

AEG

INSTRUCTION BOOK

SB29XX

Sport Blender



GB INSTRUCTION BOOK

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

AR دفترچه راهنمای کاربر

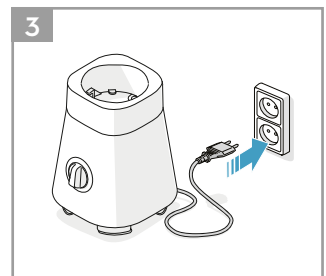
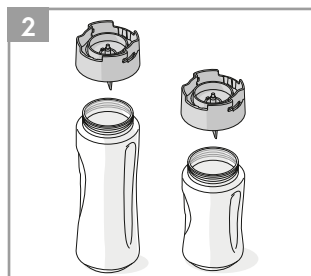
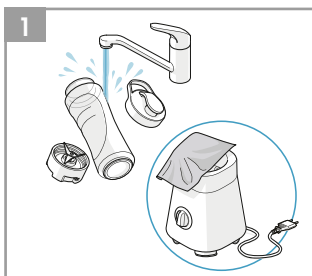
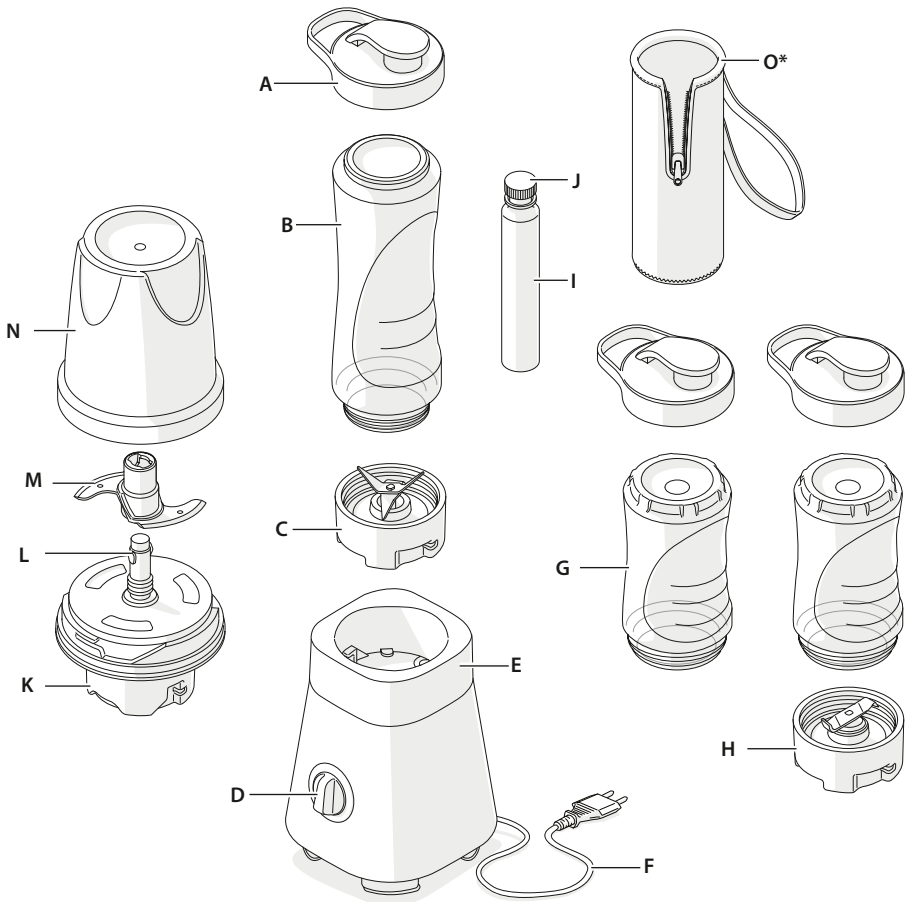
ES LIBRO DE INSTRUCCIONES

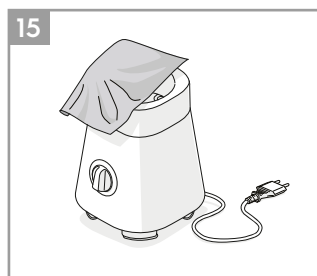
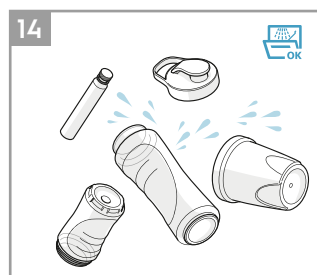
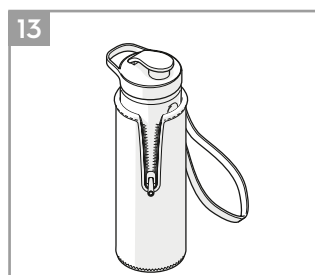
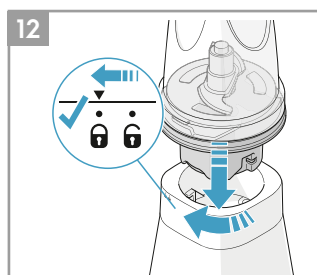
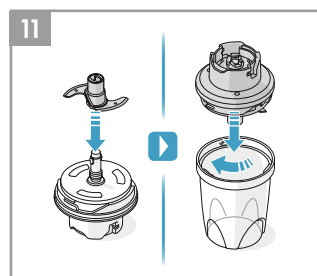
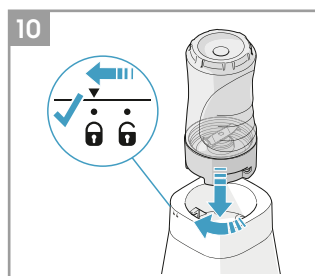
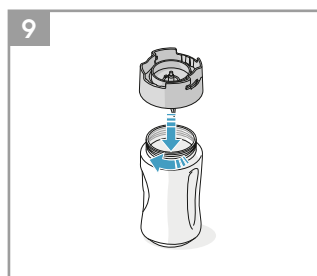
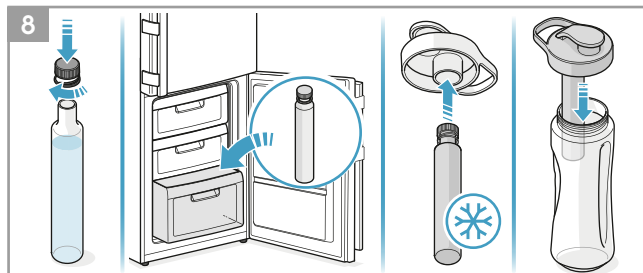
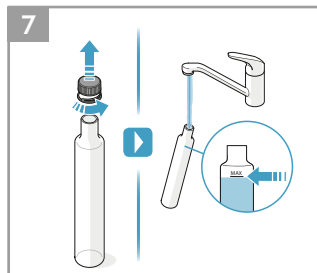
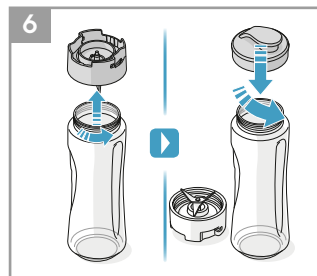
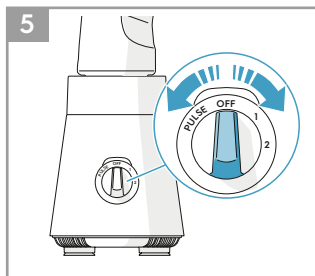
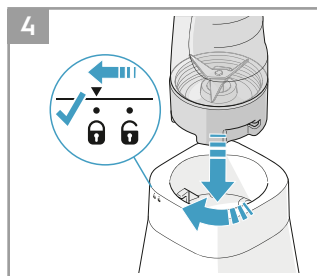
FR MODE D'EMPLOI

GR ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

NL GEBRUIKSAANWIJZING

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES





CONTENTS

ENGLISH	6	ESPAÑOL	22	NEDERLANDS	38
DEUTSCH	11	FRANÇAIS	27	PORTUGUÊS	43
عربي	16	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	32		

FOR PERFECT RESULTS

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

Visit our website to:



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



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



Buy accessories and consumables for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

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

- Model Number
- PNC number
- Serial number

The information can be found on the rating plate.

ENGLISH

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

COMPONENTS

- | | |
|---|-----------------------|
| A. Spill-proof drinking lid with carry handle | I. Cooling stick |
| B. Blend Bottle | J. Cooling stick cap |
| C. Blender blade assembly | K. Chopper base |
| D. Speed selector | L. Chopper base shaft |
| E. Blender Base | M. Chopper blades |
| F. Power Cord | N. Chopper jar |
| G. Mini bottle/grinder jar | O. Thermo cover* |
| H. Grinder blade assembly | |

* Certain models only

Picture page 2-3

GETTING STARTED

- 1 Before first use:** Clean the blender according to the instructions in "Cleaning and Care". Fill the bottle with ingredients.
Caution! Do not exceed the maximum filling volume: 600 ml for the blend bottle (B) and 300 ml for the mini bottle/grinder jar (G). Do not mix dough, mashed potatoes, meat etc.
- 2 Fill the ingredients in either bottle.** Fasten the blender blade assembly (C) on the open end of the bottle by turning it clockwise.
Caution! The blades and inserts are very sharp!
- 3 Place the blender base on a flat, level surface.** Plug into a power outlet.
- 4 Turn the bottle upside down.** Push down the bottle into the blender base (E) and rotate it clockwise to lock.
Note: When locked, the symbol ▼ on the blender blade assembly should be aligned with the symbol ⚙ on the blender base.
Caution! To reduce risk of injury, never place the blade assembly on the base without the bottle properly attached.
- 5 Turn the speed selector (D) to 1 or 2 according to the recipe/preference.** Turn the speed selector to "PULSE" for short bursts of power.
Caution! If the motor stalls, turn the blender off immediately, unplug the appliance and let it cool for at least 10 minutes.
- 6 When the ingredients are fully mixed:** Turn the speed selector to "OFF" to stop mixing. Make sure the motor has stopped completely, then press the bottle down and turn it counter-clockwise to release it. Remove the bottle from the blender base and turn it upside down. Replace the blade assembly with the drinking lid (A).

USING THE COOLING STICK

- The cooling stick cools down and maintains the temperature of your freshly prepared blends.
- 7 Unscrew the cap (J) of the cooling stick (I) and fill it with tap water until the MAX mark.** Screw the cap back on the cooling stick and place it in the freezer until the water freezes.
 - 8 Screw the frozen cooling stick on the drinking lid with carry handle (A).** Attach it on the blend bottle (B). The cooling stick can be cleaned in a dishwasher.
Note! The cooling stick does not fit the mini bottle (G).

USING THE GRINDER

- 9 Fill the ingredients in the mini bottle/grinder jar (G).** Fasten the grinder blade assembly (H) on the open end of the bottle by turning it clockwise.
Caution! The blades and inserts are very sharp!
- 10 Turn the bottle upside down.** Push down the bottle into the blender base (E) and rotate it clockwise to lock.
Note: When locked, the symbol ▼ on the grinder blade assembly should be aligned with the symbol ⚙ on the blender base.
Caution! To reduce risk of injury, never place the blade assembly on the base without the bottle properly attached.

USING THE CHOPPER

- 11 Attach the chopper blades (M) on the chopper base shaft (L)** by pushing it down until the blades click into position. Fill the ingredients in the chopper jar (N). Attach the chopper base (K) on the chopper jar by turning it clockwise until the chopper jar clicks into position.

- 12 Turn the chopper upside down.** Push down the chopper into the blender base (E) and rotate it clockwise to lock. **Note:** When locked, the symbol ▼ on the chopper base should be aligned with the symbol ⚙ on the blender base. **Caution!** To reduce risk of injury, never place the blade assembly on the base without the chopper jar properly attached.

USING THE THERMO COVER* (* CERTAIN MODELS ONLY)

- 13 Thermo Cover performance:** Keeps liquids at the same temperature longer, whether cold or hot beverages. Place the bottle into the cover and close the zipper.

CLEANING AND CARE

- 14 Unplug the appliance.** Accessories are dishwasher safe, except for the blender blade assembly (C), the grinder blade assembly (H) and the chopper base (K). Let all parts dry thoroughly. **Caution!** The blades and inserts are very sharp!

- 15 Clean the blender base with a damp cloth.** **Caution!** Never immerse the blender base in water! 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. 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.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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.
-  Do not immerse the appliance 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!
- The blades and inserts are very sharp! Danger of injury! Caution when assembling, disassembling after use or when cleaning! Ensure that the appliance is disconnected from the mains supply.
- Do not use the appliance for other purpose than its intended use.
- Do not attempt to bypass the safety interlock system that powers the appliance on.
- Never process boiling liquids (max 80 °C).
- Do not let this appliance run for more than 1 minutes at a time using heavy loads. After running for 1 minutes with heavy loads, the appliance should be left to cool for at least 10 minutes.
- When the mixer is subject to heavy use for chopping hard, dry substances such as nuts, the blades may become blunt. The mixer is not suitable for crushing ice, e.g. for cocktails. It is possible to add nuts occasionally to a mixture as long as this is not done on a continuous basis, as this will blunt the blades.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Do not use this appliance to stir paint. Danger, could result in an explosion!
- Do not exceed the maximum filling volume as indicated on the appliance.
- This appliance is intended for domestic use only. The manufacturer cannot accept any liability for possible damage caused by improper or incorrect use.

RECIPES

MAXIMUM PROCESSING TIME WITH HEAVY LOAD	MAXIMUM CAPACITY
1 min	600 ml

RECOMMENDED BLENDING SPEED				
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time/Speed
Pureeing raw vegetables	Carrots	40	g	10 sec x (2-3) times Speed: 2
	Potatos	40	g	
	Onions	40	g	
	Water	80	ml	
Pureeing cooked vegetables	Onions	25	g	10 sec x (2-3) times Speed: 1
	Carrots	50	g	
	Potato	50	g	
	Zucchini	50	g	
	Water	100	ml	
Pitaya and cauliflower	Water	120	ml	10 sec x (4-6) times Speed: 2
	Pitaya	¼ - ½	pcs	
	Carrots	¼ - ½	pcs	
	Cauliflower	30	g	

RECOMMENDED BLENDING SPEED

Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time/Speed
Pineapple-apricots Smoothie	Pineapple in slices	60	g	10 sec x (4-6) times Speed: 1
	Dried Apricots	10	g	
	Yoghurt	75	g	
Banana Smoothie	Fresh banana	240	g	30 sec/Speed: 2
	Milk	330	ml	
	Water	30	ml	
Apple and cauliflower	Apple	¼ - ½	ml	10 sec x (4-6) times Speed: 2
	Cauliflower	30-50	g	
	Lemon	¼	pcs	
	Water	120	ml	
Vitamine	Apple	40	g	10 sec x (4-6) times Speed: 2
	Banana	50	g	
	Papaya	100	g	
	Milk	150	ml	
Celery and tomato	Celery	200	g	10 sec x (4-6) times Speed: 1
	Tomato	½	pcs	
	Water	120	ml	

RECOMMENDED CHOPPING SPEED*

Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time/Speed
Chopped onions	Onions	200	g	10 sec/Speed: 2
Dry shrimp		30	g	20 sec/Speed: 1
Garlic		60	g	5 sec/Speed: 1
Chopped almonds	Almonds	100	g	10 sec/Speed: 2
Chopped beef	Beef	250	ml	Max 20 sec/Speed: 2
Dry pepper		30	g	20 sec/Speed: 1
Fresh red small pepper		30	g	20 sec/Speed: 1

The rated power of the chopper is 185W.

Pesto	Grated parmesan	½	cup	90 sec Speed: 1
	Fresh basil leaves	2	cup	
	Garlic	3	cloves	
	Pine nuts	1/3	cup	
	Extra virgin olive oil	½	cup	
	Salt			
	Black pepper			
Method 1. Grate parmesan in chopper. 2. Add basil, garlic cloves and pine nuts. Chop and mix in with parmesan. 3. Add 1/3 of the olive oil and mix until even. Gradually add the rest of the oil until the texture becomes creamy. 4. Add salt and pepper to taste.				

* Recommendation: Juicy fruits and vegetable should be processed in the blender instead of the chopper.

Note: Maximum capacity for chopping beef: 250ml and indicated on the cup.

RECOMMENDED GRINDING SPEED*				
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time/Speed
Coffee	Coffee beans	Min 20	g	20-30 sec/Speed: 2
Nuts	Nuts	100	g	20-30 sec/Speed: 2

* Recommendation: Juicy fruits and vegetable should be processed in the blender instead of the chopper.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The appliance does not turn on.	The appliance is not connected to a power source.	Connect the appliance to a power source.
	The bottle and blade assembly is not installed correctly in the blender base. The safety interlock system prevents the machine to power on.	Install the bottle and according to instructions in "Operating instructions".
The motor stalls during operation.		If the motor stalls, turn the blender off immediately, unplug the appliance and let it cool for at least 10 minutes.
	Ingredients are too large.	Cut all firm fruits and vegetables into pieces no larger than 1.8 cm ² to 2.5 cm ² .
	Wrong ingredients.	The appliance intended use is production of beverages. Add fruits, vegetables or similar. Never mix ingredients such as dough, mashed potatoes, meat or similar.

For any further problems, contact an authorized AEG service centre.

DISPOSAL



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



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

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

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses AEG-Produkt entschieden haben. Um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie ausschließlich Originalzubehör und Originalersatzteile von AEG verwenden. Diese wurden speziell für Ihr Produkt entwickelt wurden. Dieses Produkt wurde mit Rücksicht auf die Umwelt hergestellt. Alle Kunststoffteile sind für Recyclingzwecke markiert.

TEILE

- | | |
|---|---|
| A. Auslaufsicherer Verschluss mit Tragegriff | I. Kühlstab |
| B. Mixgefäß | J. Kappe für Kühlstab |
| C. Mixerschneidaufsatz | K. Anschlussstation des Zerkleinerers |
| D. Drehzahlregler | L. Schaft für Anschlussstation des Zerkleinerers |
| E. Mixersockel | M. Schneidmesser des Zerkleinerers |
| F. Netzkabel | N. Behälter des Zerkleinerers |
| G. Mini-Flasche/Mahlbehälter | O. Thermomantel* |
| H. Schneidaufsatz der Mühle | |

* nur ausgewählte Modelle

Abbildung Seite 2-3

ERSTE SCHRITTE

- 1 Vor dem ersten Gebrauch:** Reinigen Sie den Mixer gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Pflege“. Befüllen Sie das Mixgefäß mit den Zutaten.
Vorsicht! Die empfohlene maximale Füllmenge nicht überschreiten: 600 ml für die Mixerflasche (B) und 300 ml für die Mini- Flasche bzw. den Mahlbehälter (G). Vermengen Sie niemals Teig, Stampfkartoffeln, Fleisch, usw.
- 2 Füllen Sie die Zutaten in je eine Flasche.** Fixieren Sie den Schneidaufsatz des Mixers (C) am offenen Ende der Flasche, indem Sie sie ihn im Uhrzeigersinn fest drehen.
Vorsicht! Die Messer und Einsätze sind scharfkantig!
- 3 Stellen Sie den Mixersockel auf einer flachen, ebenen Oberfläche ab.** Schließen Sie ihn an eine Steckdose an.
- 4 Drehen Sie die Flasche um.** Drücken Sie die Flasche in die Anschlussstation des Mixers (E) und drehen Sie sie zum Verriegeln im Uhrzeigersinn fest. Hinweis: Bei einer erfolgreichen Verriegelung befindet sich das ▼ auf dem Schneidaufsatz genau über dem  der Anschlussstation des Mixers.
Vorsicht! Um Verletzungen zu vermeiden, befestigen Sie niemals die Messereinheit auf dem Mixersockel, ohne vorher das Mixgefäß ordnungsgemäß angebracht zu haben.
- 5 Drehen Sie den Drehzahlregler (D) auf 1 oder 2, je nach Rezept oder Wunsch.** Drehen Sie den Drehzahlregler auf „PULSE“ (Pulsieren), für kurze Mischschübe.
Vorsicht! Wenn der Motor anfängt zu stottern, schalten Sie den Mixer sofort aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten lang abkühlen.
- 6 Sobald die Zutaten fertig vermengt sind:** Drehen Sie den Drehzahlregler auf „OFF“ (Aus), um mit dem Vorgang zu aufzuhören. Achten Sie darauf, dass der Motor wirklich stillsteht und drücken Sie anschließend die Flasche nach unten und drehen Sie sie entgegen des Uhrzeigersinns zum Entriegeln heraus. Entnehmen Sie die Flasche aus der Anschlussstation des Mixers und drehen Sie sie um. Tauschen Sie den Schneidaufsatz gegen den Trinkaufsatz (A).

VERWENDEN DES KÜHLSTABS

Der Kühlstab wird abgekühlt und hält dabei Ihre frisch zubereiteten Erzeugnisse auf einer konstanten Temperatur.

- 7 Schrauben Sie die Kappe (J) vom Kühlstab (I) ab und füllen Sie ihn bis zur Markierung „MAX“ mit Leitungswasser auf.** Schrauben Sie die Kappe wieder auf den Kühlstab und legen ihn in das Gefrierfach, bis das Wasser gefriert.
- 8 Schrauben Sie den gefrorenen Kühlstab auf den Trinkaufsatz mit Tragegriff (A).** Bringen Sie ihn an der Mixerflasche (B) an. Der Kühlstab kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
Hinweis! Der Kühlstab passt nicht in die Mini-Flasche (G).

VERWENDUNG DER MÜHLE

- 9 Füllen Sie die Zutaten in die Mini-Flasche bzw. in den Mahlbehälter (G).** Fixieren Sie den Schneidaufsatz (H) der Mühle am offenen Ende der Flasche, indem Sie sie ihn im Uhrzeigersinn fest drehen.
Vorsicht! Die Messer und Einsätze sind scharfkantig!

- 10 Drehen Sie die Flasche um.** Drücken Sie die Flasche in die Anschlussstation des Mixers (E) und drehen Sie sie zum Verriegeln im Uhrzeigersinn fest. Hinweis: Bei einer erfolgreichen Verriegelung befindet sich das ▼ auf dem Schneidaufsatz der Mühle genau über dem  der Anschlussstation des Mixers.
Vorsicht! Um Verletzungen zu vermeiden, befestigen Sie niemals die Messereinheit auf dem Mixersockel, ohne vorher das Mixgefäß ordnungsgemäß angebracht zu haben.

VERWENDEN DES ZERKLEINERERS

- 11 Bringen Sie die Schneidmesser (M) am Schaft der Anschlussstation des Zerkleinerers (L) an,** indem Sie sie nach unten schieben, bis sie einrasten. Füllen Sie die Zutaten in den Behälter des Zerkleinerers (N). Verbinden Sie die Anschlussstation des Zerkleinerers (K) mit dem Behälter des Zerkleinerers, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter des Zerkleinerers einrastet.
- 12 Drehen Sie den Zerkleinerer um.** Drücken Sie den Zerkleinerer in die Anschlussstation des Mixers (E) und drehen Sie ihn zum Verriegeln im Uhrzeigersinn fest. Hinweis: Bei einer erfolgreichen Verriegelung befindet sich das ▼ auf der Anschlussstation des Zerkleinerers genau über dem  der Anschlussstation des Mixers.
Vorsicht! Setzen Sie, zur Reduzierung der Verletzungsgefahr, niemals den Schneidaufsatz auf die Anschlussstation, ohne den Behälter des Zerkleinerers vorher richtig angebracht zu haben.

THERMOMANTEL VERWENDEN* (*NUR AUSGEWÄHLTE MODELLE)

- 13 Eigenschaften des Thermomantels:** Ob nun kalte oder heiße Getränke, die Anfangstemperatur einer Flüssigkeit bleibt über einen längeren Zeitraum hinweg erhalten. Setzen Sie die Flasche in den Mantel ein und schließen Sie den Reißverschluss.

REINIGUNG UND PFLEGE

- 14 ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER DES GERÄTS AUS DER STECKDOSE.** Die Zubehörteile sind Spülmaschinenfest, außer der Schneidaufsatz des Mixers (C), der Schneidaufsatz der Mühle (H) und die Anschlussstation des Zerkleinerers (K). Lassen Sie alle Teile gründlich abtrocknen.
Vorsicht! Die Messer und Einsätze sind scharfkantig!
- 15 Reinigen Sie den Mixersockel mit einem feuchten Tuch.**
Vorsicht! Tauchen Sie den Mixersockel niemals in Wasser!
Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuermittel oder Topfreiniger.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Produkt von AEG!

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern bedient werden. Bewahren Sie das Gerät inklusive Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie im Vorfeld eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und wenn sie die mit der Verwendung verbundenen Gefahren kennen. Das Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie Kinder nicht damit spielen.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- 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 nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- 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 den Kontakt mit beweglichen Teilen. Die Berührung kann Verletzungen zur Folge haben!
- Die Messer und Einsätze sind scharfkantig! Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Zusammensetzen, Auseinandernehmen nach Verwendung und bei der Reinigung! Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Versuchen Sie nicht, die Sicherheitsverriegelung, über die das Gerät mit Strom versorgt wird, zu umgehen.
- Gießen Sie niemals kochend heiße Flüssigkeiten in das Gerät (maximale Temperatur: 80 °C).
- Lassen Sie das Gerät bei vollständig gefülltem Mixgefäß nicht länger als 1 Minuten am Stück laufen. Wenn Sie das Gerät 1 Minuten lang bei vollständig gefülltem Mixgefäß haben laufen lassen, dann sollten Sie das Gerät anschließend mindestens 10 Minuten lang abkühlen lassen.
- Bei starkem Gebrauch des Mixers zum Zerkleinern von harten, trockenen Substanzen wie z.B. Nüsse können die Messer stumpf werden. Für reines Eis crushen für z.B. Cocktails ist der Mixer nicht geeignet. Das Beimengen von Nüssen oder Eiswürfel zum Mixgut ist möglich, wenn nicht permanent.
- Gehen Sie beim Umgang mit den scharfkantigen Messern, beim Entleeren des Behälters und während der Reinigung vorsichtig um.
- Schalten Sie das Gerät aus, und trennen Sie es vom Strom, bevor Sie Zubehör wechseln oder mit Teilen arbeiten, die sich im Betrieb bewegen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Umrühren von Farbe. Unmittelbar drohende Gefahr einer Explosion!
- Überschreiten Sie nicht die auf dem Gerät ausgewiesene maximale Füllmenge.
- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt geeignet. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für durch unsachgemäßen Einsatz verursachte mögliche Schäden.

REZEPTE

MAXIMALE ARBEITSZEIT BEI VOLLER BEFÜLLUNG	MAXIMALE AUFNAHMEKAPAZITÄT
1 min	600 ml

EMPFOHLENE MIXGESCHWINDIGKEIT				
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit/ Geschwindigkeit
Pürieren von rohem Gemüse	Möhren	40	g	10 Sek x (2-3) Mal Geschwindigkeit: 2
	Kartoffeln	40	g	
	Zwiebeln	40	g	
	Wasser	80	ml	
Pürieren von gegartem Gemüse	Zwiebeln	25	g	10 Sek x (2-3) Mal Geschwindigkeit: 1
	Karotten	50	g	
	Kartoffel	50	g	
	Zucchini	50	g	
	Wasser	100	ml	
Drachenfrucht und Blumenkohl	Wasser	120	ml	10 Sek x (4-6) Mal Geschwindigkeit: 2
	Drachenfrucht	¼ - ½	Stck.	
	Karotten	¼ - ½	Stck.	
	Blumenkohl	30	g	
Ananas-Aprikosen-Smoothie	Ananas, in Scheiben	60	g	10 Sek x (4-6) Mal Geschwindigkeit: 1
	Getrocknete Aprikosen	10	g	
	Joghurt	75	g	
Bananen-Smoothie	Frische Banane	240	g	30 Sek/Geschwindigkeit: 2
	Milch	330	ml	
	Wasser	30	ml	
Apfel und Blumenkohl	Apfel	¼ - ½	ml	10 Sek x (4-6) Mal Geschwindigkeit: 2
	Blumenkohl	30-50	g	
	Zitrone	¼	Stck.	
	Wasser	120	ml	
Vitamine	Apfel	40	g	10 Sek x (4-6) Mal Geschwindigkeit: 2
	Banane	50	g	
	Papaya	100	g	
	Milch	150	ml	
Sellerie und Tomate	Sellerie	200	g	10 Sek x (4-6) Mal Geschwindigkeit: 1
	Tomate	½	Stck.	
	Wasser	120	ml	

EMPFOHLENE SCHNITTGESCHWINDIGKEIT*				
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit/ Geschwindigkeit
Gehackte Zwiebeln	Zwiebeln	200	g	10 Sek/Geschwindigkeit: 2
Getrocknete Garnelen		30	g	20 Sek/Geschwindigkeit: 1
Knoblauch		60	g	5 Sek/Geschwindigkeit: 1
Gehackte Mandeln	Mandeln	100	g	10 Sek/Geschwindigkeit: 2
Hackfleisch	Fleisch (Rindfleisch)	250	ml	Max 20 Sek/Geschwindigkeit: 2
Getrockneter Pfeffer		30	g	20 Sek/Geschwindigkeit: 1
Frische rote Paprika, klein		30	g	20 Sek/Geschwindigkeit: 1
Die Nennleistung des Zerkleinerers beträgt 185 W.				

EMPFOHLENE SCHNITTGESCHWINDIGKEIT*

Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit/ Geschwindigkeit
Pesto	Geriebener Parmesan	½	Becher	90 Sek Geschwindigkeit: 1
	Frische Basilikumblätter	2	Becher	
	Knoblauch	3	Zehen	
	Pinienkerne	1/3	Becher	
	Natives Olivenöl extra	½	Becher	
	Salz			
	Schwarzer Pfeffer			
	Zubereitung 1. Parmesan im Zerkleinerer zermahlen. 2. Basilikum, Knoblauchzehen und Pinienkerne hinzugeben. Zusammen mit dem Parmesan zerkleinern und vermengen. 3. 1/3 des Olivenöls hinzugeben und gleichmäßig vermengen. Schrittweise den Rest des Öls hinzugeben, bis die Masse eine cremige Konsistenz aufweist. 4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.			
* Empfehlung: Saftiges Obst und Gemüse sollten im Mixer zubereitet werden anstatt im Zerkleinerer. Anmerkung: Die Höchstmenge für Hackfleisch liegt bei: 250 ml und siehe Angaben auf dem Behälter.				

* Empfehlung: Saftiges Obst und Gemüse sollten im Mixer zubereitet werden anstatt im Zerkleinerer.

Anmerkung: Die Höchstmenge für Hackfleisch liegt bei: 250 ml und siehe Angaben auf dem Behälter.

EMPFOHLENE MAHLGESCHWINDIGKEIT*

Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit/ Geschwindigkeit
Kaffee	Kaffeebohnen	Min 20	g	20-30 Sek/Geschwindigkeit: 2
Nüsse	Nüsse	100	g	20-30 Sek/Geschwindigkeit: 2

* Empfehlung: Saftiges Obst und Gemüse sollten im Mixer zubereitet werden anstatt im Zerkleinerer.

FEHLERSUCHE

SYMPTOM	URSACHE	ABHILFE
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht an eine Stromquelle angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Stromquelle an.
	Das Mixgefäß und die Messereinheit sind nicht ordnungsgemäß mit dem Mixersockel verbunden. Die Sicherheitsverriegelung verhindert das Einschalten des Geräts.	Bringen Sie das Mixgefäß und die Messereinheit gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Betriebsanleitung“ an.
Der Motor fängt während des Betriebs an zu stottern.	Nicht erkennbare Ursache	Wenn der Motor anfängt zu stottern, schalten Sie den Mixer sofort aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten lang abkühlen.
	Die Zutaten sind zu groß.	Schneiden Sie alle festen Frucht- und Gemüsezutaten in Stücke mit einer Größe von maximal 1,8 cm ³ bis 2,5 cm ³ .
	Die Zutaten sind unpassend.	Das Gerät ist zur Herstellung von Getränken vorgesehen. Fügen Sie Obst, Gemüse oder Ähnliches hinzu. Verwenden Sie niemals Zutaten wie Teig, Kartoffelpüree, Fleisch oder Ähnliches.
Wenden Sie sich bei etwaigen Problemen an einen autorisierten AEG-Kundendienst.		

ENTSORGUNG



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



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

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

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.

المكونات

- | | |
|---|-----------------------|
| A. غطاء شُرْب مضاد للانسكاب مع مقبض للحمل | ا. قضيب التبريد |
| B. وعاء الخلط | ج. غطاء قضيب التبريد |
| C. مجموعة شفرات الخلاط | K. قاعدة الفراما |
| D. محدد السرعة | L. عمود قاعدة الفراما |
| E. قاعدة الخلاط | M. شفرات الفراما |
| F. كبل الطاقة | N. وعاء الفراما |
| G. زجاجة صغيرة/وعاء المطحنة | O. غطاء حراري* |
| H. مجموعة شفرات المطحنة | *طرازات معينة فقط |

نصورة صفحة 2-3

بدء الاستخدام

- 1 قبل الاستخدام للمرة الأولى: احرص على تنظيف الخلاط وفقاً للتعليمات المذكورة في «تنظيف الجهاز والعناية به». املئي الوعاء بالمكونات.
- 2 **تنبيه!** لا يجب أن تتجاوز السعة: 600 مل من زجاجة الخلاط (B) و 300 مل من وعاء المطحنة الصغير (G) لا يستخدم لخلط العجين والبطاطس المهروسة واللحم، إلخ.
- 3 **املئي المكونات في كل زجاجة.** ثبتي مجموعة شفرات الخلاط (C) على الطرف المفتوح من الزجاجة عن طريق تدويره باتجاه عقارب الساعة.
- 4 **تنبيه!** الشفرات وملحقاتها حادة للغاية!
- 5 **ضعي قاعدة الخلاط على سطح ثابت ومستوٍ.** وتأكد من وصل الجهاز بأخذ للتيار الكهربائي.
- 6 **اقبلي القارورة رأساً على عقب.** ادفعي الزجاجة لأسفل على قاعدة الخلاط (E) وأدبريها باتجاه عقارب الساعة لقفله.
- 7 **ملاحظة:** عند الإقبال، يجب محاذاة الرمز ▼ على مجموعة شفرات الخلاط بالرمز ⚙ على قاعدة الخلاط.
- 8 **تنبيه!** للحد من مخاطر الإصابة، تجنب وضع مجموعة الشفرات على القاعدة دون تثبيت الوعاء بشكل مناسب.
- 9 **اضبطي محدد السرعة (D) على 1 أو 2 وفق الوصفة/الرغبة.** اضبطي محدد السرعة على «Pulse» من أجل دفعات قصيرة من الطاقة.
- 10 **تنبيه!** في حال تباطؤ سرعة المحرك، قومي بإيقاف تشغيل الخلاط على الفور، وافصلي الجهاز من مأخذ التيار الكهربائي واتركيه ليبرد لمدة 10 دقائق على الأقل.
- 11 **عندما يتم خلط المكونات بالكامل:** اضبطي محدد السرعة على «OFF» لإيقاف الخلط. تأكد من توقف المحرك تماماً، ثم اضغطي الزجاجة للأسفل وأدبريها عكس عقارب الساعة لتحريرها. انزعي الزجاجة عن قاعدة الخلاط واقبليها رأساً على عقب. استبدلي مجموعة شفرات الخلاط بغطاء الشرب (A).

استخدام قضيب التبريد

- يعمل قضيب التبريد على تبريد الجهاز ويحافظ على درجة حرارة المواد التي تخطيها كي تبقى طازجة.
- 7 **انزع غطاء (J) قضيب التبريد (I) واملئيه بماء الصنبور حتى علامة الحد «MAX» (الاقصى).** ثبتي الغطاء مرة أخرى على قضيب التبريد وضعيه في المجمدة إلى أن يتجمد الماء.
- 8 **ثبتي قضيب التبريد المجدد على غطاء التبريد بمقبض الحمل (A).** ثبتيه على زجاجة الخلط (B). يمكن تنظيف قضيب التبريد في جلاية الصحن.
- ملاحظة!** لا يمكن تركيب قضيب التبريد فوق الزجاجة الصغيرة (G).

استخدام المطحنة

- 9 **املئي الزجاجة الصغيرة/وعاء المطحنة (G) بالمكونات.** ثبتي مجموعة شفرات المطحنة (H) على الطرف المفتوح من الزجاجة عن طريق تدويرها باتجاه عقارب الساعة.
- تنبيه!** الشفرات وملحقاتها حادة للغاية!
- 10 **أدبري الزجاجة رأساً على عقب.** ادفعي الزجاجة للأسفل على قاعدة الخلط (E) و أدبريها باتجاه عقارب الساعة لفتحها.
- ملاحظة:** عند الإقبال، يجب محاذاة الرمز ▼ على مجموعة شفرات المطحنة بالرمز ⚡ على قاعدة الخلط.
- تنبيه!** للحد من مخاطر الإصابة، تجنبني وضع مجموعة الشفرات على القاعدة دون تثبيت الوعاء بشكل مناسب.

استخدام الفرامه

- 11 **ثبتي شفرات الفرامه (M) على عمود قاعدة الفرامه (L)** عن طريق دفعها للأسفل إلى أن تستقر الشفرات في مكانها. املئي زجاجة الفرامه (N) بالمكونات. ثبتي قاعدة الفرامه (K) على وعاء الفرامه عن طريق تدويرها باتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر وعاء الفرامه في مكانه.
- 12 **أدبري الفرامه رأساً على عقب.** ادفعي الفرامه للأسفل على قاعدة الخلط (E) وأدبريها باتجاه عقارب الساعة لفتحها.
- ملاحظة:** عند الإقبال، يجب محاذاة الرمز ▼ على قاعدة الفرامه بالرمز ⚡ على قاعدة الخلط.
- تنبيه!** لتقليل خطر الإصابة، لا تضعي مجموعة الشفرات أبداً على القاعدة دون تركيب وعاء الفرامه بشكل جيد. التنظيف والعناية.

استخدام الغطاء الحراري* (* فقط بعض الموديلات)

- 13 **أداء الغطاء الحراري:** يحافظ على درجة حرارة السوائل، سواء مشروبات باردة أو ساخنة، لفترة أطول. ضع الزجاجة في الغطاء وأغلق السحاب.

التنظيف والعناية

- 14 **افصلي مآخذ الجهاز عن التيار الكهربائي.** يمكن غسل الملحقات بأمان في جلاية الأطباق؛ باستثناء مجموعة شفرات الخلط (C)، ومجموعة شفرات المطحنة (H) وقاعدة الفرامه (K). اتركي كل الأجزاء حتى تجف جيداً.
- تنبيه!** الشفرات وملحقاتها حادة للغاية!
- 15 **احرصي على تنظيف قاعدة الخلط بقطعة قماش رطبة.** **تنبيه!** تجنبني غمر قاعدة الخلط بالماء! تجنبني استخدام المنظفات القوية أو الضمادات المطهرة أثناء تنظيف سطوح الجهاز الخاص بك.

استمتع بمنتج AEG!

نصائح للسلامة

- اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.**
- يُمنع استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. أبقِ الجهاز والسلوك بعيداً عن متناول الأطفال.
 - يمكن استخدام الأجهزة من قبل الأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفي حال فهم المخاطر المرتبطة به.
 - يجب ألا يعبت الأطفال بالجهاز.
 - يجب ألا يقوم الأطفال بأعمال التنظيف والصيانة من دون إشراف أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
 - 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 الكهربى،
- تلف المبيت.
- فى حالة تلف الجهاز أو سلك الإمداد الكهربى، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادى التعرض للخطر.
- ضع الجهاز دائماً على سطح ثابت ومستوى.
- قم دائماً بفصل الجهاز من الإمداد الكهربى إذا بقي دون رقابة وقبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- ☒ لا تغمر الجهاز فى ماء أو أى سائل آخر.
- لا تدع سلك الطاقة يلمس أسطح ساخنة أو يعلق فوق حافة طاولة أو منضدة.
- لا تستخدم ملحقات أو قطع مصنعة أو مباعية بواسطة شركات مصنعة أخرى غير الموصى بها؛ حيث قد يؤدي ذلك إلى خطر تعرض الأشخاص للإصابة.
- تأكد من أن المحرك قد توقف تماماً قبل عملية الفك أو التنظيف.
- تجنب ملامسة الشفرات أو الأجزاء المتحركة. يمكن حدوث إصابات!
- تجنب لمس الأجزاء المتحركة من الجهاز. قد يؤدي لمس هذه الأجزاء إلى حدوث إصابة.
- الشفرات وملحقاتها حادة للغاية! خطر الإصابة! توخى الحذر عند تجميع الجهاز أو تفكيكه بعد استخدامه أو عند تنظيفه! تأكد من فصل الجهاز عن مصدر التزويد الرئيسى بالتيار الكهربائى.
- لا تستخدمى الجهاز لأي غرض آخر سوى الغرض المخصص له.
- لا تحاولى تجاوز نظام القفل الآمن لتشغيل الجهاز.
- لا تحضر سوائى بدرجة الغليان (الحد الأقصى 80 درجة مئوية).
- لا تستخدمى الخلط لأكثر من دقيقة و 1 عند وضع كميات كبيرة. اتركى الخلط ليبرد لمدة 10 دقائق على الأقل إن قمتى بتشغيله لمدة دقيقة مع كميات كبيرة.
- قد تصبح الشفرات غير حادة عند استخدام الخلط بشكل مكثف لتقطيع المواد الصلبة والجافة مثل الجوز. تجنبى استخدام الخلط لطحن الثلج أثناء تحضير عصير الفاكهة. يمكنك إضافة الجوز إلى الخليط فى بعض الأحيان لكن ليس بشكل دائم، كيلا تصبح الشفرات غير حادة.
- يجب توخى الحذر عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة وتفرغ الإناء وأثناء التنظيف.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من الإمداد الكهربى قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء التى تتحرك عند الاستخدام.
- لا تستخدم هذا الجهاز لتقليب الدهانات. خطر، قد ينتج عنه انفجار!
- لا تتجاوز الحد الأقصى لسعة الملاء المشار إليها على الأجهزة.
- الجهاز مصمم للاستخدام المنزلى فقط. لا تتحمل الشركة المصنعة أى مسؤولية عن التلف المحتمل الناتج عن الاستخدام غير المناسب أو غير الصحيح.

الحد الأقصى لوقت التحضير بحمل ثقيل		الحد الأقصى للسعة	
1 دقيقة		600 مل	
سرعة الخلط الموصى بها			
الوصفة	المكونات	الكمية	وحدة
هرس الخضروات غير المطبوخة	الجزر	40	جم
	البطاطا	40	جم
	البصل	40	جم
	المياه	80	مل
بيوريه الخضار المطهوه	البصل	25	جم
	الجزر	50	جم
	البطاطا	50	جم
	السبانخ	50	جم
	المياه	100	مل
فاكهة التتين والقرنبيط	المياه	120	مل
	فاكهة التتين	¼ - ½	قطعة
	الجزر	¼ - ½	قطعة
	القرنبيط	30	جم
عصير مشمش-أناناس	شرائح أناناس	60	جم
	مشمش مجفف	10	جم
	زبادي	75	جم
عصير الموز	موز	240	جم
	حليب	330	قطعة
	المياه	30	قطعة
التفاح والقرنبيط	تفاح	¼ - ½	قطعة
	القرنبيط	30-50	جم
	الليمون	¼	قطعة
	المياه	120	مل
فيتامين	تفاح	40	جم
	موز	50	جم
	بابايا	100	جم
	حليب	150	مل
	كرفس	200	جم
الكرفس والطماطم	الطماطم	½	قطعة
	المياه	120	مل
10 ثوان (2-3) مرات السرعة: 2			
10 ثوان (2-3) مرات السرعة: 1			
10 ثوان (4-6) مرات السرعة: 2			
10 ثوان (4-6) مرات السرعة: 1			
30 ثوان / السرعة: 2			
10 ثوان (4-6) مرات السرعة: 2			
10 ثوان (4-6) مرات السرعة: 2			
10 ثوان (4-6) مرات السرعة: 1			

سرعة التقطيع الموصى بها*				
الوصفة	المكونات	الكمية	وحدة	الوقت / السرعة
بصل مقطع	البصل	200	جم	10 ثوان/ السرعة: 2
جمبري جاف		30	جم	20 ثوان/ السرعة: 1
ثوم		60	جم	5 ثوان/ السرعة: 1
لوز مقطع	اللوز	100	جم	10 ثوان/ السرعة: 2
لحم بقري مقطع	لحم (بقري)	250	مل	Max 20 ثوان/ السرعة: 2
فلفل جاف		30	جم	20 ثوان/ السرعة: 1
فلفل أحمر صغير وجاف		30	جم	20 ثوان/ السرعة: 1
الطاقة المصنفة لماكينة التقطيع هي 185 وات.				
بيستو	بارميزان مبشور	½	كوب	90 ثوان السرعة: 1
	أوراق ريحان طازجة	2	كوب	
	ثوم	3	قرنفل	
	صنوبر	1/3	كوب	
	زيت زيتون بكر ممتاز	½	كوب	
	ملح			
	فلفل أسود			
طريقة التحضير				
1. ابشري البارميزان في الفرامّة.				
2. أضيفي الريحان وفصوص الثوم والصنوبر. قَطّعي واخطي مع البارميزان.				
3. أضيفي ثلث زيت الزيتون واخطي إلى أن يتساوى. أضيفي بالتدرّج بقية الزيت إلى أن يصبح القوام كثوام الكريمة.				
4. أضيفي الملح والفلفل من أجل تعزيز المذاق.				
* التوصيات: يجب تجهيز عصير الفواكه والخضار في الخلاط بدلا من ماكينة التقطيع. ملاحظة: أقصى كمية لتقطيع اللحم البقري: 250 مل موضحة على الكأس.				

سرعة الطحن الموصى بها*				
الوصفة	المكونات	الكمية	وحدة	الوقت / السرعة
القهوة	حبوب البن	الحد الأدنى ٢٠	جم	20-30 ثوان / السرعة: 2
جوز	جوز	100	جم	20-30 ثوان / السرعة: 2
* التوصيات: يجب تجهيز عصير الفواكه والخضار في الخلاط بدلا من ماكينة التقطيع.				

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل.	لجهاز غير متصل بمصدر التزويد بالطاقة.	تأكد من وصل الجهاز بمأخذ للتيار الكهربائي.
	الوعاء ومجموعة الشفرات غير مثبتة في مكانها الصحيح ضمن قاعدة الخلاط. يمنع نظام الإقفال التلقائي تشغيل الجهاز عند عدم توفر شروط الأمان.	ثبتي الوعاء وفق التعليمات الواردة في "تعليمات التشغيل".
يتباطأ المحرك أثناء التشغيل.		في حال تباطؤ سرعة المحرك، قومي بإيقاف تشغيل الخلاط على الفور، وافصلي الجهاز من مأخذ التيار الكهربائي واتركيه ليبرد لمدة 10 دقائق على الأقل.
	هناك كمية كبيرة من المكونات.	قومي بتقطيع جميع الفواكه والخضار إلى قطع لا يتجاوز طولها 1.8 سم ² وحتى 2.5 سم ² .
	هناك مكونات لا يمكن للخلاط أن يعالجها.	الجهاز مخصص فقط لتحضير المشروبات. يمكنك إضافة الفواكه والخضار وما شابه إلى الخلاط. تجنب خلط مكونات مثل العجين والبطاطس المهروسة واللحم وما شابه.
إذا كانت هناك أية مشكلات إضافية، اتصلي بأحد مراكز صيانة AEG المعتمدة.		

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 كنفايات منزلية. لإعادة تدوير المنتج الخاص بك، يرجى نقله إلى نقطة تجميع رسمية أو إلى مركز خدمة إلكتروكس حتى يمكن إزالة البطارية والأجزاء الكهربائية وإعادة تدويرهم بطريقة آمنة ومهنية. اتبع القواعد المعمول بها في بلدك المتعلقة بالجمع المنفصل للمنتجات الكهربائية والبطاريات القابلة لإعادة الشحن.



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

ESPAÑOL

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

COMPONENTES

- | | |
|--|---|
| A. Tapa para bebidas a prueba de derrames con asa de transporte | I. Varilla de refrigeración |
| B. Vaso mezclador | J. Tapa de la varilla de refrigeración |
| C. Conjunto de la cuchilla de la batidora | K. Base de la picadora |
| D. Selector de velocidad | L. Eje de la base de la picadora |
| E. Base de la batidora | M. Cuchillas de la picadora |
| F. Cable de alimentación | N. Jarra de la picadora |
| G. Minibotella/jarra del molinillo | O. Cubierta térmica* |
| H. Conjunto de la cuchilla del molinillo | |

* Solo determinados modelos

Imagen página 2-3

INTRODUCCIÓN

- 1 Antes del primer uso:** Limpie la batidora según las instrucciones que se indican en la sección "Limpieza y mantenimiento". Rellene el vaso con los ingredientes que desee.
¡Precaución! No supere el volumen de llenado máximo: 600 ml para la botella de la batidora (B) y 300 ml para la minibotella/ jarra del molinillo (G). No mezcle masa, puré de patata, carne, etc.
- 2 Utilice una botella para cada ingrediente.** Coloque el conjunto de la cuchilla de la batidora (C) en el extremo abierto de la botella girando hacia la derecha.
Precaución: Las cuchillas y las piezas internas están muy afiladas.
- 3 Coloque la base de la batidora en una superficie plana y llana.** Enchúfela a una toma de corriente.
- 4 Coloque la botella boca abajo.** Presione la botella en la base de la batidora (E) y gírela hacia la derecha para bloquearla.
Nota: Cuando se bloquea, el símbolo ▼ del conjunto de la cuchilla de la batidora debe quedar alineado con el símbolo ⚙ de la base de la batidora.
Precaución: Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca el conjunto de vaso y cuchilla en la base si el vaso no se ha fijado correctamente.
- 5 Gire el selector de velocidad (D) a 1 o 2 dependiendo de la receta/preferencia.** Gire el selector de velocidad a la posición «PULSE» para realizar ráfagas cortas.
Precaución: Si el motor se atasca, apague inmediatamente la batidora, desenchúfela y deje que se enfríe durante al menos 10 minutos.
- 6 Cuando los ingredientes están totalmente mezclados:** Gire el selector de velocidad a la posición «OFF» para terminar de batir. Asegúrese de que el motor se ha detenido completamente, presione la botella hacia abajo y gírela hacia la izquierda para liberarla. Extraiga la botella de la base de la batidora y voltéela. Sustituya el conjunto de la cuchilla con la tapa para bebidas (A).

USO DE LA VARILLA DE REFRIGERACIÓN

La varilla de refrigeración enfría y mantiene la temperatura de sus mezclas recién preparadas.

- 7 Desenrosque la tapa (J) de la varilla de refrigeración (I) y llénela de agua del grifo hasta la marca MAX.** Vuelva a colocar la tapa en la varilla de refrigeración y guárdela en el congelador hasta que el agua se congele.
- 8 Enrosque la varilla de refrigeración congelada en la tapa para bebidas con asa de transporte (A).** Colóquela en la botella de la batidora (B). La varilla de refrigeración es apta para el lavavajillas.
¡Nota! La varilla de refrigeración no cabe en la minibotella (G).

USO DEL MOLINILLO

- 9 Introduzca los ingredientes en la minibotella/jarra del molinillo (G).** Coloque el conjunto de la cuchilla del molinillo (H) en el extremo abierto de la botella y gire hacia la derecha.
Precaución: Las cuchillas y las piezas internas están muy afiladas.

- 10 Coloque la botella boca abajo.** Presione la botella en la base de la batidora (E) y gírela hacia la derecha para bloquearla.
- Nota:** Cuando se bloquea, el símbolo ▼ del conjunto de la cuchilla del molinillo debe quedar alineado con el símbolo ⚙ de la base de la batidora.
- Precaución:** Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca el conjunto de vaso y cuchilla en la base si el vaso no se ha fijado correctamente.

USO DE LA PICADORA

- 11 Coloque las cuchillas de la picadora (M) en el eje de la base de la picadora (L)** apretándolas hasta que se ajusten a presión en su posición. Introduzca los ingredientes en la jarra de la picadora (N). Coloque la base de la picadora (K) en la jarra de la picadora girándola. Hacia la derecha hasta que la jarra de la picadora encaje en su posición.
- 12 Coloque la picadora boca abajo.** Presione la picadora en la base de la batidora (E) y gírela hacia la derecha para bloquearla.
- Nota:** Cuando se bloquea, el símbolo ▼ de la base de la picadora debe quedar alineado con el símbolo ⚙ de la base.
- ¡Precaución!** Para reducir el riesgo de sufrir lesiones, nunca coloque el conjunto de la cuchilla en la base sin haber instalado adecuadamente la jarra de la picadora.

USAR LA CUBIERTA TÉRMICA* (*SOLO DETERMINADOS MODELOS)

- 13 Rendimiento de la cubierta térmica:** Mantiene los líquidos a la misma temperatura por más tiempo, ya sean bebidas frías o calientes. Coloque la botella dentro de la cubierta y cierre la cremallera.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 14 Desconecte el aparato.** Los accesorios son aptos para el lavavajillas, con excepción del conjunto de la cuchilla de la batidora (C), el conjunto de cuchillas del molinillo (H) y la base de la picadora (K). Deje que todas las piezas se sequen totalmente.
- Precaución:** Las cuchillas y las piezas internas están muy afiladas.
- 15 Limpie la base de la batidora con un paño húmedo.**
- Precaución:** No sumerja nunca la base de la batidora en agua.
- No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar el aparato.

¡Disfruta de tu nuevo producto AEG!

CONSEJO DE SEGURIDAD

Lea detenidamente las instrucciones siguientes antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera de su alcance. El aparato lo pueden utilizar personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que se les supervise o se les faciliten indicaciones sobre el uso del aparato de una manera segura y entiendan los peligros que entraña. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Evite que los niños lleven a cabo la limpieza y el mantenimiento de la unidad sin la supervisión adecuada.
- 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 sumerja el electrodoméstico en agua ni en cualquier 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 partes móviles. El contacto podría causar lesiones.
- Las cuchillas y las piezas internas están muy afiladas. Hay peligro de lesión. Tenga cuidado al montar y desmontar el aparato tras su uso y al limpiarlo. Asegúrese de que esté desenchufado.
- No utilice el aparato para fines distintos a los que está destinado.
- No intente nunca saltarse el sistema de bloqueo de seguridad que permite encender el aparato.
- No utilice nunca líquidos que estén hirviendo (máx. 80 °C).
- No utilice la batidora durante más de 1 minutos seguidos con alimentos consistentes. Si la utiliza durante más de 1 minutos con alimentos consistentes, tendrá que dejar que se enfríe durante al menos 10 minutos.
- Si se realiza un uso intensivo de la batidora para trocear sustancias duras y secas, como frutos secos, las cuchillas pueden desafilarse. La batidora no es adecuada para picar hielo, por ejemplo, para cócteles. Ocasionalmente, se pueden añadir frutos secos a una mezcla, siempre y cuando esto no se haga de manera continuada, ya que las cuchillas se desafilarán.
- Se debe prestar atención al manejar las afiladas cuchillas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o de colocarlo cerca de piezas en movimiento.
- No utilice este aparato para agitar pintura. Existe riesgo de provocar explosiones.
- No supere el volumen de llenado máximo indicado en el aparato.
- 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.

RECETAS

TIEMPO DE PROCESAMIENTO MÁXIMO CON CARGA COMPLETA	CAPACIDAD MÁXIMA
1 min	600 ml

VELOCIDAD DE MEZCLA RECOMENDADA				
Receta	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Tiempo / Velocidad
Puré de verduras crudas	Zanahorias	40	g	10 s de 2 a 3 veces Velocidad: 2
	Patatas	40	g	
	Cebollas	40	g	
	Agua	80	ml	

VELOCIDAD DE MEZCLA RECOMENDADA

Receta	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Tiempo / Velocidad
Puré de verduras cocidas	Cebollas	25	g	10 s de 2 a 3 veces Velocidad: 1
	Zanahorias	50	g	
	Patata	50	g	
	Calabacín	50	g	
	Agua	100	ml	
Pitaya y coliflor	Agua	120	ml	10 s de 4 a 6 veces Velocidad: 2
	Pitaya	¼ - ½	uds.	
	Zanahorias	¼ - ½	uds.	
	Coliflor	30	g	
Batido de piña y albaricoque	Piña en rodajas	60	g	10 s de 4 a 6 veces Velocidad: 1
	Albaricoques secos	10	g	
	Yogur	75	g	
Licuado de plátanos	Plátano fresco	240	g	30 s/Velocidad: 2
	Leche	330	ml	
	Agua	30	ml	
Manzana y coliflor	Manzana	¼ - ½	ml	10 s de 4 a 6 veces Velocidad: 2
	Coliflor	30-50	g	
	Limón	¼	uds.	
	Agua	120	ml	
Vitaminas	Manzana	40	g	10 s de 4 a 6 veces Velocidad: 2
	Plátano	50	g	
	Papaya	100	g	
	Leche	150	ml	
Apio y tomate	Apio	200	g	10 s de 4 a 6 veces Velocidad: 1
	Tomate	½	uds.	
	Agua	120	ml	

VELOCIDAD DE CORTE RECOMENDADA*

Receta	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Tiempo / Velocidad
Cebollas cortadas	Cebollas	200	g	10 s/Velocidad: 2
Camarones secos		30	g	20 s/Velocidad: 1
Ajo		60	g	5 s/Velocidad: 1
Almendras cortadas	Almendras	100	g	10 s/Velocidad: 2
Carne vacuna cortada	Carne (vacuno)	250	ml	Max 20 s/Velocidad: 2
Pimiento seco		30	g	20 s/Velocidad: 1
Pimiento pequeño rojo fresco		30	g	20 s/Velocidad: 1

La potencia nominal de la picadora es 185 W.

Pesto	Parmesano rallado	½	taza	90 s Velocidad: 1
	Hojas de albahaca fresca	2	taza	
	Ajo	3	clavos	
	Piñones	1/3	taza	
	Aceite de oliva virgen extra	½	taza	
	Sal			
	Pimienta negra			
	Método 1. Ralle el parmesano en la picadora. 2. Añada albahaca, ajo, clavos y piñones. Pique y mezcle con el parmesano. 3. Añada 1/3 del aceite de oliva y mezcle hasta que quede uniforme. Añada gradualmente el resto del aceite hasta que la textura sea cremosa. 4. Salpimentar al gusto.			

* Recomendación: Las frutas y verduras jugosas deberían procesarse en la batidora, en lugar de la picadora.

Nota: Máxima capacidad para picar carne: 250 mL, y se indica en el recipiente.

VELOCIDAD DE MOLIDO RECOMENDADA*				
Receta	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Tiempo / Velocidad
Café	Granos de café	Min 20	g	20-30 s/Velocidad: 2
Nueces	Nueces	100	g	20-30 s/Velocidad: 2
* Recomendación: Las frutas y verduras jugosas deberían procesarse en la batidora, en lugar de la picadora.				

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no se enciende.	El aparato no está conectado a la alimentación eléctrica.	Conecte el aparato a la alimentación eléctrica.
	El conjunto de vaso y cuchilla no están correctamente fijados a la base de la batidora. El sistema de bloqueo de seguridad impide que el aparato se encienda.	Monte el conjunto de vaso y cuchilla según se indica en las instrucciones de la sección "Instrucciones de uso".
El motor se atasca durante el funcionamiento.		Si el motor se atasca, apague inmediatamente la batidora, desenchúfela y deje que se enfríe durante al menos 10 minutos.
	Los ingredientes tienen un tamaño demasiado grande.	Corte todas las frutas y verduras más duras en trozos que no sean mayores de 1,8 cm ² o 2,5 cm ² .
	Los ingredientes no son los adecuados.	El uso previsto del aparato es la elaboración de bebidas. Introduzca frutas, verduras o ingredientes similares. No bata nunca ingredientes como masas, puré de patatas, carne o similares.
En caso de problemas, póngase en contacto con un centro de servicio AEG autorizado.		

CÓMO DESECHAR EL ELECTRODOMÉSTICO



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



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

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

FRANÇAIS

Merci d'avoir choisi un produit AEG. Afin d'obtenir les meilleurs résultats, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées AEG. Ils ont été spécifiquement conçus pour votre produit. Ce produit a été conçu dans le respect de l'environnement. Toutes les parties en plastique sont marquées à des fins de recyclage.

COMPOSANTS

- | | |
|---|--|
| A. Couvercle pour boire anti-renversement avec poignée | I. Bâton refroidissant |
| B. Bol mixeur | J. Couvercle du bâton refroidissant |
| C. Jeu de lames du mixeur | K. Base du hachoir |
| D. Sélecteur de vitesse | L. Axe de la base du hachoir |
| E. Base du mixeur | M. Lames du hachoir |
| F. Cordon d'alimentation | N. Pot du hachoir |
| G. Mini-bouteille/pot du broyeur | O. Housse Isotherme* |
| H. Jeu de lames du broyeur | |

**Sur certains modèles uniquement*

Schéma page 2-3

PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Avant la première utilisation :** Nettoyez le mixeur conformément aux instructions de la section "Nettoyage et entretien". Remplissez le bol d'ingrédients.
Attention ! Ne pas dépasser le volume de remplissage maximum : 600 ml pour la bouteille du mixeur (B) et 300 ml pour la mini- bouteille/le pot du broyeur (G). Ne pas mixer de pâte, de purée de pommes de terre, de viande, etc.
- 2 Mettre les ingrédients dans l'une des bouteilles.** Fixer le jeu de lames du mixeur (C) sur la partie ouverte de la bouteille en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
Attention ! Les lames sont très coupantes !
- 3 Placez la base du mixeur sur une surface plane.** Branchez sur le secteur.
- 4 Renverser la bouteille.** Enfoncer la bouteille sur la base du mixeur (E) et la faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller. Remarque : une fois verrouillée, les symbole ▼ sur le jeu de lames du mixeur doit être aligné avec le symbole ⚙ de la base du mixeur.
Attention ! Pour éviter tout risque de blessure, ne placez jamais le bloc de lame sur la base si le bol n'est pas correctement fixé.
- 5 Tourner le sélecteur de vitesse (D) sur 1 ou 2 en fonction de la recette/de votre préférence.** Tourner le sélecteur de vitesse sur "PULSE" pour obtenir de brèves décharges de puissance.
Attention ! Si le moteur patine, éteignez immédiatement le mixeur, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 10 minutes.
- 6 Lorsque les ingrédients sont totalement mélangés :** Tourner le sélecteur de vitesse sur "OFF" pour arrêter le mixage. S'assurer que le moteur s'est totalement arrêté, puis appuyer sur la bouteille et la faire tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la déverrouiller. Retirer la bouteille de la base du mixeur, puis la renverser. Remplacer le jeu de lames par le couvercle pour boire (A).

UTILISER LE BÂTON REFROIDISSANT

Le bâton refroidissant refroidit et maintient la température de vos mélanges fraîchement préparés.

- 7 Dévisser le couvercle (J) du bâton refroidissant (I) et le remplir d'eau du robinet jusqu'à la marque MAX.** Revisser le couvercle sur le bâton refroidissant et placer ce dernier dans le congélateur jusqu'à ce que l'eau soit gelée.
- 8 Visser le bâton refroidissant gelé sur le couvercle pour boire doté d'une poignée (A).** Le fixer sur la bouteille du mixeur (B). Le bâton refroidissant peut être lavé dans un lave-vaisselle. Remarque ! Le bâton refroidissant n'est pas adapté à la mini-bouteille (G).

UTILISER LE BROYEUR

- 9 Mettre les ingrédients dans la mini-bouteille/le pot du broyeur (G).** Fixer le jeu de lames du broyeur (H) sur l'extrémité ouverte de la bouteille en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Attention !** Les lames sont très coupantes !
- 10 Renverser la bouteille.** Enfoncer la bouteille sur la base du mixeur (E) et la faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller. Remarque : Une fois verrouillée, le symbole ▼ du jeu de lames du broyeur doit être aligné avec le symbole ⚙ de la base du mixeur.
- Attention !** Pour éviter tout risque de blessure, ne placez jamais le bloc de lame sur la base si le bol n'est pas correctement fixé.

UTILISER LE HACHOIR

- 11 Fixer les lames du hachoir (M) sur l'axe de la base du hachoir (L)** en appuyant dessus jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent en place. Mettre les ingrédients dans le pot du hachoir (N). Fixer la base du hachoir (K) sur le pot du hachoir en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le pot du hachoir s'enclenche en place.
- 12 Renverser le hachoir.** Placer le hachoir sur la base du mixeur (E), appuyer dessus et le faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.
- Remarque :** lorsqu'il est verrouillé, le symbole ▼ sur la base du hachoir doit être aligné avec le symbole ⚙ de la base du mixeur.
- Attention !** Pour réduire les risques de blessure, ne jamais placer le jeu de lames sur la base sans que le pot du hachoir ne soit correctement fixé.

UTILISATION DE LA HOUSSE ISOTHERME* (*SUR CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

- 13 Performances de la Housse Isotherme :** Conserve la température des boissons chaudes ou froides plus longtemps. Placez la bouteille dans la housse isotherme et fermez-la à l'aide de la fermeture éclair.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 14 Débrancher l'appareil.** Les accessoires peuvent être lavés dans un lave-vaisselle sans danger, à l'exception du jeu de lames du mixeur (C), du jeu de lames du broyeur (H) et de la base du hachoir (K). Laisser toutes les pièces sécher complètement.
- Attention !** Les lames sont très coupantes !
- 15 Nettoyez la base du mixeur à l'aide d'un chiffon humide.**
- Attention !** Ne plongez jamais la base du mixeur dans l'eau !
- N'utiliser ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs pour le nettoyage de l'appareil.

Profitez pleinement de votre produit AEG!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances si elles sont sous surveillance, si elles ont reçu les instructions d'utilisation

de l'appareil qui conviennent et si elles ont compris les risques associés. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- 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.
-  Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou tout 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 pièces en mouvement. Tout contact peut entraîner des blessures !
- Les lames sont très coupantes ! Risque de blessure ! Soyez extrêmement prudent lors du démontage, du nettoyage et du remontage de l'appareil. Assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est débranchée.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'essayez pas de contourner le système de verrouillage de sécurité qui permet de mettre l'appareil sous tension.
- Ne mixez jamais de liquides bouillants (max. 80 °C).
- Ne faites pas fonctionner cet appareil plus de 1 minutes d'affilée lorsqu'il contient une grosse quantité d'aliments. Après avoir fait fonctionner l'appareil pendant 1 minutes lorsqu'il contient une grosse quantité d'aliments, laissez-le refroidir pendant au moins 10 minutes.
- Lorsque le mixeur est fortement sollicité (si vous l'utilisez avec des aliments durs et secs comme des noix, par exemple), il est possible que les lames s'émoussent. Le mixeur n'est pas fait pour piler de la glace (ex : cocktails). Il est possible d'ajouter des noix à un mélange. Cependant, cela doit rester occasionnel pour éviter que les lames ne s'émoussent.
- Lors du vidage du bol et lors du nettoyage, manipulez les lames avec précaution ; celles-ci sont très tranchantes.
- Éteignez l'appareil et débranchez son câble d'alimentation avant de remplacer des accessoires ou d'être en contact avec des éléments qui sont en mouvement lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas utiliser cet appareil pour mélanger de la peinture. Attention, danger, risque d'explosion !

- Ne pas dépasser le volume de remplissage maximal, comme indiqué sur l'appareil.
- 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.

RECETTES

TEMPS DE MIXAGE AVEC UNE LOURDE CHARGE	CAPACITÉ MAXIMALE
1 minutes	600 ml

VITESSE DE MIXAGE RECOMMANDÉE				
Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée / Vitesse
Purée de légumes crus	Carottes	40	g	10 S x (2-3) fois Vitesse: 2
	Pommes de terre	40	g	
	Oignons	40	g	
	Eau	80	ml	
Purée de légumes cuits	Oignons	25	g	10 S x (2-3) fois Vitesse: 1
	Carottes	50	g	
	Pommes de terre	50	g	
	Courgettes	50	g	
	Eau	100	ml	
Pitaya et chou-fleur	Eau	120	ml	10 S x (4-6) fois Vitesse: 2
	Pitaya	¼ - ½	pcs	
	Carottes	¼ - ½	pcs	
	Chou-fleur	30	g	
Smoothie à l'ananas et à l'abricot	Tranches d'ananas	60	g	10 S x (4-6) fois Vitesse: 1
	Abricots secs	10	g	
	Yaourt	75	g	
Smoothie à la banane	Banane frais	240	g	30 S/ Vitesse: 2
	Lait	330	ml	
	Eau	30	ml	
Pomme et chou-fleur	Pomme	¼ - ½	ml	10 S x (4-6) fois Vitesse: 2
	Chou-fleur	30-50	g	
	Citron	¼	pcs	
	Eau	120	ml	
Vitamine	Pomme	40	g	10 S x (4-6) fois Vitesse: 2
	Banane	50	g	
	Papaye	100	g	
	Lait	150	ml	
Céleri et tomate	Céleri	200	g	10 S x (4-6) fois Vitesse: 1
	Tomates	½	pcs	
	Eau	120	ml	

VITESSE DE COUPE RECOMMANDÉE*

Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée / Vitesse
Oignons hachés	Oignons	200	g	10 S/Vitesse: 2
Crevettes séchées		30	g	20 S/Vitesse: 1
Ail		60	g	5 S/Vitesse: 1
Amandes émincées	Amandes	100	g	10 S/Vitesse: 2
Viande de bœuf hachée	Viande (boeuf)	250	ml	Max 20 S/Vitesse: 2
Poivre séché		30	g	20 S/Vitesse: 1
Petit poivron rouge frais		30	g	20 S/Vitesse: 1

La puissance nominale du hachoir est de 185W.

Pesto	Parmesan râpé	½	tasse de	90 S Vitesse: 1
	Feuilles de basilique fraîches	2	tasse de	
	Gousses	3	d'ail	
	Pignons de pin	1/3	tasse de	
	Huile d'olive extra-vierge	½	tasse de	
	Sel			
	Poivre noir			
	Méthode 1. Râper le parmesan dans le hachoir. 2. Ajouter le basilique, les gousses d'ail et les pignons de pin. Hacher et mixer avec le parmesan. 3. Ajouter 1/3 de l'huile d'olive et mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter progressivement le reste de l'huile jusqu'à obtenir une texture crémeuse. 4. Ajouter le sel et le poivre selon le goût.			

* Recommandation: Pour les fruits et légumes juteux, utilisez le mixeur au lieu du hachoir.

Note: Capacité maximale pour hacher du bœuf : 250ml, voir l'indication sur le bol.

VITESSE DE BROYAGE RECOMMANDÉE*

Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée / Vitesse
Café	Grains de café	Min 20	g	20-30 S/Vitesse: 2
Écrous	Écrous	100	g	20-30 S/Vitesse: 2

* Recommandation : Pour les fruits et légumes juteux, utilisez le mixeur au lieu du hachoir.

GESTION DES PANNES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne se met pas en marche.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur le secteur.
	Le bol et le bloc de lame ne sont pas correctement installés sur la base du mixeur. Le système de verrouillage de sécurité empêche l'appareil de se mettre en marche.	Installez le bol et le bloc de lame selon les instructions de la "Notice d'utilisation".
Le moteur patine en cours d'utilisation.		Si le moteur patine, éteignez immédiatement le mixeur, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 10 minutes.
	Les ingrédients sont trop volumineux.	Coupez tous les fruits et légumes fermes en cubes d'environ 1 cm de côté.
	Ingrédients inadaptés.	L'appareil a été conçu pour produire des boissons. Vous pouvez mixer des fruits, des légumes ou d'autres ingrédients du même type. Ne mixez jamais de la pâte, de la purée de pommes de terre, de la viande ou d'autres ingrédients du même type.

Pour tout problème, contacter un centre de service agréé AEG.

MISE AU REBUT



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



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

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

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

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

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

- | | |
|--|--|
| A. Καπάκι πόσης χωρίς διαρροές με λαβή μεταφοράς | I. Ράβδος ψύξης |
| B. Δοχείο ανάμειξης | J. Καπάκι ράβδου ψύξης |
| C. Διάταξη λεπίδων μπλέντερ | K. Βάση εξαρτήματος τεμαχισμού |
| D. Επιλογέας ταχύτητας | L. Άξονας βάσης εξαρτήματος τεμαχισμού |
| E. Βάση μπλέντερ | M. Λεπίδες εξαρτήματος τεμαχισμού |
| F. Καλώδιο τροφοδοσίας | N. Κανάτα εξαρτήματος τεμαχισμού |
| G. Μίνι μπουκάλι/δοχείο μύλου | O. Θερμικό κάλυμμα* |
| H. Διάταξη λεπίδων μύλου | |

* Μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα

Εικόνα στη σελίδα 2-3

ΕΚΚΙΝΗΣΗ ΧΡΗΣΗΣ

- 1 Πριν από την πρώτη χρήση:** Καθαρίστε το μπλέντερ σύμφωνα με τις οδηγίες που περιγράφονται στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα". Ρίξτε τα υλικά στο δοχείο.
Προσοχή! Μην υπερβαίνετε τον μέγιστο όγκο πλήρωσης: 600 ml για το μπουκάλι ανάμειξης (B) και 300 ml για το μίνι μπουκάλι/δοχείο μύλου (G). Μην αναμινύετε ζυμάρι, πουρέ, κρέας κ.λπ.
- 2 Τοποθετήστε τα υλικά σε οποιοδήποτε από τα μπουκάλια.** Στερεώστε τη διάταξη λεπίδων μπλέντερ (C) στην ανοιχτή άκρη του μπουκαλιού στρέφοντάς τη δεξιόστροφα.
Προσοχή! Οι λεπίδες και τα ένθετα εξαρτήματα είναι πολύ αιχμηρά!
- 3 Τοποθετήστε τη βάση του μπλέντερ σε μια επίπεδη, οριζόντια επιφάνεια. Συνδέστε τη στην πρίζα.**

- 4** **Γυρίστε ανάποδα το μπουκάλι.** Πιέστε το μπουκάλι προς τα κάτω προς την βάση του μπλέντερ (Ε) και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.
Σημείωση: Όταν ασφαλίσει, το σύμβολο ▼ στη διάταξη λεπίδων μπλέντερ θα πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένο με το σύμβολο ⚡ στη βάση του μπλέντερ.
Προσοχή! Για να περιορίσετε τον κίνδυνο τραυματισμού, μην τοποθετείτε τη διάταξη μπλέντερ στη βάση αν δεν έχετε τοποθετήσει σωστά το δοχείο.
- 5** **Στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας (D) στη θέση 1 ή 2 ανάλογα με τη συνταγή/προτίμηση.** Στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση «PULSE» για σύντομα ισχυρή ανάδευση.
Προσοχή! Αν μειωθεί η ταχύτητα του μοτέρ, απενεργοποιήστε αμέσως το μπλέντερ, απουσνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει για τουλάχιστον 10 λεπτά.
- 6** **Όταν τα υλικά έχουν αναμιχθεί πλήρως:** Στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση «OFF» για να σταματήσετε την ανάμιξη. Βεβαιωθείτε ότι ο κινητήρας έχει σταματήσει τελείως, και, στη συνέχεια, πιέστε το μπουκάλι προς τα κάτω και στρέψτε το αριστερόστροφα για να το απελευθερώσετε. Αφαιρέστε το μπουκάλι από τη βάση του μπλέντερ και γυρίστε το ανάποδα. Αντικαταστήστε τη διάταξη λεπίδων με το καπάκι πόσης (Α).

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΡΑΒΔΟΥ ΨΥΞΗΣ

- Η ράβδος ψύξης ψύχει και διατηρεί τη θερμοκρασία των φρέσκο-παρασκευασμένων αναμιγξεών σας.
- 7** **Ξεβιδώστε το καπάκι (J) της ράβδου ψύξης (I) και γεμίστε τη με νερό βρύσης μέχρι την ένδειξη MAX.** Βιδώστε ξανά το καπάκι στη ράβδο ψύξης και τοποθετήστε την στην κατάψυξη μέχρι να παγώσει το νερό.
- 8** **Βιδώστε την παγωμένη ράβδο ψύξης στο καπάκι πόσης με τη λαβή μεταφοράς (Α).** Προσαρτήστε το στο μπουκάλι ανάμιξης (Β). Η ράβδος ψύξης μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων. Σημείωση! Η ράβδος ψύξης δεν ταιριάζει στο μίνι μπουκάλι (G).

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΥΛΟΥ

- 9** **Τοποθετήστε τα υλικά στο μίνι μπουκάλι/δοχείο μύλου (G).** Στερεώστε τη διάταξη λεπίδων μύλου (H) στην ανοιχτή άκρη του μπουκαλιού στρέφοντάς την δεξιόστροφα.
Προσοχή! Οι λεπίδες και τα ένθετα εξαρτήματα είναι πολύ αιχμηρά!
- 10** **Γυρίστε ανάποδα το μπουκάλι.** Πιέστε το μπουκάλι προς τα κάτω προς την βάση του μπλέντερ (Ε) και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.
Σημείωση: Όταν ασφαλίσει, το σύμβολο ▼ στη διάταξη λεπίδων μύλου θα πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένο με το σύμβολο ⚡ στη βάση του μπλέντερ.
Προσοχή! Για να περιορίσετε τον κίνδυνο τραυματισμού, μην τοποθετείτε τη διάταξη μπλέντερ στη βάση αν δεν έχετε τοποθετήσει σωστά το δοχείο.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ

- 11** **Προσαρτήστε τις λεπίδες του εξαρτήματος τεμαχισμού (M) στον άξονα βάσης του εξαρτήματος τεμαχισμού (L)** πιέζοντάς το προς τα κάτω μέχρι οι λεπίδες να ασφαλίσουν στη θέση τους. Τοποθετήστε τα υλικά στην κανάτα του εξαρτήματος τεμαχισμού (N). Προσαρτήστε τη βάση του εξαρτήματος τεμαχισμού (K) στην κανάτα του εξαρτήματος τεμαχισμού στρέφοντάς την δεξιόστροφα μέχρι η κανάτα να ασφαλίσει στη θέση της.
- 12** **Γυρίστε ανάποδα το εξάρτημα τεμαχισμού.** Πιέστε το εξάρτημα τεμαχισμού προς τα κάτω προς την βάση του μπλέντερ (Ε) και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.
Σημείωση: Όταν ασφαλίσει, το σύμβολο ▼ στη βάση του εξαρτήματος τεμαχισμού θα πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένο με το σύμβολο ⚡ στη βάση του μπλέντερ.
Προσοχή! Για την αποφυγή τραυματισμών, ποτέ μην τοποθετείτε τη διάταξη λεπίδων στη βάση χωρίς να είναι σωστά τοποθετημένη η κανάτα του εξαρτήματος τεμαχισμού.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΘΕΡΜΙΚΟΥ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ* (*Μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)

- 13** **Επιδόσεις του θερμικού καλύμματος:** Διατηρεί τα υγρά, κρύα ή ζεστά ροφήματα, στην ίδια θερμοκρασία για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Τοποθετήστε το μπουκάλι μέσα στο κάλυμμα και κλείστε το φερμουάρ.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- 14** **Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.** Τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων, εκτός από τη διάταξη λεπίδων μπλέντερ (C), τη διάταξη λεπίδων μύλου (H) και τη βάση του εξαρτήματος τεμαχισμού (K). Αφήστε όλα τα εξαρτήματα να στεγνώσουν πλήρως.
Προσοχή! Οι λεπίδες και τα ένθετα εξαρτήματα είναι πολύ αιχμηρά!

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. 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.
- Μην αφήνετε παιδιά χωρίς επίβλεψη να καθαρίζουν τη συσκευή και να πραγματοποιούν τις εργασίες συντήρησης που εκτελούνται από το χρήστη.
- 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!
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ και μην πίνετε 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 επιτρείνεται και πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό.
-  Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη τραπέζιου ή πάγκου, μην αφήνετε το καλώδιο να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένης της μονάδας εστίων μαγειρέματος.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη άλλων κατασκευαστών τα οποία δεν συνιστώνται ή δεν έχουν πωληθεί από τον κατασκευαστή της παρούσας συσκευής. Ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός.
- 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! Μην χρησιμοποιείτε άλλα εργαλεία ή μαγειρικά σκεύη κατά τη χρήση της συσκευής.
- Οι λεπίδες και τα ένθετα εξαρτήματα είναι πολύ αιχμηρά! Κίνδυνος τραυματισμού! Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση μετά τη χρήση ή κατά τον καθαρισμό! Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην

ηλεκτρική τροφοδοσία.

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για το σκοπό που προορίζεται.
- Μην επιχειρήσετε να παρακάμψετε το σύστημα κλειδώματος ασφάλειας που ενεργοποιεί τη συσκευή.
- Να μην επεξεργάζεστε ποτέ υγρά σε θερμοκρασία βρασμού (μέγιστη θερμοκρασία 80 βαθμοί (°C)).
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πάνω από 1 λεπτά κάθε φορά, όταν περιέχει μεγάλη ποσότητα τροφών. Μετά τη χρήση της συσκευής με μεγάλη ποσότητα τροφών για 1 λεπτά, αφήστε την να κρυώσει για τουλάχιστον 10 λεπτά.
- Όταν το μίξερ υπόκειται σε βαριά χρήση για κόψιμο σκληρών, ξηρών ουσιών (π.χ. ξηροί καρποί), οι λεπίδες μπορεί να στομώσουν. Το μίξερ δεν είναι κατάλληλο για θρυμματισμό πάγου, π.χ. για κοκτέιλ. Είναι δυνατόν να προσθέσετε ξηρούς καρπούς περιστασιακά σε ένα μείγμα με την προϋπόθεση ότι αυτό δεν γίνεται σε συνεχή βάση για να μην στομώσουν οι λεπίδες.
- Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τις κοφτερές λεπίδες, αδειάζετε το μπολ και όταν καθαρίζετε τη συσκευή.
- Πριν αντικαταστήσετε κάποιο εξάρτημα ή ακουμπήσετε οποιοδήποτε κινούμενο τμήμα της συσκευής, απενεργοποιήστε την και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για ανάμιξη μογοιάς. Κίνδυνος, ενδέχεται να προκληθεί έκρηξη!
- Μην υπερβαίνετε τον μέγιστο όγκο πλήρωσης που αναγράφεται στις συσκευές.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ενδεχόμενη ζημιά που προκλήθηκε από ανάρμοστη ή εσφαλμένη χρήση.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΜΕΓΙΣΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΜΕΓΑΛΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΩΝ	ΜΕΓΙΣΤΗ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ
1 λεπτά	600 ml

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ				
Συνταγή	Υλικά	Ποσότητα	Μονάδα	Ωρα / Ταχύτητα
Πολτοποίηση ωμών λαχανικών	Καρότα	40	g	10 δευτ. για 2-3 φορές Ταχύτητα: 2
	Πατάτες	40	g	
	Κρεμμύδια	40	g	
	Νερό	80	ml	
Πολτοποίηση μαγειρεμένων λαχανικών	Κρεμμύδια	25	g	10 δευτ. για 2-3 φορές Ταχύτητα: 1
	Καρότα	50	g	
	Πατάτες	50	g	
	Κολοκύθια	50	g	
	Νερό	100	ml	

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Συνταγή	Υλικά	Ποσότητα	Μονάδα	Ωρα / Ταχύτητα
Πιτάγια και κουνουπίδι	Νερό	120	ml	10 δευτ. για 4-6 φορές Ταχύτητα: 2
	Πιτάγια	¼ - ½	τμχ	
	Καρότα	¼ - ½	τμχ	
	Κουνουπίδι	30	g	
Smoothie από ανανά-βερικόκα	Ανανάς σε φέτες	60	g	10 δευτ. για 4-6 φορές Ταχύτητα: 1
	Αποξηραμένα βερικόκα	10	g	
	Γιαούρτι	75	g	
Smoothie μπανάνας	Φρέσκο μπανάνα	240	g	30 δευτ./Ταχύτητα: 2
	Γάλα	330	ml	
	Νερό	30	ml	
Μήλο και κουνουπίδι	Μήλο	¼ - ½	ml	10 δευτ. για 4-6 φορές Ταχύτητα: 2
	Κουνουπίδι	30-50	g	
	Λεμόνι	¼	τμχ	
	Νερό	120	ml	
Βιταμίνη	Μήλο	40	g	10 δευτ. για 4-6 φορές Ταχύτητα: 2
	Μπανάνα	50	g	
	Πατάγια	100	g	
	Γάλα	150	ml	
Σέλερι και τομάτα	Σέλερι	200	g	10 δευτ. για 4-6 φορές Ταχύτητα: 1
	Τομάτα	½	τμχ	
	Νερό	120	ml	

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΚΟΠΗΣ*

Συνταγή	Υλικά	Ποσότητα	Μονάδα	Ωρα / Ταχύτητα
Ψιλοκομμένα κρεμμύδια	Κρεμμύδια	200	g	10 δευτ./Ταχύτητα: 2
Στεγνή γαρίδα		30	g	20 δευτ./Ταχύτητα: 1
σκόρδο		60	g	5 δευτ./Ταχύτητα: 1
Ψιλοκομμένα αμύγδαλα	Αμύγδαλα	100	g	10 δευτ./Ταχύτητα: 2
Ψιλοκομμένο μοσχάρι	Κρέας (Βοδινό)	250	ml	Max 20 δευτ./Ταχύτητα: 2
Στεγνή πιπεριά		30	g	20 δευτ./Ταχύτητα: 1
Φρέσκια, κόκκινη μικρή πιπεριά		30	g	20 δευτ./Ταχύτητα: 1

Η ονομαστική ισχύς του εξαρτήματος τεμαχισμού είναι 185 W

Πέστο	Τριμμένη παρμεζάνα	½	φλιτζάνι	90 δευτ. Ταχύτητα: 1
	Φρέσκα φύλλα βασιλικού	2	φλιτζάνι	
	Σκόρδο	3	σκελίδες	
	Κουκουνάρι	1/3	φλιτζάνι	
	Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο	½	φλιτζάνι	
	Αλάτ			
	Μαύρο πιπέρι			
Εκτέλεση				
1. Τρίψτε την παρμεζάνα με το εξάρτημα τεμαχισμού. 2. Προσθέστε τον βασιλικό, τις σκελίδες σκόρδου και το κουκουνάρι. Κόψτε και αναμίξτε με την παρμεζάνα. 3. Προσθέστε το 1/3 από το ελαιόλαδο και αναμίξτε μέχρι να γίνει ομοιόμορφο. Σταδιακά προσθέστε το υπόλοιπο ελαιόλαδο μέχρι η υφή να γίνει κρεμώδης. 4. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.				

* Σύσταση: Η επεξεργασία ζουμερών φρούτων και λαχανικών πρέπει να γίνεται στο μπλέντερ αντί στο εξάρτημα τεμαχισμού. Σημείωση: Μέγιστη χωρητικότητα για κοπή μοσχαριού: 250 ml και υποδεικνύεται στο κύπελλο.

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΑΛΕΞΗΣ*

Συνταγή	Υλικά	Ποσότητα	Μονάδα	Ωρα / Ταχύτητα
Καφές	Κόκκοι καφέ	Ελάχ. 20	g	20-30 δευτ./Ταχύτητα: 2
Καρποί	Καρποί	100	g	20-30 δευτ./Ταχύτητα: 2

* Σύσταση: Η επεξεργασία ζυμερών φρούτων και λαχανικών πρέπει να γίνεται στο μπλέντερ αντί στο εξάρτημα τεμαχισμού

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΣΥΜΠΤΩΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε πηγή τροφοδοσίας. Το δοχείο και η διάταξη λεπίδων δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά στη βάση του μπλέντερ. Το σύστημα κλειδώματος ασφαλείας εμποδίζει την ενεργοποίηση της συσκευής.	Συνδέστε τη συσκευή σε πηγή τροφοδοσίας. Τοποθετήστε το δοχείο και τη διάταξη λεπίδων σύμφωνα με τις οδηγίες που περιγράφονται στο κεφάλαιο "Οδηγίες λειτουργίας".
Η ταχύτητα του μοτέρ μειώνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Τα υλικά είναι πολύ μεγάλα. Ακατάλληλα υλικά.	Αν μειωθεί η ταχύτητα του μοτέρ, απενεργοποιήστε αμέσως το μπλέντερ, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την κρυώσει για τουλάχιστον 10 λεπτά. Κόψτε όλα τα σκληρά φρούτα και λαχανικά σε κομμάτια μεγέθους 1,8 - 2,5 cm². Η συσκευή προορίζεται για παραγωγή ροφημάτων. Προσθέστε φρούτα, λαχανικά, πάγο ή παρεμφερή υλικά. Μην αναμινύετε ζύμη, πουρέ πατάτας, κρέας ή άλλα παρεμφερή υλικά.
Για οποιαδήποτε επιπλέον προβλήματα, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της AEG.		

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

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



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

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

NEDERLANDS

Bedankt voor uw keuze van een AEG-product. Om te zorgen voor de beste resultaten, moet u altijd originele AEG-accessoires en -reserveonderdelen gebruiken. Deze zijn speciaal voor uw product ontworpen. Dit product is ontworpen met het oog op het milieu. Alle plastic onderdelen zijn gemarkeerd voor recyclingdoeleinden.

ONDERDELEN

- | | |
|--|---------------------------|
| A. Knoevrij drinkdeksel met draaghandgreep | I. Koelstaaf |
| B. Blenderkan | J. Dop koelstaaf |
| C. Blendermessensamenstel | K. Hakvoetstuk |
| D. Snelheidsregelaar | L. As van het hakvoetstuk |
| E. Onderstuk van de blender | M. Hakmessen |
| F. Netsnoer | N. Hakbeker |
| G. Minibeker/blenderbeker | O. Thermocover* |
| H. Hakmessamenstel | |

* Alleen bij bepaalde modellen

Afbeelding pagina 2-3

HET EERSTE GEBRUIK

- 1** **Voor dat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:** Reinig de blender volgens de instructies in 'Reiniging en onderhoud'.
Voorzichtig! Overschrijd het maximale vulvolume niet: 600 ml voor de blenderbeker (B) en 300 ml voor de minibeker /blenderbeker (G). Meng geen deeg, aardappelpuree, vlees enz.
- 2** **Do de ingrediënten in één van de bekens.** Bevestig het blendermessensamenstel (C) op het open uiteinde van de beker door dit met de klok mee te draaien.
Let op! De messen en inzetstukken zijn zeer scherp!
- 3** **Plaats het onderstuk van de blender op een plat, effen oppervlak.** Steek de stekker in het stopcontact.
- 4** **Keer de beker ondersteboven.** Druk de beker naar beneden op het blendervoetstuk (E) en draai hem met de klok mee om hem te vergrendelen.
Opmerking: Wanneer de beker is vergrendeld, moet het symbool ▼ op het blendermessensamenstel in lijn staan met het symbool ⚡ op het blendervoetstuk.
Let op! Om het risico op letsel te verlagen, is het belangrijk dat u de messenunit nooit op het onderstuk plaatst wanneer de kan niet goed is vastgedraaid.
- 5** **Draai de snelheidsregelaar (D) naar 1 of 2, in overeenstemming met het recept/uw voorkeur.** Draai de snelheidsregelaar in de stand "PULSE" voor korte salvo's.
Let op! Als de motor afslaat, schakelt u de blender direct uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat gedurende ten minste 10 minuten afkoelen.
- 6** **Wanneer de ingrediënten volledig zijn gemengd:** Draai de snelheidsregelaar naar "OFF" om het mengen te stoppen. Zorg ervoor dat de motor volledig tot stilstand is gekomen, druk dan de beker omlaag en draai hem tegen de klok in om hem te lossen. Verwijder de beker van het blendervoetstuk en draai hem om. Vervang het messensamenstel door het drinkdeksel (A).

HET GEBRUIK VAN DE KOELSTAAF

De koelstaaf koelt en behoudt de temperatuur van uw vers bereide mengsels.

- 7 Draai de dop (J) van de koelstaaf (I) los en vul hem met leidingwater tot het merkteken MAX.** Draai de dop weer op de koelstaaf en doe hem in de vriezer totdat het water bevroert.
- 8 Schroef de bevroren koelstaaf op het drinkdeksel met draaghandgreep (A).** Bevestig het geheel op de blender-beker (B). De koelstaaf kan in de vaatwasser worden gereinigd. Opmerking! De koelstaaf past niet in de minibeker (G).

HET GEBRUIK VAN DE HAKKER

- 9 Doe de ingrediënten in de minibeker/blenderbeker (G).** Bevestig het hakmessensamenstel (H) op het open uiteinde van de fles door het met de klok mee te draaien.
Let op! De messen en inzetstukken zijn zeer scherp!
- 10 Keer de beker ondersteboven.** Druk de beker naar beneden op het blendervoetstuk (E) en draai hem met de klok mee om hem te vergrendelen. Opmerking: Wanneer de beker is vergrendeld, moet het symbool ▼ op het hakmessensamenstel in lijn staan met het symbool H op het blendervoetstuk.
Let op! Om het risico op letsel te verlagen, is het belangrijk dat u de messenunit nooit op het onderstuk plaatst wanneer de kan niet goed is vastgedraaid.

HET GEBRUIK VAN DE HAKKER

- 11 Bevestig de hakmessen (M) op de as van het hakvoetstuk (L)** door ze omlaag te drukken totdat de bladen op hun plaats klikken. Doe de ingrediënten in de hakbeker (N). Bevestig het hakvoetstuk (K) op de hakbeker door het met de klok mee te draaien totdat de hakbeker op zijn plaats klikt.
- 12 Keer de hakker ondersteboven.** Druk de hakker in het blendervoetstuk (E) en draai deze met de klok mee om hem te vergrendelen.
Opmerking: Wanneer de beker is vergrendeld, moet het symbool ▼ op het blendermessensamenstel in lijn staan met het symbool H op het blendervoetstuk.
Voorzichtig! Plaats het messensamenstel nooit op het voetstuk zonder dat de hakbeker goed is bevestigd, om het risico op letsel te verminderen.

GEBRUIK VAN DE THERMOCOVER* (*ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

- 13 Prestaties Thermocover:** Houdt vloeistoffen langer op dezelfde temperatuur, zowel voor koude als warme dranken. Plaats de fles in de cover en sluit de rits.

REINIGING EN ONDERHOUD

- 14 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.** De accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, behalve het blendermessensamenstel (C), het hakmessensamenstel (H) en het hakvoetstuk (K). Laat alle onderdelen grondig drogen.
Let op! De messen en inzetstukken zijn zeer scherp!
- 15 Veeg het onderstuk van de blender schoon met een vochtige doek.**
Let op! Dompel het onderstuk van de blender nooit onder in water!
Gebruik geen abrasieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes om het apparaat te reinigen.

Geniet van uw nieuwe AEG-product!

VEILIGHEIDSADVIES

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

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen. De apparaten mogen gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits er toezicht is en zij van tevoren instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een stopcontact met een voltage en frequentie die overeenkomen met de specificaties op het modelplaatje.
- Gebruik het apparaat niet en til het niet op als - het netsnoer is beschadigd, - de behuizing is beschadigd.
- Als het apparaat of de voedingskabel is beschadigd, moet de vervanging door de fabrikant, de servicevertegenwoordiger of een andere gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd om risico's te vermijden.
- Plaats het apparaat altijd op een horizontale, vlakke ondergrond.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact als er niemand bij het apparaat is en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
-  Dompel het apparaat nooit onder 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 delen. Contact kan leiden tot letsel!
- De messen en inzetstukken zijn zeer scherp! Gevaar voor letsel! Pas op met in elkaar zetten, uit elkaar halen na gebruik en tijdens het schoonmaken! Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is gehaald.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoelde gebruik.
- Probeer het veiligheidsvergrendelingssysteem waarmee het apparaat wordt ingeschakeld, niet te omzeilen.
- Verwerk nooit kokende vloeistoffen (max. 80 °C).
- Laat het apparaat bij zware ladingen niet langer dan 1 minuten in werking. Nadat het apparaat gedurende 1 minuten heeft gewerkt met een zware lading, moet het apparaat ten minste 10 minuten afkoelen.
- De messen kunnen bot worden wanneer u de mixer gebruikt voor het hakken van harde, droge etenswaren, zoals noten. De mixer is niet geschikt voor het vermalen van ijs, bijvoorbeeld voor cocktails. U kunt zo nu en dan noten aan het mengsel toevoegen. Doe dit echter niet te vaak, aangezien de messen daardoor bot worden.
- Wees voorzichtig met scherpe snijbladen wanneer u de schaal leegmaakt en tijdens het reinigen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires wijzigt of uw hand in de buurt van onderdelen houdt die tijdens het gebruik bewegen.
- Gebruik dit apparaat niet om verf te mengen. Dit is gevaarlijk en kan leiden tot een explosie!
- Overschrijd het maximumvolume zoals aangegeven op het apparaat niet.
- Dit apparaat is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor mogelijke schade vanwege oneigenlijk of onjuist gebruik.

RECEPTEN

MAXIMALE WERKTIJD MET ZWARE LADING	MAXIMALE CAPACITEIT
1 min	600 ml

AANBEVOLEN BLENDERSNELHEID				
Recept	Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd / Snelheid
Pureren van rauwe groenten	Wortelen	40	g	10 S x (2-3) keer Snelheid: 2
	Aardappelen	40	g	
	Uien	40	g	
	Water	80	ml	
Pureren van gekookte groenten	Uien	25	g	10 S x (2-3) keer Snelheid: 1
	Wortelen	50	g	
	Aardappelen	50	g	
	Courgette	50	g	
	Water	100	ml	
Pitaja en bloemkool	Water	120	ml	10 S x (4-6) keer Snelheid: 2
	Pitaja's	¼ - ½	st	
	Wortelen	¼ - ½	st	
	Bloemkool	30	g	
Smoothie van ananas en abrikoos	Ananas in schijfjes	60	g	10 S x (4-6) keer Snelheid: 1
	Gedroogde abrikozen	10	g	
	Yoghurt	75	g	
Bananensmoothie	Verse banaan	240	g	30 S/Snelheid: 2
	Melk	330	ml	
	Water	30	ml	
Appels en bloemkool	Appels	¼ - ½	ml	10 S x (4-6) keer Snelheid: 2
	Bloemkool	30-50	g	
	Citroen	¼	st	
	Water	120	ml	
Vitamine	Appel	40	g	10 S x (4-6) keer Snelheid: 2
	Banaan	50	g	
	Papaja	100	g	
	Melk	150	ml	
Bleekselderij en tomaten	Selderij	200	g	10 S x (4-6) keer Snelheid: 1
	Tomaten	½	st	
	Water	120	ml	

AANBEVOLEN HAKSNELHEID*

Recept	Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd / Snelheid
Gehakte uien	Uien	200	g	10 S/Snelheid: 2
Droge garnalen		30	g	20 S/Snelheid: 1
Knoflook		60	g	5 S/Snelheid: 1
Gehakte amandelen	Amandelen	100	g	10 S/Snelheid: 2
Gehakt rundsvlees	Rundsvlees	250	ml	Max 20 S/Snelheid: 2
Droge peper		30	g	20 S/Snelheid: 1
Kleine verse rode peper		30	g	20 S/Snelheid: 1

Het nominale vermogen van de hakmolen is 185W.

Pesto	Gemalen Parmezaanse kaas	½	kopje	90 S/Snelheid: 1
	Verse basilicumblaadjes	2	kopje	
	Knoflook	3	kruidnagelen	
	Pijnboompitten	1/3	kopje	
	Extra olijfolie	½	kopje	
	Zout			
	Zwarte peper			
Methode 1. Maal Parmezaanse kaas in de hakker. 2. Voeg basilicum, knoflookteentjes en pijnboompitten toe. Maal en meng met de Parmezaanse kaas. 3. Voeg 1/3 van de olijfolie toe en meng totdat het gelijkmatig is gemengd. Voeg geleidelijk de rest van de olie toe totdat de textuur romig wordt. 4. Voeg naar smaak zout en peper toe.				

*Aanbeveling: Sappige vruchten en groenten moeten in de blender verwerkt worden i.p.v. de hakmolen. Opmerking: Maximum capaciteit voor het hakken van rundsvlees: 250ml en aangeduid op de beker.

AANBEVOLEN MAALSNELHEID*

Recept	Ingrediënten	Hoeveelheid	Eenheid	Tijd / Snelheid
Koffie	Koffiebonen	Min. 20	g	20-30 S/Snelheid: 2
Noten	Noten	100	g	20-30 S/Snelheid: 2

*Aanbeveling: Sappige vruchten en groenten moeten in de blender verwerkt worden i.p.v. de hakmolen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het apparaat gaat niet aan.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De kan en de messenunit zijn niet correct vastgedraaid in het onderstuk van de blender. Het veiligheidsvergrendelingssysteem voorkomt dat het apparaat wordt ingeschakeld.	Plaats de kan en de messenunit volgens de instructies in het gedeelte 'Gebruiksaanwijzing'.
De motor slaat af tijdens het gebruik.		Als de motor afslaat, schakelt u de blender direct uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat gedurende ten minste 10 minuten afkoelen.
	De ingrediënten zijn te groot.	Snijdt alle harde stukken groente en fruit in stukjes niet groter dan 1,8 cm ² tot 2,5 cm ² .
	Verkeerde ingrediënten.	Het apparaat is bestemd voor de productie van dranken. Gebruik groenten, fruit en andere vergelijkbare ingrediënten. Meng nooit ingrediënten zoals deeg, aardappelpuree, vlees enzovoorts.
Neem voor overige problemen contact op met een bevoegd AEG servicecentrum.		

VERWIJDERING



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



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

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

PORTUGUÊS

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

COMPONENTES

- | | |
|--|--|
| A. Tampa estanque de beber com pega de transporte | I. Vareta de arrefecimento |
| B. Garrafa misturadora | J. Tampa da vareta de arrefecimento |
| C. Conjunto de lâminas da liquidificadora | K. Base da picadora |
| D. Seletor de velocidade | L. Eixo da base da picadora |
| E. Base da liquidificadora | M. Lâminas da picadora |
| F. Cabo de alimentação | N. Copo da picadora |
| G. Copo pequeno/copo da liquidificadora | O. Cobertura térmica* |
| H. Conjunto de lâminas da liquidificadora | |

*Apenas alguns modelos

Imagem página 2-3

INTRODUÇÃO

- 1** **Antes da primeira utilização:** Limpe a liquidificadora de acordo com as instruções descritas em “Limpeza e conservação”.
Cuidado! Não exceda o volume máximo de enchimento: 600 ml para o copo da liquidificadora (B) e 300 ml para o copo pequeno/copo da liquidificadora (G). Não misture massa de pão, batatas esmagadas, carne, etc.
- 2** **Coloque os ingredientes num dos copos.** Aperte o conjunto de lâminas da liquidificadora (C) no lado aberto do copo rodando-o no sentido horário.
Cuidado! As lâminas e acessórios são muito afiados!
- 3** **Coloque a base da liquidificadora numa superfície plana e nivelada.** Ligue-a a uma tomada de corrente elétrica.
- 4** **Vire o copo de cima para baixo.** Pressione o copo contra a base da liquidificadora (E) e rode-o no sentido horário para o bloquear.
Nota: quando está bloqueado, o símbolo ▼ no conjunto das lâminas da liquidificadora deve ficar alinhado com o símbolo ⚡ na base da liquidificadora.
Cuidado! Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque o bloco de lâminas na base sem que a garrafa esteja corretamente colocada.
- 5** **Rode o seletor de velocidade (D) para a posição 1 ou 2 consoante a sua receita/preferência.** Rode o seletor de velocidade para a posição “PULSE” para aplicar curtos impulsos de potência.
Cuidado! Se o motor parar, desligue imediatamente a liquidificadora, retire a ficha do aparelho da tomada e deixe arrefecer o aparelho durante, pelo menos, 10 minutos.
- 6** **Quando os ingredientes estiverem totalmente misturados:** rode o seletor de velocidade para a posição “OFF” para terminar a mistura. Certifique-se de que o motor parou totalmente e, em seguida, pressione o copo para baixo e rode-o no sentido anti-horário para o desbloquear. Remova o copo da base da liquidificadora e vire-o de cima para baixo. Troque o conjunto de lâminas pela tampa de beber (A).

UTILIZAR A VARETA DE ARREFECIMENTO

A vareta de arrefecimento arrefece as suas misturas acabadas de fazer e mantém-nas frias.

- 7** **Desaperte a tampa (J) da vareta de arrefecimento (I) e encha-a com água da torneira até à marca MAX.** Feche a vareta de arrefecimento apertando bem a tampa, coloque-a no congelador e deixe a água congelar.
- 8** **Coloque a vareta de arrefecimento congelada na tampa de beber com pega de transporte (A).** Fixe-a ao copo da liquidificadora. A vareta de arrefecimento pode ser lavada na máquina de lavar loiça. Nota! A vareta de arrefecimento não encaixa no copo pequeno (G).

UTILIZAR A LIQUIDIFICADORA

- 9** **Coloque os ingredientes no copo pequeno/copo da liquidificadora (G).** Aperte o conjunto de lâminas da liquidificadora (H) no lado aberto do copo rodando-o no sentido horário.
Cuidado! As lâminas e acessórios são muito afiados!

- 10 Vire o copo de cima para baixo.** Pressione o copo contra a base da liquidificadora (E) e rode-o no sentido horário para o bloquear.

Nota: quando está bloqueado, o símbolo ▼ no conjunto de lâminas da liquidificadora deve ficar alinhado com o símbolo ⚙ na base da liquidificadora.

Cuidado! Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque o bloco de lâminas na base sem que a garrafa esteja corretamente colocada.

UTILIZAR A PICADORA

- 11 Fixe as lâminas da picadora (M) no eixo da base da picadora (L)** pressionando-as para baixo até as lâminas encaixarem na posição correta com um clique. Coloque os ingredientes no copo da picadora (N). Fixe a base da picadora (K) no copo da picadora rodando-a no sentido horário até o copo da picadora encaixar na posição correta com um clique.

- 12 Vire a picadora de cima para baixo.** Pressione a picadora contra a base da liquidificadora (E) e rode-a no sentido horário para a bloquear.

Nota: quando está bloqueada, o símbolo ▼ na base da picadora deve ficar alinhado com o símbolo ⚙ na base da liquidificadora.

Cuidado! Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque o conjunto da lâmina na base sem ter o copo da picadora corretamente fixado.

UTILIZAR A COBERTURA TÉRMICA* (*APENAS ALGUNS MODELOS)

- 13 Funcionamento da cobertura térmica:** mantém os líquidos à mesma temperatura por mais tempo, quer se tratem de bebidas quentes ou frias. Coloque o copo na cobertura e feche o fecho de correr.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- 14 Desligue o aparelho da tomada elétrica.** Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça, mas o conjunto de lâminas da liquidificadora (C), o conjunto da base da liquidificadora (H) e a base da picadora (K) não podem. Deixe todas as peças secarem totalmente.

Cuidado! As lâminas e acessórios são muito afiados!

- 15 Limpe a base da liquidificadora com um pano húmido.**

Cuidado! Nunca submerja a base da liquidificadora em água!

Não utilize esfregões nem produtos de limpeza abrasivos para a limpeza do aparelho.

Usufua do seu novo produto AEG!

AVISOS DE SEGURANÇA

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

- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance das crianças. Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham supervisão ou recebido instrução relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- 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.
-  Não mergulhe o aparelho em água nem em qualquer outro tipo de 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!
- As lâminas e acessórios são muito afiados! Perigo de ferimentos! Tenha cuidado ao montar, desmontar após a utilização ou limpeza! Certifique-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação.
- Utilize o aparelho apenas para o seu fim previsto.
- Não realize derivações do sistema de bloqueio de segurança que liga o aparelho.
- Nunca processe líquidos muito quentes (máx. 80 °C).
- Não deixe o aparelho a funcionar durante mais de 1 minutos de cada vez com cargas pesadas. Após 1 minutos de funcionamento com cargas pesadas, deve deixar o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 10 minutos.
- Se a liquidificadora for sujeita a uma utilização intensiva para cortar substâncias secas, como, por exemplo, nozes, as lâminas podem ficar obtusas. A liquidificadora não é adequada para picar gelo, como, por exemplo, para cocktails. Ocasionalmente, podem ser adicionadas nozes a uma mistura, desde que tal não ocorra de forma contínua, uma vez que tal faz com que as lâminas fiquem obtusas.
- Tenha cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de trocar qualquer acessório ou de se aproximar das peças que se movem quando o aparelho está em funcionamento.
- Não utilize este aparelho para misturar tinta. Perigo: pode resultar em explosão!
- Não exceda o volume de enchimento máximo indicado no aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer possíveis danos decorrentes de uma utilização imprópria ou incorrecta.

RECEITAS

TEMPO MÁXIMO DE PROCESSAMENTO COM CARGA PESADA	CAPACIDADE MÁXIMA
1 min	600 ml

VELOCIDADE RECOMENDADA DA LIQUIDIFICADORA				
Receita	Ingredientes	Quantidade	Unidade	Tempo / Velocidade
Puré de legumes crus	Cenouras	40	g	10 seg. x (2 a 3) vezes Velocidade: 2
	Batatas	40	g	
	Cebolas	40	g	
	Água	80	ml	
Fazer puré de vegetais cozinhados	Cebolas	25	g	10 seg. x (2 a 3) vezes Velocidade: 1
	Cenouras	50	g	
	Batata	50	g	
	Courgette	50	g	
Pitaia e couve-flor	Água	100	ml	10 seg. x (4 a 6) vezes Velocidade: 2
	Pitaia	¼ - ½	unidades	
	Cenouras	¼ - ½	unidades	
	Couve-flor	30	g	
Smoothie de ananás e alperce	Ananás em rodela	60	g	10 seg. x (4 a 6) vezes Velocidade: 1
	Alperces secos	10	g	
	Iogurte	75	g	
Smoothie de banana	Banana fresca	240	g	30 seg./Velocidade: 2
	Leite	330	ml	
	Água	30	ml	
Maçã e couve-flor	Maçã	¼ - ½	ml	10 seg. x (4 a 6) vezes Velocidade: 2
	Couve-flor	30-50	g	
	Limão	¼	unidades	
	Água	120	ml	
Vitamina	Maçã	40	g	10 seg. x (4 a 6) vezes Velocidade: 2
	Banana	50	g	
	Papaia	100	g	
	Leite	150	ml	
Aipo e tomate	Aipo	200	g	10 seg. x (4 a 6) vezes Velocidade: 1
	Tomate	½	unidades	
	Água	120	ml	

VELOCIDADE DE CORTE RECOMENDADA*				
Receita	Ingredientes	Quantidade	Unidade	Tempo / Velocidade
Cebolas às rodela	Cebola	200	g	10 sec/Speed: 2
Camarão seco		30	g	20 sec/Speed: 1
Alho		60	g	5 sec/Speed: 1
Amêndoas cortadas	Amêndoas	100	g	10 sec/Speed: 2
Carne cortada	Carne	250	ml	Max 20 sec/Speed: 2
Pimento cortado		30	g	20 sec/Speed: 1
Pimento vermelho pequeno fresco		30	g	20 sec/Speed: 1
A potência nominal da picadora é de 185 W.				
Pesto	Parmesão ralado	½	chávena	90 seg. Velocidade: 1
	Folhas de manjerição frescas	2	chávena	
	Alho	3	dentes	
	Pinhões	1/3	chávena	
	Azeite virgem extra	½	chávena	
	Sal			
	Pimenta preta			
Preparação				
1. Rale o parmesão na picadora.				
2. Adicione o manjerício, os dentes de alho e os pinhões. Pique e misture com o parmesão.				
3. Adicione 1/3 do azeite e misture até ficar homogêneo. Adicione gradualmente o resto do azeite até obter uma textura cremosa.				
4. Adicione o sal e a pimenta a gosto.				
*Recomendação: as frutas e legumes sumarentos devem ser processados na liquidificadora e não na picadora. Nota: capacidade máxima para processar carne: 250 ml e indicada no copo.				

VELOCIDADE RECOMENDADA PARA MOER*				
Receita	Ingredientes	Quantidade	Unidade	Tempo / Velocidade
Café	Grãos de café	Min 20	g	20-30 seg/Velocidade: 2
Frutos secos	Frutos secos	100	g	20-30 seg/Velocidade: 2
*Recomendação: as frutas e legumes sumarentos devem ser processados na liquidificadora e não na picadora.				

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O aparelho não liga.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica.	Ligue o aparelho à corrente elétrica.
	A garrafa e o bloco de lâminas não estão corretamente instalados na base da liquidificadora. O sistema de bloqueio de segurança impede a ligação da máquina.	Instale a garrafa e o bloco de lâminas de acordo com as instruções descritas em "Instruções de funcionamento".
O motor para durante o funcionamento.		Se o motor parar, desligue imediatamente a liquidificadora, retire a ficha do aparelho da tomada e deixe arrefecer o aparelho durante, pelo menos, 10 minutos.
	Os ingredientes são demasiado grandes.	Corte todos os vegetais e frutas em pedaços com um tamanho entre 1,8 cm ² e 2,5 cm ² .
	Ingredientes incorretos.	O aparelho destina-se à execução de bebidas. Adicione frutas, vegetais ou outros produtos semelhantes. Nunca utilize ingredientes como, por exemplo, massa, puré de batata, carne ou produtos semelhantes.
Caso surja algum problema, contacte um Centro de Assistência Técnica AEG autorizado.		

ELIMINAÇÃO



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



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

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



CONSUMABLES & ACCESSORIES



www.aeg.com/shop



1x 600ml bottle
Ref: **ASBEB1**
PNC: 900167819/3



2x 300ml bottle
Ref: **ASBEB2**
PNC: 900168109/8



600ml bottle Cooling Stick
Ref: **ASBS1**
PNC: 900168900/0



2x 600ml Bottle Covers
Ref: **ASBBC1**
PNC: 900169030/5



2x 300ml Bottle Covers
Ref: **ASBBC2**
PNC: 900169031/3



Chopper
Ref: **ASBC1**
PNC: 900168902/6



Coffee Grinder
Ref: **ASBG1**
PNC: 900168901/8

Electrolux Hausgerate GmbH
Further Strasse 246
D-90429 Nurnberg
Germany

3483 A SB29xx 02 02 1017

www.aeg.com/shop



www.aeg.com