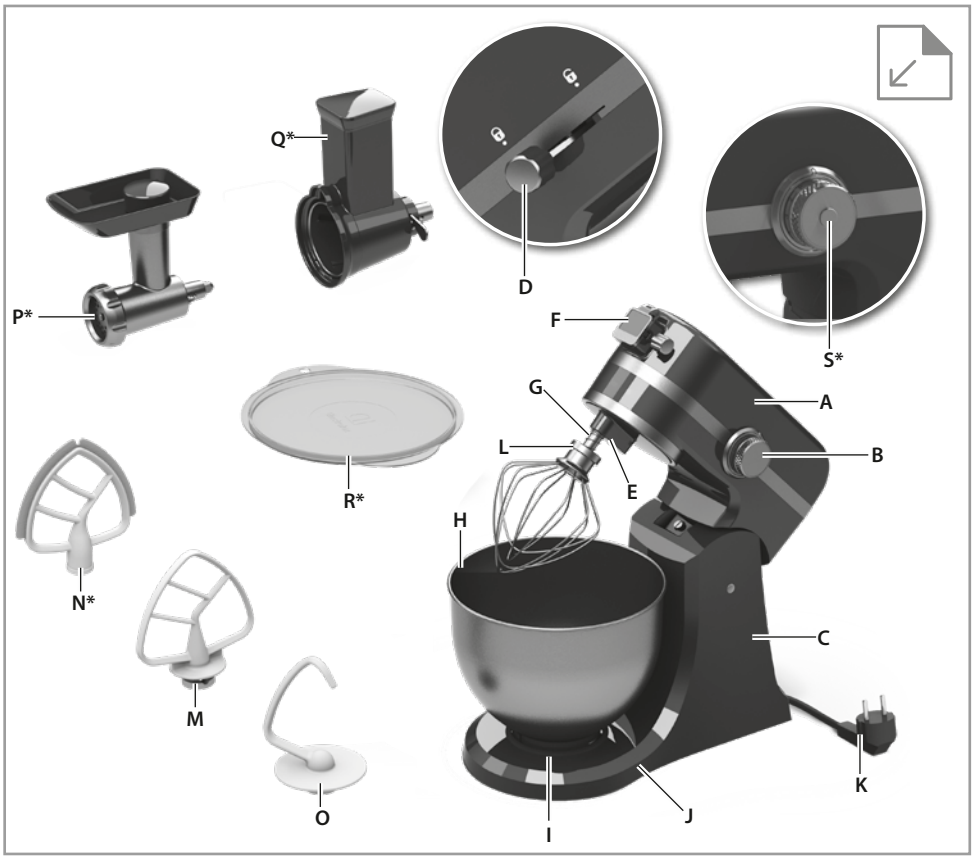
AEG

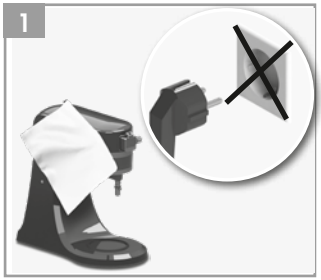
INSTRUCTION BOOK

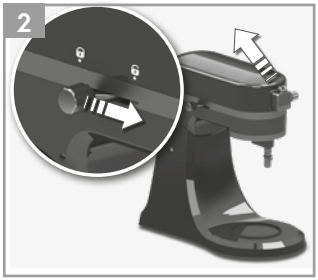
KM4XXX
KM55XX
UltraMix Kitchen Machine



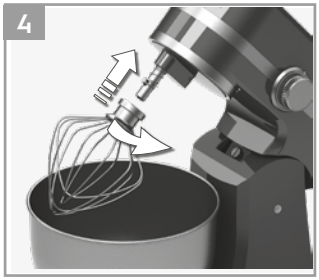
GB INSTRUCTION BOOK
DE GEBRAUCHSANWEISUNG
AR دفترچه راهنمای کاربر
ES LIBRO DE INSTRUCCIONES
FA دفترچه راهنمای کاربر
FR MODE D'EMPLOI
GR ΕΓΧΕΙΡΊΔΙΟ ΟΔΗΓΙΏΝ
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT MANUAL DE INSTRUÇÕES


Q*
D
S*
P*
F
G
A
L
B
E
R*
H
N*
C
M
K
O
I
J


1


2


3


4


5


6

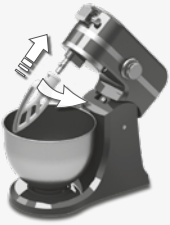
7



8



9



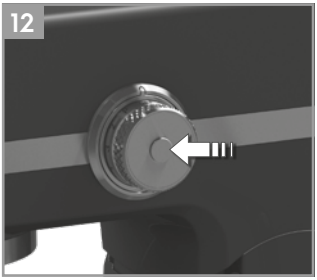
10



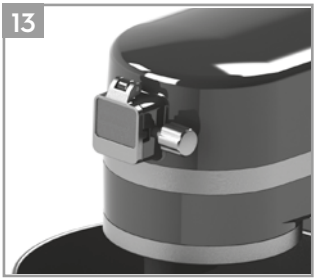
11



12



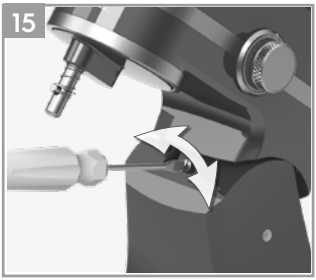
13



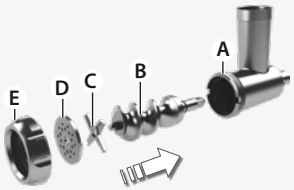
14



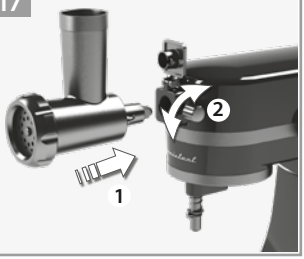
15



16



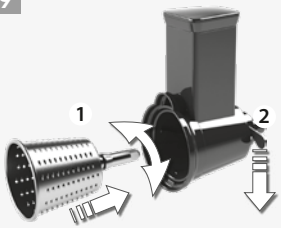
17



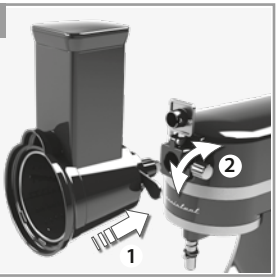
18



19



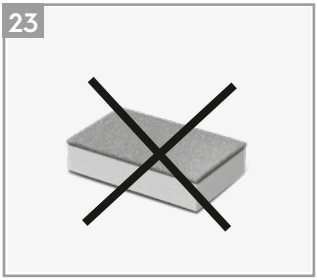
20



21




22


23

CONTENTS

ENGLISH	6	ESPAÑOL	24	ΕΛΛΗΝΙΚΆ	41
DEUTSCH	12	فارسی	31	NEDERLANDS	49
عربي	19	FRANÇAIS	36	PORTUGUÊS	55

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)
B. Speed selector
C. Housing
D. Tilt head locking lever
E. Working light
F. Attachment hub
G. Attachment shaft
H. Stainless steel bowl
I. Bowl clamping plate
J. Non-slip feet
K. Power cord
L. Wire whip
M. Coated flat beater
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Coated dough hook
P. Meat grinder*
Q. Slicer/Shredder*
R. **PerfectRise**Lid™
S. Pulse function*

** Certain models only*

Pictures pages 2-4

GETTING STARTED

1 **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, **SoftEdge**Beater™* and **PerfectRise**Lid™* are dishwasher-proof. Clean the motor unit with a damp cloth.

Caution: Never immerse the motor unit in water! Let all parts dry thoroughly.

2 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.**

3 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 **SoftEdge**Beater™* unless the bowl is in place, and the motor head is down.

4 **Place an attachment on the Attachment shaft:** Align the slot at the top of the attachment with the pin on the Attachment shaft. Push the attachment up and turn it counterclockwise until the pin is locked into position. To remove the attachment, move it clockwise and pull off.

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 SoftEdge**Beater™ * **tool:**
The **SoftEdge**Beater™ 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 **SoftEdge**Beater™ * 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 PerfectRise**Lid™ ***:**
The **PerfectRise**Lid™ isolates and helps to build up the humid environment for the dough to rise in proper condition.

Covering the bowl with the **PerfectRise**Lid™ 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 **How to use the Pulse function*:**
If the machine is set to speed 1/P, you can temporarily stop the machine by pressing the "PULSE" button on the speed selector. Pressing it again will start the machine for 1,5 seconds. If you press continuously the machine will work as long as you keep the button pressed.

13 **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.

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, **SoftEdge**Beater™* and **PerfectRise**Lid™* 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 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 attachment scrapes the Stainless steel bowl during operation.	The height of the attachment shaft is incorrect.	Adjust the height of the attachment shaft.
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”.

DISPOSAL



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



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

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

RECIPES

WHISKING FUNCTION QUANITITIES AND PROCESSING TIMES					
Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed	
Cream	2.1~6.1	dL	60~80s	8~10	
Egg-white	1.2~2.4	dL	At least 100s	8~10	
Method					
Use the wire whip tool.					

BEATING FUNCTION QUANTITIES AND PROCESSING TIMES (MIXING LIGHT DOUGH (E.G: CAKE DOUGH))					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Cake sponge	Flour	6,0	dL	200~230s	Medium setting (5~6setting)
	Margarine	1,5	dL		
	Sugar	1,7	dL		
	Baking powder	1,0	tsp		
Chocolate cake	Flour	8,0	dL	300~360s	Medium setting (4~6setting)
	Egg	4,0	pcs		
	Butter	2,0	dL		
	Sugar	1,7	dL		
	Vanilla Sugar	2,0	tsp		
	Sour cream	1,0	dL		
	Nougat raw mixture	100	g		
	Baking soda	3,0	tsp		
	Method				
	The butter should be soft not hard. Stir the soft butter with sugar until creamy. Add the eggs one after another. While stirring, add the sour cream and vanilla sugar. Finally stir in the flour together with baking soda. **Note:** Use the **SoftEdge**Beater™* tool for creamier results.				
Butter Cake	Flour	3,0	dL	200~230s	Medium setting (4~6setting)
	Margarine	1,5	dL		
	Sugar	1,7	dL		
	Fresh egg	3	pcs		
	Baking powder	1,0	tsp		
	Method				
	Place all ingredients in the bowl, and mix them, till it is ready. **Note:** Use the **SoftEdge**Beater™* tool for creamier results.				
Chocolate butter cream frosting	Semi-sweet chocolate chips	2,3	dL	200~230s	Medium setting (4~6setting)
	Butter, softened	1,15	dL		
	Sifted confectioners' sugar	4,6	dL		
	Milk	5	tsp		
	Vanilla extract	0,5	tsp		
	Method				
	Melt chocolate chips over hot water; stir until smooth. Set aside; cool 15 minutes. We recommend to use the **SoftEdge**Beater™* tool instead of the coated flat beater tool. In large bowl, beat butter until creamy. Gradually add confectioners' sugar, alternately with milk. Add melted chocolate and vanilla; beat until smooth.				

HOOKS FUNCTION QUANTITIES AND PROCESSING TIMES					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Yeast dough* (bread)min. Quantities	Flour	6,0	dL	350~380s	Low setting (max. 2 setting)
	Water	2,0	dL		
	Sugar	2,4	dL		
	Margarline	1,0	tbs		
	Salt	1,0	tsp		
	Dry Yeast	2,0	tsp		
	Method				
	Assemble the coated dough hook to mix the ingredients. Place all the ingredients into the bowl and knead until satisfactory. Cover the bowl with the **PerfectRise**Lid™* and let it rise.				
Yeast dough* (Pizza dough) max quantities	Wheat flour	16,0	dL	At least 480s	Low setting (max. 2 setting)
	Water	4,0	dL		
	Oil	1,0	dL		
	Fresh egg	2,0	pcs		
	Salt	3,0	tsp		
	Sugar	2,0	tsp		
	Dry Yeast	1,0	tbs		
	Method				
	1. In a container mix half of the yeast with the salt and the sugar and set aside; 2. In the bowl add the remaining yeast with the water and the oil; 3. This dough should be mixed with a whire whip tool, at minimum speed until a smooth mixture is obtained; 4. Add into the bowl the fresh eggs and the preparation set aside in point 1 (the yeast mixed with salt and sugar). The speed should be increased to medium. 5. Add half of the flour gradually. When the dough acquires a bigger volume and consistency change the tool to the coated dough hook tool. 6. Add the rest of the flour and continue mixing. At this point you will need to monitor the input power of the machine, so that it doesn't exceed setting 2.The dough should be mixed until it releases completely from the interior surface of the bowl. 7. Cover the bowl with the **PerfectRise**Lid™* and let it rise.				

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

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)
B. Geschwindigkeitsregler
C. Motorblock
D. Neigekopf-Verriegelungshebel
E. Arbeitslicht
F. Zubehörvorrichtung
G. Rührerwelle
H. Edelstahlschüssel
I. Schüsselverriegelungsplatte
J. Rutschfeste Füße
K. Netzkabel
L. Schneebesen
M. Beschichteter Flachrührer
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Beschichteter Knethaken
P. Fleischwolf*
Q. Schneide-/Zerkleinerungsaufsatz*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Impulsfunktion*

* nur ausgewählte Modelle

Abbildung Seite 2-4

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 Knethaken, der **SoftEdge**Beater™* und der **PerfectRise**Lid™* 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, Knethaken oder **SoftEdge**Beater™*, 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 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 **SoftEdge**Beater™ 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 **SoftEdge**Beater™* nicht mit schweren Mischungen wie z. B. Teig. Verwenden Sie stattdessen das Knethaken-Werkzeug. Für harte Zutaten wie getrocknete Früchte, Muscheln oder Knochen verwenden Sie stattdessen den beschichteten Flachrührer.

11 **So verwenden Sie das PerfectRiseLid™ *:**
Das **PerfectRise**Lid™ isoliert und hilft, die feuchte Umgebung aufzubauen, damit der Teig in einem einwandfreien Zustand aufsteigt. Das Bedecken der Schale mit dem **PerfectRise**Lid™ 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 **Impulsfunktion*:**
Ist das Gerät auf die Geschwindigkeit 1/P eingestellt, können Sie es vorübergehend anhalten, indem Sie die die Impulstaste auf dem Geschwindigkeitswähler drücken. Drücken Sie die Taste erneut, läuft das Gerät 1,5 Sekunden lang. Halten Sie die Taste gedrückt, läuft das Gerät so lange, wie sie die Taste gedrückt halten.

13 **Zubehörvorrichtung:** Das Gerät wird mit einer integrierten Zubehörvorrichtung geliefert. Lesen und beachten Sie stets die den Zubehörteilen beigefügten Anleitungen zur korrekten und sicheren Nutzung.

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 Knethaken, der **SoftEdge**Beater™* und der **PerfectRise**Lid™* 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 Tischs 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.

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.
Das Zubehörteil 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“.

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.

QUIRLFUNKTION - MENGEN UND VERARBEITUNGSDAUER				
Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Sahne	2.1~6.1	dl	60-80 s	8~10
Eiweiß	1.2~2.4	dl	Min. 100 s	8~10
Zubereitung				
Verwenden Sie den Rührbesen.				

RÜHRFUNKTION - MENGEN UND VERARBEITUNGSDAUER (MISCHEN VON LEICHTEM TEIG, Z.B. KUCHENTEIG)					
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Biskuit	Mehl	6,0	dl	200-230 s	Mittlere Einstellung (Stufe 5-6)
	Margarine	1,5	dl		
	Zucker	1,7	dl		
	Backpulver	1,0	TL		
Schokolade-kuchen	Mehl	8,0	dl	300-360 s	Mittlere Einstellung (Stufe 4-6)
	Eier	4,0	St.		
	Butter	2,0	dl		
	Zucker	1,7	dl		
	Vanillezucker	2,0	TL		
	Sauerrahm	1,0	dl		
	Nougatmasse	100 g	g		
	Backpulver	3,0	TL		
	Zubereitung				
	Die Butter darf nicht hart sondern muss weich sein. Weiche Butter mit dem Zucker verrühren, bis der Teig cremig ist. Eier nacheinander dazugeben. Weiter rühren und den Sauerrahm und Vanillezucker hinzufügen. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver hineingeben. Notiz: Verwenden Sie den **SoftEdge**Beater™*, um cremigere Ergebnisse zu erzielen.				
Butterkuchen	Mehl	3,0	dl	200-230 s	Mittlere Einstellung (Stufe 4-6)
	Margarine	1,5	dl		
	Zucker	1,7	dl		
	Frische Eier	3	St.		
	Backpulver	1,0	TL		
	Zubereitung				
	Alle Zutaten in die Schüssel geben und vermischen, bis ein glatter Teig entsteht. Notiz: Verwenden Sie den **SoftEdge**Beater™*, um cremigere Ergebnisse zu erzielen.				
Schokoladenbutter Creme Zuckerguss	halb-süße Schokoladenchips	2,3	dl	200-230 s	Mittlere Einstellung (Stufe 4-6)
	Butter, weich gemacht	1,15	dl		
	Gesiebter Konditorenzucker	4,6	dl		
	Milch	5	TL		
	Vanilleextrakt	0,5	TL		
	Zubereitung				
	Schokoladenstückchen über heißem unter Rühren Wasser schmelzen. Beiseite legen; Kühlen 15 Minuten. Wir empfehlen die Verwendung des **SoftEdge**Beater™* Werkzeugs anstelle des beschichteten Flachschlägerwerkzeugs. In einer großen Schüssel die Butter cremig schlagen. Fügen Sie nach und nach abwechselnd Puderzucker und Milch hinzu. Fügen Sie geschmolzene Schokolade und Vanille hinzu und schlagen Sie die Masse glatt.				

KNETFUNKTION - MENGEN UND VERARBEITUNGSDAUER					
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Hefeteig* (Brot) Mindestmengen	Mehl	6,0	dl	350-380 s	Niedrige Einstellun (Maximal. 2 Einstellung)
	Wasser	2,0	dl		
	Zucker	2,4	dl		
	Margarine	1,0	TL		
	Salz	1,0	TL		
	Trockenhefe	2,0	TL		
	Zubereitung				
	Stecken Sie den beschichteten Knethaken ein, um die Zutaten zu mischen. Alle Zutaten in die Schüssel geben und kneten, bis sie gewünschte Konsistenz erreicht ist. Bedecken Sie die Schüssel mit dem **PerfectRise**Lid™* und lassen Sie die Masse gehen.				
Hefeteig* (Pizzateig) Höchstmengen	Weizenmehl	16,0	dl	Min. 480 s	Niedrige Einstellun (Maximal. 2 Einstellung)
	Wasser	4,0	dl		
	Öl	1,0	dl		
	Frische Eier	2,0	St.		
	Salz	3,0	TL		
	Zucker	2,0	TL		
	Trockenhefe	1,0	TL		
	Zubereitung				
	1. In einem Behälter die Hälfte der Hefe mit dem Salz und dem Zucker vermischen und beiseite stellen; 2. In die Schüssel die restliche Hefe mit dem Wasser und dem Öl eingeben; 3. Dieser Teig sollte mit einem Rührbesen bei minimaler Geschwindigkeit gemischt werden, bis eine glatte Mischung erhalten wird: 4. In die Schüssel die frischen Eier und die mit Salz und Zucker vermischte Hefe aus Punkt 1 dazugeben. Die Geschwindigkeit sollte auf mittel erhöht werden. 5. Die Hälfte des Mehls langsam einfügen. Wenn der Teig ein größeres Volumen und eine größere Konsistenz erreicht, wechseln Sie das Werkzeug in das beschichtete Knethakenwerkzeug. 6. Fügen Sie den Rest des Mehls hinzu und mischen Sie weiter. An diesem Punkt müssen Sie die Eingangsleistung der Maschine überwachen, so dass sie die Einstellung 2 nicht überschreitet. Der Teig sollte gemischt werden, bis er sich vollständig von der Innenfläche der Schüssel löst. 7. Bedecken Sie die Schüssel mit dem **PerfectRise**Lid™* und lassen Sie die Masse gehen.				

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

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 سئ للعجين.

12 **وظيفة النبض*:** إذا تم ضبط الجهاز على سرعة ١ / P ، يمكنك إيقاف الماكينة مؤقتًا بالضغط على الزر "PULSE" في محدد السرعة. سيؤدي الضغط عليه مرة أخرى إلى تشغيل الجهاز لمدة ١,٥ ثانية. إذا قمت بالضغط باستمرار، ستعمل الماكينة طالما استمر الضغط على الزر.

13 **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 والآمن للجهاز.

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 بعيدًا عن الجوانب، فيمكنك ضبطه على الوضع الصحيح. لمزيد من التعليمات راجع 14.

15 **أوقف تشغيل مُحدِّد 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 الفرم (B) في مبيت المفرمة (A).** ضع السكينة (C) على العمود المربع عند نهاية برغي الفرم. ضع لوحة الفرم (D) (متوسطة أو خشنة) على السكين. أحكِم ربط الحلقة (E) باليد حتى يتم تأمين مفرمة اللحم في موضعها.
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 ذهابًا وايابًا إذا لزم الأمر. أحكم ربط مقبض صرة الوحدة المرفقة حتى يتم تثبيت الوحدة جيدًا. **تنبيه:** قبل تركيب الملحقات أوقِف 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 مُحدد 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.

طريقة استخدام القطاعة/وحدة التقطيع*

19 **طريقة استخدام القطاعة/وحدة التقطيع:** اختر قطاعة أو سكينة 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/سكينة التقطيع في صرة الوحدة المرفقة.** ضع وعاء أسفل الوحدة المرفقة. قطِّع 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 الكهربي.** نوصي بغسل المضرب السلكي ومفرمة اللحم* والقطاعة أو سكينة 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.

23 **تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو الضمادات المطهرة لتنظيف أسطح الجهاز الخاص بك.**

استمتع بمنتج AEG!

عربي

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

المكونات

A. رأس المحرك(يمكن إمالته)
B. محدد السرعات
C. هيكل الجهاز
D. مقبض تحكم بحركة الرأس
E. ضوء العمل
F. صرة الملحق
G. عمود الملحق
H. وعاء معدني من الفولاذ المقاوم للصدأ
I. صفيحة تثبيت الوعاء
J. قدم مانع للانزلاق
K. كبل الطاقة
L. مضرب سلكي
M. خافق مسطح مطلي
N. **SoftEdge**Beater™*
O. مخلب عجن مطلي
P. مفرمة اللحم*
Q. قطاعة/سكينة تقطيع*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. وظيفة النبض*

*طرازات معينة فقط

لصورة صفحة 2 - 4

بدء الاستخدام

1 **قبل استخدام الجهاز لأول مرة:** افصل قابس الجهاز عن التيار الكهربي. يجب غسل المضرب السلكي ومفرمة اللحم* والقطاعة / سكينة التقطيع * باليد فقط بالماء الدافئ والصابون. يمكن غسل الوعاء والخافق المسطح ومخلب العجن و **SoftEdge**Beater™* و**PerfectRise**Lid™* في غسالة الصحون. نظف وحدة المحرك بقطعة قماش رطبة. **تنبيه:** يُحظر 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 بعيدًا عن المناطق التي تحتوي على القطع المتحركة.**

3 انقل مُحدد السرعة على وضع OFF (إيقاف تشغيل). **ضع الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ على صفيحة تثبيت الوعاء.** حرك الوعاء في عكس اتجاه عقارب الساعة لإحكام تثبيته في موضعه. **تحذير:** يُحظر بشدة تشغيل الجهاز مع الوحدات المرفقة المضرب السلكي أو الخافق المسطح أو مخلب العجن أو **SoftEdge**Beater™* 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 وأدرها في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفل المشبك في موضعه. لإزالة الوحدة المرفقة، أدرها في اتجاه عقارب الساعة وانزعها.

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

6 **انقل مُحدِّد السرعة من وضع OFF (إيقاف تشغيل) للسرعة المطلوبة (1-10).** بمجرد اكتمال الخلط، أدِر مُحدِّد 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 مُحدِّد السرعة. كما يضيء مؤشر إضاءة التشغيل في منطقة التشغيل. إذا انتقل مُحدِّد السرعة إلى وضع OFF (إيقاف التشغيل)، سيتم تلقائيًا إيقاف تشغيل إضاءة التشغيل بعد 3 دقائق.

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

وظائف أخرى

9 **كيفية استخدام أداة **SoftEdge**Beater™ * المطلية:**
تعد ماكينة **SoftEdge**Beater™ * مثالية لعمل الخليط كريميّ وطبقات الحلوى العلوية.
تعمل الحواف السيليكون 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 **SoftEdge**Beater™ * المطلية مع الخليط الثقيل مثل العجين، إنما استخدم أداة مخلب

استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يتباطأ المحرك أثناء التشغيل.	قد يتجاوز حجم العجين أقصى قدرة.	قم بإزالة النصف وقم بعمله على دفعتين.
	قد يكون العجين رطبًا جدًا ويلتصق بجانب الوعاء.	أضف المزيد من الدقيق، ملعقة كبيرة واحدة كل مرة إلى أن تزداد سرعة المحرك. قم بالعمل إلى أن ينظف العجين الوعاء من الداخل.
المحرك لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالكهرباء.	تأكد من توصيل الجهاز قبل التشغيل.
يهتز/يتحرك الجهاز أثناء التشغيل.	القاعدة المطاطية مبتلة.	تأكد من أن القدم المطاطية في أسفل الوحدة نظيفة وجافة.
	طبيعي مع الحمولات الثقيلة (مثل العجين الثقيل والجبن).	قم بإزالة النصف وقم بعمله على دفعتين.
تقوم الملحقة بخدش الوعاء الفولاذي أثناء التشغيل.	ارتفاع مقبض الملحقة غير صحيح.	قم بضبط ارتفاع مقبض الملحقة.
يومض مصباح التشغيل ومؤشر الطاقة عند التشغيل والإيقاف.	تم ترك محدد السرعة يعمل.	أدر محدد السرعة إلى "كبح".

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 كنفاية 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 قِبل الأطفال. أبقِ الجهاز والسلك بعيدًا 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 نقصًا 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 يعبث 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 الكهربي،
  – تلف المبيت.
- في حالة تلف الجهاز أو سلك الإمداد الكهربي، يجب استبداله من قبل الشركة المُصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- ضع الجهاز دائمًا على سطح ثابت ومستوٍ.
- قم دائمًا بفصل الجهاز من الإمداد الكهربيِ 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 منضدة.
- لا تستخدم ملحقات أو قطع مصنعة أو مباعة 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 او التنظيف.
- تجنب ملامسة الأجزاء متحركة. يمكن حدوث إصابات! لا تستخدم الأدوات أو الأواني أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تترك هذا المنتج بدون مراقبة اثناء التشغيل.
- تأكد من ان متعلقاتك الشخصية الملابس/الاكسسوارات بعيدة عن الجهاز اثناء 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.

الكميات ووقت التحضير والتجهيز بخطاطيف العجن					
الوصفة	**المكونات**	**الكمية**	**وحدة**	الوقت	السرعة
العجين بالخميرة * (الخبز) أدنى كمية	الدقيق	6,0	ديسيلتر	350 إلى 380 ثانية	إعداد منخفض (الإعدادات 1~2)
	ماء دافئ	2,0	ديسيلتر		
	السكر	2,4	ديسيلتر		
	السمن الصناعي	1,0	ملعقة كبيرة		
	ملح	1,0	ملعقة صغيرة		
	خميرة جافة	2,0	ملعقة صغيرة		
	جمع مخلب العجن المطلي لخلط المكونات. ضع جميع املكونات في وعاء ويعجن. غطي الوعاء بـ **PerfectRise**Lid™* واترك العجين ليخمر.				
العجين بالخميرة * (البيتزا) كمية كبيرة	الدقيق	16,0	ديسيلتر	480 ثانية	إعداد منخفض (الإعدادات 1~2)
	ماء دافئ	4,0	ديسيلتر		
	زيت	1,0	ديسيلتر		
	بيض طازج	2,0	قطع		
	ملح	3,0	ملعقة صغيرة		
	السكر	2,0	ملعقة صغيرة		
	خميرة جافة	1,0	ملعقة كبيرة		
	طريقة التحضير 1. اخلط نصف كمية الخميرة مع السكر والملح في حاوية وضعها جانبًا. 2. ثم أضف في الوعاء باقي كمية الخميرة مع ماء وزيت. 3. يجب خلط هذا العجين بالمضرب السلكي في سرعة منخفضة حتى تحصل على خليط ناعم. 4. ثم أضف البيض إلى الوعاء وعليه خليط الخميرة الذي تم تحضيره سابقًا في الخطوة الأولى (الخميرة المضاف إليها الملح والسكر) يجب زيادة السرعة إلى سرعة متوسطة. 5. أضف نصف كمية الدقيق تدريجيًا. عندما يصبح حجم العجين أكبر ومتماسك قم بتغيير الأداة بمخلب العجن المطلي. 6. أضف باقي الدقيق واستمر في الخلط. في هذه المرحلة ستحتاج لمراقبة مدخلات الطاقة للماكينة حتى لا تتجاوز الإعداد 2، ويجب أن يكون العجين مختلط جيدًا حتى يمكن عزله تمامًا من الجزء السفلي للوعاء. 7. غطي الوعاء بـ **PerfectRise**Lid™* واترك العجين ليخمر.				

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

لوصفة

كميات الخفق وأوقات التحضير				
المكونات	الكمية	الوحدة	الوقت	السرعة
القشدة	2.1 إلى 6.1	ديسيلتر	60~80 ثانية	8 إلى 10
بياض بيض	1.2 إلى 2.4	ديسيلتر	100 ثانية	8 إلى 10
طريقة التحضير				
.قفخلا ةادأ مدختسا				

الكميات ووقت التحضير والتجهيز للعجن (العجينة اخلفيفة (مثال: عجينة الكيك))					
الوصفة	المكونات	الكمية	وحدة	الوقت	السرعة
كيكة إسفنجية	الدقيق	6,0	ديسيلتر	200 إلى 230 ثانية	إعداد متوسط (5-6 إعدادات)
	السمن الصناعي	1,5	ديسيلتر		
	السكر	1,7	ديسيلتر		
	البيكنج بودر	1	ملعقة صغيرة		
كعكة الشو كولاتة	الدقيق	8,0	ديسيلتر	300 إلى 360 ثانية	إعداد متوسط (4-6 إعدادات)
	بيض	4,0	قطع		
	الزبدة	2,0	ديسيلتر		
	السكر	1,7	ديسيلتر		
	مسحوق الفانيليا	2,0	ملعقة صغيرة		
	كريمة حامضة	1,0	ديسيلتر		
	خليط النوجا اخلام	100	جرام		
	البيكنج صودا	3,0	ملعقة صغيرة		
طريقة التحضير					
يجب أن تكون زبدة لينة بدرجة حرارة الغرفة. قم بخلط الزبدة اللينة مع السكر حتى تصبح قشدية. بضاف البيض واحدة تلو االخرى مع التحريك. إضافة القشدة احلامضة والفانيليا والسكر. وأخيرا قم بخلط الدقيق مع البيكنج صودا. ملاحظة: استخدم أداة **SoftEdge**Beater™* للحصول على نتائج أفضل للخليط الكريمي.					
كعكة زبدة	الدقيق	3,0	ديسيلتر	200 إلى 300 ثانية	إعداد متوسط (4-6 إعدادات)
	السمن الصناعي	1,5	ديسيلتر		
	السكر	1,7	ديسيلتر		
	بيض طازج	3	قطع		
	البيكنج بودر	1,0	ملعقة صغيرة		
طريقة التحضير					
ضع جميع املكـونا ت في وعا ع ويـعـجن. ملاحظة: استخدم أداة **SoftEdge**Beater™* للحصول على نتائج أفضل للخليط الكريمي.					
كيكة شوكولاتة كريمة مجمدة	شرائح شوكولاتة شبه حلوة	2,3	ديسيلتر	200 إلى 300 ثانية	إعداد متوسط (4-6 إعدادات)
	زبدة ناعمة	1,15	ديسيلتر		
	سكر بودرة منخول	4,6	ديسيلتر		
	حليب	5	ملعقة صغيرة		
	مستخلص الفانيلا	0,5	ملعقة كبيرة		
طريقة التحضير					
أذب شرائح الشوكولاتة على ماء ساخن؛ قلبها إلى أن تصبح ناعمة. ضعها جانبًا، بردها لمدة 15 دقيقة. ننصح باستخدام أداة **SoftEdge**Beater™* بدلاً من أداة الخافق المسطح المطلية. في وعاء كبيرة، اخفض الزبدة إلى تصبح ذات قوام كريمي. أضف سكر البودرة بانتظام، بالتبديل مع الحليب. أضف الشوكولاتة الذائبة مع الفانيلا؛ واخفقها إلى أن تصبح ناعمة.					

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)
B. Seleccionador de velocidad
C. Carcasa
D. Palanca de bloqueo del cabezal inclinable
E. Luz de servicio
F. Buje de acoplamiento
G. Eje de accesorios
H. Cuenco de acero inoxidable
I. Placa de fijación del cuenco
J. Base antideslizante
K. Cable de alimentación
L. Batidor
M. Batidor plano revestido
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Gancho de amasar revestido
P. Picadora de carne*
Q. Cortador/rallador*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Función de potencia*

* Solo determinados modelos

Imagen página 2-4

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 **SoftEdge**Beater™* y la tapa **PerfectRise**Lid™* 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 **SoftEdge**Beater™*, 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 SoftEdge**Beater™ * **recubierto:**
El **SoftEdge**Beater™ 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 **SoftEdge**Beater™ * 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 PerfectRise**Lid™ *:
La **PerfectRise**Lid™ 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 **PerfectRise**Lid™ 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 **Función de potencia*:**
Si la máquina está en la velocidad 1/P, puede detenerla temporalmente pulsando el botón "PULSE" en el selector de velocidad. Si lo vuelve a pulsar se arranca la máquina durante 1,5 segundos. Sin lo mantiene pulsado, la máquina funciona mientras mantenga presionado el botón.

13 **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.

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.** Incline 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.*

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 **SoftEdge**Beater™* y la tapa **PerfectRise**Lid™* 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 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”.

CÓMO DESECHAR EL ELECTRODOMÉSTICO



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



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

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

RECETAS

CANTIDADES Y TIEMPO DE PROCESAMIENTO DE LA FUNCIÓN DE MEZCLA				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Tiempo	Velocidad
Nata	2.1~6.1	dL	60~80 s	8~10
Huevo - clara	1.2~2.4	dL	Al menos 100 s	8~10
Modo de empleo				
Utilice el batidor de varillas.				

CANTIDADES Y TIEMPO DE PROCESAMIENTO DE LA FUNCIÓN PARA BATIR (MEZCLA DE MASA LIGERA, P. EJ.: MASA DE REPOSTERÍA)					
Receta	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Hora	Velocidad
Bizcocho	Harina	6,0	dL	200~230 s	Ajuste medio (ajuste 5~6)
	Margarina	1,5	dL		
	Azúcar	1,7	dL		
	Levadura	1,0	cucharadita		
pastel de chocolate	Harina	8,0	dL	300~360 s	Ajuste medio (ajuste 4~6)
	Huevo	4,0	uds.		
	Mantequilla	2,0	dL		
	Azúcar	1,7	dL		
	Azúcar de vainilla	2,0	cucharadita		
	Nata agria	1,0	dL		
	Mezcla cruda turrón	100 g	g		
	Bicarbonato	3,0	cucharadita		
	Modo de empleo				
	La mantequilla debe estar blanda y no dura. Remueva la mantequilla blanda con azúcar hasta que esté cremosa. Añada los huevos uno tras otro. Mientras remueve, añada la mata agria y el azúcar de vainilla. Por último, remueva en la mezcla la harina con el bicarbonato. **Nota:** utilice el utensilio **SoftEdge**Beater™* para obtener resultados cremosos.				
Tarta de mantequilla	Harina	3,0	dL	200~230 s	Ajuste medio (ajuste 4~6)
	Margarina	1,5	dL		
	Azúcar	1,7	dL		
	Huevo fresco	3	uds.		
	Levadura	1,0	cucharadita		
	Modo de empleo				
	Coloque todos los ingredientes en el cuenco y mézclelos hasta que esté listo. **Nota:** utilice el utensilio **SoftEdge**Beater™* para obtener resultados cremosos.				
Manteca de cacao crema de repostería	Pepitas de chocolate semidulces	2,0	dL	200~230 s	Ajuste medio (ajuste 4~6)
	Mantequilla blanda	1,15	dL		
	Azúcar glas	4,6	dL		
	Leche	5	cucharadita		
	Extracto de vainilla	0,5	cucharadita		
	Modo de empleo				
	Derrita las pepitas de chocolate al baño maría; remueva hasta que no haya grumos. Reserve aparte; deje enfriar durante 15 minutos. Se recomienda utilizar el utensilio **SoftEdge**Beater™* en lugar del batidor plano recubierto. En un bol grande, bata la mantequilla hasta que esté cremosa. Añada poco a poco el azúcar glas, alternando con la leche. Añada el chocolate fundido y la vainilla; bata hasta conseguir una mezcla homogénea.				

CANTIDADES Y TIEMPO DE PROCESAMIENTO DE LA FUNCIÓN DEL ACCESORIO					
Receta	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Hora	Velocidad
Masa de levadura* (pan) Cantidades mín.	Harina	6,0	dL	350~380 s	Bajo medio (Máximo. 2 ajustes)
	Agua	2,0	dL		
	Azúcar	2,4	dL		
	Margarina	1,0	cucharada		
	Sal	1,0	cucharadita		
	Levadura seca	2,0	cucharadita		
	Modo de empleo				
	Ensamble el gancho de amasar recubierto para mezclar los ingredientes. Coloque todos los ingredientes en el cuenco y amase hasta un nivel satisfactorio. Cubra el bol con la **PerfectRise**Lid™* y deje subir la masa.				
Masa de levadura* (masa de pizza) Cantidades máx.	Harina de trigo	16,0	dL	Al menos 480 s	Bajo medio (Máximo. 2 ajustes)
	Agua	4,0	dL		
	Aceite	1,0	dL		
	Huevo fresco	2,0	uds.		
	Sal	3,0	cucharadita		
	Azúcar	2,0	cucharadita		
	Levadura seca	1,0	cucharada		
	Modo de empleo				
	1. Mezcle en un recipiente la mitad de la levadura con la sal y el azúcar, y resérvelo. 2. Añada la levadura restante al bol con el agua y el aceite. 3. La masa debe batirse con un batidor de alambre, a velocidad mínima hasta obtener una mezcla homogénea. 4. Añada los huevos frescos al bol y el preparado reservado en el punto 1 (la mezcla de levadura con sal y azúcar). La velocidad debe ajustarse hasta el nivel medio. 5. Añada poco a poco la mitad de la harina. Cuando la masa adquiera más volumen y consistencia, cambie el utensilio al gancho para amasar recubierto. 6. Añada el resto de la harina y siga mezclando. Ahora compruebe que el ajuste de la potencia de entrada del aparato no sea superior a 2. La masa debe mezclarse hasta que deje de adherirse a la superficie interior del bol. 7. Cubra el bol con la **PerfectRise**Lid™* y deje subir la masa.				

***No supere la Velocidad 2 cuando prepare masa de levadura. Esto podría dañar el aparato.**

10 **توجه نمایید:** برای مخلوط های سنگین مانند خمیر از قطعه هم زن با لبه نر استفاده ننمایید بلکه قطعه قلاب خمیررا بکار ببرید. زمانی که می خواهید مواد تشکیل دهنده سفتی مانند میوه خشک یا پوسته یا استخوان در مخلوط بکاربرید از قطعه هم زن مسطح استفاده نمایید.

11 **از درب ور آمدن دلخواه خمیر چگونه استفاده نماییم:**
درب ور آمدن دلخواه خمیر با جدا کردن ، کمک می کند تا محیط مرطوبی برای خمیر ایجاد گردد تا خمیر به وضعیت دلخواه ور آید.
با قرار دادن درب ور آمدن دلخواه خمیر ، از خشک شدن خمیر جلوگیری می شود و اجازه نمی دهد که بر سطح خمیر خشکی و ترک ایجاد گردد و خمیر با حفظ رطوبت به وضعیت دلخواه ور می آید ، در غیر اینصورت نتیجه پخت خوب نمی شود.

12 **عملکرد پالس*:** اگر دستگاه برای سرعت P/۱تنظیم شود، میتوانید با فشردن دکمه "PULSE" روی انتخابگر سرعت، دستگاه را از حرکت بازدارید. فشردن دوباره این دکمه، دستگاه را در عرض ۱.۵ ثانیه، دوباره بکار خواهد انداخت. اگر انگشت خود را روی دکمه قرار دهید، دستگاه تا زمانی که دکمه را میفشارید، کار خواهد کرد.

13 **مرکز اتصال:** قطعات همراه با مرکز اتصال چند منظوره ساخته شده ، می آیند. دستورالعمل هابی که برای هر یک از قطعات ارائه شده با دقت بخوانید تا به نحو صحیح و امن از دستگاه استفاده نمایید.

14 **تنظیم شفت اتصال:** این تنظیمات داخل کارخانه به نحوی انجام گرفته است که هم زن مسطح محتویات کف کاسه را بزداید. اگر هم زن مسطح به کف کاسه بخورد یا از اطراف کاسه بسیار دور باشد ، می توانید آن را به شکل صحیح تنظیم نمایید. برای جزییات بیشتر دستورالعمل به صفحه 14 مراجعه نمایید.

15 **دکمه انتخاب سرعت را روی «OFF» بگذارید و وسیله را از برق خارج نمایید.** سر موتور را به سمت پایین کج کنید. با استفاده از یک پیچ گوشتی با سر شکاف دار می توانید پیچ را تنظیم نمایید. برای بالا بردن شفت اتصال آن را خلاف جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و برای پایین آوردن در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید.

خرد کننده گوشت را چطور میتواند استفاده کرد *

16 **پیچ خرد کننده را (B) در مسکن خرد کننده (A) داخل سازید.** کارد (C) را بالای محور یا میله مربع را در اخیر پیچ خرد کننده جابجا کنید. کاسه یا صفحه خرد کننده (D) (متوسط یا درشت) را بالای کارد جابجا کنید. حلقه (E) را با دست محکم کنید تا وقتیکه خرد کننده گوشت ایمن شود. **نوت:** حقله را از حد زیاد محکم نکنید.

17 **درب مرکز اتصال روی قسمت ایستاده مخلوط کن را باز نمایید.** شفت روشن کردن قطعات را در سوکت مرکزاتصال زمانی که دستگاه در حالت ایستاده است قرار دهید. در صورت نیاز قطعه را به جلو عقب بچرخانید. دکمه محکم کردن مرکز اتصال را سفت نمایید تا قطعه کاملا در جای خود محکم شود. **اخطار:** پیش از قراردادن قطعات جانبی دستگاه را خاموش کنید و از برق بیرون آورید.

18 **طبق غذا را بالای مسکن خرد کننده قرار دهید.** گوشت خام را به توته ها کوچک قطع کنید و آنرا بالای طبق غذا قرار دهید. وسیله را در برق وصل کنید و انتخاب کننده سرعت را به سرعت دلخواه تان حرکت دهید (سرعت توصیه شده: 6-8). با استفاده از اله فشار گوشت را در ناودان قرار دهید.
هشدار: انگشتها تانرا یا دیگر وسایل را در ناودان نگذارید.
نوت: گوشت باید دارای استخوان، عضله یا پوست نباشد.

چگونه از برشگر / خرد کننده استفاده نماییم *

19 **چگونه از برشگر / خرد کننده استفاده نماییمچاقوی خرد کننده (بزرگ یا متوسط) یا برشگر را انتخاب نمایید.** شفت را از (قسمت مربع مانند) چاقویی که انتخاب نموده اید وارد قسمت اصلی برشگر / خرد کننده نمایید به نحو که شفت در مرکز مربع مانند سوکت بدرستی جای گیرد. با پایین کشیدن دسته قفل محل چاقو را امن نمایید.
اخطار: تیغه ها و وسایلی داخلی بسیار تیز و برنده هستند.

20 **برشگر / خرد کننده را در مرکز اتصال نصب نمایید. یک ظرف رازیر قطعه اتصالی قرار دهید.** مواد غذایی را به قطعات کوچک خرد نمایید. دستگاه را روشن نمایید و دکمه سرعت را روی سرعت دلخواه تنظیم نمایید (سرعت پیشنهادی: 8).

21 **تکه های مواد غذایی را داخل مجرا نمایید و با پوشر به داخل فشار دهید.** زمانی که کارتان با این قطعه تمام شد ، دستگاه را خاموش کرده و از برق بیرون بیاورید. درب مرکز اتصال را ببندید و دکمه مرکز اتصال را محکم نمایید.

پاکاری و مراقبت

22 **دوشاخه را از پریز بکشید.** توصیه می کنیم که هم زن سیمی ، چرخ گوشت و برش دهنده / خرد کننده با آب گرم و صابون با دست شسته شوند.

کاسه ؛ هم زن مسطح ؛ قلاب خمیر ، هم زن با لبه نرم و درب برای ور آمدن دلخواه خمیر قابل شستشو در در ماشین ظرفشویی هستند.

موتور دستگاه را با یک دستمال مرطوب تمیز نمایید. **اخطار: هرگز موتور را در آب فرو نبرید.** اجازه بدهید همه قطعات طور کامل خشک شوند.

فارس ی

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

قسمت‌های مختلف دستگاه

A. سر موتور (قابل کج شدن)
B. انتخابگر سرعت
C. بدنه
D. اهرم قفل کردن سر موتور
E. چراغ کار کردن دستگاه
F. مرکز اتصال
G. پیوست شفت
H. کاسه فولادی ضد زنگ
I. زیرکاسه‌ای قفلی
J. پایه بدون لغزش
K. سیم برق
L. هم زن سیمی
M. هم زن مسطح پوششدار
N. **SoftEdge**Beater™*
O. قلاب خمیرپوششدار
P. چرخ گوشت *
Q. برش دهنده / خرد کننده*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. عملکرد پالس*

* تنها مادل های مشخص

تصویر در صفحه 2-4

شروع به کار

1 **پیش از استفاده از وسیله برای اولین بار :** وسیله را از برق خارج نمایید. هم زن سیمی ، چرخ گوشت و برشگر / خرد کننده باید با آب و گرم و صابون با دست شسته شوند. کاسه ؛ هم زن مسطح ؛ قلاب خمیر ، هم زن با لبه نرم و درب برای ور آمدن دلخواه خمیر قابل شستشو در در ماشین ظرفشویی هستند. موتور دستگاه را با یک دستمال مرطوب تمیز نمایید. **اخطار: هیچگاه موتور دستگاه را در آب فرو نبرید.** اجازه بدهید همه قطعات طور کامل خشک شوند.

2 لوازم را در یک سطح صاف قرار دهید. **سر موتور را به سمت بالا کج کنید:** با یک دست قفل موتور را «باز کنید» و با دست دیگرسر موتور را به سمت بالا خم نمایید. تا زمانی که دستگاه در وضعیت ایستاده باشد ، قفل می ماند. **اخطار: انگشتان خود را از قسمت های چرخشی و متحرک دور نگه دارید.**

3 دکمه تنظیم سرعت را روی «OFF» بگذارید. **کاسه استیل را روی زیرکاسه‌ای قفلی بگذارید.** برای قفل شدن کاسه را در جهت حرکت عقربه های ساعت حرکت دهید. **اخطار:** در زمانی که تجهیزات دستگاه مانند هم زن سیمی ، قلاب خمیر ، هم زن مسطح یا هم زن با لبه نرم به صورت صحیح در جای خود قرار نگرفته باشند و سرموتور به سمت پایین نباشد ، هرگز از دستگاه استفاده ننمایید.

4 **این قطعه را روي شفت اتصال قرار دهید:** شکاف بالای قطعه را با گیره روی شفت اتصال هماهنگ کنید. قطعه را به سمت بالا بکشید و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا گیره در جای خود محکم شود. قطعه را به سمت بالا بکشید و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا گیره در جای خود محکم شود. برای خارج کردن تجهیزات جانبی آنها را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و سپس از دستگاه جدا نمایید.

5 **سر موتور را به سمت پایین خم کنید:** با یک دست قفل موتور را «باز کنید» و با دست دیگرسر موتور را به سمت پایین خم نمایید. دوشاخه را به پریز اصلی برق بزنید.

6 **دکمه گزینش سرعت را از حالت «OFF» به سمت سرعت دلخواه حرکت دهید (1-10).** زمانی که مخلوط تهیه شد ، دکمه سرعت را در وضعیت «OFF» بگذارید و دستگاه را از برق خارج نمایید.

7 **چراغ نشان دهنده کارکرد و روشن بودن دستگاه:** اگر دستگاه به برق زده شده باشد و دکمه سرعت انتخاب شود ، یک نور آبی رنگ LED دور دکمه انتخاب سرعت روشن خواهد شد. چراغ کارکرد در زمان استفاده از دستگاه روشن خواهد ماند. اگر دکمه انتخاب سرعت را در حالت «OFF» قرار دهید ، چراغ کارکرد بطور خودکار پس از 3 دقیقه خاموش خواهد شد

8 **توجه نمایید:** پیش از آنکه دستگاه را روشن نمایید اگر دکمه انتخاب سرعت در وضعیت کارکرد مانده باشد هردو چراغ کارکرد و چراغ آبی رنگ دکمه انتخاب سرعت فلش خواهند زد تا توجه شما را جلب نماید که دکمه انتخاب سرعت روشن مانده است. دکمه انتخاب سرعت را در حالت «OFF» قرار دهید تا چراغ ها دیگر فلش نزنند. سپس کار خود را بطور معمول از سر بگیرید.

دیگر فعالیت ها

9 **چگونه از قطعه هم زن با لبه نرم پوششدار استفاده کنیم:**
هم زن با لبه نرم برای درست کردن مخلوط های کرم دار و تاپینگ ها عالی است.
لبه های سیلیکونی این هم زن با حرکتی ملایم محتویات چسبیده شده به دیواره کاسه را پاک کرده و کمک می کند تا مواد تشکیل دهنده بخوبی مخلوط گردند و اطمینان حاصل شود که در کل روند آمیختن ، مواد بطور یکدست مخلوط شده اند.

عیب‌یابی

مشکل	*دلیل* احتمالی	راه حل
سرعت موتور در حین کار کاهش می‌یابد.	ممکن است مقدار خمیر از حداکثر گنجایش بیشتر باشد.	نیمی از مواد را بردارید و در دو مرحله کار را انجام دهید.
	ممکن است خمیر خیلی شل باشد به طوری‌که به اطراف کاسه بچسبد.	آرد بیشتری اضافه کنید، هر بار یک قاشق غذاخوری تا سرعت موتور بیشتر شود. تا زمانی که خمیر به کاسه نچسبد و خمیر کاملاً از ظرف برداشته شود، کار را ادامه دهید.
موتور کار نمی‌کند.	دستگاه به برق وصل نیست.	قبل از شروع، مطمئن شوید دستگاه را به برق زده‌اید.
دستگاه در حین کار می‌لرزد/حرکت می‌کند.	پایه‌های پلاستیکی خیس هستند.	مطمئن شوید که پایه‌های پلاستیکی زیر دستگاه تمیز و خشک هستند.
	این در مورد بار زیاد مواد (مثلاً خمیر غلیظ، پنیر) طبیعی است.	نیمی از مواد را بردارید و در دو مرحله کار را انجام دهید.
قطعات در حین استفاده کاسه فولاد ضد زنگ را خراش می دهند.	ارتفاع شفت قطعه اتصالی نادرست باشد.	ارتفاع شفت قطعه اتصالی تنظیم گردد.
چراغ مشغول به کار بودن دستگاه و چراغ نشانگر روشن بودن به صورت روشن و خاموش چشمک می‌زنند.	انتخابگر سرعت روشن باقی مانده است.	دکمه انتخاب سرعت را روی " ARREST" بچرخانید تا

دور انداختن

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

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

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

از محصول **AEG** جدید خود لذت ببرید!

ایمنی دستگاه

قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، دستورالعمل‌های زیر را به دقت بخوانید.

- استفاده از دستگاه توسط کودکان ممنوع است. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- در زمان کار کردن با لبه های تیز و برنده تیغه یا شستن یا خالی کردن کاسه احتیاط کامل را بعمل آورید.
- استفاده از دستگاه برای افراد با ناتوانی فیزیکی، حسی یا ذهنی یا افرادی کهتجربه و دانش کافی ندارند فقط در صورتی امکان‌پذیر است که تحت نظارت بودهیا استفاده ایمن از دستگاه به آنها آموزش داده شود و از خطراتی که ممکن است در بر داشته باشد آگاه باشند.
- کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
- دوشاخ دستگاه را فقط به پریز برقی بزنید که با مشخصات ولتاژ و فرکانس روی پلاک مشخصات محصول مطابقت داشته باشد!
- هرگز در شرایط زیر از دستگاه استفاده نکنید
  - سیم برق آسیب دیده باشد،
  - بدنه دستگاه آسیب دیده باشد.
- اگر دستگاه یا سیم برق آسیب دیده است، باید برای جلوگیری از بروز خطر، توسط سازنده، نمایندگی خدمات یا افراد واجد شرایط تعویض گردد.
- همیشه دستگاه را روی سطحی صاف و تراز قرار دهید.
- هنگامی که در کنار دستگاه نیستید یا قبل از مونتاژ، پیاده کردن یا تمیز کردن قطعات دستگاه، آن را از پریز برق جدا کنید.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی است.
- دستگاه را در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید.
- اجازه ندهید سیم برق با سطوح داغ تماس پیدا کرده یا از لبه پیشخوان یا میز آویزان شود.
- هرگز از لوازم جانبی یا قطعات ساخته شده یا فروخته شده توسط سایر سازندگان استفاده نکنید، این کار می تواند باعث ایجاد جراحت فردی شود.
- قبل از جدا کردن قطعات و تمیزکاری دستگاه، مطمئن شوید موتور کاملاً متوقف شده باشد.
- از دست زدن به قطعات در حال حرکت اجتناب کنید. تماس می‌تواند منجر به آسیب شود!
- در طول استفاده از دستگاه از سایر وسایل یا ابزار آشپزخانه استفاده نکنید.
- هنگامی که این دستگاه روشن است، از آن دور نشوید.
- اطمینان حاصل کنید در هنگام استفاده از این محصول تمامی لوازم اطراف و لباس/ زیورآلاتتان را دور نگه داشته‌اید.
- هرگز آب داغ در دستگاه نریزید (حداکثر90 °C).
- از این دستگاه برای هم زدن رنگ استفاده نکنید. خطر، می تواند منجر به انفجار شود!
- وقتی همزن سیمی، همزن تخت یا قلاب خمیرساز متصل هستند دستگاه را به کار نیاندازید مگر اینکه کاسه در محل خود باشد.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. سازنده هیچ گونه مسئولیتی در قبال آسیب های احتمالی ایجاد شده به دلیل استفاده نادرست یا نامناسب نمی پذیرید.

مقدار مواد و مدت زمان کار با قلاب خمیرساز					
دستور تهیه	مواد لازم	مقدار	واحد	مدت زمان	سرعت
خمیر مایه* (نان) حداقل مقدار	آرد	6,0	دسی‌لیتر	350 تا 380 ثانیه	تنظیمات پایین ماکسیمم تنظیمات 2)
	آب گرم	2,0	دسی‌لیتر		
	شکر	2,4	دسی‌لیتر		
	کره گیاهی	1,0	قاشق چایخوری		
	نمک	1,0	قاشق چایخوری		
	مایه خمیر خشک	2,0	قاشق چایخوری		
	روش				
	قلاب خمیر روکشدار را برای مخلوط کردن مواد نصب کنید. مواد لازم را در یک کاسه بریزید و ورز دهید تا به شکل دلخواه درآید. کاسه را با **Perfect**RiseLid™* بپوشانید و بگذارید تا خمیر ور آید.				
خمیر مایه* (خمیر پیتزا) حداکثر مقدار	آرد گندم	16,0	دسی‌لیتر	حداقل 480 ثانیه	تنظیمات پایین ماکسیمم تنظیمات 2)
	آب گرم	4,0	دسی‌لیتر		
	روغن	1,0	دسی‌لیتر		
	تخم‌مرغ تازه	2,0	تعداد		
	نمک	3,0	قاشق چایخوری		
	شکر	2,0	قاشق چایخوری		
	مایه خمیر خشک	1,0	قاشق چایخوری		
	روش				
	1. در یک ظرف نصف مخمر را با نمک و شکر مخلوط نمایید و کنار بگذارید: 2. باقی مخمر را با آب و روغن به کاسه اضافه نمایید. 3. این خمیر باید با قطعه هم زن سیمی مخلوط شود، سرعت باید حداقل باشد تا یک مخلوط نرم ویکدست بدست آید. 4. تخم مرغ تازه را به کاسه اضافه نمایید و (مخلوط مخمر با نمک و شکر) که قبلا آماده نموده بودید را نیزاضافه نمایید. سرعت را به متوسط افزایش دهید. 5. نصف میزان آرد را آرام آرام اضافه نمایید. زمانی که حجم و میزان غلظت خمیر بیشتر شد ، قطعه را عوض کنید و قلاب خمیر پوششدار را بکار ببرید. 6. باقی آرد را اضافه نمایید و مخلوط باید همچنان هم زده شود. در این مقطع باید دکمه روشن کردن را زیر نظر داشته باشید که تنظیمات از 2 بالاتر نرود. خمیر باید تا حدی مخلوط شود و هم بخورد تا از سطح داخلی کاسه جدا گردد. 7. پوشاندن کاسه با درب ورآمدن خمیر تا زمانی که خمیر ور آید.				

* در زمان آماده سازی مخمر خمیر سرعت را از 2 بالاتر نبرید. این ممکن است به چنگک آسیب بزند..

دستور پخت

ظرفیت و زمان هم زدن				
مواد لازم	مقدار	واحد	مدت زمان	سرعت
خامه	2.1 تا 6.1	دسی‌لیتر	60~80 ثانیه	8 تا 10
سفیده تخم مرغ	1.2 تا 2.4	دسی‌لیتر	100 ثانیه	8 تا 10
روش				
از همزن سیمی استفاده کنید				

مقدار هم زدن و زمان کار (خمیر مخلوط سبک (مثلا خمیر کیک))					
دستور تهیه	مواد لازم	مقدار	واحد	مدت زمان	سرعت
کیک *اسفنجی*	آرد	6,0	دسی‌لیتر	200 تا 230 ثانیه	متوسط (تنظیم 5 تا 6)
	کره گیاهی	1,5	دسی‌لیتر		
	شکر	1,7	دسی‌لیتر		
	بکینگ پودر	1,0	قاشق چایخوری		
کیک *شکلاتی*	آرد	8,0	دسی‌لیتر	300 تا 360 ثانیه	متوسط (تنظیم 4 تا 6)
	تخم مرغ	4,0	تعداد		
	کره	2,0	دسی‌لیتر		
	شکر	1,7	دسی‌لیتر		
	وانیل شکری	2,0	قاشق چایخوری		
	خامه ترش	1,0	دسی‌لیتر		
	مخلوط نان بادامی	100	گرم		
	جوش شیرین	3,0	قاشق چایخوری		
روش					
کره باید نرم باشد نه سفت. کره را با شکر آنقدر هم بزنید تا مانند کرم شود. تخم مرغ ها را یکی پس از دیگری اضافه کنید. در هنگام هم زدن ، خامه ترش و شکر وانیلی را اضافه نمایید. در پایان آرد و جوش شیرین را اضافه کنید. توجه: برای نتیجه بهتر، برای مخلوط های کرم دار از قطعه همزن با لبه نرم- **SoftEdge**Beater™*- استفاده نمایید.					
کیک *کره‌ای*	آرد	3,0	دسی‌لیتر	200 تا 300 ثانیه	متوسط (تنظیم 4 تا 6)
	کره	1,5	دسی‌لیتر		
	شکر	1,7	دسی‌لیتر		
	تخم‌مرغ تازه	3	تعداد		
	بکینگ پودر	1,0	قاشق چایخوری		
روش					
همه مواد را در یک کاسه ریخته و مخلوط کنید تا آماده گردد. توجه: برای نتیجه بهتر برای مخلوط های کرمدار از قطعه همزن با لبه نرم- **SoftEdge**Beater™*- استفاده نمایید.					
کره شکلات خامه روی کیک	چیپس شکلاتی نیمه شیرین	2,3	دسی‌لیتر	200 تا 300 ثانیه	متوسط (تنظیم 4 تا 6)
	کره، نرم شده	1,15	دسی‌لیتر		
	پودر قند الک شده	4,6	دسی‌لیتر		
	شیر	5	قاشق چایخوری		
	عصاره وانیل	0,5	قاشق چایخوری		
روش					
چیپس‌های شکلاتی را در کاسه روی آب داغ آب کنید و هم بزنید تا نرم شود، ۱۵دقیقه کنار بگذارید تا سرد شود. پیشنهاد می‌شود از قطعه همزن با لبه نرم- **SoftEdge**Beater™* - بجای قطعه همزن تخت روکشدار استفاده نمایید. در یک کاسه بزرگ، کره را هم بزنید تا نرم شود. پودر قند را کم کم اضافه کنید و سپس شیر را بتدریج اضافه نمایید. شکلات آب شده و وانیل را اضافه کنید و آنقدر هم بزنید تا مخلوط نرم شود.					

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)
B. Sélecteur de vitesse
C. Socle moteur
D. Levier de verrouillage du bras moteur
E. Voyant de fonctionnement
F. Adaptateur à accessoires
G. Tige de fixation des accessoires
H. Bol en acier inoxydable
I. Plaque de fixation du bol
J. Pieds antidérapants
K. Cordon d'alimentation
L. Fouet métallique
M. Batteur plat (avec revêtement)
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Crochet à pétrir (avec revêtement)
P. Hachoir à viande*
Q. Trancheuse/Râpe*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Fonction d'impulsion*

**Sur certains modèles uniquement*

Schéma page 2-4

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 **SoftEdge**Beater™* et le **PerfectRise**Lid™* 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 bras 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 **SoftEdge**Beater™*.

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 (1à10).** 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 **SoftEdge**Beater™ * 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 **SoftEdge**Beater™ * 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 **PerfectRise**Lid™ protège la pâte et lui permet de lever dans un environnement humide idéal.
Lorsque vous couvrez le bol avec le **PerfectRise**Lid™, 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 **Fonction d'impulsion* :**
Si l'appareil est réglé sur la vitesse 1/P, vous pouvez l'arrêter temporairement en appuyant sur la touche « PULSE » sur le sélecteur de vitesse. Appuyez à nouveau sur la touche pour faire redémarrer l'appareil pour 1,5 seconde. Si vous maintenez cette touche enfoncée, l'appareil fonctionnera tant que vous maintiendrez l'appui sur la touche.

13 **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.

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.

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 accessoires, 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). Insérerl'axe d'entraînement (bout carré) dans le dispositif. Fixer l'axe en rabbattant 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 **SoftEdge**Beater™* et le **PerfectRise**Lid™* 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 fabriquant 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'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 ».

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.

QUANTITÉS À FOUETTER ET DURÉES DE FOUETTAGE				
Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Crème	2.1~6.1	dl	60~80 s	8~10
Blanc d'œuf	1.2~2.4	dl	Au moins 100 s	8~10
Préparation				
Utiliser le fouet métallique.				

QUANTITÉS À BATTRE ET TEMPS DE MÉLANGE (MIXAGE DE PÂTE LÉGÈRE (PAR EX. : PÂTE À GÂTEAU))					
Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Génoise	Farine	6,0	dl	200~230 s	Réglage moyen (position 5~6)
	Margarine	1,5	dl		
	Sucre	1,7	dl		
	Levure chimique	1,0	c. à café		
Gâteau au chocolat	Farine	8,0	dl	300~360 s	Réglage moyen (position 4~6)
	Œuf	4,0	œufs		
	Beurre	2,0	dl		
	Sucre	1,7	dl		
	Sucre vanillé	2,0	c. à café		
	Crème aigre	1,0	dl		
	Mélange au nougat	100 g	g		
	Bicarbonate	3,0	c. à café		
	Préparation				
	Le beurre doit être mou. Mélangez le beurre doux avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez les œufs un par un. Tout en mélangeant, ajoutez la crème et le sucre vanillé. Ajoutez enfin la farine et le bicarbonate. Remarque : Utilisez l'accessoire **SoftEdge**Beater™* pour des résultats plus crémeux.				
Gâteau au beurre	Farine	3,0	dl	200~230 s	Réglage moyen (position 4~6)
	Margarine	1,5	dl		
	Sucre	1,7	dl		
	Œuf frais	3	œufs		
	Levure chimique	1,0	c. à café		
	Préparation				
	Versez tous les ingrédients dans le bol et mélangez-les jusqu'à ce la pâte soit prête. Remarque : Utilisez l'accessoire **SoftEdge**Beater™* pour des résultats plus crémeux.				
Glaçage crème au beurre au chocolat	Pépites de chocolat	2,3	dl	200~230 s	Réglage moyen (position 4~6)
	Beurre, pommade	1,15	dl		
	Sucre glace tamisé	4,6	dl		
	Lait	5	tsp		
	Extrait de vanille	0,5	tsp		
	Préparation				
	Faites fondre les pépites de chocolat au bain-marie ; mélangez jusqu'à obtenir une texture homogène. Réservez et laissez refroidir pendant 15 minutes. Nous vous conseillons d'utiliser le **SoftEdge**Beater™* plutôt que le batteur plat enduit. Dans un grand bol, fouettez le beurre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez le sucre glace petit à petit, en alternant avec le lait. Ajoutez le chocolat fondu et la vanille ; battez jusqu'à obtenir une consistance homogène.				

QUANTITÉS À PÉTRIR ET DURÉES DE PÉTRISSAGE					
Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Pâte levée* (pain) quantités minimales	farine	6,0	dl	350~380 s	Réglage bas (position 1~2)
	eau	2,0	dl		
	Sucre	2,4	dl		
	Margarine	1,0	c. à soupe		
	Sel	1,0	c. à café		
	Levure sèche	2,0	c. à café		
	Préparation				
	Fixez le crochet de pétrissage enduit pour mélanger les ingrédients. Placez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à obtenir un résultat satisfaisant. Couvrez le bol avec le **PerfectRise**Lid™* et laissez la pâte lever.				
Pâte levée* (pâte à pizza) quantités maximales	Farine de blé	16,0	dl	Au moins 480 s	Réglage bas (position 1~2)
	Eau	4,0	dl		
	Huile	1,0	dl		
	Œuf frais	2,0	œufs		
	Sel	3,0	c. à café		
	Sucre	2,0	c. à café		
	Levure sèche	1,0	c. à soupe		
	Préparation				
	1. Dans un récipient, mélangez la moitié de la levure avec le sel et le sucre, et réservez ; 2. Ajoutez dans le bol le reste de la levure avec l'eau et l'huile ; 3. Remuez avec un fouet métallique, à vitesse minimale jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène ; 4. Ajoutez les oeufs et la préparation réservée au point 1 (la levure mélangée au sel et au sucre). Augmentez jusqu'à la vitesse moyenne. 5. Ajoutez graduellement la moitié de la farine. Lorsque la pâte atteint un volume plus important et une consistance plus épaisse, changez l'accessoire et fixez le crochet de pétrissage enduit. 6. Ajoutez le reste de la farine et continuez à mélanger. À ce moment, vous devez surveiller la puissance d'entrée de la machine, de sorte qu'elle ne dépasse pas le réglage 2. La pâte doit être pétrie jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus du tout aux parois du bol. 7. Couvrez le bol avec le **PerfectRise**Lid™* et laissez la pâte lever.				

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

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

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

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

A. Κεφαλή μοτέρ (με δυνατότητα κλίσης)
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. **SoftEdge**Beater™*
O. Επικαλυμμένος γάντζος ζύμης
P. Κρεατομηχανή*
Q. Κόφτης/Τρίφτης*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Παλμική λειτουργία*

* Μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα

Εικόνα στη σελίδα 2-4

ΕΚΚΙΝΗΣΗ ΧΡΗΣΗΣ

1 **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 άγκιστρο ζύμης, το **SoftEdge**Beater™* και το **PerfectRise**Lid™* 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.

2 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.

3 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 **SoftEdge**Beater™* 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 πίρος 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 φις 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 SoftEdge**Beater™* **:**
Το **SoftEdge**Beater™ 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 ανάμειξης.

10 **Σημείωση:** Μη χρησιμοποιείτε το επικαλυμμένο **SoftEdge**Beater™* 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 PerfectRise**Lid™ ***:**
Το **PerfectRise**Lid™ δημιουργεί μόνωση και υγρό περιβάλλον για τη ζύμη, ώστε να φουσκώσει υπό τις κατάλληλες συνθήκες.
Εάν καλύψετε το μπολ με το **PerfectRise**Lid™ 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 **Παλμική λειτουργία*:**
Αν η συσκευή τεθεί στην ταχύτητα 1/P, μπορείτε να σταματήσετε τη συσκευή προσωρινά πιέζοντας το κουμπί «ΠΑΛΜΙΚΗ» στον επιλογέα ταχύτητας. Αν το πιέσετε πάλι, η συσκευή θα ξεκινήσει για 1,5 δευτερόλεπτα. Αν το πιέσετε παρατεταμένα, η συσκευή θα λειτουργεί για όσο διάστημα κρατάτε το κουμπί πατημένο.

13 **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.

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 κατσαβίδι για να ρυθμίσετε τη βίδα. Στρέψτε αριστερόστροφα για να σηκώσετε τον άξονα εξαρτημάτων, στρέψτε δεξιόστροφα για να τον κατεβάσετε.

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: *Μη 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: Μη βάζετε τα δάχτυλά σας ή εργαλεία μαγειρικής στο στόμιο τροφοδοσίας.
Σημείωση: *Το κρέας δεν πρέπει να περιέχει κόκκαλα, μύες ή δέρμα.*

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟΝ ΚΟΦΤΗ/ΤΡΙΦΤΗ*

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.

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 μπολ, ο επίπεδος αναδευτήρας, το άγκιστρο ζύμης, το **SoftEdge**Beater™* και το **PerfectRise**Lid™* 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.

23 **Μη 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.
- 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 ατόμων.
- 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 μπογιάς. 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.
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».

ΑΠΟΡΡΙΨΗ



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



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

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

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ				
Υλικά	Ποσότητα	Μονάδα	Χρόνος	Ταχύτητα
Κρέμα	2.1~6.1	dL	60~80δ	8~10
Αβγό- ασπράδι	1.2~2.4	dL	Τουλάχιστον 100δ	8~10
Εκτέλεση				
Χρησιμοποιήστε τον συρμάτινο αναδευτήρα.				

ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ (ΑΝΑΜΙΞΗ ΜΑΛΑΚΗΣ ΖΥΜΗΣ (Π.Χ.: ΖΥΜΗ ΚΕΪΚ))					
Συνταγή	Υλικά	Ποσότητα	Μονάδα	Χρόνος	Ταχύτητα
Αφράτο κέικ	Αλεύρι	6,0	dL	200~230δ	Μεσαία ρύθμιση (ρύθμιση 5~6)
	Μαργαρίνη	1,5	dL		
	Ζάχαρη	1,7	dL		
	Μπέικιν πάουντερ	1,0	κ.γ.		
Κέικ σοκολάτας	Αλεύρι	8,0	dL	300~360δ	Μεσαία ρύθμιση (ρύθμιση 4~6)
	Αβγό	4,0	τμχ.		
	Βούτυρο	2,0	dL		
	Ζάχαρη	1,7	dL		
	Σκόνη βανίλιας	2,0	κ.γ.		
	Ξινή κρέμα	1,0	dL		
	Μείγμα νουγκά	100g	g		
	Μαγειρική σόδα	3,0	κ.γ.		
	Εκτέλεση				
	Το βούτυρο πρέπει να είναι μαλακό και όχι σκληρό. Ανακατέψτε το μαλακό βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να γίνει κρεμώδες. Προσθέστε τα αβγά ένα ένα. Ενώ ανακατεύετε, προσθέστε τη ξινή κρέμα και τη σκόνη βανίλιας. Στο τέλος προσθέστε ανακατεύοντας το αλεύρι με τη μαγειρική σόδα. **Σημείωση:** Χρησιμοποιήστε το εργαλείο **SoftEdge**Beater™* για πιο κρεμώδη αποτελέσματα.				
Κέικ βουτύρου	Αλεύρι	3,0	dL	200~230δ	Μεσαία ρύθμιση (ρύθμιση 4~6)
	Μαργαρίνη	1,5	dL		
	Ζάχαρη	1,7	dL		
	Φρέσκο αβγό	3	τμχ.		
	Μπέικιν πάουντερ	1,0	κ.γ.		
	Εκτέλεση				
	Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο μπολ, και ανακατέψτε τα μέχρι να είναι έτοιμα. **Σημείωση:** Χρησιμοποιήστε το εργαλείο **SoftEdge**Beater™* για πιο κρεμώδη αποτελέσματα.				
Σοκολατένιο γλάσο βουτύρου	Ημίγλυκα τσιπ σοκολάτας	2,3	dL	200~230δ	Μεσαία ρύθμιση (ρύθμιση 4~6)
	Βούτυρο, μαλακό	1,15	dL		
	Κοσκινισμένη ζάχαρη άχνη	4,6	dL		
	Γάλα	5	κ.γ.		
	Απόσταγμα βανίλιας	0,5	κ.γ.		
	Εκτέλεση				
	Λιώστε τα τσιπ σοκολάτας σε μπεν μαρί και ανακατέψτε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Αφήστε το να κρυώσει για 15 λεπτά. Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε το εργαλείο **SoftEdge**Beater™* αντί του επικαλυμμένου επίπεδου αναδευτήρα. Σε ένα μεγάλο μπολ, χτυπήστε βούτυρο μέχρι να πάρει μια κρεμώδη μορφή. Προσθέστε σταδιακά τη ζάχαρη άχνη, εναλλάξ με το γάλα. Προσθέστε τη λιωμένη σοκολάτα και τη βανίλια και χτυπήστε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.				

ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΓΚΙΣΤΡΩΝ					
Συνταγή	Υλικά	Ποσότητα		Χρόνος	Ταχύτητα
Ζύμη μαγιάς* (ψωμί) ελάχ. ποσότητες	αλεύρι	6,0	dL	350~380δ	Χαμηλή ρύθμιση (Μέγιστη. 2 ρυθμίσεις)
	νερό	2,0	dL		
	Ζάχαρη	2,4	dL		
	Μαργαρίνη	1,0	κ.σ.		
	Αλάτι	1,0	κ.γ.		
	Ξηρή μαγιά	1,0	κ.γ.		
	Εκτέλεση				
	Τοποθετήστε το επικαλυμμένο άγκιστρο ζύμης για να ανακατέψετε τα υλικά. Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο μπολ και ζυμώστε όσο χρειάζεται. Καλύψτε το μπολ με το **PerfectRise**Lid™* και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει.				
Ζύμη μαγιάς* (ζύμη πίτσας) μέγ. ποσότητες	Σταρένιο αλεύρι	16,0	dL	Τουλάχιστον 480δ	Χαμηλή ρύθμιση (Μέγιστη. 2 ρυθμίσεις)
	Νερό	4,0	dL		
	Λάδι	1,0	dL		
	Φρέσκο αβγό	2,0	τμχ.		
	Αλάτι	3,0	κ.γ.		
	Ζάχαρη	2,0	κ.γ.		
	Ξηρή μαγιά	1,0	κ.σ.		
	Εκτέλεση				
	1. Σε ένα δοχείο αναμίξτε τη μισή μαγιά με το αλάτι και τη ζάχαρη και αφήστε το μείγμα στην άκρη. 2. Προσθέστε στο μπολ την υπόλοιπη μαγιά με το νερό και το λάδι. 3. Αυτή η ζύμη πρέπει να ανακατευτεί με τον συρμάτινο αναδευτήρα, στην ελάχιστη ταχύτητα, έως ότου έχετε ένα λείο μείγμα ως αποτέλεσμα. 4. Προσθέστε στο μπολ τα φρέσκα αυγά και το μείγμα που αφήσατε να κρυώσει στο βήμα 1 (την ανακατεμένη μαγιά με το αλάτι και τη ζάχαρη). Αυξήστε την ταχύτητα στη μεσαία κλίμακα. 5. Προσθέστε σταδιακά το μισό αλεύρι. Όταν η ζύμη αποκτήσει μεγαλύτερο όγκο και σφίξει, αλλάξτε το εργαλείο με το επικαλυμμένο άγκιστρο ζύμης. 6. Προσθέστε το υπόλοιπο αλεύρι και συνεχίστε να ανακατεύετε. Σε αυτό το σημείο θα χρειαστεί να παρακολουθείτε την ισχύ εισόδου της μηχανής, έτσι ώστε να μην υπερβεί τη ρύθμιση 2. Η ζύμη πρέπει να αναμειγνύεται μέχρι να μην κολλάει καθόλου στην εσωτερική επιφάνεια του μπολ. 7. Καλύψτε το μπολ με το **PerfectRise**Lid™* και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει.				

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

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. Bevestigingshub
G. Bevestigingsschacht
H. Roestvrijstalen kom
I. Klemplaat kom
J. Anti-slip pootjes
K. Stroomkabel
L. Garde
M. Gecoate platte klopper
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Gecoate deeghaak
P. Vleesmolen*
Q. Snijder/Versnipperaar*
R. **PerfectRise**Lid™*
S. Pulseerfunctie*

* Alleen bij bepaalde modellen

Afbeelding pagina 2-4

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, **SoftEdge-**Beater™* en **PerfectRise**Lid™* 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 rechtsom vast.
Waarschuwing: Gebruik het apparaat nooit met de draadklopper, de platte klopper, de deeghaak of de **SoftEdge-**Beater™*, 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 rechtsom 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 SoftEdge**Beater™ ***:**
De **SoftEdge**Beater™ is perfect voor romige mengsels en toppings. De siliconen randen van de klopper vegen zachtjes langs de zijkanten 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 **SoftEdge**Beater™* 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 PerfectRise**Lid™*:
De **PerfectRise**Lid™ 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 **PerfectRise**Lid ™ 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 **Pulseerfunctie*:**
Als het apparaat op stand 1/P staat, kan het tijdelijk worden stop gezet door op de knop "PULS" op de snelheidsknop te drukken. Het apparaat werkt gedurende 1,5 seconde als het nogmaals ingedrukt wordt. Als de knop voortdurend wordt ingedrukt, werkt het apparaat zolang de knop ingedrukt wordt gehouden.

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

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 apperaat uit het stopcontact.** Wij adviseren de draadklopper, vleesmolen* en snijmachine/shredder* met de hand te wassen in warm zeepsop.


De kom, platte klopper, deeghaak, **SoftEdge**Beater™* en **PerfectRise**Lid™* 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.

PROBLEMEN 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 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”.

VERWIJDERING



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



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

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

MIXEN: HOEVEELHEDEN EN VERWERKINGSTIJDEN				
Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd	Snelheid
Room	2.1~6.1	dl	60~80 sec.	8~10
Ei - eiwit	1.2~2.4	dl	Ten minste 100 sec.	8~10
Methode				
Gebruik de draadklopper.				

KLOPPEN: HOEVEELHEDEN EN VERWERKINGSTIJDEN (ZACHTE DEEG MENGEN (BIJV.: TAARTDEEG))					
Recept	Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd	Snelheid
Cake, zacht	Bloem	6,0	dl	200~230 sec.	Medium -stand (stand 5~6)
	Margarine	1,5	dl		
	Suiker	1,7	dl		
	Bakpoeder	1,0	tl		
Chocoladetaart	Bloem	8,0	dl	300~360 sec.	Medium-stand (stand 4~6)
	Ei	4,0	st		
	Boter	2,0	dl		
	Suiker	1,7	dl		
	Vanillesuiker	2,0	tl		
	Zure room	1,0	dl		
	Amandelmengsel	100g	g		
	Bicarbonaat	3,0	tl		
	Methode				
	De boter moet zacht zijn en niet hard. Roer de zachte boter en de suiker tot een romige massa. Voeg één na één de eieren toe. Blijf roeren en voeg de zure room en vanillesuiker toe. Roer er tenslotte de bloem en het bicarbonaat onder. Notitie: Gebruik de **SoftEdge**Beater™* voor romigere resultaten.				
Botercake	Bloem	3,0	dl	200~230 sec.	Medium- stand (stand 4~6)
	Margarine	1,5	dl		
	Suiker	1,7	dl		
	Verse eieren	3	st		
	Bakpoeder	1,0	tl		
	Methode				
	Doe alle ingrediënten in de kom en meng ze tot het klaar is. Notitie: Gebruik de **SoftEdge**Beater™* voor romigere resultaten.				
Chocoladeboter room glazuur	Halfzoete chocoladeschilfers	2,3	dl	200~230 sec.	Medium- stand (stand 4~6)
	Boter, zacht	1,15	dl		
	Gezeefde banketbakkerssuiker	4,6	dl		
	Melk	5	st		
	Vanille-extract	0,5	st		
	Methode				
	Smelt chocoladeschilfers over heet water; roer tot een gladde massa. Zet opzij; laat gedurende 15 minuten afkoelen. We raden aan om de **SoftEdge**Beater™* te gebruiken in plaats van de gecoate platte klopper. In een grote kom, klop de boter tot het romig is. Voeg geleidelijk de banketbakkerssuiker toe, afwisselend met melk. Voeg gesmolten chocolade en vanille toe; klop het totdat het glad is.				

DEEGHAKEN: HOEVEELHEDEN EN VERWERKINGSTIJDEN					
Recept	Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd	Snelheid
Gistdeeg* (brood) min. hoeveelheden	Bloem	6,0	dl	350~380 sec.	Lage- stand (Maximum. 2 instelling)
	Water	2,0	dl		
	Suiker	2,4	dl		
	Margarine	1,0	el		
	Zout	1,0	tl		
	Droge gist	1,0	tl		
	Methode				
	Monteer de gecoate deeg haak om de ingrediënten te mengen. Doe alle ingrediënten in de kom en kneed tot u tevreden bent. Bedek de kom met de **PerfectRise**Lid™* en laat het rijzen.				
Gistdeeg* (Pizzadeeg) max. hoeveelheden	Tarwebloem	16,0	dl	Ten minste 480 sec.	Lage- stand (Maximum. 2 instelling)
	Water	4,0	dl		
	Olie	1,0	dl		
	Verse eieren	2,0	st		
	Zout	3,0	tl		
	Suiker	2,0	tl		
	Droge gist	1,0	el		
	Methode				
	1. Meng in een kom de helft van de gist met het zout en de suiker en laat even rusten; 2. Voeg de resterende gist toe aan het water en de olie in de kom; 3. Dit deeg moet worden gemengd met een draadklopper op minimale snelheid totdat het een glad mengsel is geworden; 4. Voeg de verse eieren toe in de kom en de bereiding die u opzij heeft gezet in punt 1 (de gist vermengd met zout en suiker). De snelheid moet worden verhoogd tot gemiddeld. 5. Voeg de helft van de bloem geleidelijk toe. Wanneer het deeg een groter volume en consistentie krijgt, verander het verlengstuk naar de gecoate geed haak. 6. Voeg de rest van de bloem toe en blijf mengen. Op dit punt moet u de ingangsstroom van de machine controleren, zodat deze de instelling 2 niet overschrijdt. Het deeg moet worden gemengd totdat het volledig loskomt van het binnenoppervlak van de kom. 7. Bedek de kom met de **PerfectRise**Lid™* en laat het rijzen.				

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

PORTUGUÊS

Obrigado por escolher um produto AEG. De forma a obter os mehores 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)
B. Seletor de velocidade
C. Estrutura de apoio
D. Alavanca de bloqueio da cabeça inclinável
E. Luz de trabalho
F. Fixador de acessórios
G. Eixo para acessórios
H. Taça de aço inoxidável
I. Base de fixação da taça
J. Pés antiderrapantes
K. Cabo de alimentação
L. Batedor de arame
M. Batedor plano revestido
N. **SoftEdge**Beater™*
O. Gancho revestido para massa
P. Picadora de carne*
Q. Fatiadora/Trituradora*
R. **PerfectRise**Lid™*
R. Função de impulso*

*Apenas alguns modelos

Imagem página 2-4

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, **SoftEdge**Beater™* e **PerfectRise**Lid™* 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 **SoftEdge**Beater™* a menos que a taça esteja no 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 selector de velocidade já estiver ligado quando o aparelho for ligado na tomada eléctrica, o indicador LED azul de velocidade e a luz indicadora de funcionamento ficam intermitentes para indicar que o selector 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 SoftEdge**Beater™ ***:**
O misturador **SoftEdge**Beater™ 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 **SoftEdge**Beater™ * 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 PerfectRise**Lid™ ***:**
A tampa **PerfectRise**Lid™ isola e ajuda a criar o ambiente húmido para a massa crescer em condições adequadas. Cobrir a taça com a tampa **PerfectRise**Lid™ 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 **Função de impulso*:**
Se a máquina estiver na velocidade 1/P, pode parar a máquina temporariamente premindo o botão "PULSE" no selector de velocidade. Prima-o novamente e a máquina trabalhará durante 1,5 segundos. Se premir o botão continuamente, a máquina trabalhará enquanto estiver a premir o botão.

13 **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.

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 **SoftEdge**Beater™* e a tampa **PerfectRise**Lid™* 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.**

Usufrua 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.
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).

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 elétricas eliminadas de maneira profissional. Siga as normas do país para recolha separada de produtos elétricos e baterias recarregáveis.

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

QUANTIDADES E TEMPOS DE PROCESSAMENTO PARA A FUNÇÃO DE MISTURA				
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Tempo	Velocidade
Natas	2,1~6,1	dL	60~80s	8~10
Claras de ovo	1,2~2,4	dL	Pelo menos 100s	8~10
Preparação				
Use o batedor de arame.				

QUANTIDADES E TEMPOS DE PROCESSAMENTO PARA A FUNÇÃO DE BATER (MISTURAR MASSA LEVE (POR EXE., MASSA DE BOLO))					
Receita	Ingredientes	Quantidade	Unidade	Tempo	Velocidade
Pão-de-ló	Farinha	6,0	dL	200~230s	Regulação média (nível 5~6)
	Margarina	1,5	dL		
	Açúcar	1,7	dL		
	Fermento em pó	1,0	colher de chá		
Bolo de chocolate	Farinha	8,0	dL	300~360s	Regulação média (nível 4~5)
	Ovos	4,0	unidade		
	Manteiga	2,0	dL		
	Açúcar	1,7	dL		
	Açúcar baunilhado	2,0	colher de chá		
	Natas azedas	1,0	dL		
	Mistura crua para nogado	100 g	g		
	Bicarbonato de soda	3,0	colher de chá		
	Preparação				
	A manteiga deve estar mole. Misture a manteiga mole com o açúcar até ficar cremosa. Adicione os ovos, um de cada vez. Sempre a mexer, adicione as natas azedas e o açúcar baunilhado. No fim, adicione a farinha e o bicarbonato de soda sem deixar de mexer. Nota: Use o batedor **SoftEdge**Beater™* para resultados mais cremosos.				
Bolo amanteigado	Farinha	3,0	dL	200~230s	Regulação média (nível 4~5)
	Margarina	1,5	dL		
	Açúcar	1,7	dL		
	Ovo fresco	3	unidade		
	Fermento em pó	1,0	colher de chá		
	Preparação				
	Coloque os ingredientes na taça e misture até ficar pronto. Nota: Use o batedor **SoftEdge**Beater™* para resultados mais cremosos.				
Cobertura de creme de chocolate	Pepitas de chocolate semi-doce	2,3	dL	200~230s	Regulação média (nível 4~5)
	Manteiga, amolecida	1,15	dL		
	Açúcar em pó peneirado	4,6	dL		
	Leite	5	colher de chá		
	Extrato de baunilha	0,5	colher de chá		
	Preparação				
	Derreta pepitas de chocolate em banho maria; mexa até ficar macio. Reserve; deixe arrefecer 15 minutos. Recomendamos que use o misturador **SoftEdge**Beater™* em vez do batedor plano revestido. Na taça grande, bata a manteiga até ficar cremosa. Gradualmente, adicione o açúcar em pó, alternadamente com o leite. Adicione o chocolate derretido e a baunilha; bata até ficar macio.				

QUANTIDADES E TEMPOS DE PROCESSAMENTO PARA A FUNÇÃO DE GANCHO					
Receita	Ingredientes	Quantidade	Unidade	Tempo	Velocidade
Quantidades mínimas para massa levedada* (pão)	Farinha	6,0	dL	350~380s	Regulação baixa (Máximo. Máximo definição 2)
	Água	2,0	dL		
	Açúcar	2,4	dL		
	Margarina	1,0	colher de sopa		
	Sal	1,0	colher de chá		
	Fermento seco	1,0	colher de chá		
	Preparação				
	Instale o gancho revestido para massa para misturar os ingredientes. Coloque todos os ingredientes na taça e amasse até ficar no ponto. Tape a taça com a tampa **PerfectRise**Lid™* e deixe levedar.				
Quantidades máximas para massa levedada* (massa de pizza)	Farinha de trigo	16,0	dL	Pelo menos 480s	Regulação baixa (Máximo. Máximo definição 2)
	Água	4,0	dL		
	Óleo	1,0	dL		
	Ovo fresco	2,0	unidade		
	Sal	3,0	colher de chá		
	Açúcar	2,0	colher de chá		
	Fermento seco	1,0	colher de sopa		
	Preparação				
	1. Num recipiente, misture metade do fermento com o sal e o açúcar e reserve. 2. Na taça, junte o fermento restante à água e ao óleo; 3. Este massa deve ser misturada com um batedor de arame, na velocidade mínima até que se obtenha uma mistura macia; 4. Acrescente na taça os ovos e o preparado reservado no ponto 1 (o fermento misturado com o sal e o açúcar). A velocidade deve ser aumentada para média. 5. Acrescente metade da farinha gradualmente. Quando a massa atingir um volume e consistência maiores, mude o acessório para o ganho revestido para massa. 6. Acrescente o resto da farinha e continue a misturar. Neste ponto irá necessitar de controlar a potência definida da máquina, de modo a que não exceda a definição 2. A massa deve ser misturada até que se solte completamente da superfície interior da taça. 7. Tape a taça com a tampa **PerfectRise**Lid™* e deixe levedar.				

***Não exceda a velocidade 2 quando preparar massa levedada. Tal pode danificar a máquina.**

AEG

CONSUMABLES & ACCESSORIES

www.aeg.com/shop



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



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



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



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



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



Tagliatelle Cutter
Ref: **AUM PTC**
PNC: 900167753/4

Electrolux Hausgerate GmbH
Further Strasse 246
D-90429 Nurnberg
Germany

3483 A KM4XXX KM55XX 02 03 0518