteger contra a mistura de líquidos / luz.
Os ingredientes podem ser adicionados diretamente à taça através do orifício de cozedura da proteção contra salpicos.
 - Para misturas de massa pesadas (por ex., pão), não sugerimos que use a proteção contra salpicos.
Ao misturar a massa, de modo a evitar salpicos de farinha, mantenha o aparelho na definição 1 durante 60 segundos e, em seguida, rode-o para a velocidade pretendida.
- 14** **Ajustar o eixo para acessórios:** O aparelho é ajustado na fábrica para que o batedor plano não toque no fundo da taça. Se o batedor plano tocar no fundo da taça ou se ficar demasiado afastado dos lados, pode ajustá-lo para uma posição mais correta. **Consulte mais instruções no ponto 14.**
- 15** **Rode o seletor de velocidade para a posição "OFF" e desligue a ficha do aparelho. Incline a cabeça do motor para trás.** Utilize uma chave de parafusos de ponto saliente para ajustar o parafuso. Rode no sentido anti-horário para erguer o eixo de acessórios e no sentido horário para o baixar.

COMO UTILIZAR A PICADORA DE CARNE*

- 16** **Como utilizar a Picadora de Carne:** 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.
- 17** **Abra a tampa do encaixe de acessórios na batedeira com suporte.** Instale o eixo de potência do acessório no encaixe de acessórios da batedeira com suporte. Rode o acessório nos dois sentidos se for necessário. Aperte o botão do encaixe de acessórios até que o acessório fique bem fixo.
Cuidado: Desative o aparelho e desligue a ficha elétrica antes de fixar acessórios.





- 18 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 6-8. 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*

- 19 Como utilizar a Fatiadora/Trituradora:** Escolha uma Fatiadora ou uma Lâmina Trituradora (média ou grossa). Introduza o eixo (extremidade quadrada) da lâmina selecionada no corpo da Fatiadora/Trituradora, de forma a introduzir o eixo no encaixe quadrado. Fixe a lâmina puxando a pega de bloqueio para baixo. **Cuidado:** As lâminas e os acessórios são muito afiados!

- 20 Monte a Fatiadora/Trituradora no encaixe de acessórios.** 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 8.

- 21 Introduza os alimentos no orifício de alimentação utilizando o êmbolo.** Quando acabar de utilizar o acessório, desative o aparelho e desligue a ficha elétrica. Feche a tampa do encaixe de acessórios e aperte o botão do encaixe de acessórios.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- 22 Desligue a ficha do aparelho.** Recomendamos que o batedor de arame, a picadora de carne* e a fatiadora/trituradora sejam lavados à mão em água morna com sabão.



A taça, o batedor plano, o gancho para massa, o misturador **SoftEdgeBeater™** e a tampa **PerfectRiseLid™** podem ser lavados na máquina de lavar loiça



Limpe a unidade do motor com um pano húmido. **Atenção:** Nunca submerja a unidade do motor em água! Deixe todas as peças secarem totalmente.

- 23 Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões quando limpar o aparelho.**

Usufria 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 lâminas de corte afiadas, quando esvaziar a taça e quando limpar.
- 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.
- 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.
- O aparelho só deve ser utilizado dentro de casa.
-  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 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.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

SINTOMA	CAUSA	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.
O aparelho vibra / move-se durante o funcionamento.	Os pés de borracha estão molhados.	Certifique-se de que os pés de borracha na parte inferior da unidade estão limpos e secos.
	É normal com cargas pesadas (por exemplo, massa ou queijo pesado).	Retire metade e processe os alimentos em duas vezes.
	A utilização de ferramentas e a regulação da velocidade e da capacidade máxima não estão em linha com as recomendações.	Siga a utilização recomendada fornecida das ferramentas e da definição da velocidade e da capacidade.
O acessório raspa na taça de aço inoxidável durante o funcionamento.	A altura do eixo para acessórios não está correta.	Ajuste a altura do eixo para acessórios.
A luz de trabalho e a luz indicadora de alimentação são intermitentes.	O seletor de velocidade foi deixado ligado.	Rode o seletor de velocidade para a posição "Arrest" (Parar).
A cabeça do motor (A) vibra durante a mistura.	O parafuso da cabeça do motor (U) está demasiado apertado.	Rode o parafuso da cabeça do motor no sentido anti-horário com uma chave de fendas até completar uma volta. Note que ajustes em demasia poderão tornar impossível bloquear a cabeça oscilante do motor. Se isto ocorrer, rode o parafuso da cabeça do motor no sentido horário.

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.





GB

DE

AR

BG

ES

FR

GR

NL

PT









AEG

CONSUMABLES & ACCESSORIES



www.aeg.com/shop



Express Slicer & Grater
Ref: **AUM ES**
PNC: 900167704/7



Pasta Roller
Ref: **AUM PR**
PNC: 900167751/8



Spaghetti Cutter
Ref: **AUM PSC**
PNC: 900167752/6



Meat Grinder
Ref: **AUM MG**
PNC: 900167703/9



Burger Press
Ref: **AHP 01**
PNC: 900168341/7

Electrolux Hausgerate GmbH
Further Strasse 246
D-90429 Nurnberg
Germany

3483 A KM4XXX KM55XX 20211011

www.aeg.com/shop



www.aeg.com

