



AEG

INSTRUCTION BOOK

KM4xxx
UltraMix
Stand Mixer

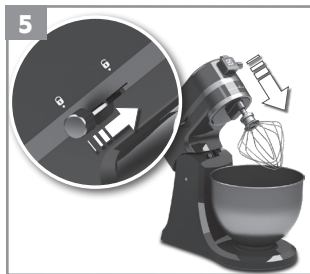
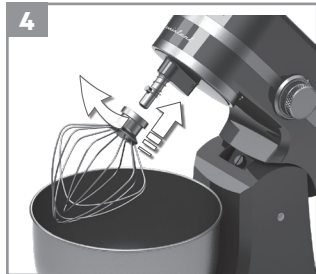
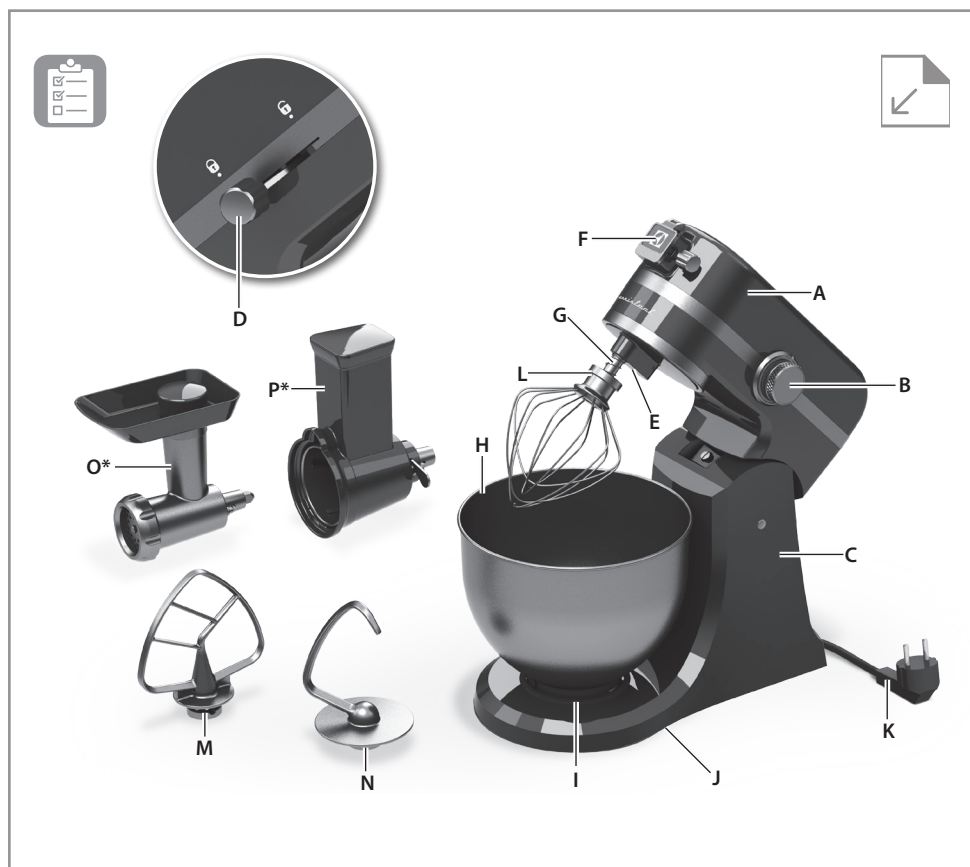


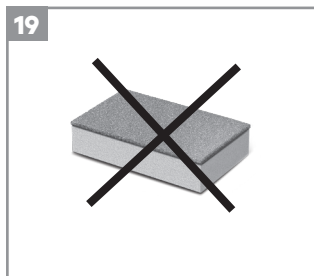
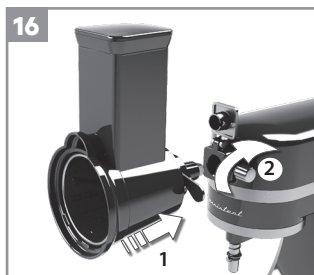
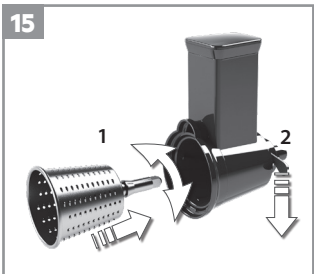
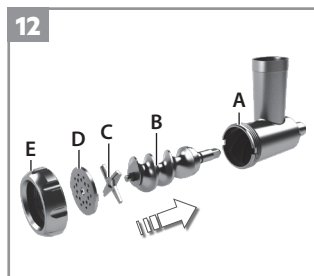
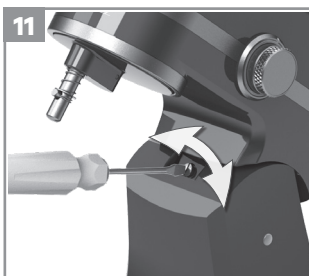
GB INSTRUCTION BOOK
DE GEBRAUCHSANWEISUNG
AR دفترچه راهنمای کاربر
ES LIBRO DE INSTRUCCIONES

FR MODE D'EMPLOI
GR ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ
IT ISTRUZIONI
NL GEBRUIKSAANWIJZING

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES









CONTENTS

ENGLISH	6	FRANÇAIS	28	PORTUGUÊS	52
DEUTSCH	11	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	34		
عربي	17	ITALIANO	40		
ESPAÑOL	22	NEDERLANDS	46		

FOR PERFECT RESULTS

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

Visit our website to:



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



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



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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

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

- Model Number
- PNC number
- Serial number

The information can be found on the rating plate.





ENGLISH

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

ACCESSORIES INFORMATION

The Meat Grinder and Express Slicer accessories are only included in the model KM4700. Other models from the KM4xxx series can be used with these accessories, but they need to be bought separately.

COMPONENTS

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| A. Motor head (tiltable) | I. Bowl clamping plate |
| B. Speed selector | J. Non-slip feet |
| C. Housing | K. Power cord |
| D. Tilt head locking lever | L. Wire whip |
| E. Working light | M. Coated flat beater |
| F. Attachment hub | N. Coated dough hook |
| G. Attachment shaft | O. Meat grinder* |
| H. Stainless steel bowl | P. Slicer/Shredder* |

*depending on model

Picture page 2-3

GETTING STARTED

- 1 Before using the appliance for the first time:** Unplug the appliance. The Wire whip, Meat grinder* and Slicer/Shredder* should only be washed by hand in warm soapy water. The bowl, Flat beater and Dough hook are dishwasher-proof. Clean the motor unit with a damp cloth. **Caution: Never immerse the motor unit in water!** Let all parts dry thoroughly.
- 2** Place the appliance on a flat surface. **Tilting the Motor head up:** Move the Tilt head locking lever to "Unlocked" with one hand, tilt the Motor head up with the other hand. Once in up position it locks. **Warning:** Keep fingers and hands away from areas with movable parts.
- 3** Move Speed selector to "OFF". **Place the Stainless steel bowl on the bowl clamping plate.** Move the bowl clockwise to lock into position. **Warning:** Never operate appliance with the attachments wire whip, flat beater or dough hook unless the bowl is in place.
- 4** **Place an attachment on the Attachment shaft:** Align the slot at the top of the attachment with the pin on the Attachment shaft. Push attachment up and turn it counterclockwise until the pin is locked into position. To remove attachment, move it clockwise and pull off.
- 5** **Tilting the Motor head down:** Move the Tilt head locking lever to "Unlocked" with one hand, tilt the Motor head down with the other hand. Insert the plug in the main socket.
- 6** **Move the Speed selector from "OFF" to desired speed (1-10).** Once mixing is complete, turn the Speed selector to "OFF" and unplug the appliance.
- 7** **Work light and Power indicator light:** If the appliance is plugged in and a speed is selected, a blue LED lights up around the Speed selector. A work light will also light up over the working area. If the Speed selector is moved to "OFF", the working light will automatically shut off after 3 min.
- 8** **Note:** If the Speed selector is already turned on before the appliance is plugged in, both the blue Speed selector LED light and the Work light will flash OFF and ON to let you know the Speed selector has been left on. Turn the Speed selector to "OFF" and the lights will stop flashing. Then resume operating normally.

OTHER FUNCTIONS

- 9** **Attachment hub:** The appliance comes with a built in multipurpose Attachment hub. Read and carefully follow the instructions that comes with each attachment for correct and safe use.
- 10** **Adjusting the Attachment shaft:** The appliance is adjusted at the factory so that the Flat Beater clears the bottom of the Bowl. If the Flat Beater hits the bottom of the Bowl or is too far away from the sides, you can adjust it correctly. **See 11 for further instructions.**





GB

DE

AR

ES

FR

GR

IT

NL

PT

- 11 Turn the Speed selector to "OFF" and unplug the appliance.** Tilt the Motor head back. Use a slotted point Head screwdriver to adjust the screw. Turn counter clockwise to raise the Attachment shaft, turn clockwise to lower it.

HOW TO USE THE MEAT GRINDER

- 12 How to use the Meat grinder:** Insert the Grind screw **(B)** into the Grinder housing **(A)**. Place the Knife **(C)** over the square shaft at the end of the Grind screw. Place the Grinding plate **(D)** (Medium or Coarse) over the Knife. Tighten the Ring **(E)** by hand until the Meat grinder is secured. **Note:** Do not over tighten the ring.
- 13 Open the Attachment hub lid on the Stand mixer.** Fit the Power shaft of the attachment in the Attachment hub socket on the Stand mixer. Rotate the attachment back and forth if necessary. Tighten the Attachment hub knob until the attachment is fully fastened. **Caution:** Before attaching accessories turn off the appliance and unplug it.
- 14 Place the Food tray over the Grinder housing.** Cut raw meat into small pieces and place it on the Food tray. Plug in the appliance and turn the Speed selector to desired speed (recommended speed: 6-8). Feed the meat into the Feed chute by using the Pusher. **Caution:** Do not put your fingers or other utensils in the Feed chute. **Note:** Meat should not contain bones muscles or skin.

HOW TO USE THE SLICER/SHREDDER*

- 15 How to use the Slicer/Shredder:** Choose a Slicer or a Shredder knife (Medium or Course). Insert the shaft (square end) of the selected Knife into the Slicer/Shredder housing so the shaft fits into square hub socket. Secure the Knife by pulling the Locking handle downwards. **Caution:** The blades and inserts are very sharp!
- 16 Assemble the Slicer/Shredder in the Attachment hub.** Place a container under the attachment. Cut the food into small pieces. Plug in the appliance and turn the Speed selector to desired speed (recommended speed: 8).
- 17 Feed the food into the Feed chute by using the Pusher.** When finished using your attachment, turn off the appliance and unplug it. Close the Attachment hub lid and tighten the Attachment hub knob.

CLEANING AND CARE

- 18 Unplug the appliance.** The Wire whip, Meat grinder* and Slicer/Shredder* should only be washed by hand in warm soapy water. The bowl, Flat beater and Dough hook are dishwasher-proof. Clean the motor unit with a damp cloth. **Caution: Never immerse the motor unit in water!** Let all parts dry thoroughly.
- 19 Do not use abrasive cleaners or scouring pads when cleaning the appliance.**

Enjoy your new AEG product!

SAFETY ADVICE

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

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- The appliance may only be connected to a power supply whose voltage and frequency comply with the specifications on the rating plate!
- Never use or pick up the appliance if
 - the supply cord is damaged,
 - the housing is damaged.





- If the appliance or the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person, in order to avoid hazard.
- Always place the appliance on a flat, level surface.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Appliance is for indoor use only.
- Do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, do not let cord contact hot surface, including the stove.
- Never use accessories or parts made by other manufactures not recommended or sold; may cause a risk of injury to persons.
- Make sure the motor has completely stopped before disassembling and cleaning.
- Avoid contact with moving parts. Contact could result in injury! Do not use other tools or utensils during the appliance usage.
- Do not leave this product out of your sight when it is running.
- Ensure all loose matters and your clothes/accessories are kept away while using this product.
- Never process boiling liquids (max 90°C).
- Do not use this appliance to stir paint. Danger, could result in an explosion!
- Never operate appliance with the attachments wire whip, flat beater or dough hook unless the bowl is in place.
- This appliance is intended for domestic use only. The manufacturer cannot accept any liability for possible damage caused by improper or incorrect use.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The motor slows down during operation.	Amount of dough may exceed maximum capacity.	Remove half and process in two batches.
	Dough may be too wet, it sticks onto the side of the bowl.	Add more flour, 1 tablespoon at a time until the motor speeds up. Process until dough cleans the side of the bowl.
The motor does not work.	The appliance is not connected to the mains.	Make sure to plug in the appliance before operation.
The appliance vibrates/ moves during operation.	The rubber feet are wet.	Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry.
	It is normal for heavy loads (e.g heavy dough, cheese).	Remove half and process in two batches.
The attachment scrapes the Stainless steel bowl during operation.	The height of the attachment shaft is incorrect.	Adjust the height of the attachment shaft.





PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Work light and Power indicator light flashes on and off.	The Speed selector has been left turned on.	Turn the Speed selector to "Arrest".

RECIPES

WHISKING FUNCTION QUANTITIES AND PROCESSING TIMES				
Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Cream	2.1~6.1	dL	60~80s	8~10
Egg-white	1.2~2.4	dL	At least 100s	8~10

BEATING FUNCTION QUANTITIES AND PROCESSING TIMES (MIXING LIGHT DOUGH (E.G: CAKE DOUGH))					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Cake sponge	Flour	6,0	dL	200~230s	Medium setting (5~6setting)
	Margarine	1,5	dL		
	Sugar	1,7	dL		
	Baking powder	1,0	tsp		
Chocolate cake	Flour	8,0	dL	300~360s	Medium setting (4~6setting)
	Egg	4,0	pcs		
	Butter	2,0	dL		
	Sugar	1,7	dL		
	Vanilla Sugar	2,0	tsp		
	Sour cream	1,0	dL		
	Nougat raw mixture	100	g		
	Baking soda	3,0	tsp		
	Method				
The butter should be soft not hard. Stir the soft butter with sugar until creamy. Add the eggs one after another. While stirring, add the sour cream and vanilla sugar. Finally stir in the flour together with baking soda.					
Butter Cake	Flour	3,0	dL	200~230s	Medium setting (4~6setting)
	Margarine	1,5	dL		
	Sugar	1,7	dL		
	Fresh egg	3	pcs		
	Baking powder	1,0	tsp		
	Method				
Place all ingredients in the bowl, and mix them, till it is ready.					

GB

DE

AR

ES

FR

GR

IT

NL

PT



HOOKS FUNCTION QUANTITIES AND PROCESSING TIMES					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed
Yeast dough* (bread)min. Quantities	Flour	6,0	dL	350~380s	Low setting (1~2 setting)
	Water	2,0	dL		
	Sugar	2,4	dL		
	Margarine	1,0	tbs		
	Salt	1,0	tsp		
	Dry Yeast	1,0	tbs		
	Method				
Place all the ingredients into the bowl and knead until satisfactory.					
Yeast dough* (Pizza dough) max quantities	Wheat flour	16,0	dL	At least 480s	Low setting (1~2 setting)
	Water	4,0	dL		
	Oil	1,0	dL		
	Fresh egg	2,0	pcs		
	Salt	3,0	tsp		
	Sugar	2,0	tsp		
	Dry Yeast	1,0	tbs		
Method					
1. In a container mix the half of yeast with the salt and the sugar and set aside; 2. In the bowl of stand mixer put the remaining yeast, the water and the oil; 3. This dough should be mixed with common beaters, at minimum speed until obtain a smooth mixture; 4. After, add the egg and the yeast mixed with salt and sugar; 5. The speed should be increased to medium and the flour should be added gradually; 6. After realizing that the mass tends to rise by the beaters, they must be changed by the beaters for heavy mass; 7. Put all the flour and mix until obtain a homogenous mixture; 8. At this point you will need to monitor the input power of stand mixer, so that it not exceed the maximum value determined by the manufacturer; 9. The mass reaches the point when no more paste in the hand.					
*Do not exceed Speed 2 when preparing yeast dough. This may damage the mixer.					

DISPOSAL



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



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

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





DEUTSCH

Danke das Sie sich für ein Produkt von AEG entschieden haben. Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir das passende Original-Zubehör von AEG zu verwenden. Dieses wurde speziell für Ihr Produkt entwickelt auch unterm dem Aspekt die Umwelt zu schützen, daher sind alle Plastik-Teile recycelfähig.

INFORMATIONEN ZUM ZUBEHÖR

Das Zubehör für den Fleischwolf und die Express-Aufschnittmaschine sind nur im Lieferumfang des Modells KM4700 enthalten. Andere Modelle der Serie KM4xxx können ebenfalls zusammen mit diesen Accessoires verwendet werden, doch dazu müssen diese separat erworben werden.

TEILE

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| A. Motorkopf (kippar) | I. Schlüsselverriegelungsplatte |
| B. Geschwindigkeitsregler | J. Rutschfeste Füße |
| C. Motorblock | K. Netzkabel |
| D. Neigekopf-Verriegelungshebel | L. Schneebesen |
| E. Arbeitslicht | M. Beschichteter Flachrührer |
| F. Zubehörvorrichtung | N. Beschichteter Knethaken |
| G. Rührerwelle | O. Fleischwolf* |
| H. Edelstahlschüssel | P. Schneide-/Zerkleinerungsaufsatz* |

*modellabhängig

Abbildung Seite 2-3

ERSTE SCHRITTE

- 1 Vor der ersten Inbetriebnahme:** Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Schneebesen, Fleischwolf* und Gemüseschneider/-hobel* sollten nur von Hand in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Schüssel, Knet- und Teighaken sind spülmaschinenfest. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab. **Vorsicht: Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser!** Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.
- 2** Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. **Zurückkippen des Motorkopfs:** Setzen Sie mit der einen Hand den Verriegelungshebel auf die Position „Entriegelt“ und kippen Sie mit der anderen Hand den Motorkopf zurück. In der zurückgekippten Position rastet der Motorkopf ein. **Achtung:** Finger und Hände dürfen nicht in Kontakt mit beweglichen Teilen kommen.
- 3** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“. **Setzen Sie die Edelstahlschüssel auf die Schlüsselverriegelungsplatte.** Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn fest. **Achtung:** Schalten Sie das Gerät nicht ohne Schüssel ein, wenn Sie den Schneebesen, Flachrührer oder Knethaken verwenden.
- 4 Befestigen von Zubehörteilen an der Rührerwelle:** Richten Sie die Kerbe oben auf dem Zubehörteil am Stift der Rührerwelle aus. Drücken Sie das Zubehörteil nach oben und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, bis der Stift einrastet. Zum Entfernen des Zubehörteils drehen Sie dieses im Uhrzeigersinn und ziehen es von der Welle ab.
- 5 Absenken des Motorkopfs:** Stellen Sie mit der einen Hand den Verriegelungshebel auf die Position „Entriegelt“ und senken Sie mit der anderen Hand den Motorkopf nach unten ab. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 6 Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler von der Position „OFF“ zur gewünschten Geschwindigkeit (1 - 10).** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler nach Abschluss des Rührvorgangs durch Drehung zurück auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- 7 Arbeitslicht und Betriebsanzeige:** Wenn das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist und eine Geschwindigkeit ausgewählt wurde, leuchtet am Geschwindigkeitsregler eine blaue LED-Anzeige auf. Ein zusätzliches Licht beleuchtet die Arbeitsfläche. Wenn der Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ gestellt wird, schaltet sich das Licht nach 3 Minuten automatisch aus.
- 8 Hinweis:** Falls der Geschwindigkeitsregler eingeschaltet wird, bevor der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wird, blinken sowohl die blaue LED des Geschwindigkeitsreglers als auch die Betriebsanzeige, um anzuzeigen, dass der Geschwindigkeitsregler nicht ausgeschaltet wurde. Sobald der Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ gestellt wird, hören die Anzeigen auf zu blinken. Sie können jetzt normal weiterarbeiten.





WEITERE FUNKTIONEN

- 9 Zubehörvorrichtung:** Das Gerät wird mit einer integrierten Zubehörvorrichtung geliefert. Lesen und beachten Sie stets die den Zubehörteilen beigefügten Anleitungen zur korrekten und sicheren Nutzung.
- 10 Anpassen der Rührerwelle:** Das Gerät ist ab Werk so eingestellt, dass der Flachrührer den Boden der Schüssel nicht berührt. Wenn der Flachrührer den Boden der Schüssel berührt oder zu weit von den Seiten entfernt ist, lässt sich der Abstand leicht korrigieren. **Weitere Informationen finden Sie unter 11.**
- 11 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.** Kippen Sie den Motorkopf zurück. Passen Sie die Schraube mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers an. Drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, um die Rührerwelle anzuheben bzw. im Uhrzeigersinn, um sie abzusenken.

GEBRAUCH DES FLEISCHWOLFS*

- 12 Gebrauch des Fleischwolfs:** Setzen Sie die Schnecke (B) in das Gehäuse (A). Setzen Sie das Messer (C) auf die Vierkant-Welle am Ende der Schnecke. Setzen Sie die Messerscheibe (D) (mittel oder grob) auf das Messer. Ziehen Sie den Ring (E) mit der Hand fest, bis der Fleischwolf gesichert ist. **Hinweis:** Ziehen Sie den Ring nicht zu fest an.
- 13 Öffnen Sie den Deckel der Zubehörvorrichtung des Standmixers.** Setzen Sie die Antriebswelle in die Steckbuchse der Zubehörvorrichtung des Standmixers. Drehen Sie den Vorsatz bei Bedarf in beide Richtungen. Ziehen Sie den Knopf der Zubehörvorrichtung fest, bis dieser sicher befestigt ist. **Vorsicht:** Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile anbringen.
- 14 Platzieren Sie die Zufuhrschale auf dem Gehäuse des Fleischwolfs.** Schneiden Sie das rohe Fleisch in kleine Stücke und legen Sie diese auf die Zufuhrschale. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Geschwindigkeit 6-8. Geben Sie das Fleisch mit Hilfe des Stopfers in den Einfülltrichter. **Vorsicht:** Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in den Einfülltrichter. **Hinweis:** Das Fleisch darf keine Knochen, Muskeln oder Haut enthalten.

GEBRAUCH DES SCHNEIDE-/ZERKLEINERUNGSAUFSATZES*

- 15 Gebrauch des Schneide-/Zerkleinerungsaufsatzes:** Wählen Sie ein Schneide- oder Zerkleinerungsmesser (mittel oder grob). Stecken Sie die Welle (vierkantiges Ende) des ausgewählten Messers so in das Gehäuse des Schneide-/Zerkleinerungsaufsatzes, dass sie in der vierkantigen Steckbuchse sitzt. Ziehen Sie den Verriegelungsgriff nach unten, um das Messer zu sichern. **Vorsicht:** Die Messer und Einsätze sind scharfkantig!
- 16 Setzen Sie den Schneide-/Zerkleinerungsaufsatz in die Zubehörvorrichtung.** Stellen Sie einen Behälter unter den Aufsatz. Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Geschwindigkeit 8.
- 17 Geben Sie die Zutaten mit Hilfe des Stopfers in den Einfülltrichter.** Wenn Sie den Aufsatz nicht mehr benötigen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Schließen Sie den Deckel der Zubehörvorrichtung und ziehen Sie den Knopf fest.

REINIGUNG UND PFLEGE

- 18 Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.** Schneebesen, Fleischwolf* und Gemüseschneider/-hobel* sollten nur von Hand in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Schüssel, Knet- und Teighaken sind spülmaschinenfest. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab. **Vorsicht:** Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser! Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.
- 19 Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Metallschwämme.**

Viel Freude mit Ihrem neuen Produkt von AEG!





SICHERHEITSHINWEISE

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

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

GB

DE

AR

ES

FR

GR

IT

NL

PT



- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Umrühren von Farbe. Unmittelbar drohende Gefahr einer Explosion!
- Schalten Sie das Gerät nicht ohne Schüssel ein, wenn Sie den Schneebesen, Flachrührer oder Knethaken verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt geeignet. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für durch unsachgemäßen Einsatz verursachte mögliche Schäden.

FEHLERSUCHE

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Motor verlangsamt sich während des Betriebs.	Die Teigmenge überschreitet möglicherweise die maximale Füllmenge.	Den Teig entfernen und in zwei Portionen aufteilen.
	Der Teig ist möglicherweise zu feucht und klebt daher am Schüsselrand.	Mehr Mehl hinzugeben, jeweils 1 Teelöffel bis der Motor wieder beschleunigt. Solange weiterverarbeiten, bis sich der Teig vom Rand der Schüssel gelöst hat.
Der Motor funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an einer Steckdose angeschlossen.	Das Gerät vor Betrieb an eine Steckdose anschließen.
Das Gerät vibriert/bewegt sich während des Betriebs.	Die Gummifüße sind nass.	Sicherstellen, dass die Gummifüße auf der Geräteunterseite sauber und trocken sind.
	Dies ist normal bei schweren Lebensmitteln (z. B. Teig oder Käse).	Lebensmittel entfernen und in zwei Portionen aufteilen.
Das Zubehörteil berührt während des Rührvorgangs den Boden der Edelstahlschüssel.	Die Höhe der Rührerwelle ist falsch eingestellt.	Passen Sie die Höhe der Rührerwelle an.
Arbeitslicht und Betriebsanzeige blinken.	Der Geschwindigkeitsregler wurde nicht ausgeschaltet.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position „Verriegeln“.



REZEPTE

QUIRLFUNKTION - MENGEN UND VERARBEITUNGSDAUER

Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Sahne	21~61	dl	60-80 s	8~10
Eiweiß	12~24	dl	Min. 100 s	8~10

RÜHRFUNCTION - MENGEN UND VERARBEITUNGSDAUER (MISCHEN VON LEICHTEM TEIG, Z.B. KUCHENTEIG)

Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Biskuit	Mehl	6,0	dl	200-230 s	Mittlere Einstellung (Stufe 5-6)
	Margarine	1,5	dl		
	Zucker	1,7	dl		
	Backpulver	1,0	TL		
Schokolade- kuchen	Mehl	8,0	dl	300-360 s	Mittlere Einstellung (Stufe 4-6)
	Eier	4,0	St.		
	Butter	2,0	dl		
	Zucker	1,7	dl		
	Vanillezucker	2,0	TL		
	Sauerrahm	1,0	dl		
	Nougatmasse	100 g	g		
	Backpulver	3,0	TL		
Zubereitung					
Die Butter darf nicht hart sondern muss weich sein. Weiche Butter mit dem Zucker verrühren, bis der Teig cremig ist. Eier nacheinander dazugeben. Weiter rühren und den Sauerrahm und Vanillezucker hinzufügen. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver hineingeben.					
Butterkuchen	Mehl	3,0	dl	200-230 s	Mittlere Einstellung (Stufe 4-6)
	Margarine	1,5	dl		
	Zucker	1,7	dl		
	Frische Eier	3	St.		
	Backpulver	1,0	TL		
Zubereitung					
Alle Zutaten in die Schüssel geben und vermischen, bis ein glatter Teig entsteht.					

KNETFUNCTION - MENGEN UND VERARBEITUNGSDAUER

Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Hefeteig* (Brot) Mindestmengen	Mehl	6,0	dl	350-380 s	Niedrige Einstellung (Stufe 1-2)
	Wasser	2,0	dl		
	Zucker	2,4	dl		
	Margarine	1,0	TL		
	Salz	1,0	TL		
	Trockenhefe	2	TL		
	Zubereitung				
Alle Zutaten in die Schüssel geben und kneten, bis sie gewünschte Konsistenz erreicht ist.					

GB

DE

AR

ES

FR

GR

IT

NL

PT



KNETFUNKTION - MENGEN UND VERARBEITUNGSDAUER					
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit	Geschwindigkeit
Hefeteig* (Pizzateig) Höchstmengen	Weizenmehl	16,0	dl	Min. 480 s	Stufe 1-2
	Wasser	4,0	dl		
	Öl	1,0	dl		
	Frische Eier	2,0	St.		
	Salz	3,0	TL		
	Zucker	2,0	TL		
	Trockenhefe	1,0	TL		
	Zubereitung				
1. In einer Schüssel die Hälfte der Hefe mit dem Salz und Zucker vermischen und zur Seite stellen.					
2. Restliche Hefe, Wasser und Öl in die Schüssel des Standmixers geben.					
3. Dieser Teig sollte mit den normalen Rührbesen bei Mindestgeschwindigkeit gemischt werden, bis eine glatte Masse entstanden ist.					
4. Eier und die mit Salz und Zucker vermischte Hefe hinzugeben.					
5. Die Geschwindigkeit sollte auf die mittlere Stufe erhöht und das Mehl nach und nach dazugegeben werden.					
6. Wenn der Teig an den Rührbesen hoch steigt, müssen die Rührbesen für schweren Teig verwendet werden.					
7. Mehl hinzugeben und mischen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.					
8. Zu diesem Zeitpunkt muss die Eingangsleistung des Standmixers geprüft werden, so dass sie nicht den vom Hersteller angegebenen Höchstwert überschreitet.					
9. Der Teig ist fertig, wenn er nicht mehr an den Händen haftet.					
*Bei der Zubereitung von Hefeteig keine höhere Geschwindigkeit als Stufe 2 einstellen. Der Mixer kann dadurch beschädigt werden.					

ENTSORGUNG



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



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

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



GB

DE

AR

ES

FR

GR

IT

NL

PT

عربي

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

معلومات عن الملحقات

تتوفر فرامة اللحم وملحقات القطاعة السريعة فقط في الطراز KM4700. يمكن استخدام الطرازات الأخرى من الفئة KM4xx مع هذه الملحقات بعد شرائها بشكل منفصل.

المكونات

- | | |
|--|-----------------------|
| A. رأس المحرك (قابل للإمالة) | J. قدم مانع للانزلاق |
| B. مُحدّد السرعة | K. كبل الطاقة |
| C. المبيت | L. مضرب سلكي |
| D. مقبض حكم بحركة الرأس | M. خافق مسطح مطلي |
| E. ضوء العمل | N. مخلب عجن مطلي |
| F. صرة المخلق | O. مفرمة اللحم* |
| G. عمود المخلق | P. قطاعة/سكينة تقطيع* |
| H. وعاء معدني من الفولاذ المقاوم للصدأ | * طرازات معينة فقط |
| I. صفيحة تثبيت الوعاء | |

الصورة صفحة 3-2

بدء الاستخدام

- 1 قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، تأكد من فصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي. احرص على تنظيف الخفاق المشبك وفرامة اللحم* وقطاعة/سكين التقطيع* يدويًا وباستخدام الماء الدافئ والصابون. لا يمكنك تنظيف الوعاء والخفاق المسطح وخفاف العجين في غسالة الأطباق. تأكد من تنظيف المحرك بقطعة قماش رطبة. **تنبيه: تجنبي غمر قاعدة المحرك بالماء!**
- 2 احرص على وضع الجهاز على سطح ثابت مستو. إمالة رأس المحرك نحو الأعلى: اضبط مفتاح قفل إمالة رأس المحرك على وضع «إلغاء القفل» بيد واحدة وقومي بإمالة رأس المحرك نحو الأعلى باليد الأخرى. وعندما يصبح في موضعه العلوي، فإنه يفل. **تحذير:** تجنبي لمس الأجزاء المتحركة بأصابعك ويديك.
- 3 أنقلي مفتاح اختيار السرعة إلى وضع «OFF» (إيقاف تشغيل). **ضعي الوعاء الفولاذي على لوح تثبيت الوعاء.** حرّكي الوعاء باتجاه عقارب الساعة لإحكام تثبيته في موضعه. **تحذير:** تجنبي تشغيل الجهاز مع الخفاق المشبك أو الخفاق المسطح أو خفاف العجين ما لم يكن الوعاء مثبتاً في موضعه.
- 4 **تركيب العمود مع الوصلة:** حرّكي الفتحة في الجزء العلوي للوصلة بمحاذاة المشبك الموجود على العمود. ادفعي الوصلة للأعلى بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفل المشبك في موضعه. لتتمكن من إزالة الوصلة، قومي بتدويرها باتجاه عقارب الساعة ثم اسحبها للخارج.
- 5 إمالة رأس المحرك نحو الأسفل: حرّكي ذراع قفل إمالة الرأس بإحدى اليدين إلى الوضع «إلغاء القفل» وقومي بإمالة رأس المحرك نحو الأسفل باليد الأخرى. أدخل القابس في المأخذ الرئيسي للتيار الكهربائي.
- 6 **انقل مُحدّد السرعة من وضع «OFF» (إيقاف تشغيل) للسرعة المطلوبة (10-1).** بمجرد اكتمال الخط، أدر مُحدّد السرعة إلى الوضع «OFF» (إيقاف تشغيل) وافصل قابس الجهاز.
- 7 ضوء التشغيل ومؤشر الطاقة: عند توصيل الجهاز بمأخذ للتيار الكهربائي وتحديد السرعة، يضيء مؤشر LED باللون الأزرق حول مفتاح اختيار السرعة. كما يضيء مؤشر التشغيل فوق منطقة العمل. في حال نقل مفتاح اختيار السرعة من وضع إيقاف التشغيل، سينطفئ مؤشر التشغيل بشكل تلقائي بعد 3 دقائق.
- 8 **ملاحظة:** عند تشغيل مفتاح اختيار السرعة قبل توصيل الجهاز بمأخذ للتيار الكهربائي، سيومض الضوء الأزرق LED لمفتاح اختيار السرعة ومؤشر التشغيل لإعلامك بأن مفتاح اختيار السرعة ما يزال قيد التشغيل. أنقلي مفتاح اختيار السرعة إلى وضع «OFF» (إيقاف تشغيل) ليتوقف الوميض. ثم استأنفي التشغيل بصورة طبيعية.

وظائف أخرى

- 9 **محور الوصلة:** الجهاز مزود بمحور الوصلة متعدد الأغراض. اقرئي التعليمات المرفقة بكافة الملحقات وحرص على اتباعها بكل عناية لتتمكن من استخدام الجهاز بشكل صحيح.
- 10 ضبط عمود الوصلة: يتم ضبط الجهاز في المصنع بحيث يلامس الخفاق المسطح قاعدة الوعاء. إذا اصطدم الخفاق المسطح بقاعدة الوعاء أو كان بعيداً جداً عن أطراف الوعاء، يمكنك ضبطه ليعود إلى وضعه الصحيح. انظري 11 لمعرفة المزيد من التعليمات.



11 اضبطي مفتاح اختيار السرعة على وضع «OFF» (إيقاف تشغيل) وتأكدى من فصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي. إمالة رأس المحرك نحو الخلف. استخدمى مفك براغي مشقوق الرأس لضبط البرغي. قومي بتدوير البرغي بعكس اتجاه عقارب الساعة لرفع عمود الوصلة، وباتجاه عقارب الساعة لتخفيفه.

طريقة استخدام مقرمة اللحم*

12 قم بإدراج برغي الفرم (B) في مبيت المقرمة (A). ضع السكينة (C) على العمود المربع عند نهاية برغي الفرم. ضع لوحة الفرم (D) (متوسطة أو خشنة) على السكين. أحكم ربط الحلقة (E) باليد حتى يتم تأمين مقرمة اللحم في موضعها. ملاحظة: تجنب الإفراط في إحكام ربط الحلقة.

13 افتحي غطاء محور الوصلة الموجود في الخلاط العمودي. ثبتي العمود الكهربائي للوصلة ضمن محور الوصلة في الخلاط العمودي. قومي بتدوير الوصلة إلى الأمام والخلف إن لزم الأمر. أحكمي تثبيت مقبض محور الوصلة بشكل مناسب. تنبيه: قبل تثبيت الملحقات، قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وافصله عن مأخذ التيار الكهربائي.

14 ضع صينية الطعام أعلى مبيت المقرمة. قم بتقطيع اللحم إلى مكعبات صغيرة وضعها على صينية الطعام. ضع قابس الطاقة للجهاز وانقل مُحدد السرعة إلى وضع السرعة المطلوب (السرعة الموصى بها: 6-8). ضع اللحم في أنبوب التغذية المائل باستخدام وحدة الدفع. تنبيه: تجنب وضع أصابعك أو أي أدوات أخرى في أنبوب التغذية. ملاحظة: يجب ألا يحتوي اللحم على عضلات عظم أو جلد.

طريقة استخدام القطاعة/وحدة التقطيع*

15 طريقة استخدام القطاعة/وحدة التقطيع: احرصي على اختيار القطاعة الأسطوانية أو سكين التقطيع (المتوسطة أو الخشنة). أدخلِي الوصلة (الطرف المربع) لسكين التقطيع عن طريق إدارتها باتجاه عقارب الساعة في قاعدة القطاعة/وحدة التقطيع لتستقر الوصلة ضمن التجويف المربع. ثبتي السكين بسحب مقبض القفل نحو الأسفل. تنبيه: الشفرات وملحقاتها حادة للغاية!

16 قومي بتركيب القطاعة/سكين التقطيع ضمن محور الوصلة. ضعي الوعاء تحت الوصلة. قومي بتقطيع الطعام إلى مكعبات صغيرة. تأكدى من وصل الجهاز واضبطي مفتاح اختيار السرعة على السرعة المطلوبة (السرعة الموصى بها: 8).

17 ادفعي الطعام في مجرى التغذية باستخدام أداة الدفع. عند الانتهاء من استخدام الوصلة، قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وافصله عن مأخذ التيار الكهربائي. قومي بإغلاق غطاء محور الوصلة وأحكمي تثبيت مقبض محور الوصلة.

التنظيف والعناية

18 تأكدى من فصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي. احرصي على تنظيف الخفاق المشبك وفرامة اللحم* وقطاعة/سكين التقطيع* يدويًا وباستخدام الماء الدافئ والصابون. لا يمكنك تنظيف الوعاء والخفاق المسطح وخطاف العجين في غسالة الأطباق. تأكدى من تنظيف المحرك بقطعة قماش رطبة.

تنبيه: تجنبي غمر قاعدة المحرك بالماء! تأكدى من جفاف جميع أجزاء الجهاز.

19 تجنبي استخدام المنظفات القوية أو الضمادات المظهرة أثناء تنظيف سطوح الجهاز الخاص بك.

استمتع بمننتج AEG.

نصائح للسلامة

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.

- يُمنع استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. أبقِ الجهاز والسلك بعيدًا عن متناول الأطفال.
- يجب توخي الحذر عند استخدام الأدوات أثناء إفراغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل الأشخاص الذين يعانون نقصًا في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفي حال فهم المخاطر المرتبطة به.
- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
- يمكن توصيل الجهاز بمصدر تيار ذو جهد وتردد يتوافقان مع المواصفات الموجودة على لوحة القياس فقط!
- لا تستخدم الجهاز أو تلتقطه في حالة:
 - تلف سلك الإمداد الكهربائي،
 - تلف المبيت.
- في حالة تلف الجهاز أو سلك الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المُصنعة أو





- وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- ضع الجهاز دائماً على سطح ثابت ومستوٍ.
 - قم دائماً بفصل الجهاز من الإمداد الكهربائي إذا بقي دون رقابة وقبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
 - الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط.
 - لا تغمر الجهاز في ماء أو أي سائل آخر.
 - لا تدع سلك الطاقة يلمس أسطح ساخنة أو يعلق فوق حافة طاولة أو منصدة.
 - لا تستخدم ملحقات أو قطع مصنعة أو مباعة بواسطة شركات مصنعة أخرى غير الموصى بها؛ حيث قد يؤدي ذلك إلى خطر تعرض الأشخاص للإصابة.
 - تأكد من أن المحرك قد توقف تماماً قبل عملية الفك أو التنظيف.
 - تجنب ملامسة الشفرات أو الأجزاء المتحركة. يمكن حدوث إصابات! لا تستخدم الأدوات أو الوانوي أثناء تشغيل الجهاز.
 - لا تترك هذا المنتج بدون مراقبة أثناء التشغيل.
 - تأكد من أن متعلقاتك الشخصية الملابس/الأكسسوارات بعيدة عن الجهاز أثناء الاستخدام.
 - لا تحضر سوائل بدرجة الغليان (الحد الأقصى 90 درجة مئوية).
 - لا تستخدم هذا الجهاز لتقليب الدهانات. خطر، قد ينتج عنه انفجار!
 - تجنب تشغيل الجهاز مع الخفاق المشبك أو الخفاق المسطح أو خطاف العجين ما لم يكن الوعاء مثبتاً في موضعه.
 - الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن التلف المحتمل الناتج عن الاستخدام غير المناسب أو غير الصحيح.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يقوم المحرك بتخفيف السرعة أثناء التشغيل.	كمية العجين قد تتجاوز السعة القصوى.	قم بإزالة نصف الكمية والعمل على دفعتين.
	قد يكون العجين رطباً للغاية، وقد يلتصق بجانب الوعاء.	قم بإضافة المزيد من الدقيق، حوالي 1 ملعقة كبيرة في المرة حتى تزداد سرعة المحرك. قم بتشغيل الجهاز حتى يتم التخلص من العجين الملتصق بجانب الوعاء.
الجهاز لا يبدأ التشغيل.	الجهاز غير متصل بمصدر التيار الكهربائي.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
الجهاز يهتز/يتحرك أثناء التشغيل.	القاعدة المطاطية رطبة.	تأكد من أن قاعدة التثبيت المطاطية في أسفل الجهاز نظيفة وجافة.
	أمر طبيعي للأحمال الثقيلة (على سبيل المثال العجين السميك والجبن).	قم بإزالة نصف الكمية والعمل على دفعتين.
الملحقات تسبب الخدوش في الوعاء الفولاذي أثناء التشغيل.	ارتفاع عمود الملحق غير صحيح.	اضبط ارتفاع عمود الملحق.
يومض مصباح التشغيل ومؤشر الطاقة.	ترك مفتاح اختيار السرعة قيد التشغيل.	اضبط مفتاح اختيار السرعة على وضع «OFF» (إيقاف تشغيل).





الوصفة

كميات الخفق وأوقات التحضير				
المكونات	الكمية	وحدة	الوقت	السرعة
القشدة	21-6.1	ديسلتر	60 إلى 80 ثانية	10-8
بياض بيض	1.2-2.4	ديسلتر	على الأقل 100 ثانية	10-8

الكميات ووقت التحضير والتجهيز للعجن (العجينة الخفيفة (مثال: عجينة الكيك))					
الوصفة	المكونات	الكمية	وحدة	الوقت/السرعة	طريقة التحضير
الكعكة السفنجة	الدقيق	6,0	ديسلتر	200 إلى 230 ثانية إعداد متوسط (الإعدادات 5-6)	
	السمن الصناعي	1,5	ديسلتر		
	السكر	1,7	ديسلتر		
	البيكنج بودر	1,0	ملعقة صغيرة		
كعكة الشوكولاتة	الدقيق	8,0	ديسلتر	300 إلى 360 ثانية إعداد متوسط (الإعدادات 4-6)	يجب أن تكون زبدة لينة بدرجة حرارة الغرفة. قم بخلط الزبدة اللينة مع السكر حتى تصبح قشرية. بضاف البيض واحدة تلو الأخرى مع التحريك. إضافة القشدة الحامضة والفانيليا والسكر. وأخيرا قم بخلط الدقيق مع البيكنج سودا.
	بيض	4,0	قطعة		
	الزبدة	2,0	ديسلتر		
	السكر	1,7	ديسلتر		
	مسحوق الفانيليا	2,0	ملعقة صغيرة		
	الكريمة الحامضة	1,0	ديسلتر		
	خليط النوجا اخلام	100	جم		
	البيكنج سودا	3,0	ملعقة صغيرة		
كعكة زبدة	الدقيق	3,0	ديسلتر	200 إلى 230 ثانية إعداد متوسط (الإعدادات 4-6)	ضع جميع المكونات في وعاء ويعجن.
	السمن الصناعي	1,5	ديسلتر		
	السكر	1,7	ديسلتر		
	بيض	3	قطعة		
	البيكنج بودر	1,0	ملعقة صغيرة		

الكميات ووقت التحضير والتجهيز بخطاطيف العجن					
الوصفة	المكونات	الكمية	وحدة	الوقت/السرعة	طريقة التحضير
العجين بالخميرة * (الخبز) أدنى كمية	الدقيق	6,0	ديسلتر	350 إلى 380 ثانية إعداد منخفض (الإعدادات 1-2)	ضع جميع المكونات في وعاء ويعجن.
	مياه	2,0	ديسلتر		
	السكر	2,4	ديسلتر		
	السمن الصناعي	1,0	ملعقة كبيرة		
	ملح	1,0	ملعقة صغيرة		
	خميرة جافة	2,0	ملعقة صغيرة		



الكميات ووقت التحضير والتجهيز بخطاطيف العجن					
الوصفة	المكونات	الكمية	وحدة	الوقت/ السرعة	طريقة التحضير
العجين بالخميرة * (البيتزا) كمية كبيرة	الدقيق	16,0	ديسيلتر	على الأقل 480 ثانية إعداد منخفض (الإعدادات 2~1)	
	مياه	4,0	ديسيلتر		
	زيت	1,0	ديسيلتر		
	بيض طازج	2,0	قطعة		
	ملح	3,0	ملعقة صغيرة		
	السكر	2,0	ملعقة صغيرة		
	خميرة جافة	1,0	ملعقة كبيرة		
طريقة التحضير					
1. في وعاء قم بخلط نصف كمية الخميرة مع الملح والسكر ويوضع جانباً: 2. في الوعاء اخلاص باخلالط ضع الخميرة امليتيقية. املاء والزيت: 3. يجب خلط الجني على أحد الأدنى من السرعات باستخدام مضرب العجن للحصول على مزيج سلس: 4. بعد ذلك يمكن إضافة البيض والخميرة وخلطه مع الملح والسكر 5. ينبغي زيادة السرعة إلى سرعة متوسطة . وينبغي اضافة الدقيق تدريجياً: 6. بعد زيادة حجم وكثافة العجني . يجب تغيير المضرب: 7. ضع كل الطحني ويخلط حتى احصول على مزيج متجانس: 8. في هذه المرحلة سوف ختاج إلى مراقبة الطاقة بحيث ال تتجاوز القيمة القصوى التي حدد من قبل الشركة المصنعة: 9. نتأكد من ان العجينة جاهزة للاستخدام عندما ال تلتصق باليد.					
* احرص على عدم تجاوز السرعة 2 عند إعداد العجين. فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف الجهاز. التخلص من الجهاز					

التخلص من الجهاز

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



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



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





ESPAÑOL

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

INFORMACIÓN SOBRE ACCESORIOS

Los accesorios para picar carne y cortar rápidamente en rebanadas solo se incluyen en el modelo KM4700. Estos accesorios también pueden utilizarse con otros modelos de la serie KM4xxx, pero es necesario comprarlos por separado.

COMPONENTES

- | | |
|--|---------------------------------|
| A. Cabezal del motor (inclinable) | I. Placa de fijación del cuenco |
| B. Seleccionador de velocidad | J. Base antideslizante |
| C. Carcasa | K. Cable de alimentación |
| D. Palanca de bloqueo del cabezal inclinable | L. Batidor |
| E. Luz de servicio | M. Batidor plano revestido |
| F. Buje de acoplamiento | N. Gancho de amasar revestido |
| G. Eje de accesorios | O. Picadora de carne* |
| H. Cuenco de acero inoxidable | P. Cortador/rallador* |

*según el modelo

Imagen página 2-3

INTRODUCCIÓN

- 1 Antes de usar el aparato por primera vez:** Desenchufe el aparato. Las varillas para montar, el accesorio de picar carne* y el de cortar en rebanadas o en tiras* únicamente deben lavarse a mano, con agua templada y jabón. El recipiente, el batidor plano y el gancho de amasar son aptos para su uso en lavavajillas. Limpie el motor con un paño suave humedecido. **Precaución: No sumerja nunca el motor en agua.** Deje que todas las piezas se sequen completamente.
- 2** Coloque el aparato en una superficie plana. **Inclinación del cabezal del motor hacia arriba:** Mueva la palanca de bloqueo del cabezal a la posición "Desbloqueado" con una mano e incline el cabezal del motor con la otra. Una vez en posición se bloquea. **Advertencia: Mantenga dedos y manos alejados de las zonas con piezas móviles.**
- 3** Mueva el selector de velocidad a "OFF". **Desplace el cuenco de acero inoxidable a la placa de fijación del cuenco.** Mueva el cuenco hacia la derecha para sujetarlo. **Advertencia:** No utilice nunca el aparato con los accesorios batidor, batidor plano o gancho de amasar sin colocar el recipiente.
- 4** **Coloque un accesorio en el eje de accesorios:** Alinee la ranura de la parte superior del accesorio con la patilla del eje de accesorios. Empuje el accesorio hacia arriba y gírelo hacia la izquierda hasta que la patilla se bloquee en su posición. Para quitar el accesorio, muévelo hacia la derecha y tire.
- 5** **Inclinación del cabezal del motor hacia abajo:** Mueva la palanca de bloqueo del cabezal a la posición "Desbloqueado" con una mano e incline hacia abajo el cabezal del motor con la otra. Introduzca el enchufe en la toma principal.
- 6** **Mueva el selector de velocidad de "OFF" a la velocidad deseada (1-10).** Una vez haya terminado de batir, gire el selector a "OFF" y desenchufe el aparato.
- 7** **Luz de servicio e indicador de funcionamiento:** Si el aparato está enchufado y se selecciona una velocidad, se enciende un LED azul alrededor del selector de velocidad. También se enciende una luz de servicio sobre la zona de trabajo. Si el selector se mueve a "OFF", la luz de servicio se apaga automáticamente tras 3 min.
- 8** **Nota:** Si el selector de velocidad ya está encendido antes de enchufar el aparato, la luz LED azul del selector de velocidad y la luz de servicio parpadearán para indicarle que el selector de velocidad se ha dejado encendido. Gire el selector de velocidad a "OFF" para que las luces dejen de parpadear. A continuación, reanude el funcionamiento con normalidad.

OTRAS FUNCIONES

- 9** **Buje de acoplamiento:** El aparato se entrega con un buje de acoplamiento multiuso. Lea y siga atentamente las instrucciones que se suministran con cada accesorio para un uso correcto y seguro.
- 10** **Ajuste del eje de acoplamiento:** El aparato viene ajustado de fábrica para que el batidor plano no toque el fondo del





cuenco. Si el batidor plano toca el fondo del cuenco o está demasiado alejado de los laterales, puede ajustarlo correctamente. **Consulte las instrucciones en el punto 11.**

- 11 Gire el selector de velocidad a "OFF" y desenchufe el aparato.** Inclíne el cabezal del motor hacia atrás. Use un destornillador de cabeza ranurada para ajustar el tornillo. Gírelo hacia la izquierda para levantar el eje de acoplamiento y a la derecha para bajarlo.

USO DE LA PICADORA DE CARNE*

- 12 Uso de la picadora de carne:** Inserte el tornillo (B) en el alojamiento de la picadora (A). Coloque la cuchilla (C) sobre el eje cuadrado del extremo del tornillo. Coloque la placa de picado (D) (media o gruesa) sobre la cuchilla. Apriete la anilla (E) a mano hasta asegurar la picadora. **Nota:** No apriete en exceso la anilla.
- 13 Abra la tapa del eje para accesorios de la batidora amasadora.** Encaje el eje del accesorio en el conector para accesorios de la batidora amasadora. Rote hacia adelante y atrás el accesorio si es necesario. Apriete el mando del eje para accesorios hasta que el accesorio quede completamente fijado. **Precaución:** Antes de conectar accesorios, apague y desenchufe el aparato.
- 14 Coloque la bandeja sobre el alojamiento de la picadora.** Corte la carne cruda en trozos pequeños y colóquela en la bandeja. Enchufe el aparato y gire el selector de velocidad hasta 6-8. Alimente la carne en la tolva con el empujador. **Precaución:** No introduzca los dedos ni otros utensilios en la tolva de alimentación. **Nota:** La carne no debe contener huesos y piel.

USO DEL CORTADOR/RALLADOR*

- 15 Uso del cortador/rallador:** Elija una cuchilla de corte o de rallado (medio o grueso). Inserte el eje (extremo cuadrado) de la cuchilla seleccionada en el alojamiento del cortador / rallador de modo que encaje en el orificio cuadrado. Asegure la cuchilla empujando hacia abajo la manilla de bloqueo. **Precaución:** ¡Las cuchillas y las piezas internas son muy afiladas!
- 16 Monte el cortador/rallador en el eje para accesorios.** Coloque un recipiente bajo el accesorio. Corte la comida en trozos pequeños. Enchufe el aparato y gire el selector de velocidad hasta 8.
- 17 Alimente la comida en la tolva con el empujador.** Cuando termine de usar el accesorio, apague y desenchufe el aparato. Cierre la tapa del eje para accesorios y apriete el mando del eje para accesorios.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 18 Desenchufe el aparato.** Las varillas para montar, el accesorio de picar carne* y el de cortar en rebanadas o en tiras* únicamente deben lavarse a mano, con agua templada y jabón. El recipiente, el batidor plano y el gancho de amasar son aptos para su uso en lavavajillas. Limpie el motor con un paño suave humedecido. **Precaución: No sumerja nunca el motor en agua.** Deje que todas las piezas se sequen completamente.
- 19 No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar el aparato.**

¡Disfrute de su nuevo producto AEG!





CONSEJO DE SEGURIDAD

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

- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Se debe prestar atención al manejar las afiladas hojas cortantes, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlos de forma segura y comprendan los riesgos.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El electrodoméstico únicamente debe conectarse a una fuente de alimentación cuya tensión y frecuencia sean iguales a las especificadas en la placa de clasificación.
- Nunca utilice ni coja el electrodoméstico si el cable de alimentación o la carcasa no está en perfectas condiciones.
- Si el electrodoméstico o el cable de alimentación no está en perfectas condiciones, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio de asistencia o por personal cualificado, para evitar peligros.
- Coloque siempre el electrodoméstico sobre una superficie plana y estable.
- Desconecte siempre el electrodoméstico de la toma de alimentación si se va a dejar sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No debe utilizarse el electrodoméstico en exteriores.
- No sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje que el cable cuelgue por encima del borde de la mesa o encimera, no deje que el cable entre en contacto con una superficie caliente, incluida la cocina (estufa).
- Nunca use accesorios o piezas hechas por otros fabricantes no recomendados o vendidos; puede representar el riesgo de lesiones para las personas.
- Antes de realizar el desmontaje y la limpieza, asegúrese de que el motor se ha detenido completamente.
- Evite el contacto con las piezas móviles, ya que podría causar lesiones. No utilice otras herramientas ni utensilios mientras usa este aparato.
- No deje el producto sin supervisión mientras esté funcionando.
- Asegúrese de mantener alejados todos los elementos sueltos y sus prendas/accesorios mientras utiliza el producto.
- Nunca procese líquidos hirviendo (máx. 90°C).
- No utilice este aparato para agitar pintura. Existe riesgo de provocar explosiones.
- No utilice nunca el aparato con los accesorios batidor, batidor plano o





- gancho de amasar sin colocar el recipiente.
- Este electrodoméstico está diseñado únicamente para uso doméstico. El fabricante no puede aceptar responsabilidad alguna por los posibles daños causados por un uso inadecuado o incorrecto.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El motor se ralentiza durante el funcionamiento.	La cantidad de masa puede superar la capacidad máxima.	Quite la mitad y procese en dos series.
	La masa puede estar demasiado húmeda, se pega al lado del cuenco.	Añada más harina, cucharada a cucharada, hasta que el motor acelere. Procese la masa hasta que los costados del cuenco estén limpios.
El motor no funciona.	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Asegúrese de enchufar el aparato antes de usarlo.
El aparato vibra o se mueve durante el funcionamiento.	Las patas de goma están mojadas.	Asegúrese de que las patas de goma y la parte inferior de la unidad estén limpias y secas.
	Es normal con cargas pesadas (como masas densas y queso).	Quite la mitad y procese en dos series.
El accesorio araña el cuenco de acero inoxidable durante el funcionamiento.	La altura del eje de accesorios no es correcta.	Ajuste la altura del eje de accesorios.
La luz de servicio y el indicador de funcionamiento parpadean.	El selector de velocidad se ha dejado encendido.	Gire el selector hasta la posición "Parada".

GB

DE

AR

ES

FR

GR

IT

NL

PT



RECETAS

CANTIDADES Y TIEMPO DE PROCESAMIENTO DE LA FUNCIÓN DE MEZCLA				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Tiempo	Velocidad
Nata	21~61	dL	60~80 s	8~10
Huevo - clara	1.2~2.4	dL	Al menos 100 s	8~10

CANTIDADES Y TIEMPO DE PROCESAMIENTO DE LA FUNCIÓN PARA BATIR (MEZCLA DE MASA LIGERA, P. EJ.: MASA DE REPOSTERÍA)					
Receta	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Hora	Velocidad
Bizcocho	Harina	6,0	dL	200~230 s	Ajuste medio (ajuste 5~6)
	Margarina	1,5	dL		
	Azúcar	1,7	dL		
	Levadura	1,0	cucharadita		
Pastel de chocolate	Harina	8,0	dL	300~360 s	Ajuste medio (ajuste 4~6)
	Huevo	4,0	uds.		
	Mantequilla	2,0	dL		
	Azúcar	1,7	dL		
	Azúcar de vainilla	2,0	cucharadita		
	Nata agria	1,0	dL		
	Mezcla cruda turrón	100	g		
	Bicarbonato	3,0	cucharadita		
Método					
La mantequilla debe estar blanda y no dura. Remueva la mantequilla blanda con azúcar hasta que esté cremosa. Añada los huevos uno tras otro. Mientras remueve, añada la nata agria y el azúcar de vainilla. Por último, remueva en la mezcla la harina con el bicarbonato.					
Tarta de mantequilla	Harina	3,0	dL	200~230 s	Ajuste medio (ajuste 4~6)
	Margarina	1,5	dL		
	Azúcar	1,7	dL		
	Huevo fresco	3	uds.		
	Levadura	1,0	cucharadita		
Método					
Coloque todos los ingredientes en el cuenco y mézclelos hasta que esté listo.					

CANTIDADES Y TIEMPO DE PROCESAMIENTO DE LA FUNCIÓN DEL ACCESORIO					
Receta	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Hora	Velocidad
Masa de levadura* (pan) Cantidades mín.	Harina	6,0	dL	350~380 s	Bajo medio (ajuste 1~2)
	Agua	2,0	dL		
	Azúcar	2,4	dL		
	Margarina	1,0	cucharada		
	Sal	1,0	cucharadita		
	Levadura seca	2,0	cucharadita		
				Método	
Coloque todos los ingredientes en el cuenco y amase hasta un nivel satisfactorio.					



GB

DE

AR

ES

FR

GR

IT

NL

PT

CANTIDADES Y TIEMPO DE PROCESAMIENTO DE LA FUNCIÓN DEL ACCESORIO

Masa de levadura* (masa de pizza) Cantidades máx.	Harina de trigo	16,0	dL	Al menos 480 s	Ajuste 1~2
	Agua	4,0	dL		
	Aceite	1,0	dL		
	Huevo fresco	2,0	uds.		
	Sal	3,0	cucharadita		
	Azúcar	2,0	cucharadita		
	Levadura seca	1,0	cucharada		
	Método				
1. En un contenedor mezcle la mitad de la levadura con la sal y el azúcar y déjelo aparte. 2. En el cuenco de la batidora amasadora coloque la masa restante, el agua y el aceite. 3. Esta levadura se debe mezclar con batidoras convencionales, a la velocidad mínima hasta que obtenga una mezcla suave. 4. A continuación, añada el huevo y la levadura a la sal y el azúcar. 5. La velocidad se debe aumentar a media y la harina se debe ir añadiendo gradualmente. 6. Cuando observe que la masa tiende a subir por encima de la batidora, se debe cambiar por la batidora para masa densa. 7. Ponga toda la harina y mezcle hasta obtener una mezcla homogénea. 8. En este punto debe supervisar la potencia de entrada de la batidora amasadora, para que no supere el valor máximo indicado por el fabricante. 9. La masa alcanza el punto cuando ya no tenga pasta en la mano.					
*No supere la Velocidad 2 cuando prepare masa de levadura. Podría dañar la batidora.					

CÓMO DESECHAR EL ELECTRODOMÉSTICO

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



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

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



FRANÇAIS

Merci d'avoir choisi un produit AEG. Pour garantir les meilleurs résultats, utilisez toujours des accessoires et pièces de rechange AEG d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre produit. Ce produit est conçu dans le souci du respect de l'environnement. Tous les éléments en plastique sont marqués d'un symbole de recyclage.

INFORMATIONS RELATIVES AUX ACCESSOIRES

Les trancheuse et hachoir à viande sont inclus uniquement avec le modèle KM4700. D'autres modèles de la gamme KM4xxx peuvent être utilisés avec ces accessoires, mais ils doivent être achetés séparément.

COMPOSANTS

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

*selon le modèle

Illustration page 2-3

PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois:** Débrancher l'appareil. Le fouet, le hachoir et la trancheuse doivent être lavés exclusivement à la main, à l'eau chaude et au savon. Le bol, la feuille et le crochet à pâte peuvent être lavés au lave-vaisselle. Nettoyer l'unité du moteur à l'aide d'un tissu humide. **Attention: Ne jamais immerger le moteur dans l'eau!** Laisser soigneusement sécher toutes les pièces.
- 2 Placer l'appareil sur une surface plane. Inclinaison du capot du moteur vers le haut:** Mettre le levier de verrouillage du bras moteur en position "déverrouillage", puis basculer le bras moteur vers le haut. Une fois le bras incliné vers le haut, il se verrouille. **Avertissement: Garder les doigts et les mains hors de portée des pièces mobiles.**
- 3 Mettre le sélecteur de vitesse sur «OFF». Placer le bol en acier inoxydable sur sa plaque de fixation.** Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position de verrouillage. **Avertissement:** Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec le fouet métallique, le batteur plat ou le crochet de pétrissage si le bol n'est pas en place.
- 4 Placer un accessoire sur tige à accessoires à accessoires:** Positionner l'accessoire en respectant le sens d'introduction de celui-ci, enclencher-le en exerçant une pression puis tourner d'un quart sur la droite pour le verrouiller. Pour le retrait appuyer sur l'accessoire et le tourner d'un quart sur la gauche.
- 5 Abaisser le bras du robot:** positionner le levier en mode déverrouillage puis incliner le bras vers le bas. Brancher la prise sur le secteur. Tourner le levier de verrouillage du capot inclinable en position «Déblocage» avec une main, puis incliner le capot du moteur vers le bas avec l'autre main. Insérer la fiche électrique dans une prise secteur.
- 6 Sélectionner la vitesse souhaitée (1 à 10).** Une fois l'utilisation terminée, positionner le sélecteur de vitesse en position "OFF" et débrancher l'appareil.
- 7 Voyant de fonctionnement et rétroéclairage du sélecteur de vitesse:** Si l'appareil est branché et qu'une vitesse est sélectionnée, une LED bleue s'allume près du sélecteur de vitesse. Un voyant de fonctionnement placé sous le bras moteur s'allume automatiquement lors de la mise en route de la machine et s'éteint automatiquement 3 mn après l'arrêt de celle-ci.
- 8 Note:** si l'appareil a été débranché en cours d'utilisation, les voyants lumineux du sélecteur de vitesse et de la LED clignoteront lors du branchement de l'appareil sur le secteur. Positionner le sélecteur de vitesse sur la position OFF, puis sélectionner la vitesse choisie pour remettre en route l'appareil.

AUTRES FONCTIONS

- 9 Adaptateur à accessoires:** L'appareil est équipé d'un adaptateur à accessoires multi-usage. Merci de lire et de suivre attentivement les instructions fournies avec chaque accessoire pour une utilisation correcte et sécurisée.
- 10 Réglage de la tige de fixation des accessoires:** L'appareil est réglé en usine de sorte que le batteur plat ne touche pas le fond du bol. Si le batteur plat touche le fond du bol ou est trop éloigné des côtés, il est possible de le régler





manuellement. **Voir la section 11 pour plus d'instructions.**

- 11 Positionner le sélecteur de vitesse sur "OFF" et débrancher l'appareil.** Incliner le bras moteur du moteur vers l'arrière. Utiliser un tournevis plat pour régler la vis. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire remonter la tige de fixation des accessoires ; tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'abaisser.

COMMENT UTILISER LE HACHOIR À VIANDE*

- 12 Comment utiliser le hachoir à viande:** Insérer la vis de Hachage (B) dans son support (A). Positionner correctement la Lame (C) sur l'axe carré, à l'extrémité de la vis de Hachage. Placer l'emporte-pièce (D) (moyen ou gros) sur la vis dans les encoches prévues à cet effet. Visser l'anneau correctement (E). **Remarque:** Ne pas serrer excessivement l'anneau.
- 13 Ouvrir le couvercle de l'adaptateur à accessoires du robot.** Desserrer la vis puis insérer le hachoir. Si nécessaire, faire bouger l'accessoire d'avant en arrière pour l'insérer. Resserrer la vis de l'adaptateur à accessoires. **Attention:** Avant d'installer un accessoire, éteindre l'appareil et le débrancher.
- 14 Placer le plateau sur le hachoir. Couper la viande crue en petits morceaux et la disposer sur le plateau.** Brancher l'appareil et tourner le sélecteur de vitesse sur 6-8. Insérer la viande dans la goulotte en utilisant le poussoir. **Attention:** Ne jamais placer ses doigts ni d'autres ustensiles dans la goulotte. **Remarque:** La viande ne doit contenir ni os, ni muscle, ni peau.

COMMENT UTILISER LA TRANCHEUSE/RÂPE*

- 15 Comment utiliser la Trancheuse/Râpe:** Choisir le modèle de râpe désiré (fin, moyen, gros). Insérer l'axe d'entraînement (bout carré) dans le dispositif. Fixer l'axe en rabattant le levier de verrouillage vers le bas. **Attention:** Les lames sont très coupantes!
- 16 Insérer la trancheuse/râpe dans l'adaptateur à accessoires, puis serrer la vis pour fixer correctement le tout.** Placer un récipient sous l'accessoire. Découper les aliments en petits morceaux. Brancher l'appareil et tourner le sélecteur de vitesse sur 8
- 17 Insérer les aliments dans la goulotte en utilisant le poussoir.** Lorsque l'utilisation des accessoires est terminée, éteindre le robot et le débrancher. Refermer le couvercle de l'adaptateur et resserrer la vis.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 18 Débrancher l'appareil.** Le fouet, le hachoir et la trancheuse doivent être lavés exclusivement à la main, à l'eau chaude et au savon. Le bol, la feuille et le crochet à pâte peuvent être lavés au lave-vaisselle. Nettoyer l'unité du moteur à l'aide d'un tissu humide. **Attention: Ne jamais immerger le moteur dans l'eau!** Laisser soigneusement sécher toutes les pièces.
- 19 N'utiliser ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs pour le nettoyage de l'appareil.**

Régalez-vous avec votre nouveau produit AEG!





CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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





GB

DE

AR

ES

FR

GR

IT

NL

PT

- Ne pas utiliser cet appareil pour mélanger de la peinture. Attention, danger, risque d'explosion !
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec le fouet métallique, le batteur plat ou le crochet de pétrissage si le bol n'est pas en place.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadaptée de l'appareil.

GESTION DES PANNES

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le moteur ralentit pendant l'utilisation.	La quantité de pâte dépasse peut-être la capacité maximale.	Enlevez-en la moitié et procédez en deux fois.
	La pâte est peut-être trop liquide et colle aux parois du bol.	Ajoutez plus de farine, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que le moteur accélère. Continuez jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus aux parois du bol.
Le moteur ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Veillez à brancher l'appareil avant de l'utiliser.
L'appareil vibre/bouge lors de l'utilisation.	Les pieds en caoutchouc sont mouillés.	Assurez-vous que les pieds en caoutchouc situés au bas de l'appareil sont propres et secs.
	C'est normal pour des charges lourdes (par ex. pâte épaisse, fromage).	Enlevez-en la moitié et procédez en deux fois.
L'accessoire érafle le bol en acier inoxydable lors de l'utilisation.	La hauteur de la tige à accessoires est inadaptée.	Régler la hauteur de l'arbre à la tige de fixation des accessoires.
Le voyant de fonctionnement et la LED du sélecteur de vitesse clignotent.	Le sélecteur est resté sur une vitesse.	Mettre le sélecteur de vitesse sur « OFF ».



RECETTES

QUANTITÉS À FOUETTER ET DURÉES DE FOUETTAGE				
Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Crème	21~61	dl	60~80 s	8~10
Blanc d'œuf	12~24	dl	Au moins 100 s	8~10

QUANTITÉS À BATTRE ET TEMPS DE MÉLANGE (MIXAGE DE PÂTE LÉGÈRE (PAR EX. : PÂTE À GÂTEAU))					
Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Génoise	Farine	6,0	dl	200~230 s	Réglage moyen (position 5~6)
	Margarine	1,5	dl		
	Sucre	1,7	dl		
	Levure chimique	1,0	c. à café		
Gâteau au chocolat	Farine	8,0	dl	300~360 s	Réglage moyen (position 4~6)
	Œuf	4,0	œufs		
	Beurre	2,0	dl		
	Sucre	1,7	dl		
	Sucre vanillé	2,0	c. à café		
	Crème aigre	1,0	dl		
	Mélange au nougat	100 g	g		
	Bicarbonate	3,0	c. à café		
Préparation					
Le beurre doit être mou. Mélangez le beurre doux avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez les œufs un par un. Tout en mélangeant, ajoutez la crème et le sucre vanillé. Ajoutez enfin la farine et le bicarbonate.					
Gâteau au beurre	Farine	3,0	dl	200~230 s	Réglage moyen (position 4~6)
	Margarine	1,5	dl		
	Sucre	1,7	dl		
	Œuf frais	3	œufs		
	Levure chimique	1,0	c. à café		
Préparation					
Versez tous les ingrédients dans le bol et mélangez-les jusqu'à ce la pâte soit prête.					

QUANTITÉS À PÉTRIR ET DURÉES DE PÉTRISSAGE					
Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée	Vitesse
Pâte levée* (pain) quantités minimales	Farine	6,0	dl	350~380 s	Réglage bas (position 1~2)
	Eau	2,0	dl		
	Sucre	2,4	dl		
	Margarine	1,0	c. à soupe		
	Sel	1,0	c. à café		
	Levure sèche	2,0	c. à café		
	Préparation				
Placez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à obtenir un résultat satisfaisant.					

**QUANTITÉS À PÊTRIR ET DURÉES DE PÊTRISSAGE**

Pâte levée* (pâte à pizza) quantités maximales	Farine de blé	16,0	dl	Au moins 480 s	Position 1~2
	Eau	4,0	dl		
	Huile	1,0	dl		
	Œuf frais	2,0	œufs		
	Sel	3,0	c. à café		
	Sucre	2,0	c. à café		
	Levure sèche	1,0	c. à soupe		
Préparation					
1. Dans un récipient, mélangez la moitié de la levure avec le sel et le sucre, et laissez de côté;					
2. Dans le bol du robot, versez la levure restante, l'eau et l'huile;					
3. Cette pâte doit être pétrie avec les batteurs de base, à vitesse minimale, jusqu'à obtenir un mélange homogène;					
4. Ensuite, ajoutez l'œuf et le mélange levure, sel et sucre;					
5. Augmentez la vitesse au niveau moyen et versez la farine petit à petit;					
6. Dès que la pâte semble gonfler et s'élever au-dessus des batteurs, remplacez-les par les batteurs conçus pour les mélanges lourds;					
7. Versez toute la farine et pétrissez jusqu'à obtenir un mélange homogène;					
8. À ce niveau de la préparation, vous devez surveiller la puissance d'entrée du robot afin de vous assurer qu'elle ne dépasse pas la valeur maximale définie par le fabricant;					
9. La pâte est prête lorsqu'elle ne colle plus dans la main.					
*Ne dépassez pas la vitesse 2 lorsque vous préparez une pâte levée. Cela pourrait endommager le robot.					

MISE AU REBUT

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



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

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



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

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

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Η κρεατομηχανή και το εξάρτημα γρήγορης κοπής περιλαμβάνονται μόνο στο μοντέλο KM4700. Για να χρησιμοποιήσετε αυτά τα εξαρτήματα με άλλα μοντέλα της σειράς KM4xxx, θα πρέπει να τα αγοράσετε χωριστά.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

- | | |
|--|---------------------------------------|
| A. Κεφαλή μοτέρ (με δυνατότητα κλίσης) | I. Πλάκα συγκράτησης μπουλ |
| B. Επιλογέας ταχύτητας | J. Αντιολισθητικά πέλματα |
| C. Περιβλήμα | K. Καλώδιο τροφοδοσίας |
| D. Μοχλός ασφάλισης κλίσης κεφαλής | L. Συρμάτινος αναδευτήρας |
| E. Φωτισμός εργασίας | M. Επικαλυμμένος επίπεδος αναδευτήρας |
| F. Υποδοχή εξαρτημάτων | N. Επικαλυμμένος γάντζος ζύμης |
| G. Άξονας εξαρτημάτων | O. Κρεατομηχανή* |
| H. Μπουλ από ανοξείδωτο ατσάλι | P. Κόφτης/Τρίφτης* |

*εξαρτάται από το μοντέλο

Εικόνα στη σελίδα 2-3

ΞΕΚΙΝΩΝΤΑΣ

- 1 Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής:** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Πλύνετε τον συρμάτινο αναδευτήρα, την κρεατομηχανή* και τον κόφτη/τρίφτη* μόνο στο χέρι, με ζεστό σαπουνόνερο. Το μπουλ, ο επίπεδος αναδευτήρας και ο γάντζος ζύμης μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε τη μονάδα μοτέρ με ένα νωπό πανί. **Προσοχή: Μη βυθίζετε ποτέ τη μονάδα μοτέρ σε νερό!** Αφήστε όλα τα εξαρτήματα να στεγνώσουν πλήρως.
- 2 Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια. Μετακίνηση της κεφαλής μοτέρ προς τα επάνω:** Μετακινήστε το μοχλό ασφάλισης κλίσης της κεφαλής στην ξεκλειδωμένη θέση με το ένα χέρι και σηκώστε τη μονάδα μοτέρ επάνω με το άλλο χέρι. Μόλις φτάσει στην επάνω θέση κλειδώνει. **Προειδοποίηση: Κρατήστε τα δάχτυλα και τα χέρια σας μακριά από περιοχές με κινούμενα μέρη.**
- 3 Μετακινήστε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση «OFF». Τοποθετήστε το μπουλ από ανοξείδωτο ατσάλι στην πλάκα συγκράτησης μπουλ.** Μετακινήστε το μπουλ δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του. **Προειδοποίηση:** Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με το συρμάτινο αναδευτήρα, επίπεδο αναδευτήρα ή το γάντζο ζύμης χωρίς το μπουλ στη θέση του.
- 4 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα στον άξονα εξαρτημάτων:** Ευθυγραμμίστε την υποδοχή στο πάνω μέρος του εξαρτήματος με τον πείρο στον άξονα εξαρτημάτων. Σπρώξτε το εξάρτημα προς τα επάνω και στρέψτε το αριστερόστροφα έως ότου ο πείρος ασφαλίσει στη θέση του. Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα, γυρίστε το δεξιόστροφα και τραβήξτε.
- 5 Μετακίνηση της κεφαλής μοτέρ προς τα κάτω:** Μετακινήστε το μοχλό ασφάλισης κλίσης της κεφαλής στην ξεκλειδωμένη θέση με το ένα χέρι και κατεβάστε την κεφαλή μοτέρ κάτω με το άλλο χέρι. Συνδέστε το φως στην πρίζα.
- 6 Μετακινήστε τον επιλογέα ταχύτητας από τη θέση «OFF» στην επιθυμητή ταχύτητα (1-10).** Όταν η ανάμειξη έχει ολοκληρωθεί, στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση «OFF» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 7 Φωτισμός εργασίας και ενδεικτική λυχνία λειτουργίας:** Εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα και είναι επιλεγμένη μια ταχύτητα, μια μπλε λυχνία LED ανάβει γύρω από τον επιλογέα ταχύτητας. Ένας φωτισμός εργασίας ανάβει επίσης πάνω από την περιοχή εργασίας. Εάν ο επιλογέας ταχύτητας μετακινηθεί στη θέση «OFF», ο φωτισμός εργασίας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 3 λεπτά.
- 8 Σημείωση:** Αν ο επιλογέας ταχύτητας είναι ήδη ενεργοποιημένος προτού η συσκευή συνδεθεί, η μπλε λυχνία και ο φωτισμός ταχύτητας και ο φωτισμός εργασίας θα αναβοσβήνουν για να υποδείξουν ότι ο επιλογέας ταχύτητας έχει μείνει ενεργοποιημένος. Στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση OFF και η λυχνία και ο φωτισμός θα σταματήσουν να αναβοσβήνουν. Κατόπιν συνεχίστε τη λειτουργία κανονικά.





ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- 9 Υποδοχή εξαρτημάτων:** Η συσκευή διαθέτει ενσωματωμένο υποδοχέα εξαρτημάτων πολλαπλών χρήσεων. Διαβάστε και ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες που παρέχονται με κάθε εξάρτημα για τη σωστή και ασφαλή χρήση.
- 10 Ρύθμιση του άξονα εξαρτημάτων:** Η συσκευή είναι ρυθμισμένη από το εργοστάσιο έτσι ώστε ο επίπεδος αναδευτήρας να μην ακουμπάει τον πάτο από το μπολ. Εάν ο επίπεδος αναδευτήρας ακουμπάει στον πάτο του μπολ ή εάν βρίσκεται πολύ μακριά από τις πλευρές, μπορείτε να τον ρυθμίσετε σωστά. **Δείτε το βήμα 11 για περαιτέρω οδηγίες.**
- 11 Στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση «OFF» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.** Μετακινήστε την κεφαλή moter προς τα πίσω. Χρησιμοποιήστε ένα επίπεδο κατασβίδι για να ρυθμίσετε τη βίδα. Στρέψτε αριστερόστροφα για να σηκώσετε τον άξονα εξαρτημάτων, στρέψτε δεξιόστροφα για να τον κατεβάσετε.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ*

- 12 Πώς να χρησιμοποιήσετε την κρεατομηχανή:** Εισαγάγετε τη βίδα άλεσης (B) στο περίβλημα της κρεατομηχανής (A). Τοποθετήστε τη λεπίδα (C) πάνω από τον τετράγωνο άξονα στο τέλος της βίδας άλεσης. Τοποθετήστε την πλάκα άλεσης (D) (Μεσαία ή Χοντρή) πάνω από τη λεπίδα. Σφίξτε το δαχτυλίδι (E) με το χέρι μέχρι η κρεατομηχανή να είναι ασφαλισμένη. **Σημείωση:** Μη σφίξτε υπερβολικά το δαχτυλίδι.
- 13 Ανοίξτε το καπάκι του υποδοχέα εξαρτημάτων στο μίξερ με βάση.** Τοποθετήστε τον άξονα ισχύος του εξαρτήματος στην είσοδο του υποδοχέα εξαρτημάτων στο μίξερ με βάση. Περιστρέψτε το εξάρτημα πίσω και μπρος αν χρειάζεται. Σφίξτε το διακόπτη του υποδοχέα εξαρτημάτων μέχρι το εξάρτημα να είναι καλά ασφαλισμένο. **Προσοχή:** Προτού προσαρτήσετε τα εξαρτήματα απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα.
- 14 Τοποθετήστε το δίσκο φαγητού πάνω από το περίβλημα της κρεατομηχανής.** Κόψτε ωμό κρέας σε μικρά κομμάτια και τοποθετήστε τα στο δίσκο φαγητού. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στην ταχύτητα 6-8. Τροφοδοτήστε το κρέας στο στόμιο τροφοδοσίας χρησιμοποιώντας τον πιεστήρα. **Προσοχή:** Μη βάζετε τα δαχτυλά σας ή εργαλεία μαγειρικής στο στόμιο τροφοδοσίας. **Σημείωση:** Το κρέας δεν πρέπει να περιέχει κόκκαλα, μύες ή δέρμα.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟΝ ΚΟΦΤΗ/ΤΡΙΦΤΗ*

- 15 Πώς να χρησιμοποιείτε τον κόφτη/τρίφτη:** Επιλέξτε λεπίδα κοπής ή τρίψιματος (Μεσαία ή Χοντρή). Εισαγάγετε τον άξονα (τετράγωνη άκρη) της επιλεγμένης λεπίδας μέσα στο περίβλημα του κόφτη/τρίφτη έτσι ώστε ο άξονας να ταιριάζει στην τετράγωνη είσοδο του υποδοχέα. Ασφαλίστε τη λεπίδα τραβώντας τη λαβή κλειδώματος προς τα κάτω. **Προσοχή:** Οι λεπίδες και τα ένθετα εξαρτήματα είναι πολύ αιχμηρά!
- 16 Συναρμολογήστε τον κόφτη/τρίφτη στον υποδοχέα εξαρτημάτων.** Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το εξάρτημα. Κόψτε το φαγητό σε μικρά κομμάτια. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στην ταχύτητα 8.
- 17 Τροφοδοτήστε το φαγητό στο στόμιο τροφοδοσίας χρησιμοποιώντας τον πιεστήρα.** Όταν τελειώσετε, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Κλείστε το καπάκι του υποδοχέα εξαρτημάτων και σφίξτε το διακόπτη του υποδοχέα εξαρτημάτων.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- 18 Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής:** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Πλύνετε τον συμπίνο αναδευτήρα, την κρεατομηχανή* και τον κόφτη/τρίφτη* μόνο στο χέρι, με ζεστό σαπουνόνερο. Το μπολ, ο επίπεδος αναδευτήρας και ο γάντζος ζύμης μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε τη μονάδα moter με ένα νωπό πανί. **Προσοχή:** Μη βυθίζετε ποτέ τη μονάδα moter σε νερό! Αφήστε όλα τα εξαρτήματα να στεγνώσουν πλήρως.
- 19 Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή συμμάτινα σφουγγαράκια όταν καθαρίζετε την συσκευή.**

Απολαύστε το καινούριο σας προϊόν της AEG!





ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

- Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.
- Χρειάζεται προσοχή κατά το χειρισμό των κοφτερών λεπίδων κοπής, το άδειασμα του μπολ και το πλύσιμο.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επίβλεψη ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της και εφόσον αντιλαμβάνονται τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί μόνο σε παροχή ρεύματος του οποίου η τάση και η συχνότητα συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές που αναγράφονται στην πλακέτα με τα χαρακτηριστικά της συσκευής!
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ και μην πιάνετε τη συσκευή εάν
 - το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί,
 - το περίβλημα έχει φθαρεί.
- Εάν υπάρχει βλάβη στη συσκευή ή στο καλώδιο τροφοδοσίας, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από άλλο εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη, λεία επιφάνεια.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, εάν δεν επιτηρείται και πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό.
-  Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή το φινιρίσμα σε νερό ή σε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου, μην αφήνετε το καλώδιο να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένης της μονάδας εστίων μαγειρέματος.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή ανταλλακτικά από άλλους κατασκευαστές που δεν συνιστούνται ή πωλούνται. Μπορεί να προκληθεί κίνδυνος τραυματισμού ατόμων.
- Βεβαιωθείτε ότι το μοτέρ έχει σταματήσει τελείως πριν την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό.
- Αποφεύγετε την επαφή με κινούμενα εξαρτήματα. Η επαφή μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό! Μη χρησιμοποιείτε άλλα εργαλεία ή μαγειρικά σκεύη κατά τη χρήση της συσκευής.
- Επιτηρείτε αυτό το προϊόν όταν λειτουργεί.





- Φροντίστε όλα τα ελεύθερα υλικά και τα ρούχα/αξεσουάρ σας να βρίσκονται μακριά όταν χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν.
- Να μην επεξεργάζεστε ποτέ υγρά σε θερμοκρασία βρασμού (μέγ. θερμοκρασία 90°C)
- Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για ανάμιξη μπογιάς. Κίνδυνος, ενδέχεται να προκληθεί έκρηξη!
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με το συρμάτινο αναδευτήρα, επίπεδο αναδευτήρα ή το γάντζο ζύμης χωρίς το μπολ στη θέση του.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ενδεχόμενη ζημιά που προκλήθηκε από ανάρμοστη ή εσφαλμένη χρήση.

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΕΠΙΛΥΣΗ
Ο κινητήρας μειώνει ταχύτητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Η ποσότητα της ζύμης ενδέχεται να υπερβαίνει τη μέγιστη ποσότητα για επεξεργασία.	Αφαιρέστε τη μισή ποσότητα και επεξεργαστείτε την σε δύο δόσεις.
	Η ζύμη ενδέχεται να είναι πολύ υγρή, κολλάει στις πλευρές του μπολ.	Προσθέστε περισσότερο αλεύρι, 1 κουταλιά της σούπας τη φορά έως ότου αυξηθεί η ταχύτητα του κινητήρα. Επεξεργαστείτε τη ζύμη έως ότου καθαρίσει τις πλευρές του μπολ.
Ο κινητήρας δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στην πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε συνδέσει τη συσκευή στην πρίζα πριν από τη λειτουργία.
Η συσκευή δονείται/κινείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Τα ελαστικά πέλματα είναι υγρά.	Βεβαιωθείτε ότι τα ελαστικά πέλματα στο κάτω μέρος της μονάδας είναι καθαρά και στεγνά.
	Αυτό είναι φυσιολογικό για βαριά φορτία (π.χ. βαριά ζύμη, τυρί).	Αφαιρέστε τη μισή ποσότητα και επεξεργαστείτε την σε δύο δόσεις.
Το εξάρτημα γδέρνει το μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι κατά τη λειτουργία.	Το ύψος του άξονα εξαρτημάτων δεν είναι σωστό.	Ρυθμίστε το ύψος του άξονα εξαρτημάτων.
Ο φωτισμός εργασίας και η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας αναβοσβήνουν.	Ο επιλογέας ταχύτητας έχει μείνει στη θέση ενεργοποίησης.	Στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση «OFF».



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

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

ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ (ΑΝΑΜΙΞΗ ΜΑΛΑΚΗΣ ΖΥΜΗΣ (Π.Χ.: ΖΥΜΗ ΚΕΪΚ))					
Συνταγή	Υλικά	Ποσότητα	Μονάδα	Χρόνος	Ταχύτητα
Αφράτο κέικ	Αλεύρι	6,0	dL	200~230δ	Μεσαία ρύθμιση (ρύθμιση 5~6)
	Μαργαρίνη	1,5	dL		
	Ζάχαρη	1,7	dL		
	Μπέικιν πάουντερ	1,0	κ.γ.		
Κέικ σοκολάτας	Αλεύρι	8,0	dL	300~360δ	Μεσαία ρύθμιση (ρύθμιση 4~6)
	Αβγό	4,0	τμχ.		
	Βούτυρο	2,0	dL		
	Ζάχαρη	1,7	dL		
	Σκόνη βανίλιας	2,0	κ.γ.		
	Ξινή κρέμα	1,0	dL		
	Μείγμα νουγκά	100g	g		
	Μαγειρική σόδα	3,0	κ.γ.		
	Εκτέλεση				
	Το βούτυρο πρέπει να είναι μαλακό και όχι σκληρό. Ανακατέψτε το μαλακό βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να γίνει κρεμώδες. Προσθέστε τα αβγά ένα ένα. Ενώ ανακατεύετε, προσθέστε τη ξινή κρέμα και τη σκόνη βανίλιας. Στο τέλος προσθέστε ανακατεύοντας το αλεύρι με τη μαγειρική σόδα.				
Κέικ βουτύρου	Αλεύρι	3,0	dL	200~230δ	Μεσαία ρύθμιση (ρύθμιση 4~6)
	Μαργαρίνη	1,5	dL		
	Ζάχαρη	1,7	dL		
	Φρέσκο αβγό	3	τμχ.		
	Μπέικιν πάουντερ	1,0	κ.γ.		
	Εκτέλεση				
Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο μπολ, και ανακατέψτε τα μέχρι να είναι έτοιμα.					

ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΓΚΙΣΤΡΩΝ					
Συνταγή	Υλικά	Ποσότητα	Μονάδα	Χρόνος	Ταχύτητα
Ζύμη μαγιάς* (ψωμί) ελάχ. ποσότητες	αλεύρι	6,0	dL	350~380δ	Χαμηλή ρύθμιση (ρύθμιση 1~2)
	νερό	2,0	dL		
	Ζάχαρη	2,4	dL		
	Μαργαρίνη	1,0	κ.σ.		
	Αλάτι	1,0	κ.γ.		
	Ξηρή μαγιά	2,0	κ.γ.		
	Εκτέλεση				
Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο μπολ και ζυμώστε όσο χρειάζεται.					





GB

DE

AR

ES

FR

GR

IT

NL

PT

ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΓΚΙΣΤΡΩΝ

Συνταγή	Υλικά	Ποσότητα	Μονάδα	Χρόνος	Ταχύτητα
Ζύμη μαγιός* (ζύμη πίτσας) μέγ. ποσότητες	Σταρένιο αλεύρι	16,0	dL	Τουλάχιστον 480δ	Ρύθμιση 1~2
	Νερό	4,0	dL		
	Λάδι	1,0	dL		
	Φρέσκο αυγό	2,0	τμχ.		
	Αλάτι	3,0	κ.γ.		
	Ζάχαρη	2,0	κ.γ.		
	Ξηρή μαγιά	1,0	κ.σ.		
	Εκτέλεση				
	1. Σε ένα δοχείο αναμίξετε τη μισή μαγιά με το αλάτι και τη ζάχαρη και αφήστε το. 2. Στο μπωλ του μίξερ με βάση προσθέστε την υπόλοιπη μαγιά, το νερό και το λάδι. 3. Αυτή η ζύμη πρέπει να αναμιχθεί με τους κανονικούς αναδευτήρες, στη χαμηλότερη ταχύτητα έως ότου το μείγμα γίνει ομοιόμορφο. 4. Στη συνέχεια, προσθέστε το αυγό και το μείγμα της μαγιός με το αλάτι και τη ζάχαρη. 5. Η ταχύτητα θα πρέπει να αυξηθεί στη μεσαία ρύθμιση και το αλεύρι θα πρέπει να προστίθεται σταδιακά. 6. Όταν προσέξετε ότι η ζύμη τείνει να ανέβει πάνω από τους αναδευτήρες, θα πρέπει να τους αλλάξετε με τους αναδευτήρες για σκληρές ζύμες. 7. Ρίξτε όλο το αλεύρι και ανακατέψτε έως ότου έχετε ένα ομοιόμορφο μείγμα. 8. Σε αυτό το σημείο θα πρέπει να παρακολουθείτε την ισχύ εισόδου του μίξερ με βάση, έτσι ώστε να μην υπερβεί τη μέγιστη τιμή που έχει καθορίσει ο κατασκευαστής. 9. Η ζύμη φτάνει στο σημείο όπου πλέον δεν κολλάει στο χέρι.				
*Μην υπερβαίνεται την ταχύτητα 2 όταν ετοιμάζετε ζύμη μαγιός. Μπορεί να προκληθεί βλάβη στη συσκευή.					

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

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



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

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





ITALIANO

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

INFORMAZIONI SUGLI ACCESSORI

Gli accessori tritacarne e affettatutto sono inclusi solo nel modello KM4700. Tali accessori si possono usare in combinazione anche con gli altri modelli della serie KM4xxx ma devono essere acquistati separatamente.

COMPONENTI

- | | |
|--|----------------------------------|
| A. Testa motore (orientabile) | I. Piastra bloccaggio recipiente |
| B. Selettore velocità | J. Piedini antiscivolo |
| C. Unità motore | K. Cavo di alimentazione |
| D. Leva di blocco per orientamento testa | L. Frusta |
| E. Luce di controllo | M. Frusta piastra rivestita |
| F. Punto di fissaggio accessori | N. Uncino per impasto rivestito |
| G. Albero accessori | O. Tritacarne* |
| H. Recipiente in acciaio inossidabile | P. Affettatrice/sminuzzatrice* |

*dipende dal modello

Immagine sulla pagina 2-3

OPERAZIONI PRELIMINARI

- 1 Prima di usare l'apparecchiatura per la prima volta:** Scollegare l'apparecchiatura. La frusta, l'accessorio tritacarne* e l'affettatrice/sminuzzatrice* devono essere lavati esclusivamente a mano in acqua calda saponata. Il recipiente, lo sbattitore e il gancio per impastare possono essere lavati in lavastoviglie. Pulire l'unità motore con un panno umido. **Attenzione: Non immergere mai l'unità motore nell'acqua!** Lasciare asciugare completamente tutte le parti.
- 2** Sistemare l'apparecchiatura su una superficie piana. **Orientare verso l'alto la testa del motore:** Portare la leva di blocco su "Sblocco" con una mano e con l'altra inclinare verso l'alto la testa del motore. Una volta raggiunta la posizione, bloccare. **Attenzione: Tenere dita e mani distanti dalle zone con parti mobili.**
- 3** Portare il selettore della velocità su "OFF". **Posizionare il recipiente in acciaio inossidabile sulla piastra di fissaggio.** Ruotare il recipiente in senso orario per bloccarlo in posizione. **Attenzione:** Non azionare l'apparecchiatura con gli accessori frusta, sbattitore o gancio per impastare senza aver prima sistemato la ciotola.
- 4** **Collegamento di un accessorio all'albero:** Allineare la fessura sul lato superiore dell'accessorio con la spina presente sull'albero. Premere l'accessorio verso l'alto e ruotarlo in senso antiorario finché la spina è bloccata in posizione. Per rimuovere l'accessorio, ruotare in senso orario ed estrarre.
- 5** **Orientare verso il basso la testa del motore:** Spostare la leva di blocco su "Sblocco" con una mano e con l'altra inclinare verso il basso la testa del motore. Inserire la spina nella presa.
- 6** **Portare il selettore di velocità da "OFF" alla velocità desiderata (1 - 10).** Una volta terminata l'operazione di impasto, ruotare il selettore della velocità su "OFF" e scollegare l'apparecchiatura.
- 7** **Luce di controllo e Indicatore e di Alimentazione:** Se l'apparecchiatura è collegata ed è stata selezionata una velocità, un LED blu si illumina attorno al selettore della velocità. Si accende anche una luce di controllo che illumina l'area di lavoro. Se il selettore della velocità viene portato su "OFF", la luce si spegne automaticamente dopo 3 min.
- 8** Se il selettore della velocità è già acceso prima che l'apparecchiatura venga collegata alla rete, sia la spia del LED del selettore della velocità che la luce di controllo lampeggiano ad intermittenza a indicare che il selettore della velocità è rimasto acceso. Ruotare il selettore della velocità sulla posizione "OFF"; le luci smettono di lampeggiare. È ora possibile riprendere il normale funzionamento.

ULTERIORI FUNZIONI

- 9** **Punto di fissaggio accessori:** L'apparecchiatura dispone di un punto di fissaggio accessori integrato multifunzione. Leggere attentamente le istruzioni fornite con ciascun accessorio per un uso corretto e sicuro.
- 10** **Regolazione dell'albero accessori:** L'apparecchiatura è regolata dalla fabbrica in modo tale che la frusta piastra non





tocchi il fondo del recipiente. Se la frusta piatta tocca il fondo del recipiente o è troppo distante dalle pareti dello stesso, è possibile regolarla. **Fare riferimento al punto 11 per ulteriori funzioni.**

- 11 Ruotare il selettore della velocità su "OFF" e scollegare l'apparecchiatura.** Orientare la testa del motore indietro. Utilizzare un cacciavite a punta piatta per regolare la vite. Ruotare in senso antiorario per sollevare l'albero accessori e in senso orario per abbassarlo.

COME USARE IL TRITACARNE*

- 12 Come usare il tritacarne:** assemblare l'elica (B) al corpo del tritacarne (A). Collegare la lama (C) all'albero a sezione quadra all'estremità dell'elica. Appoggiare la trafila (D) (media o grande) sulla lama. Serrare la ghiera (E) fino a bloccare saldamente il tritacarne. **Nota:** non serrare eccessivamente la ghiera.
- 13 Aprire il coperchio dello snodo di attacco sul mixer verticale.** Infilare l'albero di azionamento dell'attacco nell'innesto dello snodo di attacco del mixer verticale. Se necessario, ruotare in avanti e indietro l'attacco. Stringere a fondo la manopola dello snodo di attacco. **Attenzione:** prima di collegare gli accessori, spegnere l'apparecchiatura e staccarla dalla presa di corrente.
- 14 Appoggiare il piatto del cibo sopra il corpo del tritacarne.** Tagliare la carne cruda in piccoli pezzi e appoggiarla sul piatto. Inserire la spina nella presa e girare il selettore di velocità sul livello 6-8. Spingere la carne nell'imbuto di alimentazione con il premicibo. **Attenzione:** fare attenzione a non infilare le mani o altri utensili nell'imbuto. **Nota:** la carne deve essere preventivamente dissossata e privata di muscoli e pelle.

COME USARE L'AFFETTATRICE/SMINUZZATRICE*

- 15 Come usare l'affettatrice/sminuzzatrice:** scegliere una lama per affettare o sminuzzare (media o grande). Inserire l'albero (l'estremità squadrata) della lama scelta nel corpo dell'affettatrice/sminuzzatrice nell'apposito innesto a sezione quadra. Serrare la lama tirando il manico di bloccaggio verso il basso. **Attenzione:** le lame e gli inserti sono molto affilati!
- 16 Assemblare l'affettatrice/sminuzzatrice nello snodo di attacco.** Collocare un contenitore sotto l'attacco. Tagliare il cibo in piccoli pezzi. Inserire la spina nella presa e girare il selettore di velocità sul livello 8.
- 17 Spingere il cibo nell'imbuto di alimentazione con il premicibo.** Terminato di utilizzare l'attacco, spegnere l'apparecchiatura e staccarla dalla presa di corrente. Chiudere il coperchio dello snodo di attacco e serrare la manopola dello snodo di attacco.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- 18 Scollegare l'apparecchiatura.** La frusta, l'accessorio tritacarne* e l'affettatrice/sminuzzatrice* devono essere lavati esclusivamente a mano in acqua calda saponata. Il recipiente, lo sbattitore e il gancio per impastare possono essere lavati in lavastoviglie. Pulire l'unità motore con un panno umido. **Attenzione: Non immergere mai l'unità motore nell'acqua!** Lasciare asciugare completamente tutte le parti.
- 19 Non utilizzare detersivi o spugnette abrasivi per pulire l'apparecchiatura.**

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



NORME DI SICUREZZA

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

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





- Questo apparecchio è concepito esclusivamente per uso domestico. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni causati da uso improprio o non corretto.

RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
Il motore rallenta durante il funzionamento.	La quantità di impasto potrebbe essere superiore alla capacità massima.	Rimuoverne la metà e lavorarlo in due tempi.
	L'impasto potrebbe essere troppo bagnato attaccandosi sulle pareti del recipiente.	Aggiungere più farina, 1 cucchiaino da tavola alla volta finché il motore non accelera. Lavorare finché l'impasto non si stacca completamente dalle pareti del recipiente.
Il motore non funziona.	L'apparecchiatura non è collegata alla presa elettrica.	Assicurarsi di collegare l'apparecchiatura prima di metterla in funzione.
L'apparecchiatura vibra/ si muove durante il funzionamento.	I piedini in gomma sono bagnati.	Controllare che i piedini di gomma alla base dell'unità siano puliti ed asciutti.
	È normale con carichi pesanti (ad es. impasto spesso, formaggio).	Rimuoverne la metà e lavorare in due tempi.
Durante il funzionamento l'accessorio graffia il recipiente in acciaio inossidabile.	L'altezza dell'albero dell'accessorio non è corretta.	Regolazione dell'altezza dell'albero dell'accessorio.
La luce di controllo e l'indicatore di alimentazione lampeggiano.	Il selettore di velocità è attivo.	Ruotare il selettore della velocità sulla posizione "Arresto".

GB
DE
AR
ES
FR
GR
IT
NL
PT



RICETTE

DOSI E TEMPI DI PREPARAZIONE PER LO SBATTITORE				
Ingredienti	Quantità	Unità	Durata	Velocità
Panna	2,1~6,1	dl	60~80 sec.	8~10
Uova - albume	1,2~2,4	dl	Almeno 100 sec.	8~10

DOSI E TEMPI DI PREPARAZIONE PER MESCOLARE (UNA PASTA LEGGERA COME AD ES.: LA PASTA PER DOLCI)					
Ricetta	Ingredienti	Quantità	Unità	Durata	Velocità
Torta con lievito in polvere	Farina	6,0	dl	200~230 sec.	Impostazione media (impostazione 5~6)
	Margarina	1,5	dl		
	Zucchero	1,7	dl		
	Lievito	1,0	cucchiaino		
Torta al cioccolato	Farina	8,0	dl	300~360 sec.	Impostazione media (impostazione 4~6)
	Uova	4,0	pz.		
	Burro	2,0	dl		
	Zucchero	1,7	dl		
	Zucchero vanigliato	2,0	cucchiaino		
	Panna acida	1,0	dl		
	Impasto alla nocciola	100 g	g		
	Bicarbonato	3,0	cucchiaino		
Preparazione					
Il burro deve essere morbido e non duro. Mescolare il burro ammorbidito insieme allo zucchero fino ad ottenere una crema. Aggiungere le uova una dopo l'altra. Sempre mescolando aggiungere la panna acida e lo zucchero vanigliato. In fine aggiungere la farina e il bicarbonato e mescolare.					
Torta di burro	Farina	3,0	dl	200~230 sec.	Impostazione media (impostazione 4~6)
	Margarina	1,5	dl		
	Zucchero	1,7	dl		
	Uova fresche	3	pz.		
	Lievito	1,0	cucchiaino		
Preparazione					
Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.					

DOSI E TEMPI DI PREPARAZIONE PER GLI UNCINI					
Ricetta	Ingredienti	Quantità	Unità	Durata	Velocità
Pasta lievitata* (pane) quantità minime	Farina	6,0	dl	350~380 sec.	Impostazione bassa (impostazione 1~2)
	Acqua	2,0	dl		
	Zucchero	2,4	dl		
	Margarina	1,0	cucchiaini		
	Sale	1,0	cucchiaino		
	Lievito secco	2,0	cucchiaino		
	Preparazione				
Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e impastare fino ad ottenere un risultato omogeneo.					



GB
DE
AR
ES
FR
GR
IT
NL
PT

DOSI E TEMPI DI PREPARAZIONE PER GLI UNCINI

Ricetta	Ingredienti	Quantità	Unità	Durata	Velocità
	Farina di frumento	16,0	dl	Almeno 480 sec.	Impostazione 1~2
	Acqua	4,0	dl		
	Olio	1,0	dl		
	Uova fresche	2,0	pz.		
	Sale	3,0	cucchiaino		
	Zucchero	2,0	cucchiaino		
	Lievito secco	1,0	cucchiaini		
Preparazione					
Pasta lievitata* (per Pizza) quantità massime	1. In una ciotola mescolare metà lievito, sale e zucchero e mettere da parte; 2. Nel recipiente del frullatore con supporto versare il lievito restante, l'acqua e l'olio; 3. Lavorare la pasta così ottenuta con delle fruste standard a velocità minima, fino ad ottenere un impasto uniforme; 4. Quindi aggiungere le uova e il lievito mescolato con sale e zucchero; 5. Portare la velocità ad un livello medio e aggiungere gradualmente la farina; 6. Quando il composto raggiunge le fruste, sostituirle con quelle per impasti più pesanti; 7. Versare tutta la farina e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo; 8. A questo punto controllare la potenza in ingresso del frullatore; non deve superare il valore massimo indicato dal produttore; 9. Il composto è pronto quando la pasta non si attacca più alle mani.				
	*Non superare la velocità 2 durante la preparazione della pasta lievitata. Si rischierebbe di danneggiare l'apparecchiatura.				

SMALTIMENTO



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



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

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



NEDERLANDS

Hartelijk dank dat u gekozen hebt voor een product van AEG. Gebruik voor het beste resultaat altijd originele AEG accessoires en reserveonderdelen. Deze zijn speciaal voor uw product ontwikkeld. Dit product is ontworpen met aandacht voor het milieu. Alle plastic onderdelen zijn gemarkeerd voor recyclingdoeleinden.

INFORMATIE OVER ACCESSOIRES

De vleesmolen en de trommels worden alleen bij de KM4700 meegeleverd. Deze accessoires kunnen ook in combinatie met andere modellen uit de KM4xxx serie worden gebruikt, maar moeten dan apart worden aangeschaft.

ONDERDELEN

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| A. Motorkop (kantelbaar) | I. Klemplaat kom |
| B. Snelheidsknop | J. Anti-slip pootjes |
| C. Behuizing | K. Stroomkabel |
| D. Kantelvergrendeling kop | L. Garde |
| E. Werkverlichting | M. Gecoate platte klopper |
| F. Bevestigingshub | N. Gecoate deeghaak |
| G. Bevestigingsschacht | O. Vleesmolen* |
| H. Roestvrijstalen kom | P. Snijder/Versnipperaar* |

* afhankelijk van het model.

Afbeelding pagina 2-3

HET EERSTE GEBRUIK

- 1 Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:** Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. De garde, vleesmolen* en snijder/versnipperaar* mogen alleen met de hand worden afgewassen in warm water met afwasmiddel. De kom, platte klopper en deeghaak zijn vaatwasserbestendig. Veeg het motorblok schoon met een vochtige doek. **Let op: Dompel het motorblok nooit onder in water!** Laat alle onderdelen goed drogen.
- 2** Plaats het apparaat op een vlak oppervlak. **Kantel de motorkop omhoog:** Zet met de ene hand de kantelvergrendeling van de kop op "Open" en kantel met uw andere hand de motorkop omhoog. De kop vergrendelt wanneer deze omhoog staat. **Waarschuwing: Houd uw vingers en handen uit de buurt van draaiende delen.**
- 3** Zet de snelheidsknop op "OFF". **Zet de roestvrij stalen kom op de klemplaat.** Draai de kom rechtsom vast. **Waarschuwing:** De hulpstukken garde, klopper of deeghaak niet gebruiken zonder de kom bij gebruik van het apparaat.
- 4** **Zet een opzetstuk op de schacht:** Zorg ervoor dat de opening aan de bovenkant van het opzetstuk over het pinnetje valt op de schacht. Druk het opzetstuk omhoog en draai het linksom tot het pinnetje vastklikt. Draai het opzetstuk rechtsom om het te verwijderen en trek het omlaag.
- 5** **Kantel de motorkop omlaag:** Zet met de ene hand de kantelvergrendeling van de kop op "Open" en kantel met uw andere hand de motorkop omlaag. Steek de stekker in het stopcontact.
- 6** **Zet de snelheidsknop van "OFF" op de gewenste snelheid (1-10).** Zet als het mixen klaar is de snelheidsknop op "OFF" en haal de stekker uit het stopcontact.
- 7** **Werkverlichting en stroomlampje:** Als de stekker van het apparaat in het stopcontact zit en er een snelheid is geselecteerd, dan branden er blauwe LED-lampjes bij de snelheidsknop. De werkverlichting verlicht ook het werkgebied. Als de snelheidsknop op "OFF" wordt gezet, gaat de werkverlichting automatisch na 3 minuten uit.
- 8** **Opmerking:** Als de snelheidsknop al is aangezet voordat het apparaat is aangezet, dan knipperen zowel het blauwe LED-lampje van de snelheidsknop als het werklampje om u te laten weten dat de snelheidsknop nog aan staat. Draai de snelheidsknop naar "OFF" en de lampjes stoppen met knipperen. Vervolgens kunt u verder gaan met het gebruik.

OVERIGE FUNCTIES

- 9 Bevestigingshub:** Het apparaat heeft een ingebouwde multifunctionele bevestigingshub. Lees en volg de instructies van elk opzetstuk zorgvuldig voor correct en veilig gebruik.
- 10 Afstellen van de bevestigingsschacht:** Het apparaat is in de fabriek afgesteld zodat de platte klopper tot op de bodem van de kom komt. Als de platte klopper de bodem raakt van de kom of te ver van de kant is, dan kunt u het afstellen. **Zie 11 voor verdere instructies.**





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

HET GEBRUIKEN VAN DE VLEESMOLEN*

- 12 Het gebruiken van de vleesmolen:** Steek de maalschroef (B) in de maalbehuizing (A). Plaats het mes (C) over de vierkante schacht aan het einde van de maalschroef. Plaats de maalplaat (D) (medium of grof) over het mes. Draai de ring (E) met de hand vast tot de vleesmolen goed vastzit. **Opmerking:** De ring niet te hard vastdraaien.
- 13 Open de klep van de hulpstukruimte op de staande mixer.** Plaats de schacht van het hulpstuk in de hulpstukruimte van de staande mixer. Draai het hulpstuk naar voren en achteren indien nodig. Draai de knop van de hulpstukruimte vast tot het hulpstuk volledig vast zit. **Opgelet:** Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de hulpstukken bevestigt.
- 14 Plaats de plaat op de maalbehuizing.** Snijd rauw vlees in kleine stukjes en leg ze op de plaat. Steek de stekker in het stopcontact en zet de snelheidsknop op snelheid 6-8. Doe het vlees in de trechter met behulp van de drukker. **Opgelet:** Steek niet uw vingers of hulpstukken in de trechter. **Opmerking:** Vlees moet vrij zijn van bot en vel.

HET GEBRUIKEN VAN DE SNIJDER/VERSNIPPERAAR*

- 15 Het gebruiken van de snijder/versnipperaar:** Kies een snijder of versnipperaar (medium of grof). Plaats de schacht (vierkant uiteinde) van het gekozen mes in de behuizing van de snijder/versnipperaar zodat de schacht in de vierkante hulpstukruimte past. Zet het mes vast door de vergrendeling omlaag te trekken. **Opgelet:** De bladen en inzetstukken zijn zeer scherp!
- 16 Plaats de snijder/versnipperaar in de hulpstukruimte.** Zet een opvangbak onder het hulpstuk. Snij de ingrediënten in kleine stukjes. Steek de stekker in het stopcontact en zet de snelheidsknop op snelheid 7.
- 17 Doe het vlees in de trechter met behulp van de drukker.** Zet het apparaat nadat u klaar bent met het hulpstuk uit en haal de stekker uit het stopcontact. Sluit de deksel van de hulpstukruimte en draai de knop van de hulpstukruimte vast.

REINIGING EN ONDERHOUD

- 18 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.** De garde, vleesmolen* en snijder/versnipperaar* mogen alleen met de hand worden afgewassen in warm water met afwasmiddel. De kom, platte klopper en deeghaak zijn vaatwasserbestendig. Veeg het motorblok schoon met een vochtige doek. **Let op: Dompel het motorblok nooit onder in water!** Laat alle onderdelen goed drogen.
- 19 Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuurponsjes om het apparaat schoon te maken.**

Veel plezier met uw nieuwe AEG-product!



VEILIGHEIDSADVIES

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

- Dit apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig met scherpe snijbladen wanneer u de kom leegmaakt en tijdens het reinigen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een stopcontact met een voltage en frequentie die overeenkomen met de specificaties op het modelplaatje.
- Gebruik het apparaat niet en til het niet op als
 - het netsnoer is beschadigd,
 - de behuizing is beschadigd.
- Als het apparaat of de voedingskabel is beschadigd, moet de vervanging door de fabrikant, de servicevertegenwoordiger of een andere gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd om risico's te vermijden.
- Plaats het apparaat altijd op een horizontale, vlakke ondergrond.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact als er niemand bij het apparaat is en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen en zorg dat het snoer niet in contact komt met een heet oppervlak, inclusief het fornuis.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten die niet door ons worden aanbevolen of verkocht; dit brengt het risico van persoonlijk letsel met zich mee.
- Controleer of de motor volledig is gestopt voordat u het apparaat demonteert en reinigt.
- Vermijd contact met bewegende onderdelen. Dit kan lichamelijk letsel veroorzaken! Gebruik nooit andere hulpmiddelen of keukengerei tijdens gebruik van het apparaat.
- Laat dit product nooit onbeheerd achter als het in werking is.
- Houd alle losse items en uw kleding/accessoires uit de buurt tijdens gebruik van dit apparaat.





- Verwerk nooit kokende vloeistoffen (max 90°C).
- Gebruik dit apparaat niet om verf te mengen. Dit is gevaarlijk en kan leiden tot een explosie!
- De hulpstukken garde, klopper of deeghaak niet gebruiken zonder de kom bij gebruik van het apparaat.
- Dit apparaat is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor mogelijke schade vanwege oneigenlijk of onjuist gebruik.

PROBLEEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Tijdens het gebruik vertraagt de motor.	De hoeveelheid deeg overschrijdt de maximale capaciteit.	Verwijder de helft van het deeg en verwerkt in twee batches.
	Het deeg is misschien te nat. Het kleeft tegen de zijkant van de kom.	Voeg meer bloem toe, 1 theelepel per keer totdat de motor sneller draait. Bewerk het deeg totdat het deeg niet meer aan de kom kleeft.
De motor werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten op het elektriciteitsnet.	Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact voordat u het apparaat gebruikt.
Het apparaat trilt/beweegt tijdens het gebruik.	De rubberen voeten zijn nat.	Zorg dat de rubberen voeten, aan de onderzijde van het apparaat, droog en netjes zijn.
	Dit is normaal bij een zware belasting (bijv. zwaar deeg, kaas).	Verwijder de helft van het deeg en verwerk het in twee delen.
Het opzetstuk schraapt langs de roestvrij stalen kom tijdens gebruik.	De hoogte van de bevestigingsschacht is niet goed.	Stel de hoogte van de bevestigingsschacht in.
De werkverlichting en het stroomlampje knipperen.	De snelheidsknop staat nog aan.	Draai de snelheidsknop op "OFF".

GB

DE

AR

ES

FR

GR

IT

NL

PT



RECEPTEN

MIXEN: HOEVEELHEDEN EN VERWERKINGSTIJDEN				
Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd	Snelheid
Room	2,1~6,1	dl	60~80 sec.	8~10
Ei - eiwit	1,2~2,4	dl	Ten minste 100 sec.	8~10

KLOPPEN: HOEVEELHEDEN EN VERWERKINGSTIJDEN (ZACHTE DEEG MENGEN (BIJV.: TAARTDEEG))					
Recept	Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd	Snelheid
Cake, zacht	Bloem	6,0	dl	200~230 sec.	Medium -stand (stand 5~6)
	Margarine	1,5	dl		
	Suiker	1,7	dl		
	Bakpoeder	1,0	tl		
Chocoladetaart	Bloem	8,0	dl	300~360 sec.	Medium-stand (stand 4~6)
	Ei	4,0	st		
	Boter	2,0	dl		
	Suiker	1,7	dl		
	Vanillesuiker	2,0	tl		
	Zure room	1,0	dl		
	Amandelmengsel	100g	g		
	Bicarbonaat	3,0	tl		
	Methode				
De boter moet zacht zijn en niet hard. Roer de zachte boter en de suiker tot een romige massa. Voeg één na één de eieren toe. Blijf roeren en voeg de zure room en vanillesuiker toe. Roer er tenslotte de bloem en het bicarbonaat onder.					
Botercake	Bloem	3,0	dl	200~230 sec.	Medium- stand (stand 4~6)
	Margarine	1,5	dl		
	Suiker	1,7	dl		
	Verse eieren	3	st		
	Bakpoeder	1,0	tl		
Methode					
Doe alle ingrediënten in de kom en meng ze tot het klaar is.					

DEEGHAKEN: HOEVEELHEDEN EN VERWERKINGSTIJDEN					
Recept	Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd	Snelheid
Gistdeeg* (brood) min. hoeveelheden	Bloem	6,0	dl	350~380 sec.	Lage- stand (stand 1~2)
	Water	2,0	dl		
	Suiker	2,4	dl		
	Margarine	1,0	TL		
	Zout	1,0	tl		
	Droge gist	2,0	tl		
	Methode				
Doe alle ingrediënten in de kom en kneed tot u tevreden bent.					



DEEGHAKEN: HOEEVEELHEDEN EN VERWERKINGSTIJDEN					
Recept	Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd	Snelheid
Gistdeeg* (Pizzadeeg) max. hoeveelheden	Tarwebloem	16,0	dl	Ten minste 480 sec.	Stand 1~2
	Water	4,0	dl		
	Olie	1,0	dl		
	Verse eieren	2,0	st		
	Zout	3,0	tl		
	Suiker	2,0	tl		
	Droge gist	1,0	TL		
	Methode				
1. Meng in een kom de helft van de gist met het zout en de suiker en laat even rusten; 2. Doe in de kom van de blender de rest van de gist, het water en de olie; 3. Dit deeg moet met de gewone kloppers gemengd worden, op de laagste stand, tot u een glad mengsel hebt; 4. Voeg daarna de eieren en het gist-, zout- en suikermengsel toe; 5. De snelheid mag naar de middelste stand worden verhoogd en de bloem moet geleidelijk worden toegevoegd; 6. Als u merkt dat de massa boven de kloppers uitstijgt, moet u deze vervangen door de kloppers voor stevige massa's; 7. Doe al de bloem in het mengsel en meng tot een homogeen mengsel; 8. Op dit moment moet u de stand van de blender in de gaten houden zodat deze de door de fabrikant aanbevolen stand niet overschrijdt; 9. De massa bereikt "het punt" waarop er geen deeg meer aan de handen blijft kleven.					
*Bij het bereiden van gistdeeg mag u de snelheid niet hoger zetten dan Stand 2. Dit zou het apparaat kunnen beschadigen.					

VERWIJDERING



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



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

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



PORTUGUÊS

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

INFORMAÇÃO DE ACESSÓRIOS

Os acessórios Picadora de Carne e Cortador Expresso estão incluídos apenas no modelo KM4700. Estes acessórios podem ser utilizados com outros modelos da série KM4xxx, mas são vendidos em separado.

COMPONENTES

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

*depende do modelo

Imagem página 2-3

INTRODUÇÃO

- 1 Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez:** Desligue a ficha do aparelho. O Batedor, a Picadora de Carne* e a Fatiadora/Trituradora* devem ser apenas lavadas à mão com água morna e sabão. A Tigela, o Batedor plano e a Vara para massa podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Limpe a unidade do motor com um pano húmido.
Atenção: Nunca submerja a unidade do motor em água! Deixe todas as peças secarem totalmente.
- 2** Coloque o aparelho sobre uma superfície plana. **Inclinar a cabeça do motor para cima:** Desloque a alavanca de bloqueio da cabeça inclinável para a posição de "desbloqueada" com uma mão e incline a cabeça do motor para cima com a outra mão. Assim que estiver na posição superior, fica bloqueada. **Aviso: Mantenha as mãos e os dedos afastados das peças móveis.**
- 3** Desloque o seletor de velocidade para a posição "OFF". **Coloque a taça de aço inoxidável na base de fixação da taça.** Rode a taça no sentido horário para que fique bloqueada. **Aviso:** Nunca coloque o aparelho em funcionamento com o batedor, o batedor plano ou o gancho para massa sem ter a taça instalada.
- 4** **Instale um acessório no eixo para acessórios:** Alinhe a ranhura existente no topo do acessório com o pino existente no eixo para acessórios. Empurre o acessório para cima e rode-o no sentido anti-horário até que o pino fique bloqueado. Para remover o acessório, rode-o no sentido horário e puxe-o para fora.
- 5** **Inclinar a cabeça do motor para baixo:** Desloque a alavanca de bloqueio da cabeça inclinável para a posição de "desbloqueada" com uma mão e incline a cabeça do motor para baixo com a outra mão. Introduza a ficha na tomada elétrica.
- 6** **Desloque o seletor de velocidade da posição "OFF" para a velocidade desejada (1-10).** Quando terminar a mistura, rode o seletor de velocidade para a posição "OFF" e desligue a ficha do aparelho.
- 7** **Luz de trabalho e luz indicadora de alimentação:** Se o aparelho estiver ligado à eletricidade e tiver uma velocidade selecionada, acende-se um LED azul em torno do seletor de velocidade. Também se acende uma luz de trabalho sobre a área de trabalho. Se mudar o seletor de velocidade para a posição "OFF", a luz de trabalho desliga-se automaticamente após 3 minutos.
- 8** **Nota:** Se o seletor de velocidade já estiver ligado quando o aparelho for ligado na tomada elétrica, o LED azul indicador de velocidade e a luz indicadora de funcionamento ficam intermitentes para indicar que o seletor de velocidade ficou ligado. Rode o seletor de velocidade para a posição "OFF" para que os indicadores deixem de piscar. De seguida, utilize normalmente.

OUTRAS FUNÇÕES

- 9** **Fixador de acessórios:** O aparelho possui um fixador de acessórios multiusos incorporado. Leia e siga cuidadosa-





mente as instruções que vierem com cada acessório para o utilizar corretamente e de forma segura.

- 10 Ajustar o eixo para acessórios:** O aparelho é ajustado na fábrica para que o batedor plano não toque no fundo da taça. Se o batedor plano tocar no fundo da taça ou se ficar demasiado afastado dos lados, pode ajustá-lo para uma posição mais correta. **Consulte mais instruções no ponto 11.**

- 11 Rode o seletor de velocidade para a posição "OFF" e desligue a ficha do aparelho. Incline a cabeça do motor para trás.** Utilize uma chave de parafusos de ponto saliente para ajustar o parafuso. Rode no sentido anti-horário para erguer o eixo de acessórios e no sentido horário para o baixar.

COMO UTILIZAR A PICADORA DE CARNE*

- 12 Como utilizar a Picadora de Carne:** Introduza o parafuso de picar **(B)** no corpo da picadora **(A)**. Coloque a lâmina **(C)** sobre o eixo quadrado na extremidade do parafuso de picar. Coloque a placa picadora **(D)** (média ou grossa) sobre a lâmina. Aperte o anel **(E)** à mão até fixar a picadora de carne. **Nota:** Não aperte demasiado o anel.
- 13 Abra a tampa do encaixe de acessórios na batedeira com suporte.** Instale o eixo de potência do acessório no encaixe de acessórios da batedeira com suporte. Rode o acessório nos dois sentidos se for necessário. Aperte o botão do encaixe de acessórios até que o acessório fique bem fixo. **Cuidado:** Desative o aparelho e desligue a ficha elétrica antes de fixar acessórios.
- 14 Coloque a bandeja para alimentos sobre o corpo da picadora.** Corte a carne crua em pedaços pequenos e coloque-a na bandeja para alimentos. Ligue a ficha elétrica do aparelho e rode o seletor de velocidade para a velocidade 6-8. Introduza a carne no orifício de alimentação utilizando o êmbolo. **Cuidado:** Não coloque os dedos ou outros utensílios no orifício de alimentação. **Nota:** A carne não deve ter ossos, cartilagens ou peles.

COMO UTILIZAR A FATIADORA/TRITURADORA*

- 15 Como utilizar a Fatiadora/Trituradora:** Escolha uma Fatiadora ou uma Lâmina Trituradora (média ou grossa). Introduza o eixo (extremidade quadrada) da lâmina selecionada no corpo da Fatiadora/Trituradora, de forma a introduzir o eixo no encaixe quadrado. Fixe a lâmina puxando a pega de bloqueio para baixo. **Cuidado:** As lâminas e os acessórios são muito afiados!
- 16 Monte a Fatiadora/Trituradora no encaixe de acessórios.** Coloque um recipiente debaixo do acessório. Corte os alimentos em pedaços pequenos. Ligue a ficha elétrica do aparelho e rode o seletor de velocidade para a velocidade 8.
- 17 Introduza os alimentos no orifício de alimentação utilizando o êmbolo.** Quando acabar de utilizar o acessório, desative o aparelho e desligue a ficha elétrica. Feche a tampa do encaixe de acessórios e aperte o botão do encaixe de acessórios.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- 18 Desligue a ficha do aparelho.** O Batedor, a Picadora de Carne* e a Fatiadora/Trituradora* devem ser apenas lavadas à mão com água morna e sabão. A Tigela, o Batedor plano e a Vara para massa podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Limpe a unidade do motor com um pano húmido. **Atenção: Nunca submerja a unidade do motor em água!** Deixe todas as peças secarem totalmente.
- 19 Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões quando limpar o aparelho.**

Usufria do seu novo produto AEG!





AVISOS DE SEGURANÇA

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

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





- Nunca coloque o aparelho em funcionamento com o batedor, o batedor plano ou o gancho para massa sem ter a taça instalada.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer possíveis danos decorrentes de uma utilização imprópria ou incorrecta.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O motor abranda durante o funcionamento.	A quantidade de massa poderá ser superior à capacidade máxima.	Retire metade e processe os alimentos em duas vezes.
	A massa poderá estar demasiado húmida, ficando presa nas laterais da taça.	Acrescente uma colher de sopa de farinha de cada vez até que o motor aumente a velocidade. Realize o processamento até que não haja massa nas laterais da taça.
O motor não funciona.	O aparelho não está ligado à tomada eléctrica.	Certifique-se de que liga o aparelho à tomada antes de o utilizar.
O aparelho vibra/move-se durante o funcionamento.	Os pés de borracha estão molhados.	Certifique-se de que os pés de borracha na parte inferior da unidade estão limpos e secos.
	É normal com cargas pesadas (por exemplo, massa ou queijo pesado).	Retire metade e processe os alimentos em duas vezes.
O acessório raspa na taça de aço inoxidável durante o funcionamento.	A altura do eixo para acessórios não está correta.	Ajuste a altura do eixo para acessórios.
A luz de trabalho e a luz indicadora de alimentação estão intermitentes.	O seletor de velocidade foi deixado ligado.	Rode o seletor de velocidade para a posição "Arrest" (Parar).



RECEITAS

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

QUANTIDADES E TEMPOS DE PROCESSAMENTO PARA A FUNÇÃO DE BATER (MISTURAR MASSA LEVE (POR EXE., MASSA DE BOLO))					
Receita	Ingredientes	Quantidade	Unidade	Tempo	Velocidade
Pão-de-ló	Farinha	6,0	dL	200~230s	Regulação média (nível 5~6)
	Margarina	1,5	dL		
	Açúcar	1,7	dL		
	Fermento em pó	1,0	colher de chá		
Bolo de chocolate	Farinha	8,0	dL	300~360s	Regulação média (nível 4~5)
	Ovos	4,0	unidade		
	Manteiga	2,0	dL		
	Açúcar	1,7	dL		
	Açúcar baunilhado	2,0	colher de chá		
	Natas azedas	1,0	dL		
	Mistura crua para nogado	100 g	g		
	Bicarbonato de soda	3,0	colher de chá		
Preparação					
A manteiga deve estar mole. Misture a manteiga mole com o açúcar até ficar cremosa. Adicione os ovos, um de cada vez. Sempre a mexer, adicione as natas azedas e o açúcar baunilhado. No fim, adicione a farinha e o bicarbonato de soda sem deixar de mexer.					
Bolo amanteigado	Farinha	3,0	dL	200~230s	Regulação média (nível 4~5)
	Margarina	1,5	dL		
	Açúcar	1,7	dL		
	Ovo fresco	3	unidade		
	Fermento em pó	1,0	colher de chá		
Preparação					
Coloque os ingredientes na taca e misture até ficar pronto.					

QUANTIDADES E TEMPOS DE PROCESSAMENTO PARA A FUNÇÃO DE GANCHO					
Receita	Ingredientes	Quantidade	Unidade	Tempo	Velocidade
Quantidades mínimas para massa levedada* (pão)	Farinha	6,0	dL	350~380s	Regulação baixa (nível 1~2)
	Água	2,0	dL		
	Açúcar	2,4	dL		
	Margarina	1,0	colher de sopa		
	Sal	1,0	colher de chá		
	Fermento seco	2,0	colher de chá		
	Preparação				
Coloque todos os ingredientes na taça e amasse até ficar no ponto.					





QUANTIDADES E TEMPOS DE PROCESSAMENTO PARA A FUNÇÃO DE GANCHO

Receita	Ingredientes	Quantidade	Unidade	Tempo	Velocidade
	Farinha de trigo	16,0	dL	Pelo menos 480s	Nível 1~2
	Água	4,0	dL		
	Óleo	1,0	dL		
	Ovo fresco	2,0	unidade		
	Sal	3,0	colher de chá		
	Açúcar	2,0	colher de chá		
	Fermento seco	1,0	colher de sopa		
Preparação					
Quantidades máximas para massa levedada* (massa de pizza)	1. Num recipiente, misture metade do fermento com o sal e o açúcar e ponha de lado.				
	2. Coloque o restante fermento com a água e o óleo na taça da batedeira.				
	3. Esta massa deve ser batida com os batedores normais à velocidade mínima até se obter uma mistura macia.				
	4. A seguir, adicione o ovo e o fermento que misturou com sal e açúcar.				
	5. Deve aumentar a velocidade para o nível médio e adicionar a farinha gradualmente.				
	6. Quando observar que a massa tem tendência para subir acima dos batedores, deve mudar para os batedores de massa pesada.				
	7. Coloque toda a farinha e misture até obter uma mistura homogênea.				
	8. Neste ponto, deve monitorizar a potência solicitada à batedeira, de modo a não exceder o valor máximo determinado pelo fabricante.				
	9. A massa atinge o ponto quando deixar de aderir aos batedores.				
*Não exceda a velocidade 2 quando preparar massa levedada. Isso pode danificar a batedeira.					

ELIMINAÇÃO



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



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

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









AEG

Printed on recycled paper



Electrolux Hausgeräte GmbH
Furthner Strasse 246
D-90429 Nürnberg
Germany

3483 A KM4XXX 02 02 0717

www.aeg.com/shop



www.aeg.com

