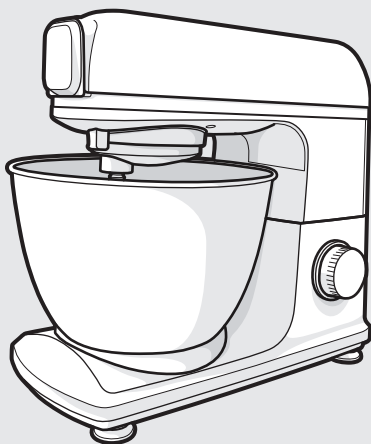


AEG

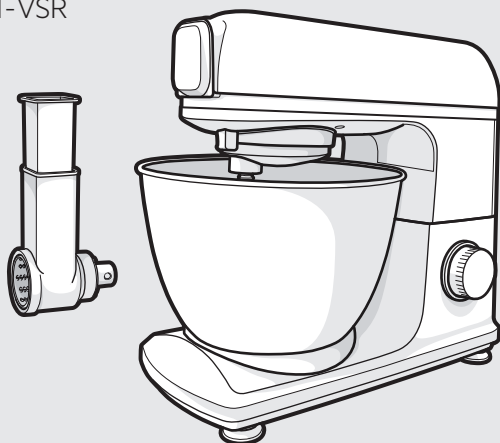
Deli 5 Kitchen Machine

User Manual

KM5-1-4BPT
KM5-1-4SRB

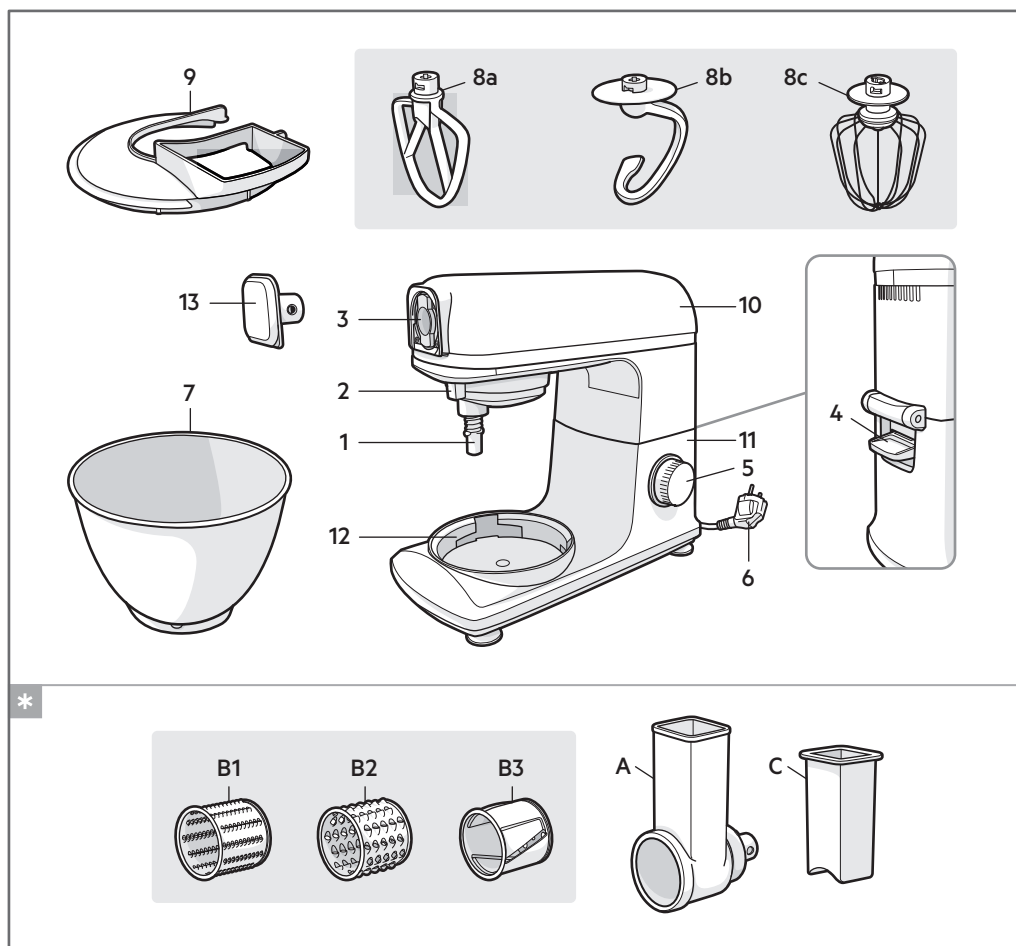


KM5-1-VBP
KM5-1-VSR

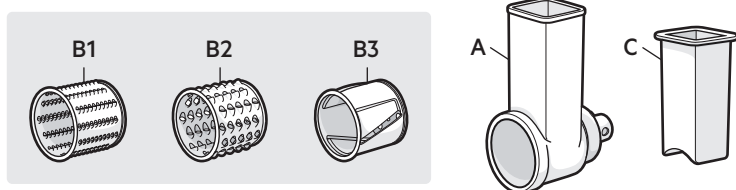


BG РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ
NL GEBRUIKERSHANDLEIDING
EN INSTRUCTION BOOK
FR NOTICE D'UTILISATION
DE BEDIENUNGSANLEITUNG
GR ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ
PT MANUAL DO UTILIZADOR
ES MANUAL DEL USUARIO
AR دليل المستخدم

COMPONENT



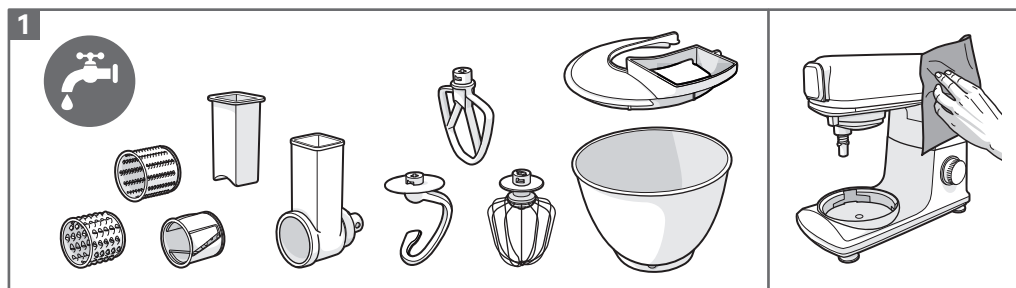
*



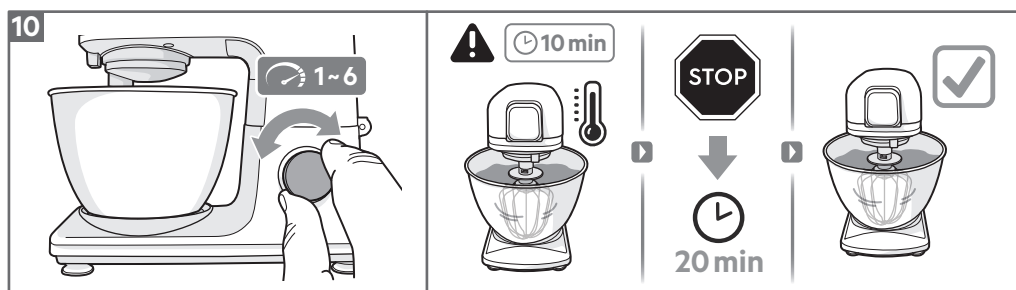
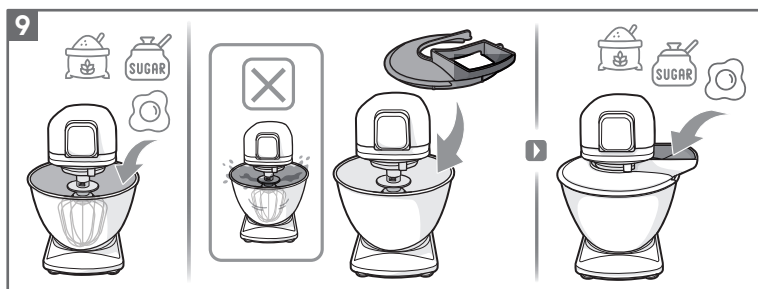
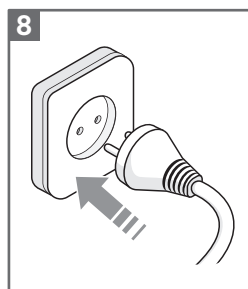
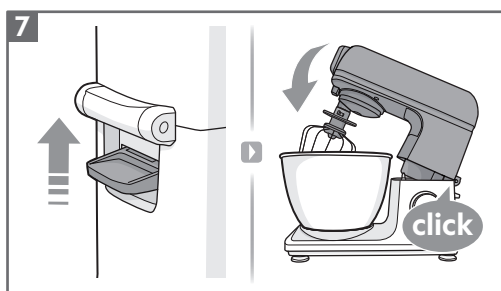
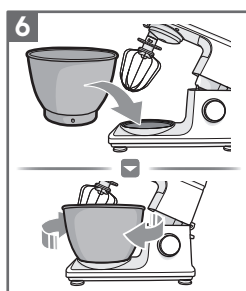
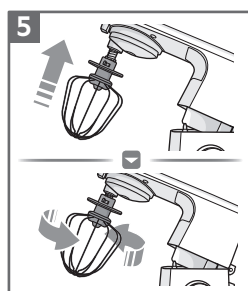
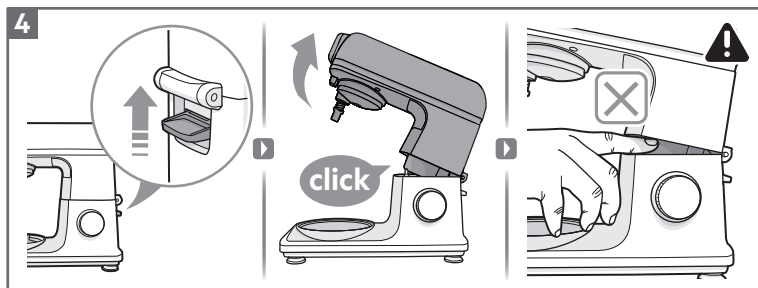
* Ne convient pas au contact avec des aliments très acides et/ou très salés.

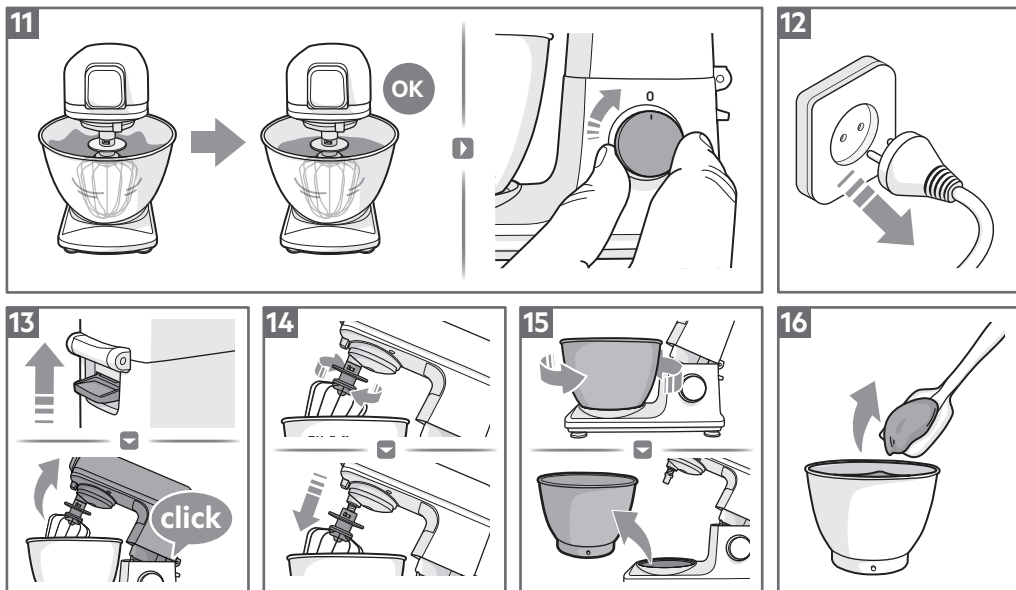
Conçu pour entrer en contact avec des aliments non réfrigérés dont le temps de contact n'est pas supérieur à 24 heures.

HOW TO USE

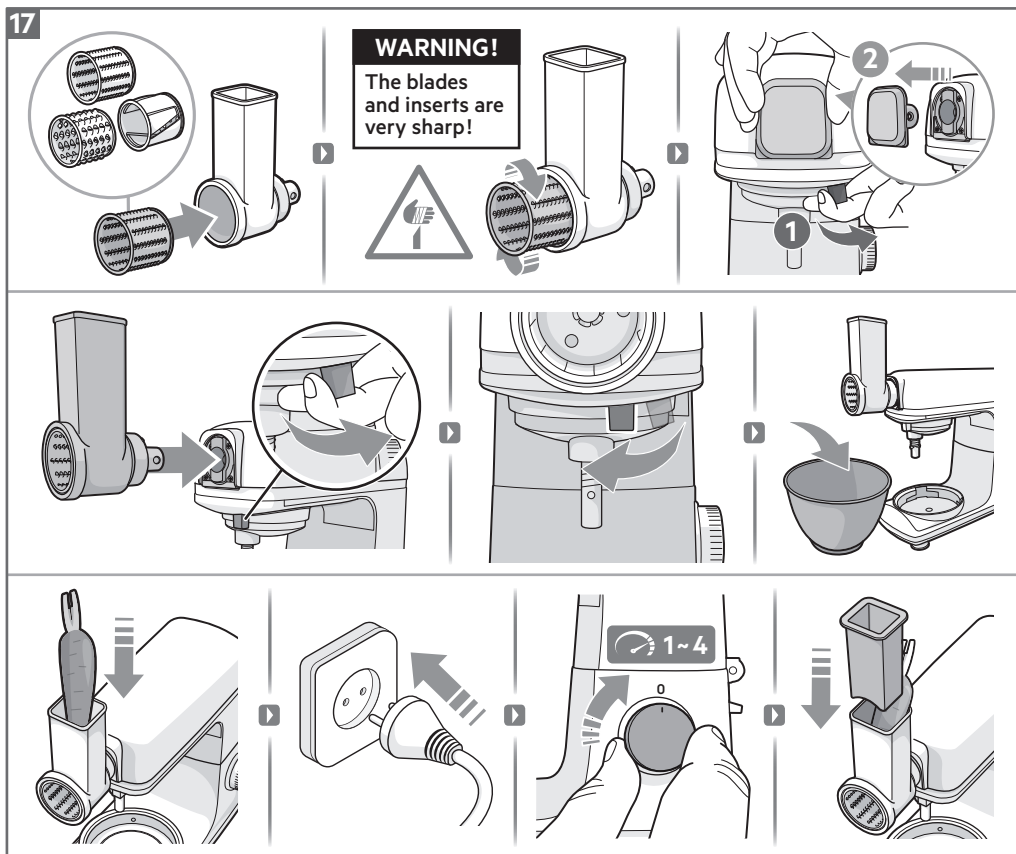


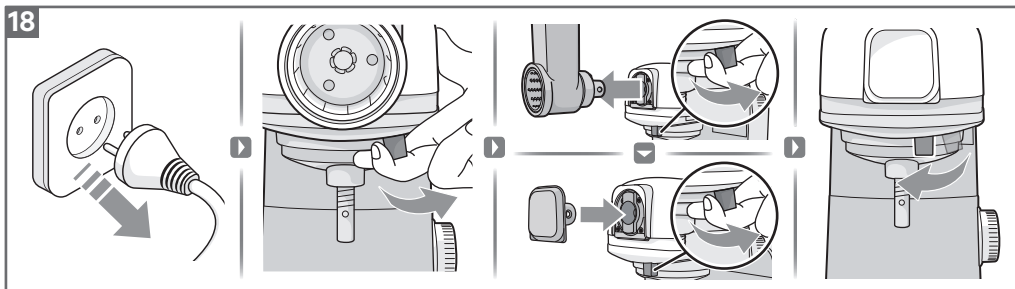
2	 Max speed 6	 3-10 eggs  100-600g	 Max speed 2	 70% 0.13-0.92 kg 0.23-1.62 kg 57% 0.175-1.05 kg 0.29-1.74 kg 40% 0.25-0.75 kg 0.4-1.2 kg
	 Max speed 4	 1-10 eggs  0.2-2kg	 Max speed 4	 Vegetables  Hard cheese



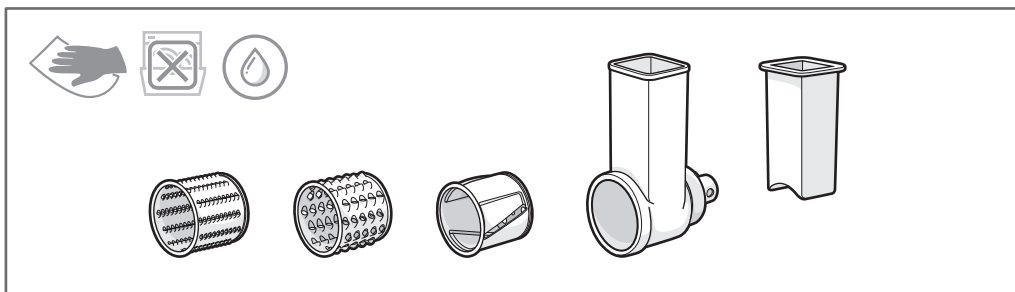
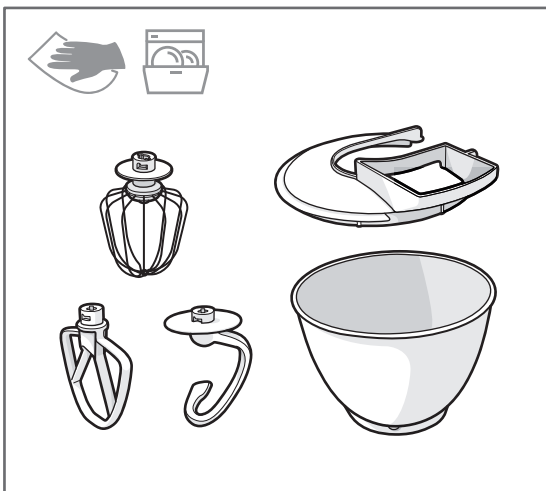
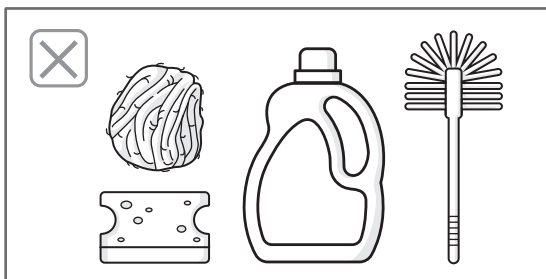
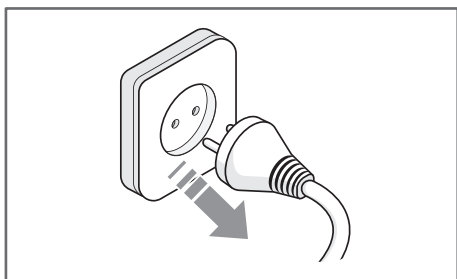


Salad Maker





CLEANING AND CARE



СЪВЕТ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Прочетете внимателно следната инструкция преди да използвате уреда за първи път.

- Уредите могат да се използват от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, ако са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца не трябва да си играят с уреда.
- Винаги изключвайте уреда от електрозахранването, ако не е пред погледа Ви и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- Този уред не трябва да се използва от деца. Съхранявайте уреда и кабела му на място, недостъпно за деца.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, от негов сервизен агент или лица със сходна квалификация, за да се избегне риск.
- Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като:
 - кухненски зони за персонал в магазини, офиси и други работни среди;
 - селскостопански къщи;
 - от клиенти в хотели, мотели и друг вид жилищно настаняване;
 - хотели, предлагащи закуска.
- Изключете уреда и спрете захранването му преди да пристъпите към смяна на аксесоари/приставки или към приближаване до движещи се части.
- Винаги поставяйте уреда върху плоска и хоризонтална повърхност.
- Уредът е предназначен само за домашна употреба.
- Не оставяйте продукта без надзор, докато работи.
- Никога не обработвайте врящи течности (макс.90°C).
- Не използвайте за разбъркване на боя. Това може да причини експлозия.
- Не оставяйте кабела да виси над ръба на масата или плота върху горещи повърхности.
- Дръжте пръстите и ръцете си далеч от зоните между корпуса и наклонената глава на мотора, за да предотвратите нараняване.
- Никога не работете с уреда с ВКЛЮЧЕНИ приставки, освен ако купата за смесване не е на мястото си и главата на двигателя (10) не е спусната.
- Не препълвайте машината, за да избегнете преливане и претоварване на мотора. Използвайте предпазителя срещу пръски за предпазване от течни смеси. Съставките могат да се добавят директно в купата през захранващия отвор на предпазителя срещу пръски.
- При гъсти смеси (например: тесто за хляб), не работете с машината без прекъсване повече от десет минути. Оставете я да се охлади още 20 минути, преди да продължите.
- Никога не потапяйте уреда, кабела или щепсела във вода или друга течност.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати, почистващи гъби или абразивни препарати, докато почиствате уреда.
- Когато използвате приставки, винаги използвайте предоставеното бутало. Никога не поставяйте пръсти или прибори в захранващия улей.

ИЗХВЪРЛЯНЕ



Този символ върху продукта или върху опаковката му показва, че не може да се третира като битов отпадък. За да рециклирате продукта си, моля, занесете го в официален пункт за събиране или в сервизен център на AEG, в който могат да да извадят и рециклират батериите и електрическите части по безопасен и професионален начин. Следвайте правилата на Вашата държава за разделно събиране на електрически продукти и акумулаторни батерии.

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

КОМПОНЕНТ (снимка на страница ‘2’)

- 1

Закрепващ вал
- 2

Бутон за освобождаване на предния закрепващ хъб
- 3

Преден закрепващ хъб
- 4

Лост за освобождаване
- 5

Копче за контрол на скоростта
- 6

Захранващ кабел
- 7

Купа за смесване от неръждаема стомана
- 8a

Плоска бъркалка
- 8b

Кука за тесто
- 8c

Телена бъркалка
- 9

Предпазител срещу пръски
- 10

Глава на двигател (наклоняща се)
- 11

Корпус
- 12

Чиния за захващане на купата
- 13

Капак на предния закрепващ хъб

Уред за салата*

- A
- Корпус на уреда за салата
- B1
- Среден резачка
- B2
- Едра резачка
- B3
- Стъргало
- C
- Бутало на уреда за салата

**Налично само за определени модели.
Налично и за продажба на уебсайта на марката.*

НАЧИН НА УПОТРЕБА (симка на страница ‘2-5’)

- 1
- Почистване-Уверете се, че сте почистили купата и инструментите преди употреба.
- 2
- Използване на инструменти и капацитет.

Основни инструменти

Скорости	Приставки	Вид смеси		Минимален капацитет	Максимален капацитет
Макс. 2	Кука за тесто	Плътно тесто (напр. за хляб, пица или сладкиши)	75% водосъдържание	130г брашно или 230г тесто	0.92кг брашно или 1.62кг тесто
			57% водосъдържание	175г брашно или 290г тесто	1.05кг брашно или 1.74кг тесто
			40% водосъдържание	250г брашно или 400г тесто	0.75кг брашно или 1.2кг тесто
Макс. 4	Бъркалка	Средно гъсти смеси (напр. за палачинки или пандишпанови смеси)		1яйце или 200г тесто	10яйца или 2кг тесто
Макс. 6	Телена бъркалка	Течни смеси (напр. сметана, белтъци, бланманже)		Зяйца или 100г сметана	10яйца или 600г сметана
Пулсова функция	Телена бъркалка	Интервал (напр. за смесване с втасване, белтък)			

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

Пример: ако тестото в рецептата е с 400 г вода и 1000 г брашно, това означава, че водосъдържанието е 40% .

Приставки

Скорости	Приставки	Вид храна
Макс. 4	Уред за салата	Зеленчуци (морков, краставица, тиква и др.)
		Твърдо сирене (chedър, гуда и др.)

Забележки: Не използвайте храни с високо съдържание на фибри (като джинджифил, праз и др.), тъй като не могат да бъдат обработени.

3 Поставете уреда върху плоска повърхност.

4 Наклонете главата на мотора, докато се заключи, като натиснете лоста за освобождаване (4) нагоре.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Дръжте пръстите и ръцете си далече от зоните между корпуса (11) и наклонената глава на двигателя (10).

5 Поставете желания инструмент (телена бъркалка, кука за тесто или бъркалка), като го натиснете нагоре върху закрепващия вал и го завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато щифтът се фиксира на място.

6 Поставете купата за смесвата (7) на чинията за захващане на купата (12), като я завъртите по посока на часовниковата стрелка, за да се заключи на място.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Никога не работете с уреда с ВКЛЮЧЕНИ приставки, освен ако купата за смесване (7) не е на мястото си и главата на двигателя (10) не е спусната.

7 Наклонете главата на мотора надолу, докато се заключи, като натиснете лоста за освобождаване (4) нагоре.

8 Включете към ел. храненането.

9 Поставете продуктите, за да започнете работа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не препълвайте машината, за да избегнете преливане и претоварване на мотора. Използвайте предпазителя срещу пръски за предпазване от течни смеси. Съставките могат да се добавят директно в купата през хранящия отвор на предпазителя срещу пръски.

10 Завъртете копчето за контрол на скоростта от 0 на желаната скорост (между 1 и 6 според инструментите и сместа).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При гъсти смеси (например: тесто за хляб) не работете с машината без прекъсване повече от 10 минути. Оставете я да се охлади още 20 минути, преди да продължите.

Професионални съвети: Докато разбърквате тестото, за да избегнете разпръскване на брашно, дръжте уреда на настройка 1 за 60 секунди, след което завъртете на желаната скорост.

Професионални съвети: За пулсова функция (месене на кратки интервали) завъртете и задръжте копчето в положение „Р“ до желаното от Вас време. Когато пуснете копчето, то автоматично се връща в положение „0“.

11 След като месенето завърши, завъртете копчето обратно на 0.

12 Изключете уреда от ел. храненането.

13 Наклонете главата на мотора нагоре, докато се заключи, като натиснете лоста за освобождаване (4) нагоре.

14 Извадете инструмента от закрепващия вал, като го завъртите по посока на часовниковата стрелка и издърпате.

15 Извадете купата за смесване от чинията за захващане на купата като я завъртите обратно на часовниковата стрелка.

16 Извадете сместа от купата за смесване.

Професионални съвети: Сместа може да се извади с помощта на шпатула.

17 **КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА САЛАТА***

- Изберете Вашия/Вашето слайсер/стъргало (B) и го поставете в корпуса на уреда за салата (A), като го завъртите по посока на часовниковата стрелка. Уверете се, че приставката е поставена докрай.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Остриетата и приставките са много остри!

- Натиснете бутона за освобождаване на закрепващия хъб (2) надясно и свалете капака му. Поставете сглобения уред за салата в поставката за принадлежности (3), като използвате бутона за освобождаване на поставката за принадлежности (2). Бутонът за освобождаване на поставката за принадлежности (2) ще щракне на място, след като уредът за салата бъде здраво закрепен.

- Поставете купа за смесване (7) или друг съд под приставката, за да съберете полученото.

- Нарежете храната на размер, който пасва на хранявния улей. Включете уреда и завъртете селектора на скорости на желаната скорост.

- Поставете храната в хранявния улей, като използвате буталото (с).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не поставяйте пръсти или други прибори в хранявния улей.

- 18 Когато приключите с използването на приставката, изключете уреда и извадете щепсела от контакта. Поставете обратно капака на предния закрепващ хъб (13), като използвате бутона за освобождаване на закрепващия хъб (2).

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА (символ на страница '5')

Винаги изключвайте уреда от електрозахранването преди почистване.

- 1 Корпус на мотора. Никога не поталяйте корпуса с двигателя във вода! Почистете корпуса на двигателя само с мокра кърпа. Не използвайте абразивни почистващи препарати, почистващи гъби или абразивни препарати, докато почиствате уреда.
- 2 Купата за смесване, инструментите за смесване (кука за тесто, телена бъркалка, бъркалка) и предпазителя срещу пръски могат да се почистват в съдомиялна машина. Ако ги почиствате на ръка, не използвайте телена четка, стоманена вълна или белина, за да избегнете ръжда.
- 3 Приставките на уреда за салата* трябва да се мият само на ръка с топла сапунена вода.

***Налично само за определени модели. Налично и за продажба на уебсайта на марката.**

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Двигателят се забавя или спира по време на работа.	Количеството тесто може да надвишава максималния капацитет.	Изключете и извадете половината и обработвайте сместа на две части, изчакайте 20 минути, за да се охлади двигателя и след това рестартирайте машината.
Тестото залепва за стените или дъното на купата.	Тестото е прекалено влажно.	Добавете още брашно, докато тестото започне да се отделя от стените или дъното на купата.
Двигателят не работи.	Уредът не е включен към ел. захранване.	Включете уреда към ел. захранването преди работа.
	Главата на двигателя не се заключва в правилното положение.	Уверете се, че главата на двигателя се заключва надолу.
Уредът вибрира/движи се по време на работа.	Гумените крачета са мокри.	Уверете се, че гумените крачета на уреда са чисти и сухи.
	Нормално е за гъсти смеси (напр. гъсто тесто, сирене).	Махнете половината и обработвайте на две части.
	Уредът работи на скорост, по-голяма от предполагаемата.	Намалете скоростта до препоръчителната настройка на скоростта (налична в раздел „Как да използвате“).
Пръски от сместа.	Предпазителят срещу пръски не е правилно положение.	Уверете се, че предпазителят срещу пръски е монтиран в правилното положение.
	Уредът работи на по-висока настройка.	Намалете скоростта.
Съставка или брашно залепва по дъното или по стените на купата и не се смесва добре.	Предпазителят срещу пръски не е правилно положение.	Първо добавете течна съставка преди суха такава, увеличете скоростта или използвайте шпатула, за да отделите тестото от съда и да може приставката да стига до него.

VEILIGHEIDSADVIES

BG

NL

EN

FR

DE

GR

PT

ES

AR

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

- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact als deze onbeheerd wordt achtergelaten en voor montage, demontage of reinigen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - keukenruimten van personeel in winkels, kantoren en andere werkruimten;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - omgevingen voor bed and breakfast.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires/bevestigingen vervangt of onderdelen nadert die in gebruik zijn.
- Plaats het apparaat altijd op een plat, vlak oppervlak.
- Het apparaat is uitsluitend voor gebruik binnen en voor huishoudelijk gebruik.
- Laat dit product niet uit uw zicht staan als het in werking is.
- Verwerk nooit kokende vloeistoffen (max. 90 °C).
- Gebruik dit apparaat niet om verf te roeren. Dit kan een explosie veroorzaken.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht of over hete oppervlakken hangen.
- Houd uw vingers en handen uit de buurt van gebieden tussen de behuizing en de gekantelde motorkop om letsel te voorkomen.
- Gebruik het apparaat nooit met de hulpstukken AAN, tenzij de mengkom op zijn plaats is en de motorkop (10) omlaag is.
- Vul de machine niet te vol om overlopen en overbelasting van de motor te voorkomen. Gebruik de spatbescherming om te beschermen tegen vloeibare mengsels. Ingrediënten kunnen rechtstreeks aan de kom worden toegevoegd via de opening van de spatbescherming.
- Gebruik bij zware mengsels (bijvoorbeeld brooddeeg) de machine niet langer dan tien minuten aaneengesloten. Laat het nog 20 minuten afkoelen voordat u doorgaat.
- Dompel de behuizing, het snoer of de stekker van het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik tijdens het reinigen van het apparaat geen schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of schuurmiddelen.
- Gebruik bij het gebruik van hulpstukken altijd de meegeleverde duwer. Plaats nooit je vingers of keukengerei in de vultrechter.

VERWIJDERING



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat het product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. Neem je product, om het te recycleren, naar een officieel inzamelpunt of naar een servicecentrum van AEG dat de batterij en elektrische onderdelen op een veilige en professionele manier kan verwijderen en recycleren. Volg de regels van je land voor het verzamelen van elektrische producten en oplaadbare batterijen.

AEG behoudt zich het recht voor om producten, informatie en specificaties zonder kennisgeving te wijzigen.

COMPONENT (afbeelding pagina ‘2’)

- 1

Hulpstukkenas
- 2

Ontgrendelknop voorste hulpstukkenhub
- 3

Voorste hulpstukkenhub
- 4

Ontgrendelhendel
- 5

Snelheidsregelknop
- 6

Netsnoer
- 7

Roestvrijstalen mengkom
- 8a

Platte klopper
- 8b

Deeghaak
- 8c

Garde
- 9

Spatbescherming
- 10

Motorkop (kantelbaar)
- 11

Behuizing
- 12

Klemplaat van de kom
- 13

Afdekking voorbevestigingsnaaf

Salademaker *

- A

Salademakerbehuizing
- B1

Middelgrote snijmachine
- B2

Grove snijmachine
- B3

Vernietiger
- C

Salademakerduwer

****Alleen beschikbaar in bepaalde modellen.
Ook beschikbaar voor verkoop op merkwebsite.***

HOE TE GEBRUIKEN (afbeelding pagina ‘2-5’)

- 1 Reiniging - Zorg ervoor dat u de kom en het gereedschap reinigt voordat u het gebruikt.
- 2 Gebruik van gereedschap en capaciteit.

Hoofdgereedschap

Snelheden	Gereedschap	Soort mengsel		Min. capaciteit	Max. capaciteit
Max. 2	Deeghaak	Zware mengsels (bijv. brooddeeg of gebak)	75% hydratatie	130 g bloem of 230 g deeg	0.92 kg bloem of 1.62 kg deeg
			57% hydratatie	175 g bloem of 290 g deeg	1.05 kg bloem of 1.74 kg deeg
			40% hydratatie	250 g bloem of 400 g deeg	0.75 kg bloem of 1.2 kg deeg
Max. 4	Klopper	Middelzware mengsels (bijv. crêpes of roerdeeg)		1ei of 200 g deeg	10 eieren of 2 kg deeg
Max. 6	Garde	Lichte mengsels (bijv. room, eiwit, blancmange)		3eieren of 100 g room	10 eieren of 600 g room
Puls	Garde	Interval (bijv. voor mengen onder spons, eiwit)			

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

Voorbeeld: als u een deeg met 400 g water en 1000 g bloem gebruikt, betekent dit dat het 40% hydratatie heeft.

Bijlagen

Snelheden	Gereedschap	Soort gerecht
Max. 4	Salademaker	Groenten (wortel, komkommer, pompoen, enz.)
		Harde kaas (cheddar, gouda, enz.)

Opmerkingen: Gebruik geen vezelrijk voedsel (zoals gember, prei, enz.), omdat dit niet kan worden verwerkt.

- 3 Plaats het apparaat op een plat oppervlak.
- 4 Kantel de motorkop totdat deze vergrendelt door de ontgrendelhendel (4) naar boven te drukken
WAARSCHUWING! Houd uw vingers en handen uit de buurt van de behuizing (11) en de gekantelde motorkop (10).
- 5 Plaats het gewenste gereedschap (garde, deeghaak of klopper) door deze op de as te drukken en draai deze linksom totdat de pen op zijn plaats vergrendeld is.
- 6 Plaats de mengkom (7) in de klemplaat van de kom (12) door deze naar rechts te draaien om deze op zijn plaats te vergrendelen.
WAARSCHUWING! Gebruik het apparaat nooit met de hulpstukken AAN, tenzij de mengkom (7) op zijn plaats is en de motorkop (10) omlaag is.
- 7 Kantel de motorkop naar beneden tot deze vergrendeld door de ontgrendelhendel (4) omhoog te drukken.
- 8 Steek de stekker in het stopcontact.
- 9 Voeg uw ingrediënten om te verwerken toe.
WAARSCHUWING! Vul de machine niet te vol om overlopen en overbelasting van de motor te voorkomen. Gebruik de spatbescherming om te beschermen tegen vloeibare mengsels. Ingrediënten kunnen r echtstreeks aan de kom worden toegevoegd via de opening van de spatbescherming.
- 10 Draai de snelheidsknop van 0 naar de gewenste snelheid (tussen 1-6, die overeenkomt met het gereedschap en het mengsel).
WAARSCHUWING! Gebruik bij zware mengsels (bijvoorbeeld brooddeeg) de machine niet langer dan 10 minuten aaneengesloten. Laat het nog 20 minuten afkoelen voordat u doorgaat.
PRO-tips: Houd het apparaat tijdens het mixen van deeg op stand 1 gedurende 60 seconden en draai vervolgens naar de gewenste snelheid.
PRO-tips: Voor een pulserende werking (kleden met korte tussenpozen), draait u de knop in stand "P" tot de gewenste timing. Als de knop wordt losgelaten, keert deze automatisch terug naar de stand "0".
- 11 Draai de knop terug naar 0 nadat het mengen is voltooid.
- 12 Trek de stekker uit het stopcontact.
- 13 Kantel de motorkop naar boven tot deze vergrendeld door de ontgrendelhendel (4) omhoog te drukken.
- 14 Verwijder het gereedschap van de hulpstukas door deze naar rechts te draaien en trek het eraf.
- 15 Verwijder de mengkom van de klemplaat van de kom door deze linksom te draaien.
- 16 Haal het mengsel uit de mengkom.
PRO-tips: Het mengsel kan met behulp van een spatel eruit worden gehaald.
- 17 **HOE DE SALADEMAKER TE GEBRUIKEN***
 - Kies uw snijmachine /snijder (B) en plaats deze in de behuizing van de salademaker (A) door deze rechtsom te draaien. Zorg ervoor dat het hulpstuk volledig is ingebracht.
WAARSCHUWING! De messen en inzetstukken zijn zeer scherp!
 - Duw de ontgrendelknop (2) van de opzetstuknaaf naar rechts en verwijder de afdekking van de opzetstuknaaf. Plaats de gemonteerde salademaker in de voorste bevestigingsnaaf (3) met behulp van de ontgrendelknop van de bevestigingsnaaf (2). De ontgrendelingsknop (2) van het aanzetstuk van het hulpstuk klikt op zijn plaats zodra de salademaker stevig is bevestigd.
 - Plaats een mengkom (7) of andere container onder het hulpstuk om het resultaat te verzamelen.
 - Snijd het voedsel in een maat die past in de vultrechter. Sluit het apparaat aan en draai de snelheidsknop

naar de gewenste snelheid

- Voer het voedsel in de toevoertrechter met behulp van de duwer (C).

WAARSCHUWING! Plaats uw vingers of ander keukengerei niet in de vultrechter.

- 18 Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met het gebruik van het hulpstuk. Plaats de voorste afdekking van de bevestigingsnaaf (13) met behulp van de ontgrendelknop (2).
-

REINIGING EN ONDERHOUD (afbeelding pagina '5')

Trek de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.

- 1 Motorbehuizing. Dompel de behuizing met motor nooit onder in water! Reinig de motorbehuizing alleen met een vochtige doek. Gebruik tijdens het reinigen van het apparaat geen schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of schuurmiddelen.
- 2 Mengkom, menggereedschap (deeghaak, garde, klopper) en spatbescherming zijn vaatwasserbestendig. Gebruik bij afwassen met de hand geen staalborstel, staalwol of bleekmiddel om roest te voorkomen.
- 3 Salademaker* hulpstukken mogen alleen met de hand in warm zeepwater worden gewassen.

* Alleen beschikbaar in bepaalde modellen. Ook beschikbaar voor verkoop op merkwebsite.

PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAKE	OPLOSSING
De motor vertraagt of stopt tijdens de werking.	De hoeveelheid deeg kan de maximale capaciteit overschrijden.	Haal de stekker uit het stopcontact en verwerk het in twee delen, wacht 20 minuten om de motor af te laten koelen en herstart de machine.
Deeg plakt aan de zijkant of onderkant van de kom.	Deeg is te nat.	Voeg meer bloem toe tot het deeg de zij- of onderkant van de kom reinigt.
De motor werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten op het stopcontact.	Zorg ervoor dat u de stekker in het stopcontact steekt.
	De motorkop is niet goed op zijn plaats vergrendeld.	Zorg ervoor dat de motorkop in de onderste positie is vergrendeld.
Het apparaat trilt/ beweegt tijdens de werking.	De rubberen voetjes zijn nat.	Zorg ervoor dat de rubberen voetjes onderin de unit schoon en droog zijn.
	Het is normaal voor zware ladingen (bijv. zwaar deeg, kaas).	Verwijder de helft en verwerk het in twee batches.
	Apparaat werkt op hogere snelheid dan voorgesteld.	Verlaag de snelheid naar de aanbevolen snelheidsinstelling (beschikbaar in het hoofdstuk 'Hoe te gebruiken').
Het mengsel spat.	De spatbescherming zit niet op de juiste positie.	Zorg ervoor dat de spatbescherming in de juiste positie zit.
	Apparaat werkt op een hogere instelling.	Verlaag de snelheid.
Ingrediënt of bloem blijft aan de onderkant of zijkant van de kom zitten en wordt niet goed gemengd.	Het apparaat kan niet bij de bodem of zijkant van de kom komen.	Voeg eerst vloeistof toe aan het droge ingrediënt, verhoog de snelheid of gebruik een spatel om ervoor te zorgen dat het apparaat het deeg goed kan bewerken.

SAFETY ADVICE

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

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories/attachments or approaching parts that move in use.
- Always place the appliance on a flat level surface.
- Appliance is for indoor and domestic use only.
- Do not leave this product out of your sight when it is running.
- Never process boiling liquids (max 90°C).
- Do not use this application to stir paint. It may cause an explosion.
- Do not let cord hang over edge of table or counter over hot surfaces.
- Keep fingers and hands away from areas between housing and tilted motor head to prevent injury.
- Never operate appliance with the attachments ON unless the mixing bowl is in place and motor head (10) is down.
- Do not overfill the machine to avoid spillover and motor overloaded. Use the splash guard to protect against liquid mixtures. Ingredients can be added directly to the bowl via the feed hole of splash guard.
- With heavy mixtures (example : bread dough), do not operate the machine for more than 10 minutes continuously. Allow it to cool down for a further 20 minutes before continuing.
- Never immerse the appliance body, cord or plug in water or any other liquid.
- Do not use abrasive cleaners, scouring pads or abrasive detergents while cleaning the appliance.
- While using attachments, always use the pusher supplied. Never put your fingers or utensils in the feed chute.

DISPOSAL



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.

COMPONENT (picture page ‘2’)

- 1

Attachment shaft
- 2

Front attachment hub release button
- 3

Front attachment hub
- 4

Release Lever
- 5

Speed control knob
- 6

Power Cord
- 7

Stainless steel mixing bowl
- 8a

Flat Beater
- 8b

Dough hook
- 8c

Whisk
- 9

Splash guard
- 10

Motor head (tiltable)
- 11

Housing
- 12

Bowl cramping plate
- 13

Front attachment hub cover

Salad maker*

- A

Salad maker housing
- B1

Medium slicer
- B2

Coarse slicer
- B3

Shredder
- C

Salad maker pusher

** Available in certain models only.
Also Available for sale on brand website.*

HOW TO USE (picture page ‘2-5’)

- 1

Cleaning - Make sure that you clean bowl and tools before use.
- 2

Usage of tools and capacity.

Main tools

Speeds	Tools	Type of Mixture		Min Capacity	Max Capacity
Max2	Dough hook	Heavy mixtures of dough (e.g. bread, pizza or pastry dough)	75% hydration	130g flour or 230g dough	0.92kg flour or 1.62kg dough
			57% hydration	175g flour or 290g dough	1.05kg flour or 1.74kg dough
			40% hydration	250g flour or 400g dough	0.75kg flour or 1.2kg dough
Max 4	Beater	Medium -heavy mixtures (e.g. crepes or sponge mixture)		1egg or 200g dough	10 eggs or 2kg dough
Max 6	Whisk	Light mixtures (e.g. cream, egg white, blancmange)		3eggs or 100g cream	10 eggs or 600g cream
Pulse	Whisk	Interval (e.g. for mixing under sponge, egg white)			

Hydration percentage means the weight proportion of water relative to the flour used in the dough recipe.
Example: if a dough recipe uses 400gr of water and 1,000gr of flour, means it has 40% hydration.

Attachments

Speeds	Tools	Type of Food
Max 4	Salad maker	Vegetables (carrot, cucumber, pumpkin, etc.)
		Hard cheese (cheddar, gouda, etc.)

Notes: Do not use high -fiber food (such as ginger, leek, etc.) as it can't be processed.

- 3

Place the appliance on a flat surface.

- 4 Tilt the motor head up until it locks by pressing the release lever (4) upwards.
WARNING! Keep fingers and hands away from areas between housing (11) and tilted motor head (10).
- 5 Place desired tool (Whisk, dough hook or beater) by pushing it up on the attachment shaft and turn it counterclockwise until the pin is locked into position.
- 6 Place the mixing bowl (7) into the bowl cramping plate (12) by turning it clockwise to lock into position.
WARNING! Never operate appliance with the attachments ON unless the mixing bowl (7) is in place and motor head (10) is down.
- 7 Tilt the motor head down until it locks by pressing the release lever (4) upwards.
- 8 Plug into mains.
- 9 Fill in your ingredients to process.
WARNING! Do not overfill the machine to avoid spillover and motor overloaded. Use the splash guard to protect against liquid mixtures. Ingredients can be added directly to the bowl via the feed hole of splash guard.
- 10 Turn the speed control knob from 0 to desired speed (between 1-6, corresponding to the tools and mixture).
WARNING! With heavy mixtures (example: bread dough), do not operate the machine for more than 10 minutes continuously. Allow it to cool down for a further 20 minutes before continuing.
PRO Tips: While mixing dough, in order to avoid flour splash, keep the appliance at setting 1 for 60 seconds, then turn to desired speed.
PRO Tips: For pulse operation (kneading at short intervals), turn and hold the knob to "P" position to your desired timing. When the knob is released it returns automatically to the "0" position.
- 11 After mixing completes, turn the knob back to 0.
- 12 Unplug the appliance.
- 13 Tilt the motor head up until it locks by pressing the release lever (4) upwards.
- 14 Remove the tool from attachment shaft by turning it clockwise and pull off.
- 15 Remove the mixing bowl from the bowl cramping plate by turning it counterclockwise.
- 16 Take out the mixture from the mixing bowl.
PRO Tips: Mixture can be taken out with the help of spatula.
- 17 **HOW TO USE THE SALAD MAKER***
 - Choose your slicer/shredder (B) and insert it into the salad maker housing (A) by turning it clockwise. Make sure the attachment is fully inserted.
WARNING! The blades and inserts are very sharp!
 - Push the attachment hub release button (2) to the right and remove the attachment hub cover. Fit the assembled salad maker in the front attachment hub (3) using the attachment hub release button (2). The attachment hub release button (2) will click into position once the salad maker is securely attached.
 - Place a mixing bowl (7) or other container under the attachment to collect the result.
 - Cut the food into a size that fits the feed chute. Plug in the appliance and turn the speed selector to desired speed.
 - Feed the food into the feed chute by using the pusher (C).
WARNING! Do not put your fingers or other utensils in the feed chute.
- 18 When finished using your attachment, turn off the appliance and unplug it. Place back the front attachment hub cover (13) using the attachment hub release button (2).

CLEANING AND CARE (picture page ‘5’)

Always unplug the appliance before cleaning

- 1 Motor Housing. Never immerse the housing with motor in water! Clean the motor housing only with a damp cloth.
Do not use abrasive cleaners, scouring pads or abrasive detergents while cleaning the appliance.
- 2 Mixing Bowl, Mixing Tools (dough hook, whisk, beater), and splash guard are dishwasher safe.
If washing by hand, don't use wire brush, steel wool or bleach to avoid rust.
- 3 Salad maker* attachments should only be washed by hand in warm soapy water.

* Available in certain models only. Also Available for sale on brand website.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The motor slows down or stops during operation.	Amount of dough may exceed maximum capacity.	Unplug and remove half and process in two batches, wait for 20 minutes to cool down motor then restart machine.
Dough sticks onto the side or bottom of bowl.	Dough is too wet.	Add more flour, until dough cleans the side or bottom 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.
	Motor head doesn't properly lock in position.	Make sure motor head locks in downward position.
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.
	Appliance operates at higher speed than suggested.	Lower down the speed to the recommended speed setting (available on 'How to use' section).
Mixture splashes.	The splashguard is not at proper position.	Make sure the splashguard is fitted at the right position.
	Appliance operates at higher setting.	Lower down the speed.
Ingredient or flour stick at the bottom or side of bowl and not properly mixed.	Tool can't reach the bowl bottom or side.	Add liquid first before dry ingredient, increase speed or use spatula to help incorporate the dough to the tool.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement les instructions suivantes avant la première utilisation de l'appareil.

- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, si ces personnes sont correctement surveillées ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si elles comprennent les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Laissez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des applications équivalentes, comme:
 - cuisines réservées aux employés dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - exploitations agricoles ;
 - par les clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - des environnements de type bed and breakfast.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le avant de remplacer les accessoires/embouts ou de resserrer les pièces qui se déplacent en cours d'utilisation.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane.
- Cet appareil est destiné à un usage intérieur et domestique uniquement.
- Ne laissez pas ce produit hors de votre vue lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'utilisez jamais de liquides bouillants (90 °C au maximum).
- N'utilisez pas cet appareil pour mélanger de la peinture. Cela peut provoquer une explosion.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir au-dessus des surfaces chaudes.
- Gardez les doigts et les mains éloignés des zones situées entre le boîtier et la tête du moteur inclinée pour éviter les blessures.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec les accessoires en FONCTIONNEMENT, sauf si le bol à mélanger est en place et que la tête du moteur (10) est positionné vers le bas.
- Ne remplissez pas excessivement l'appareil pour éviter tout débordement ou surcharge du moteur. Utilisez le couvercle anti-éclaboussures pour vous protéger contre les mélanges liquides. Les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol via l'orifice d'alimentation du couvercle anti-éclaboussures.
- Raskete segude (näiteks leivatainas) korral ärge kasutage masinat pidevalt kauem kui kümme minutit. Enne jätkamist laske sellel veel 20 minutit jahtuda.
- Pour les mélanges épais (par ex., pâte à pain), ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de dix minutes en continu. Laissez-le refroidir pendant 20 minutes avant de continuer.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges à récurer ou de détergents abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Lorsque vous utilisez des accessoires, utilisez toujours le poussoir fourni. Ne placez jamais vos doigts ou d'ustensiles dans la goulotte d'alimentation.

MISE AU REBUT



Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour recycler votre produit, veuillez le transporter dans un point de collecte officiel ou un centre de service après-vente AEG pouvant retirer et recycler la pile et les composants électriques de manière sûre et professionnelle. Respectez les règles de votre pays pour la collecte sélective des produits électriques et des batteries rechargeables.

AEG se réserve le droit de modifier les produits, les informations et les caractéristiques techniques sans préavis.

COMPOSANT (image page ‘2’)

- 1

Manche de fixation
- 2

Touche de déverrouillage pour le support de fixation avant
- 3

Support de fixation avant
- 4

Levier de déverrouillage
- 5

Manette de réglage de la vitesse
- 6

Cordon d'alimentation
- 7

Bol à mélanger en acier inoxydable
- 8a

Batteur plat
- 8b

Crochet pétrisseur
- 8c

Fouet
- 9

Couvercle anti-éclaboussures
- 10

Tête du moteur (inclinable)
- 11

Boîtier
- 12

Plaque de fixation pour bol
- 13

Couvercle du support de fixation avant

Salad maker*

- A

Boîtier du robot Salad maker
- B1

Trancheuse moyenne
- B2

Trancheuse grossière
- B3

Râpe
- C

Poussoir du Salad maker

**Disponible uniquement sur certains modèles.
Également disponible à la vente sur le site
Web de la marque.*

KUIDAS KASUTADA (image page ‘2à5’)

- 1

Nettoyage - veuillez à nettoyer le bol et les outils avant de les utiliser.
- 2

Utilisation des outils et capacité.

Outils principaux

Vitesses	Outils	Type de mélange		Capacité minimale	Capacité maximale
Max 2	Crochet pétrisseur	Mélanges épais de pâte (par ex., pâte à pain , à pizza ou à pâtisserie)	75% d'hydratation	130 g de farine ou 230 g de pâte	0.92 kg de farine ou 1.62 kg de pâte
			57% d'hydratation	175 g de farine ou 290 g de pâte	1.05 kg de farine ou 1.74 kg de pâte
			40% d'hydratation	250 g de farine ou 400 g de pâte	0.75 kg de farine ou 1.2 kg de pâte
Max 4	Batteur	Mélanges moyennement épais (par ex., crêpes ou mélange de génoise)	1œuf ou 200 g de pâte	10œufs ou 2kg de pâte	
Max 6	Fouet	Mélanges légers (par ex., crème, blanc d'œuf, blanc-manger)	3 œufs ou 100 g de crème	10 œufs ou 600 g de crème	
Impulsion	Fouet	Intervalle (par ex., mélange pour levain, un blanc d'œuf)			

Le taux d'hydratation est la proportion pondérale d'eau par rapport à la farine utilisée dans la recette de la pâte.
Par exemple : si une recette de pâte utilise 400g d'eau et 1000g de farine, cela signifie qu'elle a un taux d'hydratation de 40 %.

Accessoires

Vitesses	Outils	Type d'aliment
Max 4	Salad maker	Légumes (carotte, concombre, citrouille, etc.)
		Fromage dur (cheddar, gouda, etc.)

Remarques : Évitez les aliments riches en fibres (comme le gingembre, le poireau, etc.) car on ne peut pas les transformer.

- Placez l'appareil sur une surface plane.
- Inclinez la tête du moteur vers le haut jusqu'à ce qu'elle se verrouille en appuyant sur le levier de déverrouillage (4) vers le haut.
AVERTISSEMENT ! Gardez les doigts et les mains éloignés des zones situées entre le boîtier (11) et la tête du moteur inclinée (10).
- Placez l'outil souhaité (fouet, crochet pétrisseur ou batteur) en le poussant vers le haut dans le manche de fixation et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la broche soit verrouillée en position.
- Positionnez le bol à mélanger (7) sur la plaque de fixation pour bol (12) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
AVERTISSEMENT ! Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec les accessoires en **FONCTIONNEMENT**, sauf si le bol (7) à mélanger est en place et que la tête du moteur (10) est positionné vers le bas.
- Inclinez la tête du moteur vers le bas jusqu'à ce qu'elle se verrouille en appuyant sur le levier de déverrouillage (4) vers le haut.
- Branchez l'appareil.
- Insérez vos ingrédients à préparer.
AVERTISSEMENT ! Ne remplissez pas excessivement l'appareil pour éviter tout débordement ou surcharge du moteur. Utilisez le couvercle anti-éclaboussures pour vous protéger contre les mélanges liquides. Les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol via l'orifice d'alimentation du couvercle anti-éclaboussures.
- Tournez la manette de réglage de la vitesse de 0 à la vitesse souhaitée (entre 1 et 6, selon les outils et le type de préparation).
AVERTISSEMENT ! Pour les mélanges épais (par ex., pâte à pain), ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 10 minutes en continu. Laissez-le refroidir pendant 20 minutes avant de continuer.
Conseils de PRO : Pendant le mélange de la pâte, pour éviter les projections de farine, laissez l'appareil sur la vitesse 1 pendant 60 secondes, puis passez à la vitesse souhaitée.
Conseils de PRO : Pour le mode impulsion (pétrissage à intervalles courts), tournez et maintenez la manette sur la position « P » jusqu'au temps souhaité. Lorsque la manette est relâchée, elle revient automatiquement en position « 0 ».
- Une fois le mélange terminé, repositionnez la manette sur 0.
- Débranchez l'appareil.
- Inclinez la tête du moteur vers le haut jusqu'à ce qu'elle se verrouille en appuyant sur le levier de déverrouillage (4) vers le haut.
- Retirez l'outil du manche de fixation en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et en le tirant.
- Retirez le bol à mélanger de la plaque de fixation pour bol en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Retirez le mélange du bol à mélanger.
Conseils de PRO : Le mélange peut être retiré avec une spatule.
- COMMENT UTILISER LE SALAD MAKER***
 - Choisissez votre trancheuse/râpe (B) et insérez-la dans le boîtier du Salad maker (A) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Assurez-vous que l'embout est entièrement inséré.

AVERTISSEMENT! Les lames et les inserts sont très coupants!

- Poussez le bouton de libération du support de fixation (2) vers la droite et retirez le couvercle du support de fixation. Placez le salad maker assemblé sur le support de fixation avant (3) à l'aide du bouton de déverrouillage du support de fixation (2). Le bouton de déverrouillage du support de fixation (2) s'enclenchera en position une fois que le salad maker est solidement fixé.
- Placer un bol à mélanger (7) ou un autre récipient sous l'embout pour en recueillir le résultat.
- Coupez les aliments dans une taille adaptée à la goulotte d'alimentation. Branchez l'appareil et tournez le sélecteur de vitesse sur la vitesse souhaitée
- Introduisez les aliments dans la goulotte d'alimentation à l'aide du poussoir (C).

AVERTISSEMENT! Ne placez pas vos doigts ou d'autres ustensiles dans la goulotte d'alimentation.

- 18 Lorsque vous avez fini d'utiliser votre accessoire, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Remettez en place le couvercle du support de fixation avant (13) à l'aide du bouton de déverrouillage du support de fixation (2).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (image page '5')

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

- 1 Boîtier du moteur. Ne plongez jamais le boîtier avec le moteur dans l'eau! Nettoyez le boîtier du moteur uniquement avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges à récurer ou de détergents abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- 2 Le bol à mélanger, les outils pour mélanger (crochet pétrisseur, fouet, batteur) et le couvercle anti-éclaboussures sont lavables au lave-vaisselle.
En cas de lavage à la main, n'utilisez pas de brosse métallique, de paille de fer ou de javel pour éviter la rouille.
- 3 Les accessoires du Salad maker* doivent être nettoyés uniquement à la main dans de l'eau chaude savonneuse.

* Disponible uniquement sur certains modèles. Également disponible à la vente sur le site Web de la marque.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le moteur ralentit ou s'arrête en cours de fonctionnement.	La quantité de pâte dépasse peut-être la capacité maximale.	Débranchez et retirez la moitié de la pâte et préparez-la en deux fois; attendez 20 minutes pour refroidir le moteur puis redémarrez la machine.
La pâte se colle sur le côté ou le fond du bol.	La pâte est trop humide.	Ajoutez plus de farine, jusqu'à ce que la pâte nettoie le côté ou le fond du bol.
Le moteur ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Veillez à bien brancher l'appareil avant de l'utiliser.
	La tête du moteur ne se verrouille pas correctement.	Assurez-vous que la tête du moteur se verrouille vers le bas.
L'appareil vibre/bouge pendant son fonctionnement.	Les pieds en caoutchouc sont mouillés.	Assurez-vous que les pieds en caoutchouc en bas de l'appareil sont propres et secs.
	Cela est normal pour les charges lourdes (par ex, pâte épaisse, fromage).	Retirez la moitié du contenu et préparez-le en deux fois.
	L'appareil fonctionne à une vitesse supérieure à celle conseillée.	Réduisez la vitesse jusqu'à la vitesse recommandée (disponible dans le paragraphe « Comment utiliser »).
Éclaboussures.	Le couvercle anti-éclaboussures n'est pas correctement positionné.	Assurez-vous que le couvercle anti-éclaboussures est correctement positionné.
	L'appareil fonctionne à une vitesse trop élevée.	Réduisez la vitesse.
Ingrédients ou farine se collent au fond ou sur le côté du bol et ne sont pas correctement mélangés.	L'outil ne parvient pas à atteindre le fond du bol.	Ajoutez d'abord le liquide avant les ingrédients secs, augmentez la vitesse ou utilisez la spatule pour aider à incorporer la pâte à l'outil.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der ersten Nutzung des Geräts die folgenden Anweisungen sorgfältig.

- Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung / mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Trennen Sie das Gerät, wenn es unbeaufsichtigt ist sowie vor der Montage, Demontage oder Reinigung stets von der Stromversorgung.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie Kinder von Gerät und Netzkabel fern.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, z. B.:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Räumlichkeiten;
 - in Bed- and -Breakfast -Umgebungen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehöerteile / Aufsätze austauschen oder Teile berühren, die sich in Betrieb bewegen.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Oberfläche.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haus und im Haushalt bestimmt.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Verarbeiten Sie keine siedenden Flüssigkeiten (maximal 90 °C).
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zum Umrühren von Farben. Es besteht gegebenenfalls Explosionsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängt.
- Halten Sie Finger und Hände von den Bereichen zwischen Gehäuse und geneigtem Motorkopf fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nur dann mit den Zubehörteilen, wenn die Rührschüssel eingesetzt und der Motorkopf (10) abgesenkt ist.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht, um Überlaufen und eine Überlastung des Motors zu vermeiden. Verwenden Sie die Spritzschutzvorrichtung zum Schutz vor flüssigen Mischungen. Die Zutaten können über die Einfüllöffnung der Spritzschutzvorrichtung direkt in die Schüssel gegeben werden.
- Betreiben Sie das Gerät bei schweren Mischungen (Beispiel: Brotteig) nicht länger als zehn Minuten. 20 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie fortfahren.
- Tauchen Sie das Gerätegehäuse, das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie bei der Verwendung von Aufsätzen immer den mitgelieferten Schieber. Stecken Sie niemals Ihre Finger oder Gegenstände in den Einfüllschacht.

BG

NL

EN

FR

DE

GR

PT

ES

AR

ENTSORGUNG



Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Um Ihr Produkt zu recyceln, bringen Sie es bitte zu einer offiziellen Sammelstelle oder zu einem AEG Kundendienstzentrum, das Batterien und elektrische Bauteile sicher und professionell ausbauen und recyceln kann. Beachten Sie die Vorschriften Ihres Landes zur Entsorgung von Elektrogeräten und Akkus.

AEG behält sich das Recht vor, Produkte, Informationen und Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

KOMPONENTE (bild Seite ‘2’)

- 1 Aufsatzschaft

2 Entriegelungstaste des Zubehöraufsatzes auf der Vorderseite

3 Zubehöraufsatz auf der Vorderseite

4 Entriegelungshebel

5 Geschwindigkeitsregler

6 Netzkabel

7 Rührschüssel aus Edelstahl
- 8a Quirl

8b Knethaken

8c Schneebesen

9 Spritzschutz

10 Motorkopf (kippbar)

11 Gehäuse

12 Schüsselplatte

13 Abdeckung der vorderen Befestigungsnahe

Salatzubereiter*

- A Gehäuse des Salatzubereiters
- B1 Mittlere Schneidscheibe
- B2 Grobe Schneidscheibe
- B3 Raspelscheibe
- C Schieber des Salatzubereiters

****Nur bei bestimmten Modellen verfügbar.
Auch auf der Website der Marke erhältlich.***

GEBRAUCHSANLEITUNG (abbildung Seite ‘2-5’)

- 1 Reinigung- Achten Sie darauf, die Schüssel und die Werkzeuge vor dem Gebrauch zu reinigen.
- 2 Nutzung von Werkzeugen und Kapazität.

Wichtigste Zubehörteile

Geschwindigkeiten	Zubehör	Art der Mischung		Min. Kapazität	Max. Kapazität
Max 2	Knethaken	Schwere Teigmischungen (z. B. Brot, Pizza oder Gebäckteig)	75% Flüssigkeitszufuhr	130g Mehl oder 230g Teig	0.92 kg Mehl oder 1.62 kg Teig
			57% Flüssigkeitszufuhr	175g Mehl oder 290g Teig	1.05kg Mehl oder 1.74 kg Teig
			40% Flüssigkeitszufuhr	250g Mehl oder 400g Teig	0.75kg Mehl oder 1.2 kg Teig
Max 4	Quirl	Mittelschwere Mischungen (z. B. Crepe- oder Rührteig)		1Ei oder 200g Teig	10Eier oder 2kg Teig
Max 6	Schneebesen	Leichte Mischungen (z. B. Sahne, Eiweiß, Blancmange)		3Eier oder 100g Sahne	10Eier oder 600g Sahne
Impuls	Schneebesen	Intervall (z. B. zum Unterheben von Biskuit, Eiweiß)			

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

Beispiel: Wenn für ein Teigrezept 400 g Wasser und 1.000 g Mehl verwendet werden, bedeutet dies 40 % Feuchtigkeitsgehalt.

Aufsätze

Geschwindigkeiten	Zubehör	Lebensmittelart
Max. 4	Salatzubereiter	Gemüse (Karotte, Gurke, Kürbis usw.)
		Hartkäse (Cheddar, Gouda usw.)

Hinweise: Verwenden Sie keine ballaststoffreichen Lebensmittel (wie Ingwer, Lauch usw.), da sie nicht verarbeitet werden können.

- 3 Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Oberfläche.
- 4 Kippen Sie den Motorkopf nach oben, bis er einrastet, indem Sie den Entriegelungshebel (4) nach oben drücken.
WARNUNG! Halten Sie Finger und Hände von dem Bereich zwischen Gehäuse (11) und geneigtem Motorkopf (10) fern.
- 5 Montieren Sie das gewünschte Werkzeug (Schneebesen, Knethaken oder Quirl), indem Sie es auf den Aufsatzschaft drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis der Stift einrastet.
- 6 Setzen Sie die Rührschüssel (7) auf die Schüsselplatte (12) und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
WARNUNG! Betreiben Sie das Gerät nur dann mit den Zubehöerteilen, wenn die Rührschüssel (7) eingesetzt und der Motorkopf (10) abgesenkt ist.
- 7 Kippen Sie den Motorkopf nach unten, bis er einrastet, indem Sie den Entriegelungshebel (4) nach oben drücken.
- 8 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 9 Fügen Sie die zu verarbeitenden Zutaten hinzu.
WARNUNG! Überfüllen Sie das Gerät nicht, um Überlaufen und eine Überlastung des Motors zu vermeiden. Verwenden Sie die Spritzschutzvorrichtung zum Schutz vor flüssigen Mischungen. Die Zutaten können über die Einfüllöffnung der Spritzschutzvorrichtung direkt in die Schüssel gegeben werden.
- 10 Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler von 0 auf die gewünschte Geschwindigkeit (1–6, je nach Werkzeug und Mischung).
WARNUNG! Bei schweren Mischungen (Beispiel: Brotteig) das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück betreiben. 20 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie fortfahren.
PROFI-Tipps: Um Mehlspritzer zu vermeiden, sollten Sie das Gerät beim Mixen von Teig für 60 Sekunden auf Stellung 1 betreiben und dann auf die gewünschte Geschwindigkeit einstellen.
PROFI-Tipps: Zum Einstellen des Impulses (Kneten in kurzen Intervallen) halten Sie den Knopf bis zum gewünschten Zeitpunkt in der Position „P“. Wenn der Knopf losgelassen wird, kehrt er automatisch in die Position „O“ zurück.
- 11 Nach dem Mixen drehen Sie den Knopf zurück auf 0.
- 12 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 13 Kippen Sie den Motorkopf nach oben, bis er einrastet, indem Sie den Entriegelungshebel (4) nach oben drücken.
- 14 Nehmen Sie das Werkzeug vom Aufsatzschaft, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen und abziehen.
- 15 Entfernen Sie die Rührschüssel von der Platte, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- 16 Nehmen Sie die Mischung aus der Rührschüssel.
PROFI-Tipps: Die Mischung kann mit einem Pfannenwender entnommen werden.
- 17 **WIE MAN DEN SALATZUBEREITER VERWENDET***
 - Wählen Sie die gewünschte Schneidscheibe/Raspel (B) und setzen Sie sie durch Drehen im Uhrzeigersinn in das Gehäuse des Salatzubereiters (A) ein. Stellen Sie sicher, dass der Aufsatz vollständig eingesetzt ist.
WARNUNG! Die Klingen und Einsätze sind sehr scharf!

- Drücken Sie die Entriegelungstaste (2) der Befestigungsnahe nach rechts und nehmen Sie die Abdeckung der Befestigungsnahe ab. Setzen Sie den zusammengesetzten Salatzubereiter mit Hilfe des Entriegelungsknopfes (2) in die vordere Befestigungsnahe (3) ein. Der Entriegelungsknopf (2) der Befestigungsnahe rastet ein, sobald der Salatzubereiter sicher befestigt ist.
- Stellen Sie eine Rührschüssel (7) oder einen anderen Behälter unter das Gerät, um die zerkleinerten Lebensmittel aufzufangen.
- Schneiden Sie die Lebensmittel so zu, dass sie in den Einfüllschacht passen. Schließen Sie das Gerät an und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein
- Füllen Sie die Lebensmittel mit dem Schieber (C) in den Einfüllschacht.

WARNUNG! Stecken Sie niemals Ihre Finger oder andere Gegenstände in den Einfüllschacht.

- 18 Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie den Aufsatz nicht mehr benötigen. Bringen Sie die Abdeckung der vorderen Befestigungsnahe (13) mithilfe der Entriegelungstaste (2) wieder an.

REINIGUNG UND PFLEGE (abbildung auf Seite '5')

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose.

- 1 Motorgehäuse. Tauchen Sie das Gehäuse nie mit dem Motor in Wasser!
Reinigen Sie das Motorgehäuse nur mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder scheuernden Reinigungsmittel.
- 2 Rührschüssel, Rührwerkzeuge (Knethaken, Schneebesen, Quirl) und Spritzschutz sind spülmaschinenfest. Verwenden Sie bei der Handwäsche keine Stahlbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel, um Rost zu vermeiden.
- 3 Die Zubehörteile des Fleischwolfs* und des Salatzubereiters* sollten nur per Hand in warmem Seifenwasser gewaschen werden.

*Nur bei bestimmten Modellen verfügbar. Auch auf der Website der Marke erhältlich.

PROBLEMBEHEBUNG

BG
NL
EN
FR
DE
GR
PT
ES
AR

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Motor wird während des Betriebs langsamer oder bleibt stehen.	Eventuell hat die Teigmenge die maximale Füllmenge überschritten.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, entnehmen Sie die Hälfte und verarbeiten Sie die Masse in zwei Portionen. Warten Sie 20 Minuten, bis der Motor abgekühlt ist, und starten Sie dann die Maschine neu.
Der Teig bleibt an der Seite oder am Boden der Schüssel kleben.	Der Teig ist zu nass.	Geben Sie mehr Mehl hinzu, bis der Teig sich von Seite oder Boden der Schüssel ablöst.
Der Motor funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Achten Sie darauf, das Gerät vor dem Betrieb anzuschließen.
	Der Motorkopf rastet nicht richtig ein.	Achten Sie darauf, dass der Motorkopf nach unten einrastet.
Das Gerät vibriert/ bewegt sich während des Betriebs.	Die Gummifüße sind nass.	Stellen Sie sicher, dass die Gummifüße am Boden des Geräts sauber und trocken sind.
	Bei schweren Ladungen (z. B. schwerem Teig, Käse) ist dies normal.	Entnehmen Sie die Hälfte und verarbeiten Sie die Mischung in zwei Portionen.
Das Gerät vibriert/ bewegt sich während des Betriebs.	Das Gerät arbeitet mit höherer Drehzahl als vorgeschlagen.	Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf die empfohlene Geschwindigkeitsstufe (verfügbar im Abschnitt „Gebrauchsanleitung“).
Teigspritzer.	Der Spritzschutz ist nicht richtig ausgerichtet.	Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz in der richtigen Position angebracht ist.
	Das Gerät arbeitet mit höherer Einstellung.	Reduzieren Sie die Geschwindigkeit.
Zutaten oder Mehl haften auf der Unterseite oder Seite der Schüssel und sind nicht richtig vermischt.	Das Instrument darf nicht den Boden oder die Seite der Schüssel berühren.	Geben Sie zuerst Flüssigkeit hinzu, bevor Sie die trockenen Zutaten hinzufügen, erhöhen Sie die Geschwindigkeit oder verwenden Sie einen Wender, um den Teig mit dem Instrument zu verbinden.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση των συσκευών και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα εάν μένει χωρίς επίτηρηση και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Αυτή η συσκευή δεν θα χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον πάροχο σέρβις του ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - χώροι κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - αργοκίες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
 - ξενώνες.
- Να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να αποσυνδέετε από την πρίζα πριν αλλάζετε αξεσουάρ/προσαρτήματα ή πριν πλησιάσετε κινούμενα μέρη όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια.
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για χρήση σε εσωτερικούς χώρους και οικιακή χρήση.
- Μην αφήνετε αυτό το προϊόν εκτός του οπτικού πεδίου σας όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Να μην γίνεται επεξεργασία υγρών σε βρασμό (μέγ. θερμοκρασία 90°C).
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για την ανάμειξη μπogiάς. Μπορεί να προκληθεί έκρηξη.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου πάνω από ζεστές επιφάνειες.
- Κρατήστε τα δάχτυλα και τα χέρια σας μακριά από περιοχές ανάμεσα στο περίβλημα και την κεφαλή μοτέρ σε κλίση για να αποφύγετε πιθανό τραυματισμό.
- Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή με τα προσαρτήματα ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΑ, εκτός εάν το μπολ ανάμειξης είναι τοποθετημένο και η κεφαλή μοτέρ (10) είναι κάτω.
- Μη γεμίσετε υπερβολικά τη συσκευή ώστε να αποφύγετε διαρροή και υπερφόρτωση του μοτέρ. Χρησιμοποιήστε το προστατευτικό πιπιλίσματος για παροχή προστασίας από υγρά μίγματα. Τα συστατικά μπορούν να προστεθούν απευθείας στο μπολ μέσω της οπής τροφοδοσίας του προστατευτικού πιπιλίσματος.
- Με βαριά μίγματα (παράδειγμα: ζύμη ψωμιού), μη λειτουργείτε τη συσκευή για περισσότερο από δέκα λεπτά συνεχόμενα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για ακόμα 20 λεπτά προτού συνεχίσετε.
- Μη βυθίζετε το σώμα της συσκευής, το καλώδιο ή την πρίζα σε νερό ή σε άλλα υγρά.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά, σφουγγαράκια ή λειαντικά απορρυπαντικά ενώ καθαρίζετε τη συσκευή.
- Κατά τη χρήση προσαρτημάτων, χρησιμοποιείτε πάντα το παρεχόμενο έμβολο. Ποτέ μη βάζετε τα δάχτυλά σας ή σκεύη στο στόμιο τροφοδοσίας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ



Αυτό το σύμβολο στο προϊόν ή στα υλικά συσκευασίας του υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν μπορεί να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα. Για να ανακυκλώσετε το προϊόν σας, πρέπει να το μεταφέρετε σε ένα επίσημο σημείο συλλογής ή εξουσιοδοτημένο σέρβις της AEG, όπου μπορεί να αφαιρεθεί και να ανακυκλωθεί η μπαταρία και τα ηλεκτρικά στοιχεία με ασφαλή και επαγγελματικό τρόπο. Ακολουθήστε τους κανόνες που ισχύουν στη χώρα σας για την ξεχωριστή συλλογή ηλεκτρικών προϊόντων και επαναφορτιζόμενων μπαταριών.

Η AEG διατηρεί το δικαίωμα να αλλάζει προϊόντα, πληροφορίες και προδιαγραφές χωρίς προειδοποίηση.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ (εικόνα σελίδα '2')

- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Άξονας προσαρτήματος | 8α | Επίπεδο χτυπητήρι |
| 2 | Κουμπί απασφάλισης βάσης μπροστινού προσαρτήματος | 8β | Γάντζος ζύμης |
| 3 | Βάση μπροστινού προσαρτήματος | 8γ | Αναδευτήρας |
| 4 | Μοχλός απασφάλισης | 9 | Προστατευτικό πισιλίσματος |
| 5 | Διακόπτης ελέγχου ταχύτητας | 10 | Κεφαλή μοτέρ (με δυνατότητα κλίσης) |
| 6 | Καλώδιο τροφοδοσίας | 11 | Περίβλημα |
| 7 | Μπολ ανάμιξης από ανοξείδωτο ασάλι | 12 | Πλάκα συγκράτησης μπολ |
| | | 13 | Μπροστινό κάλυμμα υποδοχέα εξαρτημάτων |

Παρασκευαστής σαλάτας*

- A Περίβλημα παρασκευαστή σαλάτας
B1 Κόφτης για μεσαία κομμάτια
B2 Κόφτης για μεγάλα κομμάτια
B3 Ηλεκτρικός τρίφτης
C Έμβολο παρασκευής σαλάτας

***Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.
Διατίθεται επίσης για πώληση στον
ιστότοπο της μάρκας.**

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ (εικόνα σελίδα '2-5')

- Καθαρισμός - Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε το μπολ και τα εργαλεία πριν από κάθε χρήση.
- Χρήση εργαλείων και χωρητικότητα.

Κύρια εργαλεία

Ταχύτητες	Εργαλεία	Τύπος μίγματος		Ελάχ. χωρητικότητα	Μέγ. χωρητικότητα
Μέγ 2	Γάντζος ζύμης	Βαριά μίγματα ζύμης (π.χ. ψωμί, πίτσα ή ζύμη για γλυκίσματα)	75% υγρασία	Αλεύρι 130 g ή ζύμη 230 g	Αλεύρι 0.92 kg ή ζύμη 1.62 kg
			57% υγρασία	Αλεύρι 175 g ή ζύμη 290 g	Αλεύρι 1.05 kg ή ζύμη 1.74 kg
			40% υγρασία	Αλεύρι 250 g ή ζύμη 400 g	Αλεύρι 0.75 kg ή ζύμη 1.74 kg
Μέγ 4	Χτυπητήρι	Μέτρια-βαριά μίγματα (π.χ. μίγμα για κρέπες ή προζύμι)		1αβγό ή ζύμη 200g	10αβγά ή ζύμη 2kg
Μέγ 6	Αναδευτήρας	Ελαφριά μίγματα (π.χ. κρέμα, 3 ασπράδι αβγού, κρέμα blancmange)		3αβγά ή κρέμα 100g	10αβγά ή κρέμα 600g
Παλμός	Αναδευτήρας	Διάσπηση (π.χ. για ανάμιξη με προζύμι, ασπράδι αβγού)			

Το ποσοστό υγρασίας σημαίνει την αναλογία βάρους του νερού σε σχέση με το αλεύρι που χρησιμοποιείται στη συνταγή της ζύμης.
Παράδειγμα: αν μια συνταγή ζύμης χρησιμοποιεί 400 gr νερό και 1.000 gr αλεύρι, σημαίνει ότι έχει 40% υγρασία.

Εξαρτήματα

Ταχύτητες	Εργαλεία	Τύπος Φαγητού
Μέγ. 4	Παρασκευαστής σαλάτας	Λαχανικά (καρότο, αγγούρι, κολοκύθα κ.λπ.)
		Σκληρό τυρί (τσένταρ, γκούντα κ.λπ.)

Σημειώσεις: Μη χρησιμοποιείτε τρόφιμα υψηλής περιεκτικότητας σε ίνες (όπως τζίντζερ, πράσο κ.λπ.), καθώς δεν είναι δυνατή η επεξεργασία τους.

- 3
- 4
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια.
- Γείρετε την κεφαλή μοτέρ προς τα πάνω μέχρι να ασφαλίσει πιέζοντας τον μοχλό απασφάλισης (4) προς τα πάνω.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κρατήστε τα δάχτυλα και τα χέρια σας μακριά από περιοχές ανάμεσα στο περίβλημα (11) και την κεφαλή μοτέρ σε κλίση (10).

- 5
- 6
- Τοποθετήστε το επιθυμητό εργαλείο (αναδευτήρας, γάντζος ζύμης ή χτυπητήρι), πιέζοντας πάνω στον άξονα προσαρτήματος και γυρίστε αριστερόστροφα μέχρι ο πείρος να ασφαλίσει.
- Τοποθετήστε το μπολ ανάμιξης (7) στην πλάκα συγκράτησης μπολ (12) γυρίζοντας δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή με τα προσαρτήματα **ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΑ**, εκτός εάν το μπολ ανάμιξης (7) είναι τοποθετημένο και η κεφαλή μοτέρ (10) είναι κάτω.

- 7
- 8
- 9
- Γείρετε την κεφαλή μοτέρ προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει πιέζοντας τον μοχλό απασφάλισης (4) προς τα πάνω.
- Συνδέστε στο ρεύμα.
- Γεμίστε με τα συστατικά σας για να αρχίσει η διαδικασία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μη γεμίσετε υπερβολικά τη συσκευή ώστε να αποφύγετε διαρροή και υπερφόρτωση του μοτέρ. Χρησιμοποιήστε το προστατευτικό πιπιλίσματος για παροχή προστασίας από υγρά μίγματα. Τα συστατικά μπορούν να προστεθούν απευθείας στο μπολ μέσω της οπής τροφοδοσίας του προστατευτικού πιπιλίσματος.

- 10
- Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου ταχύτητας από το 0 στην επιθυμητή ταχύτητα (μεταξύ 1-6, ανάλογα με τα εργαλεία και το μίγμα).
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Με βαριά μίγματα (παράδειγμα: ζύμη ψωμιού), μη λειτουργείτε τη συσκευή για περισσότερο από 10 λεπτά συνεχόμενα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για ακόμα 20 λεπτά προτού συνεχίσετε.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ συμβουλές: Κατά την ανάμιξη ζύμης, προκειμένου να αποφύγετε πιπιλίσμα αλευριού, κρατήστε τη συσκευή στη ρύθμιση 1 για 60 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, γυρίστε στην επιθυμητή ταχύτητα.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ συμβουλές: Για παλμική λειτουργία (ανακάτεμα σε σύντομα διαστήματα), γυρίστε και κρατήστε τον διακόπτη στη θέση «Ρ» για όσο χρόνο επιθυμείτε. Όταν απελευθερώνετε τον διακόπτη αυτός επιστρέφει αυτόματα στη θέση «0».

- 11
- 12
- 13
- 14
- 15
- 16
- 17
- Μετά την ολοκλήρωση της ανάμιξης, γυρίστε τον διακόπτη στη θέση 0.
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.
- Γείρετε την κεφαλή μοτέρ προς τα πάνω μέχρι να ασφαλίσει πιέζοντας τον μοχλό απασφάλισης (4) προς τα πάνω.
- Αφαιρέστε το εργαλείο από τον άξονα προσαρτήματος γυρίζοντας δεξιόστροφα και τραβώντας.
- Αφαιρέστε το μπολ ανάμιξης από την πλάκα συγκράτησης μπολ γυρίζοντας αριστερόστροφα.
- Αφαιρέστε το μίγμα από το μπολ ανάμιξης.
- ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ συμβουλές:** Το μίγμα μπορεί να αφαιρεθεί με τη βοήθεια μιας σπάτουλας.
- ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ ΣΑΛΑΤΑΣ***

- Επιλέξτε τον κόφτη/τρίφτη (B) και τοποθετήστε τον στο περίβλημα του παρασκευαστή σαλάτας (A), περιστρέφοντάς τον δεξιόστροφα. Βεβαιωθείτε ότι το προσάρτημα έχει εισαχθεί πλήρως.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Οι λεπίδες και τα ένθετα είναι πολύ κοφτερά!

- Σπρώξτε το κουμπί απασφάλισης του υποδοχέα εξαρτημάτων (2) προς τα δεξιά και αφαιρέστε το κάλυμμα του υποδοχέα εξαρτημάτων. Τοποθετήστε τον συναρμολογημένο παρασκευαστή σαλάτας στον μπροστινό υποδοχέα εξαρτημάτων (3) χρησιμοποιώντας το κουμπί απασφάλισης του υποδοχέα εξαρτημάτων (2). Το κουμπί απασφάλισης του υποδοχέα εξαρτημάτων (2) θα κουμπώσει στη θέση του με ένα κλικ όταν προσαρτηθεί με ασφάλεια ο παρασκευαστής σαλάτας.
- Τοποθετήστε ένα μπουλ ανάμιξης (7) ή άλλο δοχείο κάτω από το προσάρτημα για να συλλέξετε το αποτέλεσμα.
- Κόψτε τα τρόφιμα σε μέγεθος που να ταιριάζει στο στόμιο τροφοδοσίας. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα.
- Βάλτε το φαγητό στο στόμιο τροφοδοσίας χρησιμοποιώντας το έμβολο (C).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μη βάζετε τα δάχτυλά σας ή άλλα σκεύη στο στόμιο τροφοδοσίας.

- 18 Όταν τελειώσετε με τη χρήση του προσαρτήματος, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Τοποθετήστε ξανά το μπροστινό κάλυμμα του υποδοχέα εξαρτημάτων (13) χρησιμοποιώντας το κουμπί απασφάλισης του υποδοχέα εξαρτημάτων (2).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ (εικόνα σελίδα '5')

Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή πριν τον καθαρισμό

- 1 Περίβλημα μοτέρ. Μη βυθίζετε ποτέ το περίβλημα με το μοτέρ σε νερό! Καθαρίζετε το περίβλημα μοτέρ μόνο με ένα βρεγμένο πανί. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά, σφουγγαράκια ή λειαντικά απορρυπαντικά ενώ καθαρίζετε τη συσκευή.
- 2 Το μπουλ ανάμιξης, τα εργαλεία ανάμιξης (γάντζος ζύμης, αναδευτήρας, χτυπητήρι) και το προστατευτικό πισιλιίσματος μπορούν να χρησιμοποιούνται σε πλυντήρια πιάτων με ασφάλεια. Εάν πλένετε με το χέρι, μη χρησιμοποιείτε συρμάτινη βούρτσα, ατσάλοσυρμα ή λευκαντικό για να αποφύγετε τη σκουριά.
- 3 Τα προσάρτηματα του παρασκευαστή σαλάτας* θα πρέπει να πλένονται στο χέρι μόνο με ζεστό σαπουνόνερο.

***Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα. Διατίθεται επίσης για πώληση στον ιστότοπο της μάρκας.**

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑΛΥΣΗ	ΛΥΣΗ
Το μοτέρ επιβραδύνεται ή σταματά κατά τη λειτουργία.	Η ποσότητα της ζύμης μπορεί να υπερβαίνει τη μέγιστη χωρητικότητα.	Βγάλτε από την πρίζα, αφαιρέστε τη μισή και εκτελέστε τη διαδικασία σε δύο παρτίδες, περιμένετε 20 λεπτά να κρυώσει το μοτέρ και, στη συνέχεια, εκτελέστε επανεκκίνηση της συσκευής.
Κολλάει ζύμη στη μία πλευρά ή στη βάση του μπολ.	Η ζύμη είναι πολύ υγρή.	Προσθέστε περισσότερο αλεύρι μέχρι η ζύμη να ξεκολλήσει από την πλευρά ή τη βάση του μπολ.
Το μοτέρ δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν συνδέεται στο ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε συνδέσει τη συσκευή πριν τη λειτουργία.
	Η κεφαλή μοτέρ δεν ασφαλίζει σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή μοτέρ ασφαλίζει προς τα κάτω.
Η συσκευή δονείται/ μετακινείται κατά τη λειτουργία.	Τα λαστιχένια πόδια είναι βρεγμένα.	Βεβαιωθείτε ότι τα λαστιχένια πόδια στο κάτω μέρος της μονάδας είναι καθαρά και στεγνά.
	Είναι φυσιολογικό για μεγάλα φορτία (π.χ. βαριά ζύμη, τυρί).	Αφαιρέστε το μισό και εκτελέστε τη διαδικασία σε δύο παρτίδες.
	Η συσκευή λειτουργεί σε υψηλότερη ταχύτητα από την προτεινόμενη.	Χαμηλώστε την ταχύτητα στην προτεινόμενη ρύθμιση ταχύτητας (διατίθεται στην ενότητα «Τρόπος χρήσης»).
Προκαλείται πιπίλισμα του μίγματος.	Το προστατευτικό πιπίλισματος δεν βρίσκεται στη σωστή θέση.	Βεβαιωθείτε ότι το προστατευτικό πιπίλισματος εφαρμόζει στη σωστή θέση.
	Η συσκευή λειτουργεί σε μια υψηλότερη ρύθμιση.	Χαμηλώστε την ταχύτητα.
Το υλικό ή το αλεύρι κολλά στο κάτω μέρος ή στο πλάι του μπολ και δεν αναμιγνύεται σωστά.	Το εργαλείο δεν μπορεί να φτάσει στο κάτω μέρος ή στο πλάι του μπολ.	Προσθέστε πρώτα το υγρό πριν από τα ξηρά υλικά, αυξήστε την ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε σπάτουλα για να ενσωματώσετε τη ζύμη στο εργαλείο.

CONSELHO DE SEGURANÇA

BG
NL
EN
FR
DE
GR
PT
ES
AR

Leia atentamente as instruções que se seguem antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas e/ou instruídas relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não deverão brincar com o aparelho.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de o montar, desmontar ou limpar.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance das crianças.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deverá ser substituído pelo fabricante, seu agente de assistência ou pessoas igualmente qualificadas de modo a evitar um perigo.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas ou semelhantes, tais como:
 - áreas de cozinha destinadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - turismo rural;
 - por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - ambientes tipo bed and breakfast.
- Desligue o aparelho e desconecte-o da fonte de alimentação antes de mudar os /acessórios ou alcançar peças que se movem durante a utilização.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície nivelada.
- O aparelho destina-se apenas a uso em interiores e domésticos.
- Não deixe este aparelho fora da sua vista enquanto estiver a funcionar.
- Nunca processe líquidos a ferver (máximo 90 °C).
- Não utilize este aparelho para misturar tinta. Pode provocar uma explosão.
- Não permita que o cabo fique pendente nas arestas de uma mesa ou balcão sobre superfícies quentes.
- Mantenha as mãos e os dedos afastados das lâminas e fora do recipiente durante a utilização para evitar ferimentos graves.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar com os acessórios LIGADOS, a menos que a taça esteja no lugar e a cabeça do motor (10) esteja virada para baixo.
- Não encha demasiado a máquina para evitar que transborde e o motor sobrecarregado. Utilize a proteção contra salpicos para proteger a mistura de líquidos. Os ingredientes podem ser adicionados diretamente à taça através do orifício de cozedura da proteção contra salpicos.
- Com misturas pesadas (por exemplo, massa de pão), não utilize a máquina durante mais de dez minutos continuamente. Deixe arrefecer durante mais 20 minutos antes de continuar.
- Nunca mergulhe o corpo do aparelho, o cabo ou a ficha em água ou outro líquido.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou detergentes abrasivos ao limpar o aparelho.
- Ao utilizar acessórios, utilize sempre o empurrador fornecido. Nunca coloque os dedos ou utensílios na calha de alimentação.

ELIMINAÇÃO



Este símbolo no produto e na embalagem indica que o produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Para reciclar o seu produto, leve-o a um ponto de recolha oficial ou a um centro de assistência técnica da AEG, que pode remover e reciclar as baterias e as partes elétricas de uma forma segura e profissional. Siga as regras do seu país para a recolha separada de produtos elétricos e baterias recarregáveis.

A AEG reserva-se no direito de alterar produtos, informações e especificações sem aviso prévio.

COMPONENTE (imagem da página ‘2’)

- 1

Eixo do acessório
- 2

Botão de libertação do encaixe para acessórios dianteiro
- 3

Encaixe de acessórios dianteiro
- 4

Alavanca de libertação
- 5

Botão de controlo da velocidade
- 6

Cabo de alimentação
- 7

Taça de mistura em aço inoxidável
- 8a

Batedor plano
- 8b

Gancho de massa
- 8c

Batedor
- 9

Proteção contra salpicos
- 10

Cabeça do motor (inclinável)
- 11

Armação
- 12

Placa de base da taça
- 13

Tampa do encaixe de acessórios dianteiro

Máquina de fazer saladas*

- A
- Caixa da máquina de fazer salada
- B1
- Cortador médio
- B2
- Cortador grosso
- B3
- Triturador
- C
- Empurrador para máquina de fazer saladas

**Disponível apenas em determinados modelos.
Também disponível para venda no website da marca.*

COMO UTILIZAR (imagem da página ‘2à5’)

- 1
- Limpeza - Certifique-se de que limpa a taça e os acessórios antes de os utilizar.
- 2
- Utilização de ferramentas e capacidades.

Ferramentas principais

Velocidades	Ferramentas	Tipo de mistura		Capacidade mín.	Capacidade máx.
Máx 2	Gancho para massa	Misturas pesadas de massa (pão, pizza ou massa de pastelaria)	75% de hidratação	130g de farinha ou 230g de massa	0.92kg de farinha ou 1.62kg de massa
			57% de hidratação	175g de farinha ou 290g de massa	1.05kg de farinha ou 1.74kg de massa
			40% de hidratação	250g de farinha ou 400g de massa	0.75kg de farinha ou 1.2kg de massa
Máx 4	Batedor	Misturas de peso médio (por exemplo, mistura de crepes ou massa batida)		1ovo ou 200g de massa	10 ovos ou 2kg de massa
Máx 6	Batedor	Misturas leves (ex: natas, claras, blancmange)		3 ovos ou 100g de natas	10 ovos ou 600g de natas
Impulso	Batedor	Intervalo (por exemplo, para fermentação inicial, clara de ovo)			

Percentagem de hidratação significa a proporção de água proporcional à farinha utilizada na receita da massa.
Exemplo: se uma receita de massa utilizar 400g de água e 1000g de farinha, significa que tem uma hidratação de 40%.

Acessórios

Velocidades	Ferramentas	Tipo de alimento
Máx 4	Máquina de fazer saladas	Legumes (cenoura, pepino, abóbora, etc.)
		Queijo duro (cheddar, gouda, etc.)

Notas: Não utilize alimentos ricos em fibra (como gengibre, alho francês, etc.) porque não podem ser processados.

- 3 Coloque o aparelho sobre uma superfície plana.
- 4 Incline a cabeça do motor para cima até bloquear, premindo a alavanca de libertação (4) para cima.
AVISO! Mantenha os dedos e as mãos afastados das áreas entre o corpo (11) e a cabeça do motor inclinada (10).
- 5 Coloque a ferramenta desejada (batedor, gancho para massa ou misturador) empurrando-a para o eixo para acessórios e rode-a para a esquerda até que o pino fique bloqueado na posição correta.
- 6 Coloque a taça (7) na placa de base da taça (12) rodando-a no sentido horário para a bloquear na devida posição.
AVISO! Nunca deixe o aparelho a funcionar com os acessórios LIGADOS, se a taça (7) estiver no lugar e a cabeça do motor (10) estiver virada para baixo.
- 7 Incline a cabeça do motor para baixo até que bloqueie, premindo a alavanca de libertação (4) para cima.
- 8 Ligue a ficha à tomada elétrica.
- 9 Encha de ingredientes a processar.
AVISO! Não encha demasiado a máquina para evitar que transborde e o motor sobrecarregado. Utilize a proteção contra salpicos para proteger a mistura de líquidos. Os ingredientes podem ser adicionados diretamente à taça através do orifício de alimentação da proteção contra salpicos.
- 10 Rode o botão de comando da velocidade de 0 para a velocidade desejada (entre 1-6, correspondente às ferramentas e à mistura).
AVISO! Com misturas pesadas (por exemplo, massa para pão), não utilize a máquina durante mais de 10 minutos continuamente. Deixe arrefecer durante mais 20 minutos antes de continuar.
Conselhos PRO: Durante a mistura de massa, para evitar salpicos de farinha, mantenha o aparelho na regulação 1 durante 60 segundos e, em seguida, rode para a velocidade desejada.
Conselhos PRO: Para utilizar o modo de impulso (amassar em intervalos curtos), rode e segure o botão para a posição "P" para a hora que desejar. Quando o botão é libertado, regressa automaticamente à posição "0".
- 11 Após a mistura terminar, rode o botão para trás até 0.
- 12 Desligue o aparelho da tomada elétrica.
- 13 Incline a cabeça do motor para cima até bloquear, premindo a alavanca de libertação (4) para cima.
- 14 Retire a ferramenta do eixo para acessórios rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio e retire-a.
- 15 Retire a taça da base da taça e rode-a para a esquerda.
- 16 Retire a mistura da taça.
Conselhos PRO: A massa pode ser retirada com a ajuda da espátula.
- 17 **COMO USAR A MÁQUINA DE FAZER SALADAS***
 - Escolha o seu cortador/triturador (B) e insira-o no compartimento da máquina de fazer saladas (A), rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio. Certifique-se de que o acessório está totalmente inserido.
AVISO! As lâminas e os acessórios são muito afiados!
 - Pressione o botão de libertação do encaixe de acessórios (2) para a direita e remova a tampa do encaixe de acessórios. Coloque a máquina de fazer saladas no encaixe para acessórios dianteiro (3) utilizando o botão de libertação do encaixe para acessórios (2). O botão de libertação do encaixe para acessórios (2) irá encaixar na posição quando a máquina de fazer saladas estiver bem fixa.
 - Coloque uma taça de mistura (7) ou outro recipiente sob o acessório para recolher o resultado.
 - Corte os alimentos num tamanho adequado para a calha de alimentação. Coloque o aparelho na tomada e rode o seletor de velocidade para a velocidade desejada
 - Coloque os alimentos na calha de alimentação utilizando o empurrador (C).
AVISO! Não coloque os dedos ou utensílios na calha de alimentação.
- 18 Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica quando terminar de utilizar o acessório. Volte a colocar a tampa do encaixe de acessórios dianteiro (13) utilizando o botão de libertação do encaixe de acessórios (2).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO (imagem da página ‘5’)

Desligue sempre o aparelho antes de o limpar.

- Armação do motor. Nunca mergulhe o aparelho com o motor em água! Limpe a unidade do motor apenas com um pano húmido. Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou detergentes abrasivos ao limpar o aparelho.
- Taça de mistura, ferramentas de mistura (gancho para massa, batedor, batedor) e proteção contra salpicos podem ser lavadas na máquina.
Se lavar à mão, não utilize uma escova de arame, palha de aço ou lixívia para evitar ferrugem.
- Os acessórios da máquina de fazer saladas* só devem ser lavados à mão com água morna e detergente.

*Disponível apenas em determinados modelos. Também disponível para venda no website da marca

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O motor abranda ou pára durante o funcionamento.	A quantidade de massa pode ser superior à capacidade máxima.	Desligue e remova metade e processe em dois lotes, aguarde 20 minutos para arrefecer o motor e depois reinicie a máquina.
Massa fixa no lado ou no fundo da taça.	A massa está demasiado molhada.	Adicione mais farinha, até que a massa limpe o lado ou o fundo da taça.
O motor não funciona.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica.	Não se esqueça de ligar o aparelho antes de o utilizar.
	A cabeça do motor não fica bem bloqueada na posição correta.	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 no fundo da unidade estão limpos e secos.
	É normal para cargas pesadas (massa pesada, queijo, etc.).	Remova metade e processe em dois lotes.
	O aparelho funciona a uma velocidade superior à sugerida.	Baixe a velocidade até à velocidade recomendada (disponível na secção “Como utilizar”).
Salpicos de massa.	A proteção contra salpicos não está na posição correta.	Certifique -se de que a proteção contra salpicos está instalada na posição correta.
	O aparelho funciona com a regulação mais elevada.	Baixe a velocidade.
O ingrediente ou a farinha colam na parte inferior ou lateral da taça e não estão bem misturados.	A ferramenta não chega à base ou à parte inferior da taça.	Adicione o líquido antes do ingrediente seco, aumente a velocidade ou utilize a espátula para ajudar a incorporar a massa na ferramenta.

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD

Lea atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez.

- Los aparatos pueden ser utilizados por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desenchufe siempre el aparato del suministro si está desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con capacitación similar para evitar peligros.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico o para ser utilizado en / por:
 - zonas de cocina para personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - clientes de hoteles, moteles, pensiones y otros entornos residenciales;
 - entornos de tipo hostales y pensiones.
- Apague el aparato y desconecte el suministro antes de cambiar accesorios / elementos acoplado o partes que se mueven en su uso.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana.
- El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico y doméstico.
- No deje este producto fuera de su vista mientras esté funcionando.
- Nunca procese líquidos hirviendo (máximo 90 °C).
- No use este aparato para remover pintura. Puede causar una explosión.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa ni por las superficies calientes.
- Mantenga los dedos y las manos alejados de las zonas entre el alojamiento y la cabeza inclinada del motor para evitar lesiones.
- No utilice nunca el aparato con los accesorios encendidos a menos que el cuenco de mezcla esté en su sitio y la cabeza del motor (10) baje.
- No llene excesivamente la máquina para evitar la sobrecarga y el motor. Utilice el protector antisalpicaduras para proteger frente a las mezclas de líquido. Los ingredientes se pueden añadir directamente al cuenco mediante el orificio de introducción del protector antisalpicaduras.
- Con mezclas pesadas (ejemplo: masa de pan), no haga funcionar la máquina más de diez minutos continuamente. Deje que se enfríe durante otros 20 minutos antes de continuar.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice limpiadores abrasivos, estropajos ni detergentes abrasivos mientras limpia el aparato.
- Al usar los accesorios, recurra siempre al elemento de empuje suministrado. Nunca ponga los dedos ni los utensilios en la canaleta de alimentación.

DESECHO DEL APARATO



Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que el producto no se debe tratar como un residuo doméstico. Para reciclar su producto, llévelo a un punto de recogida oficial o a un centro de servicio técnico de AEG que pueda retirar y reciclar la batería y las piezas eléctricas de forma segura y profesional. Siga la normativa vigente en su país para la recolección y desecho de productos eléctricos y baterías recargables.

AEG se reserva el derecho de cambiar los productos, su información y/o especificaciones sin previo aviso.

COMPONENTE (imagen página ‘2’)

- 1

Eje de acoplamiento
- 2

Botón de liberación del eje para accesorios frontal
- 3

Buje de acoplamiento frontal
- 4

Palanca de liberación
- 5

Mando de control de velocidad
- 6

Cable de alimentación
- 7

Bol de mezcla de acero inoxidable
- 8a

Batidor plano
- 8b

Gancho de amasar
- 8c

Varilla
- 9

Protector antisalpicaduras
- 10

Cabezal del motor (inclinable)
- 11

Carcasa
- 12

Placa de fijación del cuenco
- 13

Cubierta del buje de accesorios frontal

Ensaladera *

- A
- Carcasa de la ensaladera
- B1
- Loncheadora mediana
- B2
- Loncheadora gruesa
- B3
- Trituradora
- C
- Utensilio de empuje para ensalada

****Disponible solo en determinados modelos.
También disponible para la venta en el sitio web de la marca.***

CÓMO UTILIZAR (imagen página ‘2-5’)

- 1
- Limpieza: asegúrese de limpiar el cuenco y las herramientas antes de usarlo.
- 2
- Uso de herramientas y capacidad.

Principales utensilios

Velocidades	Utensilios	Variedad de mezcla		Capacidad mín	Capacidad máx
Máx. 2	Gancho de amasar	Mezclas intensas (p. ej., masa de pan, de pizza o de hojaldre)	75% de hidratación	130g de harina o 230g de masa	0.92kg de harina o 1.62kg de masa
			57% de hidratación	175g de harina o 290g de masa	1.05kg de harina o 1.74kg de masa
			40% de hidratación	250g de harina o 400g de masa	0.75kg de harina o 1.2kg de masa
Máx. 4	Batidor	Mezclas de peso medio (p. ej., crepes o mezcla de esponja)		1huevo o 200g de masa	10huevos o 2kg de masa
Máx. 6	Varilla	Mezclas de luz (p. ej., crema, clara de huevo, batidora de vaso)		3huevos o 100g de nata	10huevos o 600g de nata
Impulso	Varilla	Intervalo (por ejemplo, para mezclar debajo de esponja, clara de huevo)			

El porcentaje de hidratación indica la proporción de peso de agua y harina utilizada en la receta de la masa.
Ejemplo: si una receta de masa utiliza 400g de agua y 1000g de harina, significa que tiene un 40% de hidratación.

Accesorios de acoplamiento

Velocidades	Utensilios	Tipo de alimento
Max. 4	Ensaladera	Verduras (zanahorias, pepinos, calabazas, etc.)
		Queso duro (cheddar, gouda, etc.)

Notas: No utilice alimentos ricos en fibra (como jengibre, puerro, etc.) porque no se pueden procesar.

- 3 Coloque el aparato sobre una superficie plana.
- 4 Inclíne el cabezal del motor hacia arriba hasta que encaje presionando el palanca de liberación (4) hacia arriba.
¡ADVERTENCIA! Mantenga los dedos y las manos alejados de las zonas entre el alojamiento (11) y el cabezal del motor inclinado (10).
- 5 Coloque la herramienta deseada (batidor, gancho de amasar o batidor) empujándola sobre el eje de accesorios y gírela hacia la izquierda hasta que el pasador se bloquee en su posición.
- 6 Coloque el cuenco (7) en la placa de fijación del cuenco (12) girándolo hacia la derecha para bloquearlo en su posición.
¡ADVERTENCIA! No utilice nunca el aparato con los accesorios encendidos a menos que el cuenco de mezcla (7) esté en su sitio y la cabeza del motor (10) baje.
- 7 Inclíne hacia abajo el cabezal del motor hasta que encaje presionando la palanca de desbloqueo (4) hacia arriba.
- 8 Enchufe el aparato a la red eléctrica.
- 9 Rellene los ingredientes para procesar.
¡ADVERTENCIA! No llene excesivamente la máquina para evitar la sobrecarga y el motor. Utilice el protector antisalpicaduras para proteger frente a las mezclas de líquido. Los ingredientes se pueden añadir directamente al cuenco mediante el orificio de introducción del protector antisalpicaduras.
- 10 Gire el mando de velocidad de 0 a la velocidad deseada (entre 1 y 6, correspondiente a las herramientas y la mezcla).
¡ADVERTENCIA! Con mezclas pesadas (ejemplo: masa de pan), no utilice la máquina más de 10 minutos continuamente. Deje que se enfríe durante otros 20 minutos antes de continuar.
PRO Tips: Mientras mezcla la masa, para evitar salpicaduras de harina, mantenga el aparato en el ajuste 1 durante 60 segundos y a continuación gire hasta la velocidad deseada.
PRO Tips: Para el funcionamiento por impulsos (amasado en intervalos cortos), gire el mando hasta la posición "P" hasta el tiempo que desee. Cuando se libera el mando, vuelve automáticamente a la posición "0".
- 11 Una vez finalizada la mezcla, gire el mando hasta 0.
- 12 Desenchufe el aparato.
- 13 Inclíne el cabezal del motor hacia arriba hasta que encaje presionando la palanca de desbloqueo (4) hacia arriba.
- 14 Retire la herramienta del eje de accesorios girándola hacia la derecha y tirando hacia afuera.
- 15 Retire el cuenco de la placa de fijación del cuenco girándolo hacia la izquierda.
- 16 Saque la mezcla del cuenco.
PRO Tips: Se puede eliminar la mezcla con ayuda de espátula.
- 17 **CÓMO UTILIZAR LA ENSALADERA***
 - Elija una cortadora/trituradora (B) e insértela en la carcasa de la ensaladera (A) girándola en el sentido de las agujas del reloj. Asegúrese de que el accesorio esté totalmente insertado.
¡ADVERTENCIA! Las cuchillas y partes salientes están muy afiladas.
 - Empuje el botón de liberación del buje de acoplamiento (2) hacia la derecha y retire la cubierta. Coloque la ensaladera montada en el buje de acoplamiento (3) con el botón de liberación (2). El botón de liberación del buje de acoplamiento (2) hará clic cuando la ensaladera esté bien sujeta.
 - Coloque un bol de mezcla (7) u otro recipiente debajo del accesorio para recoger el resultado.
 - Corte la comida a un tamaño adecuado a la canaleta de alimentación. Enchufe el aparato y gire el selector de velocidad a la velocidad deseada.
 - Introduzca la comida en la canaleta de alimentación utilizando el elemento de empuje (C).
¡ADVERTENCIA! No ponga los dedos ni otros utensilios en la canaleta de alimentación.
- 18 Cuando termine de utilizar el accesorio, apague el aparato y desenchúfelo. Vuelva a colocar la cubierta frontal del buje de acoplamiento (13) usando su botón de liberación (2).

LIMPIEZA Y CUIDADO (imagen página ‘5’)

Desenchufe siempre el aparato antes de limpiar.

- 1 Carcasa del motor. ¡No sumerja nunca la carcasa con el motor en agua! Limpie la carcasa del motor únicamente con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos, estropajos ni detergentes abrasivos mientras limpia el aparato.
- 2 El bol, las herramientas de mezcla (gancho de amasar, batidor, batidor) y el protector antisalpicaduras son aptos para lavavajillas.
Si lava a mano, no utilice el cepillo de alambre, la lana de acero ni la lejía para evitar el óxido.
- 3 Los accesorios para ensaladeras* deben lavarse a mano con agua tibia y jabón, únicamente.

*Disponible solo en determinados modelos. También disponible para la venta en el sitio web de la marca.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El motor se ralentiza o se detiene durante el funcionamiento.	La cantidad de masa puede superar la capacidad máxima.	Desenchufe y retire la mitad y procese en dos partes; espere 20 minutos para enfriar el motor y después reinicie la máquina.
La masa se pega al lateral o la base del recipiente.	La masa está demasiado húmeda.	Añada más harina hasta que la masa limpie el lado o la base del bol.
El motor no funciona.	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Asegúrese de enchufar el aparato antes de utilizarlo.
	La cabeza del motor no se bloquea correctamente.	Asegúrese de que el cabezal del motor se bloquea en la posición descendente.
El aparato vibra/ se mueve durante el funcionamiento.	Las patas de goma están mojadas.	Asegúrese de que las patas de goma de la parte inferior de la unidad están limpias y secas.
	Es normal para cargas pesadas (p. ej., masa fuerte, queso).	Retire la mitad y procese en dos partes.
	El aparato funciona a mayor velocidad de lo recomendado.	Baje la velocidad hasta el ajuste de velocidad recomendado (disponible en la sección "Cómo utilizar").
Salpicaduras de masa.	El protector contra salpicaduras no está en la posición correcta.	Asegúrese de que el protector contra salpicaduras está colocado en la posición correcta.
	El aparato funciona a un ajuste más alto.	Baje la velocidad.
Ingredientes o trazos de harina en la base o el lateral del recipiente que no han quedado mezclados adecuadamente.	El utensilio no llega a la parte inferior o lateral del bol.	Añada el líquido antes del ingrediente seco, aumente la velocidad o utilice una espátula para ayudar a incorporar la masa al utensilio.

افصل الجهاز دائمًا قبل التنظيف.

- 1 مبيت المحرك. لا تغمر أبدًا المبيت مع المحرك في الماء! لا تنظف مبيت المحرك إلا بقطعة قماش رطبة. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو وسادات إزالة القشور أو المنظفات الكاشطة أثناء تنظيف الجهاز.
- 2 وعاء الخلط وأدوات الخلط (خطاف العجين والمخفقة والمضرب) وواقى الرذاذ هي أدوات آمنة للغسل في غسالة الأطباق في حالة الغسل باليد، لا تستخدم فرشاة سلكية أو ألياف معدنية أو مبيض لتجنب الصدأ.
- 3 يجب غسل ملحقات مفرمة اللحوم وقطاعة السلطة* يدويًا فقط بالماء الدافئ والصابون.

*متوفر في موديلات معينة فقط. متاح أيضًا للبيع على موقع العلامة التجارية الإلكتروني

استكشاف الأعطال وإصلاحها

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
افصل الجهاز وقم بإزالة نصف الكمية وقم بمعالجتها على مرتين، انتظر لمدة 20 دقيقة حتى يبرد المحرك ثم أعد تشغيل الجهاز.	قد تكون كمية العجينة متجاوزة السعة القصوى.	المحرك يتباطأ أو يتوقف أثناء التشغيل.
أضف المزيد من الدقيق حتى تنظف العجينة جانب الوعاء أو قاعه.	العجين رطبة جدا.	العجين يلتصق على جانب الوعاء أو قاعه.
تأكد من توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي قبل التشغيل.	الجهاز غير متصل بالتيار الرئيسي.	المحرك لا يعمل.
تأكد من تثبيت رأس المحرك في موضع لأسفل.	رأس المحرك لا يثبت في موضعه بشكل صحيح.	
تأكد من أن الأقدام المطاطية الموجودة أسفل الجهاز نظيفة وجافة.	الأقدام المطاطية مبتلة.	الجهاز بهتز/ يتحرك أثناء التشغيل.
قم بإزالة نصف الكمية ومعالجتها على مرتين.	طبيعي مع الأحمال الثقيلة (مثل العجينة الثقيلة والجبن).	
قلل السرعة لتكون على إعداد السرعة الموصى به (متوفر في قسم "كيفية الاستخدام").	الجهاز يعمل بسرعة أعلى مما هو مقترح.	
تأكد من تركيب واقى الرذاذ في الموضع الصحيح.	واقى الرذاذ ليس في الموضع المناسب.	رذاذ الخليط.
قلل السرعة.	الجهاز يعمل بإعداد أعلى.	
أضف السائل أولاً قبل تحفيف المكوّن، أو قم بزيادة السرعة أو استخدم ملعقة للمساعدة في دمج العجين في الأداة.	لا يمكن للأداة الوصول إلى قاعدة الإناء أو إلى جانبه.	عصا المكوّنات أو عصا الدقيق في أسفل أو جانب الإناء ولا يتم خلطها بشكل صحيح.

الملحقات

نوع الطعام	الأدوات	السرعات
الخضروات (جزر، خيار، قرع، إلخ)	قطّاعة السلطة	الحد الأقصى 4
الجبن الصلب (الشيدر، غاودا، إلخ)		

- ملاحظات: لا تستخدم الأطعمة الغنية بالألياف (مثل الزنجبيل والكراث وما إلى ذلك) إذ لا يمكن معالجتها.
- 3 ضع الجهاز على سطح مستو.
 - 4 قم بإمالة رأس المحرك لأعلى حتى يتم قفله بالضغط على ذراع التحرير (4) لأعلى تحذير! أبعد الأصابع واليدين عن المناطق الواقعة بين المبيت (11) ورأس المحرك المائل (10).
 - 5 ضع الأداة المطلوبة (المخففة أو خطاف العجين أو المضرب) عن طريق دفعها لأعلى على عمود المرفقات ولفها عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تثبيت السن في مكانه.
 - 6 ضع وعاء الخلط (7) في لوحة تثبيت الوعاء (12) بتدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يقفل في موضعه. تحذير! لا تقم مطلقاً بتشغيل الجهاز أثناء تشغيل المرفقات إلا إذا كان وعاء الخلط (7) في مكانه ورأس المحرك (10) لأسفل.
 - 7 قم بإمالة رأس المحرك لأسفل حتى يتم قفله بالضغط على ذراع التحرير (4) لأعلى.
 - 8 قم بتوصيله بالتيار الكهربائي.
 - 9 املاً المكونات المطلوب معالجتها.
 - 10 **تحذير!** لا تملأ الجهاز أكثر من اللازم لتجنب الانسكاب وتجنب الحمل الزائد على المحرك. استخدم واقي الرذاذ للحماية ضد الخلائط السائلة. يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى الوعاء عبر فتحة التغذية في واقي الرذاذ.
 - أدر مقبض التحكم في السرعة من 0 إلى السرعة المطلوبة (بين 1-6، بما يتوافق مع الأدوات والخليط).
 - تحذير!** مع الخلائط الثقيلة (مثال: عجينة الخبز)، لا تشغيل الجهاز لأكثر من 10 دقائق متواصلة. اتركه ليبرد لمدة 20 دقيقة أخرى قبل المتابعة.
 - نصائح احترافية: أثناء خلط العجينة، لتجنب تآثر الدقيق، أبقي الجهاز مضبوطاً على الإعداد 1 لمدة 60 ثانية، ثم حوّل إلى السرعة المطلوبة.
 - نصائح احترافية: لتشغيل النبط (العجن على فترات قصيرة)، أدر المقبض مع الاستمرار حتى يصل إلى الوضع "P" وعند التوقيت الذي تريده. عند تحرير المقبض، يعود تلقائياً إلى الوضع "0".
 - 11 بعد اكتمال الخلط، أدر المقبض مرة أخرى إلى 0.
 - 12 افصل قايس الجهاز.
 - 13 قم بإمالة رأس المحرك لأعلى حتى يتم قفله بالضغط على ذراع التحرير (4) لأعلى.
 - 14 قم بإزالة الأداة من عمود المرفقات عن طريق تدويرها في اتجاه عقارب الساعة ثم سحبها.
 - 15 أخرج وعاء الخلط من لوحة تثبيت الوعاء عن طريق لفه عكس اتجاه عقارب الساعة.
 - 16 أخرج الخليط من وعاء الخلط.
 - نصائح احترافية: يمكن إخراج الخليط باستخدام الملعقة الخشبية.
 - 17 **كيفية استخدام قطّاعة السلطة***
 - اختر السكين/ آلة التقطيع (B) وأدخلها في إطار قطّاعة السلطة (A) عن طريق تدويرها في اتجاه عقارب الساعة. تأكد من إدخال المرفق بالكامل.
 - تحذير!** الشفرات والملحقات حادة للغاية!
 - ادفع زر تحرير محور المرفقات (2) إلى اليمين وقم بإزالة غطاء محور المرفقات.
 - ركب قطّاعة السلطة المجمعة في محور المرفقات الأمامي (3) باستخدام زر تحرير محور المرفقات (2).
 - سوف يستقر زر تحرير محور المرفقات (2) في مكانه بمجرد تثبيت قطّاعة السلطة بإحكام.
 - ضع وعاء خلط (7) أو حاوية أخرى تحت المرفق لجمع النواتج.
 - قطع الطعام إلى قطع ذات أحجام تناسب مجرى التغذية. وصلّ الجهاز بالقايس وقم بتدوير محدد السرعة إلى السرعة المطلوبة.
 - قم بإدخال الأطعمة في مجرى التغذية باستخدام الدافع (C).
 - تحذير!** لا تضع أصابعك أو الأواني الأخرى في مجرى التغذية.
 - 18 عند الانتهاء من استخدام المرفق، أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن الكهرباء. ضع غطاء محور الملحقات الأمامي (13) مرة أخرى باستخدام زر تحرير محور المرفقات (2).

المكّون المكّون (صفحة الصور 2)

8a	مضرب مستوي	1	عمود المرفق
8b	خطاف العجين	2	زر التحرير محور المرفقات الأمامي
8c	المخففة	3	محور المرفقات الأمامي
9	واقى الرذاذ	4	ذراع التحرير
10	رأس المحرك (قابل للإمالة)	5	مقبض التحكم في السرعة
11	المبيت	6	سلك الطاقة
12	لوحة تثبيت الوعاء	7	وعاء خلط من الفولاذ المقاوم للصدأ
13	غطاء محور المرفقات الأمامي		

قطّاعة السلطة *

A	إطار قطّاعة السلطة
B1	شريحة متوسطة
B2	شريحة خشنة
B3	آلة تقطيع
C	دافع قطّاعة السلطة

* متوفر في موديلات معينة فقط. مناج أيضاً للبيع على موقع العلامة التجارية الإلكتروني.

كيفية الاستخدام كيفية الاستخدام (صفحة الصور 2-5)

- 1 التنظيف - تأكد من تنظيف الوعاء والأدوات قبل الاستخدام.
- 2 استخدام الأدوات والسعة.

الأدوات الرئيسية

السعة القصوى	السعة الأدنى	نوع الخليط	الأدوات	السرعات
0.92 كجم دقيق أو 1.62 كجم عجين	130 جرام دقيق أو 230 جرام عجين	75% ترطيب	خطاف العجين	الحد الأقصى 2
1.05 كجم دقيق أو 1.74 كجم عجين	175 جرام دقيق أو 290 جرام عجين	57% ترطيب		
0.75 كجم دقيق أو 1.2 كجم عجين	250 جرام دقيق أو 400 جرام عجين	40% ترطيب		
10 بيضات أو 2 كجم عجينة	1 بيضة واحدة أو 200 جرام عجينة	الخلايط متوسطة الثقل (مثال: الكريب أو خليط الكعك الإسفنجي)	المضرب	الحد الأقصى 4
10 بيضات أو 600 جرام كريمة	3 بيضات أو 100 جرام كريمة	الخلايط خفيفة الوزن (مثل: الكريمة، بياض البيض، المهلبية)	المخففة	الحد الأقصى 6
		الفاصل (مثال: للخليط الأقل من الإسفنجي، بياض البيض)	المخففة	لنبيض

نسبة الترطيب تعني نسبة وزن الماء مقارنةً بالدقيق المستخدم في وصفة العجين. مثال : إذا كانت وصفة العجين تستخدم 400 جرام من الماء و1000 جرام من الدقيق، فهذا يعني أن بها ترطيب بنسبة 40% .

نصيحة متعلقة بالسلامة

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز لأول مرة.

- يمكن استخدام هذه الأجهزة بمعرفة الأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة شريطة توفر الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة إذا استوعبوا المخاطر ذات الصلة. يجب منع الأطفال من العبث بالجهاز.
- افصل الجهاز دائمًا عن مصدر الطاقة إذا ترك دون رقابة وقبل التجميع أو الفك أو التنظيف.
- يُحظر على الأطفال استخدام هذا الجهاز. أبعد الجهاز وأبعد سلكه عن متناول الأطفال.
- في حالة تلف كبل الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل المصنِّع أو وكيل الخدمة الخاص بها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- يقتصر استخدام هذا الجهاز على الاستعمال المنزلي وما شابه ذلك مثل:
 - مناطق مطبخ الموظفين في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
 - البيوت الزراعية؛
 - بواسطة العملاء في الفنادق، والفنادق الصغيرة على الطرق، وأماكن السكن الأخرى؛
 - البيئات التي بها أسرة وأماكن لتناول الفطور.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر الطاقة قبل تغيير الملحقات/المرفقات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام. ضع الجهاز دائمًا على سطح مستوٍ.
- الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط.
- لا يغيب نظرك عن هذا المنتج أثناء تشغيله.
- لا تقم أبدًا بمعالجة السوائل المغلقة (يحد أقصى 90 درجة مئوية).
- لا تستخدم هذا الجهاز في قلب مواد الطلاء. فقد يتسبب ذلك في حدوث انفجار.
- لا تدع السلك يتدلى فوق حافة الطاولة أو يواجه الأسطح الساخنة.
- أبعد الأصابع واليدين عن المناطق الواقعة بين المبيت ورأس المحرك المائلة لمنع الإصابة.
- لا تقم مطلقًا بتشغيل الجهاز أثناء تشغيل المرفقات إلا إذا كان وعاء الخلط في مكانه ورأس المحرك (10) لأسفل.
- لا تملأ الجهاز أكثر من اللازم لتجنب الانسكاب وتجنب الحمل الزائد على المحرك. استخدم واقي الرذاذ للحماية ضد الخلائط السائلة. يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى الوعاء عبر فتحة التغذية في واقي الرذاذ.
- مع الخلائط الثقيلة (على سبيل مثال: عجينة الخبز)، لا تشغل الجهاز لأكثر من عشر دقائق متواصلة. اتركه ليبرد لمدة 20 دقيقة أخرى قبل المتابعة.
- لا تقم أبدًا بجسم الجهاز أو السلك أو القابض في الماء أو أي سائل آخر.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو وسادات إزالة القشور أو المنظفات الكاشطة أثناء تنظيف الجهاز.
- استخدم دائمًا الدافع المرفق أثناء استخدام الملحقات. لا تضع أبدًا أصابعك أو الأواني في مجرى التغذية.

التخلص من الجهاز

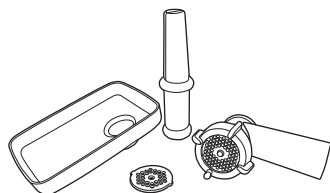
هذا الرمز الموجود على المنتج أو على عبوته يشير إلى أنه لا يجوز التعامل مع المنتج كنفايات منزلية. لإعادة تدوير المنتج، يرجى اصطحابه إلى نقطة تجميع رسمية أو إلى مركز خدمة AEG الذي يمكنه إزالة البطارية والأجزاء الكهربائية وإعادة تدويرها بطريقة آمنة واحترافية. اتبع القواعد السارية في دولتك والخاصة بالتجميع المنفصل للمنتجات الكهربائية والبطاريات القابلة لإعادة الشحن.



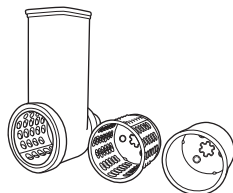
تحتفظ شركة AEG بالحق في تغيير المنتجات والمعلومات والمواصفات دون إشعار.

CONSUMABLES & ACCESSORIES

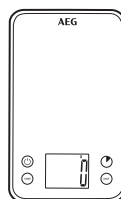
 Shop.aeg.com



Meat grinder
Ref : AMGM01
PNC : 900168897/8



Salad Maker
Ref : ASMM01
PNC : 900168898/6



Bluetooth Kitchen Scale
Ref : ABKS1
PNC : 900923154/0