



AEG

INSTRUCTION BOOK

STM3xxx

Immersion Blender



GB INSTRUCTION BOOK

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

AR دفترچه راهنمای کاربر

ES LIBRO DE INSTRUCCIONES

FR MODE D'EMPLOI

GR ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

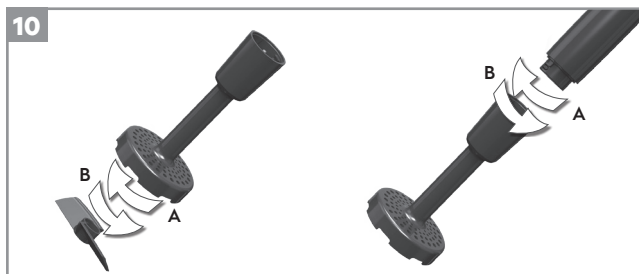
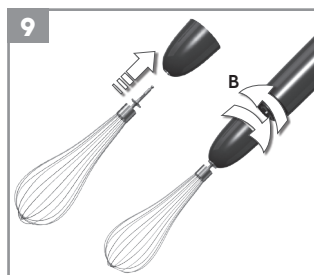
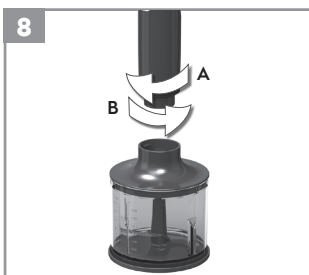
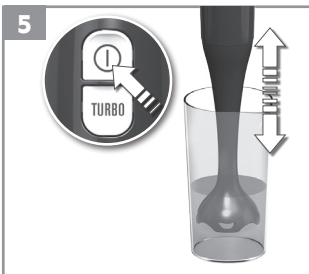
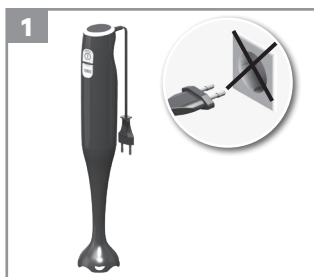
IT ISTRUZIONI

NL GEBRUIKSAANWIJZING

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES









CONTENTS

ENGLISH	6	FRANÇAIS	22	PORTUGUÊS	38
DEUTSCH	10	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	26		
عربي	15	ITALIANO	30		
ESPAÑOL	18	NEDERLANDS	34		

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. Start button | H. Traditional whisk* |
| B. Turbo button | I. Chopper bowl* |
| C. Handheld part | J. Chopper bowl lid* |
| D. Metal mixing foot | K. Chopper bowl knife* |
| E. Knife | L. Plastic mixing foot* |
| F. Power cord | M. Potato masher* |
| G. Beaker | |

*depending on model

Picture page 2-3

BEFORE FIRST USE

- 1 Before using your appliance**, remove all packing material, plastic, labels, stickers or tags that may be attached to the motor base, bowls or attachments.



Warning! Never immerse the housing, plug, or cord in water or any other fluid.

Caution! Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

- 2** Wash all parts, **except for the motor base**, in warm soapy water. Dry each part thoroughly before use.



All parts, except for potato masher foot, whisk adapter and chopper upper part, can be washed on the top rack of your dishwasher.

- 3** **The housing should only be cleaned with a soft damp cloth**, then dried with a cloth.
Note: Do not use abrasive cleansers or scouring pads to clean the surfaces of your appliance.

GETTING STARTED

- 4** **Insert the mixing foot** to handheld part, turn clockwise (A) and lock into position. To remove, turn mixing foot counter clockwise (B).
- 5** **Insert the stick mixer deep into the beaker**, begin mixing by starting at normal speed. Make sure the beaker is no more than 2/3 (600 ml) full. If you do not use the beaker, do not immerse the mixing foot more than 2/3 of its length. Move stick mixer lightly up and down to ensure best processing of content. Release switch to stop.
- 6** **Using the mini chopper***. Place chopper bowl on a clean, level surface. Put stainless steel blade into place.
- 7** **Place food into the chopper bowl***. Amount of food to be chopped cannot exceed 300 g (Indicated max level). Close the lid.
- 8** **Insert handheld part into the chopper lid**, turn clockwise (A) and lock into position. Plug into power outlet and press switch to start. Release to stop. Remove handheld part by turning counter clockwise (B).
- 9** **Working with the traditional whisk***. To assemble whisk with handheld part, turn handheld part clockwise until tightened. To disassemble, turn counter clockwise.
- 10** **Using the potato masher***. To assemble potato masher with handheld part, turn handheld part clockwise until tightened. To disassemble, turn counter clockwise.
Note: Potatoes are boiled and then smashed at maximum speed during 60 seconds.





GB

DE

AR

ES

FR

GR

IT

NL

PT

CLEANING AND CARE

- 11** Switch the appliance off, remove the plug from the wall socket and wait until the tools have stopped completely.



Warning! Never immerse the housing, plug, or cord in water or any other fluid.

- 12** Wash all parts, **except for the motor base**, in warm soapy water. Dry each part thoroughly before use.



All parts, except for potato masher foot, whisk adapter and chopper upper part, can be washed on the top rack of your dishwasher.

- 13** The housing should only be cleaned with a soft damp cloth, then dried with a cloth.

Note: Do not use abrasive cleansers or scouring pads to clean the surfaces of your appliance.

Before storage remove the plug from the power outlet. Ensure the appliance is clean and completely dry.

Enjoy your new AEG product!

SAFETY ADVICE

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

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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 disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Never touch the blades or inserts with your hand or any tools while the appliance is plugged in.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- 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.
- The appliance cannot be used for chopping ice or blending hard and dry substance, such as nut, candy; except with specific accessories provided with the appliance. Otherwise the blade could be blunt.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.



- When processing heavy load, do not use the appliance continuously for more than 30 seconds. Allow to cool down before restarting.
- This appliance is intended for domestic use only. The manufacturer cannot accept any liability for possible damage caused by improper or incorrect use.

BLENDING QUANTITIES AND PROCESSING TIMES

ACCESSORY METAL MIXING FOOT AND BEAKER

RECIPE	INGREDIENTS	QUANTITY		TIME	SPEED
Pineapple-apricots Smoothie	Pineapple in slices	250	g	60 sec	Turbo
	Dried Apricots	40	g		
	Yoghurt	300	g		
Raspberries Smoothie	Frozen raspberries	250	g	60 sec	Turbo
	Banana	½	pcs		
	Water	100	g		
	Caster sugar	1	Tbs		
	Yoghurt	300	g		

CHOPPING QUANTITIES AND PROCESSING TIMES

ACCESSORY MINI CHOPPER

INGREDIENTS	QUANTITY	QUALITY	TIME	QUALITY	TIME	QUALITY	TIME	SPEED
Carrots	100-200	g	-	Medium	5-10 sec	Fine	10-20 sec	Turbo
Onions	100-200	g	3-5 sec				10-20 sec	Turbo
Almonds	100-200	g	3-5 sec		7-10 sec		10-20 sec	Turbo
Meat	100-200	g	-				5 sec	Turbo
Ice	100-200	g	-		5 Pulses ON for 3 sec, OFF for 2 sec		10 Pulses ON for 3 sec, OFF for 2 sec	Turbo

WHISKING/WHIPPING QUANTITIES AND PROCESSING TIMES

ACCESSORY TRADITIONAL WHISK*

INGREDIENTS	QUANTITY	TIME	SPEED
Cream	500 g	50-70 sec	Turbo
Egg whites	4 units	60 sec	Turbo

Note: it is possible to use the traditional whisk* for whipping cream in the beaker, as long as the temperature of the cream is between 4 and 8 Degree Celcius. For whisking eggs, please use a 1,5 Litre bowl.





MASHING QUANTITIES AND PROCESSING TIMES

ACCESSORY POTATO MASHER*

INGREDIENTS	MAX QUANTITY	TIME	SPEED
Cooked-potato pieces, cooked-pumpkin pieces (size 20mm x 20mmx20mm)	300 g	30 sec	High speed

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Blades do not turn when processing.	May be too much food in beaker. Pieces of food are too large. Stuck food around the blades.	Reduce quantity of food. Reduce size of food.
Motor sounds like it is not able to process load.	Speed may not be correct.	See processing guide for correct speeds.
The mini chopper* does not work.	The chopper lid is not correctly fastened.	Make sure the lid and the chopper bowl are properly assembled.
The mixing foot/traditional whisk* does not work.	The mixing foot/traditional whisk* is not correctly assembled.	Make sure to lock mixing foot/ traditional whisk* into position.
The potato masher* does not work.	The potato masher* is not correctly assembled.	Make sure to lock potato masher* into position. Make sure blade is correctly mounted in the foot bell.
* depending on model		

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.

GB

DE

AR

ES

FR

GR

IT

NL

PT



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. Start-Taste | I. Zerkleinerungsbehälter* |
| B. Turbotaste | J. Deckel für Zerkleinerungsbehälter* |
| C. Handteil | K. Messer für Zerkleinerungsbehälter* |
| D. Metallmixfuß | L. Kunststoffmixfuß* |
| E. Messer | M. Kartoffelstampfer* |
| F. Netzkabel | |
| G. Becher | |
| H. Schneebesen* | |

*modellabhängig

Abbildung Seite 2-3

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- 1 Entfernen Sie vor der Verwendung Ihres Geräts das gesamte Verpackungsmaterial,** Kunststoffe, Schilder, Aufkleber oder Etiketten, die am Motorblock, an den Schalen oder Aufsätzen angebracht sind.



Warnung! Tauchen Sie niemals das Gehäuse, den Netzstecker oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Vorsicht! Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich bei Gebrauch bewegen.

- 2 Reinigen Sie alle Teile mit Ausnahme des Motorblocks** mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie alle Teile vor dem nächsten Gebrauch sorgfältig.



Sämtliche Teile, ausgenommen der Standfuß des Kartoffelstampfers, die Schneebesenaufnahme und der obere Teil des Zerhackers, können im oberen Korb des Geschirrspülers gereinigt werden.

- 3 Das Gehäuse sollte nur mit einem weichen feuchten Tuch gereinigt** und anschließend mit einem Tuch abgetrocknet werden.

Hinweis: Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteoberflächen keine Scheuermittel oder Metallschwämme.

ERSTE SCHRITTE

- 4 Setzen Sie den Mixfuß** in das Handteil, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn (A), bis er einrastet. Zum Abnehmen drehen Sie den Mixfuß im Gegenuhrzeigersinn (B).
- 5 Setzen Sie den Stabmixer tief in den Becher** und beginnen Sie den Mixvorgang durch Starten mit normaler Geschwindigkeit. Achten Sie darauf, dass der Becher nicht mehr als 2/3 (600 ml) gefüllt ist. Wenn der Becher nicht verwendet wird, darauf achten, dass der Mixfuß nicht mehr als 2/3 seiner Länge eintaucht. Leichtes Auf- und Abbewegen des Stabmixers ermöglicht das bestmögliche Durcharbeiten der Masse. Lassen Sie zum Beenden die Taste los.
- 6 Verwenden des Mini-Zerkleinerers*.** Stellen Sie den Zerkleinerungsbehälter auf eine saubere, ebene Fläche. Bringen Sie die Edelstahlklinge an.
- 7 Geben Sie die Lebensmittel in den Zerkleinerungsbehälter*.** Die maximale Zerkleinerungsmenge beträgt 300 g (angezeichnete Maximalhöhe). Schließen Sie den Deckel.
- 8 Setzen Sie das Handteil in den Zerkleinererdeckel ein,** und drehen Sie es im Uhrzeigersinn (A), bis es einrastet. Schließen Sie den Netzstecker an und schalten Sie das Gerät durch Drücken auf die Taste für normale Geschwindigkeit ein. Zum Ausschalten lassen Sie die Taste los. Nehmen Sie das Handteil durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ab (B).
- 9 Arbeiten mit dem Schneebesen*.** Befestigen Sie den Schneebesen am Handteil, indem Sie dieses im Uhrzeigersinn festdrehen. Zum Abnehmen drehen Sie im Gegenuhrzeigersinn.
- 10 Verwenden des Kartoffelstampfers*.** Um den Kartoffelstampfer mit dem Handstück zu verbinden, das Handstück entgegen dem Uhrzeigersinn handfest eindrehen. Im Uhrzeigersinn drehen, um die Verbindung zu lösen.
- Hinweis:** Kartoffeln werden gekocht und anschließend bei max. Drehzahl innerhalb von 60 Sekunden zerkleinert.





GB

DE

AR

ES

FR

GR

IT

NL

PT

REINIGUNG UND PFLEGE

- 11 Schalten Sie das Gerät aus,** ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis die Einsätze zum Stillstand gekommen sind.



Warnung! Tauchen Sie niemals das Gehäuse, den Netzstecker oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- 12 Reinigen Sie alle Teile mit Ausnahme des Motorblocks** mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie alle Teile vor dem nächsten Gebrauch sorgfältig.



Sämtliche Teile, ausgenommen der Standfuß des Kartoffelstampfers, die Schneebesenaufnahme und der obere Teil des Zerkhackers, können im oberen Korb des Geschirrspülers gereinigt werden.

- 13 Das Gehäuse sollte nur mit einem weichen feuchten Tuch gereinigt** und anschließend mit einem Tuch abgetrocknet werden.

Hinweis: Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteoberflächen keine Scheuermittel oder Metallschwämme.

Vor Lagerung des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Sicherstellen, dass das Gerät sauber und absolut trocken ist.

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.

- Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern bedient werden. Bewahren Sie das Gerät inklusive Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät darf nur an Stromquellen angeschlossen werden, deren Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen!
- Das Gerät niemals benutzen oder handhaben, wenn
 - das Netzkabel beschädigt ist,
 - das Gehäuse beschädigt ist.
- Ein beschädigtes Gerät oder Netzkabel muss vom Hersteller, von seinem Service-Vertreter oder einer entsprechend qualifizierten Person instandgesetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Trennen Sie das Gerät bei Abwesenheit sowie vor dem Zusammensetzen bzw. Auseinanderbauen oder zum Reinigen immer vom Stromnetz.
- Schalten Sie das Gerät aus, und trennen Sie es vom Strom, bevor Sie Zubehör wechseln oder mit Teilen arbeiten, die sich im Betrieb bewegen.
- Fassen Sie keinesfalls die Klingen oder Einsätze mit der Hand oder Werkzeugen an, während das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist.
- Gehen Sie beim Umgang mit den scharfkantigen Messern, beim Entleeren des Behälters und während der Reinigung vorsichtig um.
- Die Klingen und Einsätze sind sehr scharf! Verletzungsgefahr! Vorsicht, wenn Sie das Gerät





zusammensetzen, nach Gebrauch zerlegen oder reinigen! Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.

- Das Gerät eignet sich außer mit dem speziellen Zubehör, welches mit dem Gerät ausgeliefert wurde, nicht zum Zerkleinern von Eis oder zum Mahlen harter, trockner Massen wie Nüsse oder Bonbons. Die Klinge könnte dadurch stumpf werden.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät bei hoher Belastung nicht länger als 30 Sekunden ununterbrochen eingeschaltet. Vor dem erneuten Einschalten abkühlen lassen.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für mögliche Schäden, die durch unsachgemäße oder fehlerhafte Benutzung verursacht wurden.

ZUTATENMENGE UND VERARBEITUNGSDAUER

ZUBEHÖR MIXERAUFSATZ UND BECHER AUS METALL

REZEPT	ZUTATEN	MENGE		ZEIT	GESCHWIN.
Ananas-Aprikosen-Smoothie	Ananas in Scheiben	250	g	60 Sek.	Turbo
	Getrocknete Aprikosen	40	g		
	Joghurt	300	g		
Himbeer-Smoothie	Gefrorene Himbeeren	250	g	60 Sek.	Turbo
	Bananen	½	Stück		
	Wasser	100	g		
	Zucker	1	Teelöffel		
	Joghurt	300	g		

ZUTATENMENGE UND VERARBEITUNGSDAUER

ZUBEHÖR MINI-MESSER

ZUTATEN	MENGE	QUALITÄT	ZEIT	QUALITÄT	ZEIT	QUALITÄT	ZEIT	GESCHWIN.
Karotten	100-200 g	Grob	-	Medium (Mittel)	5-10 sec	Fein	10-20 sec	Turbo
Zwiebeln	100-200 g		3-5 sec				10-20 sec	Turbo
Mandeln	100-200 g		3-5 sec		7-10 sec		10-20 sec	Turbo
Fleisch	100-200 g		-				5 sec	Turbo
Eis	100-200 g		-		5 Impulse für 3 Sek., 2 Sek. aus		10 Impulse für 3 Sek., 2 Sek. aus	Turbo





GB

DE

AR

ES

FR

GR

IT

NL

PT

QUIRL-/SCHLAGMENGE UND VERARBEITUNGSDAUER

ZUBEHÖR SCHNEEBESEN*

ZUTATEN	MENGE	ZEIT	GESCHWINDIGKEIT
Sahne	500 g	50-70 Sek.	Turbo
Eiweiß	4 Anteile	60 Sek.	Turbo
Hinweis: Schlagsahne kann im Becher auch mit dem Schneebesen* hergestellt werden, solange die Temperatur der Sahne zwischen 4 °C und 8 °C liegt. Verwenden Sie zum Schlagen von Eiern eine 1,5 Liter Schüssel.			

VERARBEITUNGSMENGEN UND -DAUER

KARTOFFELSTAMPFERZUBEHÖR*

ZUTATEN	HÖCHSTMENGE	ZEIT	GESCHWINDIGKEIT
Gekochte Kartoffelstücke, gekochte Kürbistücke (Größe 20 mm x 20 mm x 20 mm)	300 g	30 Sek.	Max. Drehzahl

FEHLERSUCHE

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Messerklingen drehen sich nicht während der Verarbeitung.	Zu viele Lebensmittel im Behälter. Die einzelnen Stücke sind zu groß. Es haben sich Lebensmittel an den Messerklingen festgesetzt.	Menge an Lebensmitteln reduzieren. Lebensmittel weiter zerkleinern.
Das Motorengeräusch lässt vermuten, dass die Menge an Lebensmitteln nicht verarbeitet werden kann.	Die Drehzahl ist evtl. falsch eingestellt.	Siehe das Handbuch für korrekte Drehzahlen.
Der Mini-Zerkleinerer* funktioniert nicht.	Der Zerkleinererdeckel ist nicht ordnungsgemäß befestigt.	Vergewissern Sie sich, dass der Deckel und die Zerkleinerungsbehälter richtig zusammengesetzt sind.
Der Mixfuß/Schneebesen* funktioniert nicht.	Der Mixfuß/Schneebesen* ist nicht richtig zusammengesetzt.	Vergewissern Sie sich dass der Mixfuß/Schneebesen* einrastet.
Der Kartoffelstampfer* funktioniert nicht.	Der Kartoffelstampfer* ist nicht richtig montiert.	Darauf achten, dass der Kartoffelstampfer eingerastet ist. Sicherstellen, dass die Messerklinge richtig in der Fußaufnahme montiert ist.
* modellabhängig		

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.



التنظيف والعناية

- 11** قم بإيقاف تشغيل الجهاز، وإزالة القابس من مقبس الجدار وانتظر حتى تتوقف الأدوات تمامًا.
- 12**  **تحذير!** لا تغمر المبيت أو القابس أو السلك في ماء أو أي سائل آخر.
- 13**  اغسل كل الأجزاء، باستثناء قاعدة المحرك، بالمياه الدافئة والصابون. جفف كل الأجزاء جيدًا قبل استخدامها.
- يمكنك تنظيف جميع الأجزاء بوضعها على الرف العلوي في غسالة الأطباق، ما عدا قاعدة هراسة البطاطس، ومحول الخفاق، والجزء العلوي من القطاعة.
- 13** يجب تنظيف الجهاز بقطعة قماش مبللة، ثم تجفيفه بقطعة قماش. ملاحظة: لا يجب استخدام منظفات كاشطة أو وسادات تلميع لتنظيف سطح الجهاز.
- قبل التخزين قومي بسحب القابس من مأخذ التيار الكهربائي. تأكدي من أن الجهاز نظيف وجاف بالكامل.
- استمتع بمنتهج AEG.

نصائح للسلامة

- اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.
- 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.
 - ويجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
 - يُمنع استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. أبقِ الجهاز والسلك بعيداً عن متناول الأطفال.
 - يمكن توصيل الجهاز بمصدر تيار ذو جهد وتردد يتوافقان مع المواصفات الموجودة على لوحة القياس فقط!
 - لا تستخدم الجهاز أو تلتقطه في حالة – تلف سلك الإمداد الكهربائي، – تلف المبيت.
 - في حالة تلف الجهاز أو سلك الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
 - قم دائماً بفصل الجهاز من الإمداد الكهربائي إذا بقي دون رقابة وقبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
 - قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من الإمداد الكهربائي قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك عند الاستخدام.
 - لا تقم مطلقاً بلمس الشفرات أو الحشوات بيدك أو بأي أدوات أثناء توصيل الجهاز.
 - يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة وتفريغ الإناء وأثناء التنظيف.
 - إن الشفرة والملحقات تكون حادة جداً! فهناك خطر التعرض لإصابة! توخ الحذر عند تجميع الجهاز أو فكه بعد الاستخدام أو عند التنظيف! تأكد من فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي.
 - لا يمكن استخدام الجهاز لجرش الثلج أو خلط المواد الصلبة والجافة، كالجوز، الحلوى؛ إلا أن يتم ذلك باستخدام ملحقات خاصة ترفق مع الجهاز. وإلا فقد تصبح الشفرة غير حادة.
 -  لا تغمر الجهاز في ماء أو أي سائل آخر.
 - عند تحضير حمل ثقيل، لا تستخدم الجهاز بشكل متواصل لأكثر من 30 ثانية. دعه يبرد قبل البدء.
 - الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن التلف المحتمل الناتج عن الاستخدام غير المناسب أو غير الصحيح.



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. مفتاح التشغيل | G. الدورق |
| B. زر TURBO (توربو) | H. المخفقة التقليدية* |
| C. قطعة محمولة باليد | I. إناء فرم* |
| D. ذراع خلط معدنية | J. غطاء إناء الفرمة* |
| E. سكين | K. سكين إناء الفرمة* |
| F. حبل القوة | L. قاعدة الخلط البلاستيكية* |
| | M. هراسة البطاطس* |
| | * طرازات معينة فقط |

الصورة صفحة 3-2

قبل الاستخدام للمرة الأولى

1 قبل استخدام جهاز تحضير الطعام، قم بإزالة كل مواد التغليف أو البلاستيك أو الملصقات أو العلامات التي قد تكون مرفقة بقاعدة المحرك أو الأوعية أو الملحقات.

تنبيه! لا تغمر المبيت أو القابس أو السلك في ماء أو أي سائل آخر.
تنبيه! قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من الإمداد الكهربائي قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك عند الاستخدام.

2 اغسل كل الأجزاء، باستثناء قاعدة المحرك، بالمياه الدافئة والصابون. جفّف كل الأجزاء جيّداً قبل استخدامها.
يمكنك تنظيف جميع الأجزاء بوضعها على الرف العلوي في غسالة الأطباق، ما عدا قاعدة هراسة البطاطس، ومحول الخفاق، والجزء العلوي من القطاعة.

3 يجب تنظيف الجهاز بقطعة قماش مبللة، ثم تجفيفه بقطعة قماش.
ملاحظة: لا يجب استخدام منظفات كاشطة أو وسادات تلميع لتنظيف سطح الجهاز.

بدء التشغيل

4 أدخل قاعدة الخلط في الجزء المحمول باليد، وأدرها باتجاه عقارب الساعة (A) واتركها تستقر في موضعها. لإزالة قاعدة الخلط، أدرها بعكس اتجاه عقارب الساعة (B).

5 أدخل المضرب اليدوي جيّداً في الدورق، وابدأ المزج ببداية التشغيل على السرعة العادية. تأكد من أن الدورق ممتلئ بكمية لا تزيد عن الثلثين (600 مللي لتر). في حالة عدم استخدام الدورق، لا تدخل قاعدة الخلط على عمق أكثر من الثلثين من طولها. حرك المضرب اليدوي بخفة لأعلى ولأسفل لضمان أفضل معالجة للمحتوى. حرر المفتاح للتوقف.

6 *استخدام المفرمة الصغيرة. ضع إناء الفرمة على سطح نظيف ومستو. ضع الشفرة المصنوعة من الاستانلس ستيل في مكانها.

7 *ضع الطعام داخل إناء المفرمة. لا يمكن أن يتجاوز مقدار الطعام المراد فرمه 300 جم (الحد الأقصى للمستوى المشار إليه). أغلق الغطاء.

8 أدخل القطعة المحمولة باليد في غطاء المفرمة، وقم بتدويره باتجاه عقارب الساعة (A) وتثبيته في موضعه. قم بالتوصيل بمأخذ الطاقة والضغط على مفتاح البدء. حرره للإيقاف. أخرج القطعة المحمولة باليد بتدويرها عكس اتجاه عقارب الساعة (B).

9 *العمل باستخدام المخفقة التقليدية. لتجميع المخفقة مع الجزء المحمول باليد، أدر الجزء المحمول باليد باتجاه عقارب الساعة حتى يتم إحكام إغلاقه. لفكه، أدره بعكس اتجاه عقارب الساعة.

10 استخدام هراسة البطاطس*. يمكنك تجميع هراسة البطاطس مع الجزء اليدوي من خلال تدوير الجزء اليدوي باتجاه عقارب الساعة إلى أن يتم تثبيتهما معا بإحكام. يمكنك فصل الجزء اليدوي عن هراسة البطاطس من خلال تدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة.

ملاحظة: يتم سلق البطاطس ثم هرسها بأقصى سرعة خلال 60 ثانية.





استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الشفرات لا تدور عند تشغيل الجهاز.	قد تكون هناك كمية كبيرة جداً من الطعام في الوعاء. قطع الطعام كبيرة جداً. يوجد طعام عالق حول الشفرات.	قومي بتقليل كمية الطعام. قومي بتقليل حجم الطعام.
يبدو صوت المحرك كما لو كان غير قادر على الدوران.	قد لا تكون السرعة المختارة مناسبة.	انظري دليل المعالجة لمعرفة السرعات المناسبة.
المفرمة الصغيرة* لا تعمل.	غطاء المفرمة غير مثبت بشكل صحيح.	تأكد من تجميع الغطاء وإثناء المفرمة بشكل صحيح.
قاعدة الخلط/المخففة التقليدية* لا تعمل.	قاعدة الخلط/المخففة التقليدية* غير مجمعة بشكل صحيح.	تأكد من أن قاعدة الخلط/المفرمة التقليدية* مستقرة في موضعها.
هراسة البطاطس* لا تعمل.	لم يتم تركيب هراسة البطاطس* بشكل صحيح.	تأكد من إحكام قفل هراسة البطاطس* في موضعها. تأكد من تركيب الشفرة بشكل صحيح في القاعدة.
*طرازات معينة فقط		

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 كفضالة منزلية. لإعادة تدوير المنتج الخاص بك، يرجى نقله إلى نقطة تجميع رسمية أو إلى مركز خدمة الكترولوكس 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.





كميات المزج وأوقات التحضير قاعدة الخلط المعدنية الملحقة والوعاء

الوصفة	المكونات	الكمية	الوقت	السرعة
عصير مشمش-أناناس	شرائح أناناس	250 جم	60 ثانية	Turbo (توربيني)
	مشمش مجفف	40 جم		
	زبادي	300 جم		
عصير التوت	توت مثّلج	250 جم	60 ثانية	Turbo (توربيني)
	موز	½ قطعة		
	المياه	100 جم		
	سكر	1 ملعقة كبيرة		
	زبادي	300 جم		

كميات الفرم وأوقات التحضير المفرمة الصغيرة الملحقة

المكونات	الكمية	الجودة	الوقت	الكمية	الوقت	الجودة	الوقت	السرعة
الجزر	100 إلى 200 جم	خشن	--	متوسط	5 إلى 10 ثانية	ناعم	10 إلى 20 ثانية	Turbo (توربيني)
البصل	100 إلى 200 جم		3 إلى 5 ثانية		10 إلى 20 ثانية		Turbo (توربيني)	
لوز	100 إلى 200 جم		3 إلى 5 ثانية		10 إلى 20 ثانية		Turbo (توربيني)	
لحم (بقري)	100 إلى 200 جم		--		5 ثانية		Turbo (توربيني)	
ثلج	100 إلى 200 جم		--		10 مرات تشغيل لمدة 3 ثوانٍ، وإيقاف لمدة 10 ثوانٍ		Turbo (توربيني)	

كميات الخفق وأوقات التحضير *مفرمة تقليدية ملحقة

المكونات	الكمية	الوقت	السرعة
القشدة	500 جم	50 إلى 70 ثانية	Turbo (توربيني)
بياض بيض	4 وحدات	60 ثانية	Turbo (توربيني)

ملاحظة: من الممكن استخدام المخفقة التقليدية* لخلق الكريمة في الدقيق، طالما أن درجة حرارة الكريمة ما بين 4 و 8 درجات مئوية. لخلق البيض، يرجى استخدام إناء بحجم 1.5 لتر.

كميات الهرس وأوقات التشغيل المناسبة هراسة البطاطس*

المكونات	الكمية	الوقت	السرعة
قطع بطاطس مطبوخة، قطع يقطين مطبوخة (الحجم 20 ملم × 20 ملم × 20 ملم)	300 جم	30 ثانية	سرعة عالية





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. Tecla Inicio | I. Accesorio picador* |
| B. Botón turbo | J. Tapa del accesorio picador* |
| C. Mango | K. Cuchilla del accesorio picador* |
| D. Pie metálico | L. Pie plástico* |
| E. Cuchilla | M. Pasapurés* |
| F. Cable de alimentación | |
| G. Vaso | |
| H. Emulsionador tradicional* | |

*según el modelo

Imagen página 2-3

ANTES DEL PRIMER USO

- 1** **Antes de utilizar el aparato,** retire todo el material de embalaje, plástico, etiquetas o pegatinas que puedan estar adheridas a la base del motor, los boles o los accesorios.



Advertencia! No sumerja la base, el enchufe ni el cable en agua ni otros líquidos.

Precaución: Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o de aproximarse a piezas móviles en funcionamiento.

- 2** Lave todas las piezas en agua tibia con jabón, **excepto la base del motor.** Seque bien cada una de las piezas antes del uso.



Todas las piezas, salvo el pie del pasapurés, el adaptador para varillas y la parte superior del picador, pueden lavarse en la parte superior del lavavajillas.

- 3** **El compartimento del motor solo debe limpiarse con un paño suave** humedecido; a continuación, debe secarse con otro paño.

Nota: No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar las superficies del aparato.

INTRODUCCIÓN

- 4** **Coloque el pie** en el mango, gire a la derecha (A) y encájelo. Para quitarlo, gire el pie a la izquierda (B).
- 5** **Meta la batidora hasta el fondo del vaso** y empiece a batir a una velocidad normal. Asegúrese de que el vaso no se llena más de 2/3 (600ml). Si no utiliza el vaso, no sumerja el brazo más de 2/3 de su longitud. Mueva la batidora ligeramente hacia arriba y hacia abajo para asegurar el mejor procesamiento del contenido. Suelte el interruptor para parar.
- 6** **Uso de la minipicadora*.** Coloque el accesorio picador en una superficie limpia y llana. Coloque la cuchilla de acero inoxidable.
- 7** **Ponga los alimentos en el accesorio picador*.** No se deben picar más de 300 g (indica el nivel máximo) de alimentos. Cierre la tapa.
- 8** **Coloque el mango en el accesorio picador,** gire a la derecha (A) y encájelo. Enchufe el electrodoméstico y presione el interruptor para empezar. Suéltelo para parar. Retire el mango girando a la izquierda (B).
- 9** **Uso del emulsionador tradicional*.** Para montar el emulsionador en el mango, gire éste a la derecha hasta que quede apretado. Para desmontarlo, gire hacia la izquierda.
- 10** **Uso del pasapurés*.** Para montar el pasapurés con la pieza de mano, gire la pieza de mano hacia la derecha hasta fijarlo. Para desmontar, gire hacia la izquierda.
- Nota:** Las patatas se hierven y después trituran a máxima velocidad durante 60 segundos.





GB

DE

AR

ES

FR

GR

IT

NL

PT

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 11** Apague el aparato, desenchúfelo y espere hasta que se haya parado completamente.



Advertencia! No sumerja la base, el enchufe ni el cable en agua ni otros líquidos.

- 12** Lave todas las piezas en agua tibia con jabón, **excepto la base del motor**. Seque bien cada una de las piezas antes del uso.



Todas las piezas, salvo el pie pasapurés, el adaptador para varillas y la parte superior del picador, pueden lavarse en la parte superior del lavavajillas.

- 13** El compartimento del motor solo debe limpiarse con un paño suave humedecido; a continuación, debe secarse con otro paño.

Nota: No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar las superficies del aparato.

Antes de guardar, quite el enchufe de la toma de corriente. Asegúrese de que el aparato está limpio y totalmente seco.

¡Disfruta de tu nuevo producto AEG!

Lea detenidamente las siguientes instrucciones antes de utilizar la máquina por primera vez.

- Los aparatos pueden ser utilizados por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlos de forma segura y comprendan los riesgos.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera de su alcance.
- Este electrodoméstico debe conectarse exclusivamente a una fuente de alimentación eléctrica cuya tensión y frecuencia se ajusten a las especificaciones de la placa de características.
- Nunca utilice ni manipule el electrodoméstico si
 - el cable de alimentación está dañado
 - la carcasa está dañada
- Si el electrodoméstico o el cable de alimentación no están en perfectas condiciones, deben ser sustituidos por el fabricante, por su servicio de asistencia técnica o por personal debidamente cualificado, para evitar cualquier peligro.
- Desenchufe siempre el electrodoméstico en caso de dejarlo sin supervisión, y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o de colocarlo cerca de piezas en movimiento.
- Nunca toque las cuchillas ni los accesorios con la mano ni con ninguna herramienta mientras esté enchufada la máquina.
- Se debe prestar atención al manejar las afiladas cuchillas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- ¡Las cuchillas y los accesorios están muy afilados! ¡Peligro de lesiones! Precaución al montar, al desmontar después del uso o durante la limpieza. Asegúrese de que la máquina está desconectada de la red eléctrica.
- La aplicación no puede ser usada para cortar el hielo o mezclas muy densas y sustancias secas, tal como las nueces, el caramelo; excepto con accesorios específicos previstos para la aplicación. De otra manera la lámina podría ser embotada.
- No sumerja el electrodoméstico en agua u otro líquido.





- Cuando procese alimentos densos, no utilice el electrodoméstico de forma continua durante más de 30 segundos. Deje que se enfríe antes de volver a utilizarlo.
- Este electrodoméstico está previsto exclusivamente para uso doméstico. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños que pudiesen producirse como consecuencia de su uso inadecuado o incorrecto.

CANTIDADES Y TIEMPO DE PROCESAMIENTO DE MEZCLA
ACCESSORIO MISCELATORE IN METALLO E BICCHIERE

RECETA	INGREDIENTES	CANTIDAD		TIEMPO	VELOCIDAD
Batido de piña y albaricoque	Piña en rodajas	250	g	60 seg.	Turbo
	Albaricoques secos	40	g		
	Yogur	300	g		
Batido de frambuesa	Frambuesas congeladas	250	g	60 seg.	Turbo
	Plátano	½	uds.		
	Agua	100	g		
	Azúcar superfina	1	C/S		
	Yogur	300	g		

CANTIDADES Y TIEMPO DE PROCESAMIENTO DE PICADO
ACCESSORIO MINI TRITATUTTO

INGREDIENTES	CANTIDAD	QUALITÀ	TIEMPO	QUALITÀ	TIEMPO	QUALITÀ	TIEMPO	VELOCIDAD
Zanahorias	100-200 g	Grossa	-		5-10 sec	Fine	10-20 sec	Turbo
Cebollas	100-200 g		3-5 sec				10-20 sec	Turbo
Mandorle	100-200 g		3-5 sec		7-10 sec		10-20 sec	Turbo
Carne	100-200 g		-				5 sec	Turbo
Hielo	100-200 g		-		5 impulsu su ON per 3 sec., su OFF per 2 sec.		10 impulsu su ON per 3 sec., su OFF per 2 sec	Turbo

CANTIDADES Y TIEMPO DE PROCESAMIENTO DE BATIDO/MONTADO
ACCESSORIO EMULSIONADOR TRADIZIONAL*

INGREDIENTES	CANTIDAD	TIEMPO	VELOCIDAD
Nata	500 g	50-70 seg.	Turbo
Claras de huevo	4 unidades	60 seg.	Turbo

Nota: Se puede utilizar la emulsionador tradicional* para batir nata en el vaso, siempre que la temperatura de la nata esté entre 4 y 8 grados Centígrados. Para batir huevos, utilice un cuenco de 1,5 litros.





CANTIDADES Y TIEMPO DE PROCESAMIENTO DE TRITURADO

ACCESORIO PASAPURÉS*

INGREDIENTES	CANTIDAD MÁXIMA	TIEMPO	VELOCIDAD
Trozos de patata cocida, trozos de calabaza cocida (Tamaño 20mm x 20mm x 20mm)	300 g	30 seg.	Alta velocidad

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Las cuchillas no giran al procesar.	Puede haber demasiada comida en el vaso. Los trozos de comida son demasiado grandes. Comida atascada alrededor de las cuchillas.	Reduzca la cantidad de comida. Reduzca el tamaño de la comida.
El motor suena como si no pudiera procesar la carga.	La velocidad puede no ser correcta.	Consulte las velocidades en la guía de procesado.
La minipicadora* no funciona.	La tapa de la picadora no encaja bien.	Asegúrese de que la tapa y el envase están bien montados.
El brazo o el emulsionador* no funcionan.	El brazo o el emulsionador* no están bien montados.	Asegúrese de encajar bien en su sitio el brazo o el emulsionador*.
El pasapurés* no funciona.	El pasapurés* no está bien montado.	Asegúrese de bloquear el pasapurés* en la posición adecuada. Asegúrese de que la cuchilla está correctamente montada en el pie.
* según el modelo		

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, llévalo 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. Touche Départ | I. Bol hachoir* |
| B. Bouton TURBO | J. Couvercle du bol hachoir* |
| C. Bloc moteur | K. Couteau* |
| D. Pied mixeur en métal | L. Pied mixeur en plastique* |
| E. Lame double action : verticale et horizontale | M. Presse-purée* |
| F. Cordon d'alimentation | |
| G. Récipient gradué 800 ml | *selon le modèle |
| H. Fouet traditionnel* | |

Schéma page 2-3

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Avant d'utiliser votre appareil**, retirez tous les emballages, plastiques, étiquettes ou autocollants susceptibles de se trouver sur la base moteur, les bols ou les accessoires.
 **Avertissement !** Ne plongez jamais le bloc moteur, la prise ou le cordon dans l'eau ou dans un autre liquide.
Attention ! Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de remplacer les accessoires ou d'approcher les éléments en cours d'utilisation.
- 2** Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, **à l'exception de la base moteur**. Séchez soigneusement chaque élément avant utilisation.
 Toutes les pièces, à l'exception du pied presse-purée, de l'adaptateur du fouet et de la partie supérieure du hachoir, peuvent être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- 3** **Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon doux** et humide et séchez-le à l'aide d'un autre chiffon.
Remarque: n'utilisez ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs pour nettoyer les surfaces de l'appareil.

PREMIÈRE UTILISATION

- 4 Fixer le pied mixeur au bloc moteur**, le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre (A) jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Pour retirer le pied mixeur, le faire pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (B).
- 5 Plongez le mixeur plongeant dans le récipient**, puis commencer à mixer à vitesse normale. Veillez à ce que le récipient gradué ne soit pas rempli au delà des 2/3 (600 ml) de sa capacité. Si vous utilisez un autre récipient que celui fourni, veillez à ne pas immerger le pied mixeur au delà des 2/3 de sa longueur. Appliquer au mixeur plongeant un léger mouvement de va et vient vertical pour s'assurer du meilleur mixage du contenu. Relâcher le bouton pour l'arrêter.
- 6 Utilisation du mini-hachoir***. Placer le hachoir sur une surface propre et plane. Mettre le couteau en acier inoxydable en place.
- 7 Remplir le bol hachoir d'aliments***. Le poids des aliments à hacher ne doit pas dépasser 300 g (Quantité maximale). Fermez le couvercle.
- 8 Insérer le bloc moteur dans le couvercle du hachoir** et le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre (A) jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Brancher l'appareil à la prise de courant et appuyer sur l'interrupteur pour le mettre en marche. Relâcher le bouton pour l'arrêter. Retirer la partie poignée en la faisant pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (B).
- 9 Utilisation du fouet traditionnel***. Pour assembler le fouet au bloc moteur, faire pivoter celui-ci dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Pour le démontage, le faire pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 10 Utilisation du presse-purée***. Pour fixer le presse-purée sur le corps de l'appareil, tournez l'accessoire vers la droite jusqu'au verrouillage de celui-ci. Pour l'enlever tournez vers la gauche.
Remarque : Pour écraser les pommes de terre, celles-ci doivent être cuites au préalable puis mixer à vitesse maximale pendant 60 secondes.





NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 11** Éteignez l'appareil, débranchez la fiche de la prise électrique et attendez que les outils soient complètement arrêtés.
-  **Avertissement !** Ne plongez jamais le bloc moteur, la prise ou le cordon dans l'eau ou dans un autre liquide.
- 12** Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, **à l'exception de la base moteur**. Séchez soigneusement chaque élément avant utilisation.
-  Toutes les pièces, à l'exception du pied du presse-purée, de l'adaptateur du fouet et de la partie supérieure du hachoir, peuvent être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- 13** Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon doux et humide et séchez-le à l'aide d'un autre chiffon.
- Remarque:** n'utilisez ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs pour nettoyer les surfaces de l'appareil.
- Avant de ranger le presse-purée, débranchez la prise. Assurez-vous que l'appareil est propre et entièrement sec.**

Profitez pleinement de votre produit AEG!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est impératif de lire attentivement les instructions suivantes.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- 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 prendre l'appareil si
 - le cordon d'alimentation est endommagé,
 - le boîtier est endommagé.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, l'un de ses réparateurs ou toute autre personne dûment qualifiée, afin d'éviter tout danger.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant toute opération de montage, de démontage ou de nettoyage.
- 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 jamais toucher de lame, de support ou d'outil lorsque l'appareil est branché.
- Lors du vidage du bol et lors du nettoyage, manipulez les lames avec précaution ; celles-ci sont très tranchantes.
- Les lames et les accessoires sont très coupants ! Risque de blessure ! Attention lors du montage, du démontage après utilisation ou du nettoyage! S'assurer que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.
- Le pied mixeur ne doit pas être utilisé pour piler de la glace ou mixer des aliments durs ou secs, tels que les noix, grains de café... cela endommagerait la lame. Utilisez pour cela l'assessoire prévu à cet effet : le mini-hachoir.





- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Lors d'une utilisation intensive, ne pas utiliser l'appareil pendant plus de 30 secondes d'affilée. Laisser l'appareil refroidir avant de le remettre en marche.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

QUANTITÉS À MIXER ET DURÉES DE MIXAGE

ACCESSOIRE PIED MIXEUR EN MÉTAL ET GOBELET

RECETTE	INGRÉDIENTS	QUANTITÉ		DURÉE	VITESSE
Smoothie à l'ananas et à l'abricot	Tranches d'ananas	250	g	60 s	Turbo
	Abricots secs	40	g		
	Yaourt	300	g		
Smoothie à la framboise	Framboises surgelées	250	g	60 s	Turbo
	Banane	½	fruit		
	Eau	100	g		
	Sucre en poudre	1	cuil. à soupe		
	Yaourt	300	g		

QUANTITÉS À HACHER ET DURÉES DE HACHAGE

ACCESSOIRE MINI HACHOIR

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ		QUALITÉ	DURÉE	QUALITÉ	DURÉE	QUALITÉ	DURÉE	VITESSE
Carottes	100-200	g	Grossier	-	Moyen	5-10 sec	Fin	10-20 sec	Turbo
Oignons	100-200	g		3-5 sec				10-20 sec	Turbo
Amandes	100-200	g		3-5 sec		7-10 sec		10-20 sec	Turbo
Viande	100-200	g		-				5 sec	Turbo
Glaçons	100-200	g		-		5 impulsions sur MARCHE pendant 3 secondes, ARRÊT pendant 2 secondes		10 impulsions sur MARCHE pendant 3 secondes, ARRÊT pendant 2 secondes	Turbo

QUANTITÉS À FOUETTER ET DURÉES DE FOUETTAGE

ACCESSOIRE FOUET TRADITIONNEL*

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	DURÉE	VITESSE
Crème	500 g	50 à 70 s	Turbo
Blancs d'oeufs	4 unités	60 s	Turbo

Remarque : Il est possible d'utiliser le fouet traditionnel* pour fouetter de la crème dans le gobelet tant que la température de la crème se situe entre 4 et 8 °C. Pour battre des oeufs, utilisez le bol contenant 1,5 litre.





QUANTITÉS À ÉCRASER ET DURÉE D'UTILISATION

ACCESSOIRE PRESSE-PURÉE*

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ MAXIMALE	DURÉE	VITESSE
Morceaux de pommes de terre cuites, morceaux de potiron cuit (de 20 mm x 20 mm x 20 mm)	300 g	30 s	Vitesse maximale

GESTION DES PANNES

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les lames ne tournent pas durant le fonctionnement.	Le verre doseur contient trop d'aliments. Les morceaux d'aliments sont trop gros. Des aliments sont collés autour des lames.	Réduisez la quantité d'aliments. Réduisez la taille des aliments.
Le bruit du moteur fait penser qu'il ne peut pas écraser les aliments.	Vous n'avez pas sélectionné la bonne vitesse.	Reportez-vous au guide d'utilisation pour consulter les vitesses adaptées.
Le mini-hachoir* ne fonctionne pas.	Le couvercle du hachoir n'est pas fixé correctement.	S'assurer que le couvercle et le bol hachoir sont assemblés correctement.
Le pied mixeur/fouet traditionnel* ne fonctionne pas.	Le pied mixeur/fouet traditionnel* n'est pas assemblé correctement.	Veiller à bien enclencher le pied mixeur/fouet traditionnel*.
Le presse-purée* ne fonctionne pas.	Le presse-purée* n'est pas correctement monté.	Veillez à bien verrouiller le presse-purée*. Assurez-vous que les lames sont correctement installées au niveau du pied.
* selon le modèle		

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. Κουμπί έναρξης | I. Μπολ τεμαχισμού* |
| B. Πλήκτρο Turbo | J. Καπάκι του μπολ τεμαχισμού* |
| C. Τμήμα χειρός | K. Μαχαίρι του μπολ τεμαχισμού* |
| D. Μεταλλικό άκρο για ανακάτεμα | L. Πλαστικό άκρο για ανακάτεμα* |
| E. Μαχαίρι | M. Πολτοποιητής πατάτας* |
| F. Καλώδιο τροφοδοσίας | |
| G. Μικρό δοχείο | *εξαρτάται από το μοντέλο |
| H. Παραδοσιακό χτυπητήρι* | |

Εικόνα στη σελίδα 2-3

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- 1** **Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή**, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα πλαστικά, τις ετικέτες, τα αυτοκόλλητα ή τα ταμπελόκια που μπορεί να είναι επικολλημένα στη βάση του μοτέρ, στα μπολ ή στα εξαρτήματα.
 **Προειδοποίηση!** Μην βυθίζετε το περίβλημα, το φιν ή το καλώδιο σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
Προσοχή! Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα, προτού αλλάξετε κάποιο εξάρτημα ή αποκομπίσετε οποιοδήποτε κινούμενο τμήμα της.
- 2** Πλύνετε όλα τα τμήματα, **εκτός από τη βάση του μοτέρ**, με ζεστή σαπουνάδα. Αφήστε όλα τα τμήματα να στεγνώσουν καλά, πριν από τη χρήση.
 Όλα τα εξαρτήματα, εκτός από τη ράβδο του πολτοποιητή πατάτας, τον προσαρμογέα αναδευτήρα και το άνω τμήμα του εξαρτήματος τεμαχισμού, μπορούν να πλυθούν στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.
- 3** **Καθαρίστε το περίβλημα μόνο με μαλακό νωπό πανί** και κατόπιν στεγνώστε το με ένα πανί.
Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια για τον καθαρισμό των επιφανειών της συσκευής.

ΞΕΚΙΝΩΝΤΑΣ

- 4** **Εισαγάγετε το άκρο για ανακάτεμα** στο τμήμα χειρός, γυρίστε δεξιόστροφα (A) και ασφαλίστε το στη θέση του. Για να το αφαιρέσετε, γυρίστε το άκρο για ανακάτεμα αριστερόστροφα (B).
- 5** **Εισαγάγετε βαθιά τον αναδευτήρα μέσα στο μικρό δοχείο** και ξεκινήστε να ανακατεύετε σε κανονική ταχύτητα. Βεβαιωθείτε ότι το περιεχόμενο του μικρού δοχείου δεν υπερβαίνει τα 2/3 (600 ml) της χωρητικότητάς του. Εάν δεν χρησιμοποιήσετε το μικρό δοχείο, μη βυθίσετε το άκρο για ανακάτεμα περισσότερο από τα 2/3 του μήκους του. Απελευθερώστε το διακόπτη για να σταματήσει.
- 6** **Χρήση της μικρής συσκευής τεμαχισμού***. Τοποθετήστε το μπολ τεμαχισμού σε μια καθαρή, επίπεδη επιφάνεια. Τοποθετήστε την ανοξείδωτη λεπίδα στη θέση της.
- 7** **Τοποθετήστε το άκρο στο μπολ τεμαχισμού***. Ο όγκος τροφίμων που πρόκειται να τεμαχίσετε δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 300 γρ (Υποδειγμένο ΑΝΩΤΑΤΟ επίπεδο). Κλείστε το καπάκι.
- 8** **Εισάγετε το τμήμα χειρός στο κα-πάκι του μπολ τεμαχισμού**, γυρίστε δεξιόστροφα (A) και ασφαλίστε το στη θέση του. Συνδέστε το στην πρίζα και πατήστε το διακόπτη για να εκκινήσει. Απελευθερώστε το διακόπτη για να σταματήσει. Αφαιρέστε το τμήμα χειρός γυρίζοντας το αριστερόστροφα (B).
- 9** **Χρήση του παραδοσιακού χτυπητήριου***. Για να συνδέσετε το χτυπητήρι με το τμήμα χειρός, γυρίστε το τμήμα χειρός δεξιόστροφα έως ότου σφίξει καλά. Για να το αφαιρέσετε, γυρίστε το αριστερόστροφα.
- 10** **Χρήση του πολτοποιητή πατάτας***. Για να συναρμολογήσετε τον πολτοποιητή πατάτας με το εξάρτημα χειρός, στρέψτε το εξάρτημα χειρός δεξιόστροφα μέχρι να σφίξει. Για να αποσυναρμολογήσετε, στρέψτε αριστερόστροφα.
Σημείωση: Οι πατάτες βράζονται και, στη συνέχεια, πολτοποιούνται στη μέγιστη ταχύτητα για 60 δευτερόλεπτα.





GB

DE

AR

ES

FR

GR

IT

NL

PT

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- 11** **Απενεργοποιήστε τη συσκευή,** αφαιρέστε το φις από την πρίζα τοίχου και περιμένετε μέχρι να σταματήσουν να περιστρέφονται πλήρως τα εργαλεία.

 **Προειδοποίηση!** Μην βυθίζετε το περιβλήμα, το φις ή το καλώδιο σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

- 12** Πλύνετε όλα τα μέρη, **εκτός από τη βάση του μοτέρ,** με ζεστή σαπουνάδα. Αφήστε όλα τα μέρη να στεγνώσουν καλά, πριν από τη χρήση.

 Όλα τα εξαρτήματα, εκτός από τη ράβδο του πολυτοποιητή πατάτας, τον προσαρμογέα αναδευτήρα και το άνω τμήμα του εξαρτήματος τεμαχισμού, μπορούν να πλυθούν στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.

- 13** **Καθαρίστε το περίβλημα μόνο με μαλακό νωπό πανί** και κατόπιν στεγνώστε το με ένα πανί.
Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια για τον καθαρισμό των επιφανειών της συσκευής. **Πριν από την αποθήκευση,** αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι καθαρή και τελείως στεγνή.

Απολαύστε το καινούριο σας προϊόν της AEG!

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.
- 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!
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε και μην πιάνετε τη συσκευή αν
 - το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά,
 - το περίβλημα έχει υποστεί ζημιά.
- 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.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα εάν έχετε αφήσει τη συσκευή χωρίς επιτήρηση και πριν τη συναρμολογήσετε, αποσυναρμολογήσετε ή καθαρίσετε.
- Πριν αντικαταστήσετε κάποιο εξάρτημα ή ακουμπήσετε οποιοδήποτε κινούμενο τμήμα της συσκευής, απενεργοποιήστε την και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες ή τις υποδοχές με το χέρι σας ή με οποιοδήποτε εργαλείο όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.
- Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τις κοφτερές λεπίδες, αδειάζετε το μπολ και όταν καθαρίζετε τη συσκευή.
- Οι λεπίδες και οι υποδοχές είναι πολύ αιχμηρές! Κίνδυνος τραυματισμού! Προσέχετε κατά τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση μετά τη χρήση ή κατά τον καθαρισμό! Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.





- Η συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τον τεμαχισμό του πάγου ή το ανακάτεμα σκληρών και ξηρών υλικών, όπως το καρύδι, η καραμέλα, παρά μόνο με τα συγκεκριμένα εξαρτήματα που παρέχονται με τη συσκευή. Διαφορετικά η λεπίδα θα μπορούσε να αμβλύς.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλο υγρό.
- Όταν επεξεργάζεστε υλικά μεγάλου όγκου, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή συνεχόμενα για πάνω από 30 δευτερόλεπτα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν επανεκκινήσετε.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ενδεχόμενη ζημιά που προκλήθηκε από ανάρμοστη ή εσφαλμένη χρήση.

ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΠΟΔΙ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ ΚΑΙ ΚΟΥΠΑ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΥΛΙΚΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ		ΩΡΑ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ
Smoothie από ανανά-βερικόκα	Ανανάς σε φέτες	250	γρ.	60 δευτ.	Τούρμπο
	Αποξηραμένα βερικόκα	40	γρ.		
	Γιασούρι	300	γρ.		
Smoothie από σμέουρα	Κατεψυγμένα σμέουρα	250	γρ.	60 δευτ.	Τούρμπο
	Μπανάνα	½	τεμάχια		
	Νερό	100	γρ.		
	Άχνη	1	κτλ		
	Γιασούρι	300	γρ.		

ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΜΙΚΡΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ

ΥΛΙΚΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ		ΠΟΙΟΤΗΤΑ	ΖΕΙΤ	ΠΟΙΟΤΗΤΑ	ΖΕΙΤ	ΠΟΙΟΤΗΤΑ	ΖΕΙΤ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ
Καρότα	100-200	γρ	Χοντροκομμένα τεμάχια	-	Μέτρια κομμένα τεμάχια	5-10 δευτ.	Ψιλοκομμένα τεμάχια	10-20 δευτ.	Τούρμπο
Κρεμμύδια	100-200	γρ		3-5 δευτ.				10-20 δευτ.	Τούρμπο
Αμύγδαλα	100-200	γρ		3-5 δευτ.		7-10 δευτ.		10-20 δευτ.	Τούρμπο
Κρέας	100-200	γρ		-				5 δευτ.	Τούρμπο
Πάγος	100-200	γρ		-		5 παλμοί ON για 3 δευτ., OFF για 2 δευτ.		10 παλμοί ON για 3 δευτ., OFF για 2 δευτ.	Τούρμπο





ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ/ΑΝΑΜΙΞΗΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΧΥΤΠΗΤΗΡΙ*

ΥΛΙΚΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΩΡΑ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ
Σαντιγί	500 γρ.	50-70 δευτ.	Τούρμπο
Ασπράδια αυγών	4 μονάδες	60 δευτ.	Τούρμπο

Σημείωση: Υπάρχει δυνατότητα να χρησιμοποιηθεί το παραδοσιακό χυτπητήρι* για χτύπημα κρέμας σε κούπα, εφόσον η θερμοκρασία της κρέμας βρίσκεται μεταξύ 4 και 8 βαθμών Κελσίου. Για χτύπημα αυγών, χρησιμοποιήστε δοχείο 1,5 λίτρου.

ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΤΗ ΠΑΤΑΤΑΣ*

ΥΛΙΚΑ	ΜΕΓ. ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΩΡΑ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ
Κομμάτια μαγειρεμένης πατάτας, κομμάτια μαγειρεμένης κολοκύθας (μέγεθος 20mm x 20mm x 20mm)	300 γρ.	30 δευτ.	Υψηλή ταχύτητα

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΕΠΙΛΥΣΗ
Οι λεπίδες δεν περιστρέφονται κατά την επεξεργασία.	Ενδέχεται να υπάρχει μεγάλη ποσότητα τροφίμων μέσα στο δοχείο. Τα κομμάτια των τροφίμων είναι πολύ μεγάλα. Κολλημένα τρόφιμα γύρω από τις λεπίδες.	Μειώστε την ποσότητα των τροφίμων. Μειώστε το μέγεθος των τροφίμων.
Το μοτέρ ακούγεται σαν να μην είναι δυνατό να επεξεργαστεί τα τρόφιμα.	Η ταχύτητα ενδέχεται να μην είναι σωστή.	Ανατρέξτε στον οδηγό επεξεργασίας για τις σωστές ταχύτητες.
Η μικρή συσκευή τεμαχισμού* δεν λειτουργεί.	Το καπάκι της συσκευής τεμαχισμού δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι και το μπουλ τεμαχισμού έχουν συνδεθεί σωστά.
Το άκρο για ανακάτεμα/ παραδοσιακό χυτπητήρι* δεν λειτουργεί.	Το άκρο για ανακάτεμα/ παραδοσιακό χυτπητήρι* δεν έχει συνδεθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι το άκρο για ανακάτεμα/παραδοσιακό χυτπητήρι* έχει ασφαλίσει σωστά στη θέση του.
Ο πολτοποιητής πατάτας* δεν λειτουργεί.	Ο πολτοποιητής πατάτας* δεν είναι σωστά συναρμολογημένος.	Φροντίστε να ασφαλίσετε τον πολτοποιητή πατάτας* στη θέση του. Φροντίστε οι λεπίδες να είναι σωστά τοποθετημένες στην υποδοχή της ράβδου.
* εξαρτάται από το μοντέλο		

ΑΠΟΡΡΙΨΗ



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



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

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





ITALIANO

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

COMPONENTI

- | | |
|---------------------------------------|--|
| A. Tasto Avvio | I. Ciotola tritatutto* |
| B. Pulsante per alta velocità (Turbo) | J. Coperchio della ciotola tritatutto* |
| C. Impugnatura | K. Lama della ciotola tritatutto* |
| D. Albero di miscelazione di metallo | L. Albero di miscelazione di plastica* |
| E. Lama | M. Schiacciapate* |
| F. Cavo di alimentazione | |
| G. Bicchiere | |
| H. Frusta tradizionale* | |

*dipende dal modello

Immagine sulla pagina 2-3

OPERAZIONI PRELIMINARI AL PRIMO UTILIZZO

- 1** **Prima di utilizzare l'apparecchio**, rimuovere l'imballaggio, la plastica, le etichette, gli adesivi o i cartellini che potrebbero essere attaccati alla base del motore, ai recipienti o agli accessori.
 **Avvertenza:** non immergere l'alloggiamento, la spina o il cavo in acqua o in altri liquidi.
Attenzione! Spegner l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.
- 2** Lavare tutte le parti **eccetto la base del motore** con acqua calda saponata. Asciugare accuratamente ogni parte prima dell'uso.
 Tutti i componenti possono essere lavati sul ripiano superiore della lavastoviglie, eccetto lo schiacciapate, l'adattatore della frusta e la parte superiore del tritatutto.
- 3** **L'alloggiamento deve essere pulito solamente con un panno morbido umido**, e quindi asciugato con un panno asciutto. Nota: Non utilizzare spugnette o detergenti abrasivi per pulire le superfici dell'apparecchiatura.

OPERAZIONI PRELIMINARI

- 4** **Inserire l'albero di miscelazione** sull'impugnatura, girare in senso orario (A) e bloccarlo in posizione. Per rimuoverlo, girare l'albero di miscelazione in senso antiorario (B).
- 5** **Inserire il frullatore ad immersione in fondo al bicchiere**, iniziare a frullare a velocità normale. Assicurarsi che il contenuto del bicchiere non superi i 2/3 (600 ml) della sua capacità. Se non si utilizza il bicchiere, non immergere l'albero di miscelazione per più di 2/3 della sua lunghezza. Muovere il frullatore ad immersione leggermente verso l'alto e verso il basso per assicurarsi che il contenuto venga frullato in modo ottimale. Rilasciare il pulsante per arrestare l'apparecchio.
- 6** **Utilizzo del tritatutto mini***. Posizionare la ciotola tritatutto su una superficie piana e pulita. Inserire la lama di acciaio inossidabile in posizione.
- 7** **Posizionare gli alimenti nella ciotola tritatutto***. La quantità di alimenti da tritare non può essere superiore a 300 g (Livello MAX indicato). Chiudere il coperchio.
- 8** **Inserire l'impugnatura nel coperchio del tritatutto**, girare in senso orario (A) e bloccarla in posizione. Per avviare, inserire la spina nella presa di corrente e premere il pulsante. Rilasciare il pulsante per arrestare l'apparecchio. Rimuovere l'impugnatura girandola in senso antiorario (B).
- 9** **Utilizzo della frusta tradizionale***. Per montare la frusta sull'impugnatura, girare l'impugnatura in senso orario fino a serrarla saldamente. Per smontarla, girare in senso antiorario.
- 10** **Uso dello schiacciapate***. Per montare lo schiacciapate sull'impugnatura, ruotare l'impugnatura in senso orario fino a che sia completamente serrata. Per smontare, ruotarla in senso anti-orario.
Nota: Bollire le patate e quindi schiacciarle alla velocità massima per 60 secondi.





PULIZIA E MANUTENZIONE

- 11** **Spegnere l'apparecchiatura**, rimuovere la spina dalla presa di corrente e attendere finché i componenti non si sono completamente fermati.



Avvertenza: non immergere l'alloggiamento, la spina o il cavo in acqua o in altri liquidi.

- 12** Lavare tutte le parti **eccetto la base del motore** con acqua calda saponata. Asciugare accuratamente ogni parte prima dell'uso.



Tutte le componenti, eccetto il piedino dello schiacciapapatte, l'adattatore del frullino e la parte superiore del frullatore possono essere lavate sul ripiano superiore della lavastoviglie.

- 13** **L'alloggiamento deve essere pulito solamente con un panno morbido umido**, e quindi asciugato con un panno asciutto.

Nota: Non utilizzare spugnette o detergenti abrasivi per pulire le superfici dell'apparecchiatura.

Prima di riporre, togliere la presa dalla spina di corrente. Verificare che l'apparecchio sia pulito e completamente asciutto.

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

NORME DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le seguenti istruzioni.

- Le apparecchiature possono essere usate da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il filo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Collegare l'apparecchio solo a una fonte di alimentazione con tensione e frequenza conformi alle specifiche riportate sulla targhetta delle caratteristiche.
- Non utilizzare né afferrare l'apparecchio se:
 - il cavo di alimentazione è danneggiato,
 - il rivestimento esterno è danneggiato".
- In caso di danneggiamento dell'apparecchio o del cavo di alimentazione, ottenerne la sostituzione rivolgendosi al produttore, a un suo agente dell'assistenza o a una persona egualmente qualificata, in modo da evitare rischi.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.
- Non toccare le lame, gli inserti né alcuno strumento con le mani quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione.
- Prestare attenzione nel maneggiare le lame taglienti affilate, nello svuotare il recipiente e durante la pulizia.
- Le lame e gli inserti sono molto affilati. Pericolo di lesioni personali. Prestare attenzione durante il montaggio, lo smontaggio dopo l'uso o durante la pulizia. Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica.





- L'apparecchio non può essere utilizzato per tritare ghiaccio o altri alimenti particolarmente duri o secchi come noci o confetti, senza utilizzare gli appositi accessori in dotazione. Altrimenti le lame potrebbero danneggiarsi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Quando il contenuto della ciotola presenta una notevole consistenza, non utilizzare l'apparecchio in modo continuo per più di 30 secondi. Prima di riavviarlo, lasciarlo raffreddare.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni causati dall'uso improprio o errato.

DOSI E TEMPI DI PREPARAZIONE

ACCESSORIO MISCELATORE IN METALLO E BICCHIERE

RICETTA	INGREDIENTI	QUANTITÀ		TEMPO	VELOCITÀ
Frullato di ananas-albicocche	Ananas a fette	250	g	60 sec.	Turbo
	Albicocche secche	40	g		
	Yogurt	300	g		
Frullato di lamponi	Lamponi congelati	250	g	60 sec.	Turbo
	Banana	½	pz.		
	Acqua	100	g		
	Zucchero semolato	1	Cucchiaino		
	Yogurt	300	g		

DOSI E TEMPI DI PREPARAZIONE PER IL TRITATUTTO

ACCESSORIO MINI TRITATUTTO

INGREDIENTI	QUANTITÉ	QUALITÀ	TEMPO	QUALITÉ	TEMPO	QUALITÉ	TEMPO	VELOCITÀ
Carote	100-200 g	Grossa	-	Media	5-10 sec	Fine	10-20 sec	Turbo
Cipolle	100-200 g		3-5 sec				10-20 sec	Turbo
Mandorle	100-200 g		3-5 sec		7-10 sec		10-20 sec	Turbo
Carne	100-200 g		-				5 sec	Turbo
Ghiaccio	100-200 g		-		5 impulsi su ON per 3 sec., su OFF per 2 sec.		10 impulsi su ON per 3 sec., su OFF per 2 sec.	Turbo





DOSI E TEMPI DI PREPARAZIONE PER LO SBATTITORE/FRUSTA ACCESSORIO FRUSTA TRADIZIONALE*

INGREDIENTI	QUANTITÀ	TEMPO	VELOCITÀ
Panna	500 g	50-70 sec.	Turbo
Albumi	4 unità	60 sec.	Turbo
Nota: La frusta tradizionale* può essere utilizzata per montare la panna all'interno del bicchiere, sempre che la temperatura della panna si trovi tra i 4 e gli 8 gradi Celsius. Per sbattere le uova, utilizzare una recipiente da da 1,5 litri.			

QUANTITÀ DA SCHIACCIARE E TEMPI DI LAVORAZIONE ACCESSORIO SCHIACCIAPATATE*

INGREDIENTI	QUANTITÀ MASSIMA	TEMPO	VELOCITÀ
Pezzi di patate cotte, pezzi di zucca cotta (dimensioni: 20 mm x 20 mm x 20 mm)	300 g	30 sec.	Velocità elevata

RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
Le lame non si girano durante la lavorazione.	Ci potrebbero essere troppi ingredienti nel bicchiere. I pezzi degli ingredienti sono troppo grandi. Lame bloccate dagli ingredienti attorcigliati.	Ridurre la quantità degli ingredienti. Ridurre le dimensioni degli ingredienti.
Il motore emette un suono strano, come se non riuscisse a gestire il carico.	La velocità potrebbe non essere corretta.	Consultare la guida di lavorazione per informazioni sulle velocità corrette.
Il tritatutto mini* non funziona.	Il coperchio del tritatutto non è chiuso correttamente.	Assicurarsi che il coperchio e la ciotola tritatutto siano montati correttamente.
L'albero di miscelazione/la frusta tradizionale* non funziona.	L'albero di miscelazione/la frusta tradizionale* non è montato correttamente.	Assicurarsi di bloccare l'albero di miscelazione/la frusta tradizionale* in posizione.
Lo schiacciapate* non funziona.	Lo schiacciapate* non è stato montato correttamente.	Verificare di montare e bloccare in posizione lo schiacciapate*. Verificare che la lama sia montata correttamente nella campana del piedino.
* dipende dal modello		

SMALTIMENTO



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



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

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





NEDERLANDS

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. Start-toets | H. Garde* |
| B. Turbo-knop | I. Hakkom* |
| C. Bedieningsgedeelte | J. Deksel van hakkom* |
| D. Metalen mixvoet | K. Mes van hakkom* |
| E. Mes | L. Plastic mixvoet* |
| F. Snoer | M. Aardappelpers* |
| G. Beker | |

* afhankelijk van het model.

Afbeelding pagina 2-3

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- 1 Verwijder voordat u het apparaat gebruikt alle verpakkingsmateriaal,** plastic, etiketten, stickers of labels van de motorbasis, kommen en hulpstukken.
 **Waarschuwing!** Dompel de behuizing, de stekker of het netsnoer nooit onder in water of enige andere vloeistof. **Let op!** Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of in de buurt komt van onderdelen die bewegen wanneer het apparaat in gebruik is.
- 2 Reinig alle onderdelen, met uitzondering van de motorbasis,** in warm water met afwasmiddel.
 Alle onderdelen, behalve de voet van de aardappelpers, het opzetstuk van de garde en het bovendeele van de hakker kunnen worden gereinigd in het bovenrek van uw vaatwasser.
- 3 De behuizing mag alleen worden schoongemaakt met een vochtige doek** en vervolgens gedroogd met een doek. **Let op:** gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes om de oppervlakken van het apparaat schoon te maken.

HET EERSTE GEBRUIK

- 4 Bevestig de mixvoet** aan het bedieningsgedeelte, draai de mixvoet met de klok mee (A) en vergrendel deze op de juiste positie. Als u de mixvoet wilt verwijderen, draait u deze tegen de wijzers van de klok in (B).
- 5 Plaats de staafmixer zo ver mogelijk in de beker** en begin met mixen op een normale snelheid. Zorg dat de beker voor maximaal tweederde (600 ml) is gevuld. Als u de beker niet gebruikt, moet u ervoor zorgen dat de mixvoet voor niet meer dan tweederde van de lengte ervan wordt gebruikt. Beweeg de staafmixer enigszins op en neer om de inhoud zogoed mogelijk te mixen. Laat de aan-/ uitknop los om het apparaat uit te zetten.
- 6 Het gebruik van de minihakker*.** Plaats de hakkom op een schone, vlakke ondergrond. Bevestig het roestvrijstalen blad.
- 7 Plaats de ingrediënten in de hakkom*.** De hoeveelheid te hakken ingrediënten mag niet meer bedragen dan 300 gram (aangegeven als MAX). Sluit de deksel.
- 8 Bevestig het bedieningsgedeelte op het deksel van de hakker,** draai het met de wijzers van de klok mee (A) en vergrendel het op de juiste positie. Plaats de stekker van het apparaat in het stopcontact en druk op de aan-/uitknop om het apparaat aan te zetten. Laat de aan-/uitknop los om het apparaat uit te zetten. Verwijder het bedieningsgedeelte door het tegen de wijzers van de klok in te draaien (B).
- 9 Gebruik van de garde*.** Als u de garde aan het bedieningsgedeelte wilt bevestigen, draait u het bedieningsgedeelte met de wijzers van de klok mee totdat dit goed vast zit. Als u het wilt verwijderen, draait u het tegen de wijzers van de klok in.
- 10 Gebruik van de aardappelpers*.** Draai om de aardappelpers met het handgedeelte in elkaar te zetten het handgedeelte naar rechts totdat het vast zit. Draai naar links om het uit elkaar te halen.
Notitie: De aardappels worden gekookt en dan gedurende 60 seconden op maximum snelheid gepureerd.





REINIGING EN ONDERHOUD

- 11** **Schakel het apparaat uit,** neem de stekker uit het stopcontact en wacht totdat de accessoire is gestopt met draaien.



Waarschuwing! Dompel de behuizing, de stekker of het netsnoer nooit onder in water of enige andere vloeistof.

- 12** Reinig alle onderdelen, **met uitzondering van de motorbasis**, in warm water met afwasmiddel.



Alle onderdelen, behalve de voet van de aardappelpers, het opzetstuk van de garde en het bovendeel van de hakker kunnen worden gereinigd in het bovenrek van uw vaatwasser.

- 13** **De behuizing mag alleen worden schoongemaakt met een vochtige doek en vervolgens gedroogd met een doek.** **Let op:** gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes om de oppervlakken van het apparaat schoon te maken.

Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt. Zorg ervoor dat het apparaat schoon en volledig droog is.

Geniet van uw nieuwe AEG-product!

VEILIGHEIDSADVIES

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u het apparaat voor de eerste keer in gebruik neemt.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een stroomtoevoer waarvan de spanning en frequentie voldoen aan de specificaties op het classificatieplaatje!
- U mag het apparaat nooit gebruiken of oppakken als
 - het netsnoer beschadigd is;
 - de behuizing beschadigd is.
- Als het apparaat of de voedingskabel is beschadigd, moet het apparaat door de fabrikant, de servicevertegenwoordiger of een andere gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
- Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
- 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.
- Raak nooit de bladen of inzetdelen aan met uw hand of met gereedschap als het apparaat op het stopcontact is aangesloten.
- Wees voorzichtig met scherpe snijbladen wanneer u de schaal leegmaakt en tijdens het reinigen.
- De bladen en inzetdelen zijn zeer scherp! U loopt het risico u te verwonden! Wees voorzichtig wanneer u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar haalt na gebruik of wanneer u het reinigt. Zorg dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is verwijderd.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden voor het hakken van ijs of het mengen van harde, droge voorwerpen zoals noten, snoep; behalve met specifieke accessoires die meegeleverd





worden met het apparaat. Het mes kan anders bot worden.

- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 30 seconden achter elkaar bij het verwerken van grote hoeveelheden ingrediënten. Laat het apparaat eerst even afkoelen voordat u het opnieuw start.
- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor mogelijke schade als gevolg van onbehoorlijk of onjuist gebruik.

HAKKEN: HOEVEELHEDEN EN VERWERKINGSTIJDEN

ACCESSOIRES METALEN MIXVOET EN MAATBEKER

RECEPT	INGREDIËNTEN	HOEVEELHEID		TIJD	SNELHEID
Smoothie van ananas en abrikoos	Ananas in schijfjes	250	g	60 s	Turbo
	Gedroogde abrikozen	40	g		
	Yoghurt	300	g		
Smoothie van framboos	Ingevroren frambozen	250	g	60 s	Turbo
	Banaan	½	st		
	Water	100	g		
	Basterdsuiker	1	Eetl		
	Yoghurt	300	g		

KLOPPEN: HOEVEELHEDEN EN VERWERKINGSTIJDEN

ACCESSOIRES MINIHAKKER

INGREDIËNTEN	HOEVEELHEID	KWALITEIT	TIJD	KWALITEIT	TIJD	KWALITEIT	TIJD	SNELHEID
Wortelen	100-200 g	Grof	-	Medium	5-10 sec	Fijn	10-20 sec	Turbo
Uien	100-200 g		3-5 sec				10-20 sec	Turbo
Amandelen	100-200 g		3-5 sec		7-10 sec		10-20 sec	Turbo
Vlees	100-200 g		-				5 sec	Turbo
IJs	100-200 g		-		5 slagen AAN gedurende 3 sec, UIT gedurende 2 sec		10 slagen AAN gedurende 3 sec, UIT gedurende 2 sec	Turbo

MENGEN: HOEVEELHEDEN EN VERWERKINGSTIJDEN

ACCESSOIRES GARDE*

INGREDIËNTEN	HOEVEELHEID	TIJD	SNELHEID
Room	500 g	50-70 s	Turbo
Eiwitten	4 eenheden	60 s	Turbo

Opmerking: De garde* kan gebruikt worden voor het mixen van slagroom als de slagroom tussen de 4 en 8 graden Celcius is. Gebruik een kom van 1,5 liter om eieren te kloppen.





HOEVEELHEDEN EN VERWERKINGSTIJDEN VOOR PUREREN ACCESSOIRE AARDAPPELERS*

INGREDIËNTEN	MAX. HOEVEELHEID	TIJD	SNELHEID
Gekookte aardappelstukjes, gekookte pompoenstukjes (afmeting 20 mm x 20 mm x 20 mm)	300 g	30 s	Hoge snelheid

PROBLEEM OPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De messen draaien niet tijdens de werking.	Er zit mogelijk teveel voedsel in de beker. De stukken voedsel zijn te groot. Er zitten stukken voedsel vast rond de messen.	Verminder de hoeveelheid voedsel. Plaats kleinere stukjes voedsel.
Het geluid van de motor klinkt alsof hij de lading niet kan verwerken.	De snelheid is mogelijk niet juist ingesteld.	Raadpleeg de verwerkingsgids voor de juiste snelheden.
De minihakker* werkt niet.	Het deksel van de minihakker is niet goed bevestigd.	Zorg dat het deksel en de hakkom op de juiste wijze zijn geplaatst..
De mixvoet/garde* werkt niet.	De mixvoet/garde* is niet op de juiste wijze geplaatst.	Zorg dat u de mixvoet/garde op de juiste positie vergrendelt.
De aardappelpers* werkt niet.	De aardappelpers* is niet juist gemonteerd.	Zorg ervoor dat de aardappelpers* op zijn plaats is vastgezet. Zorg ervoor dat het mes juist bevestigd is in de houder.
* afhankelijk van het model.		

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 recycelen. 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. Botão de iniciar | I. Taça da picadora* |
| B. Botão turbo | J. Tampa da taça da picadora* |
| C. Corpo da Varinha | K. Lâmina da taça da picadora* |
| D. Pé misturador metálico | L. Pé misturador de plástico* |
| E. Lâmina | M. Esmagador de batata* |
| F. Cabo de alimentação | |
| G. Copo misturador | |
| H. Batedor de Arames* | |

*depende do modelo

Imagem página 2-3

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1** Antes de utilizar o aparelho, remova todo o material de embalagem, plásticos, etiquetas, autocolantes ou fitas que possam estar a prender a unidade do motor, as taças ou os acessórios.



Aviso! Não submerja a ficha, o cabo ou o aparelho em água ou outro líquido.

Cuidado! Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de trocar quaisquer acessórios ou se aproximar de partes que se movam durante a utilização.

- 2** Lave todas as peças, **exceto a unidade do motor**, em água morna com detergente. Seque minuciosamente cada peça antes de utilizar.



Todas as peças, excepto o pé do esmagador de batata, o adaptador do batedor e a parte superior da picadora, podem ser lavadas no cesto superior da sua máquina de lavar loiça.

- 3** A unidade do motor apenas deve ser limpa com um pano suave e húmido e, de seguida, secada com um pano. Nota: não utilize produtos de limpeza abrasivos nem esfregões para limpar as superfícies do aparelho.

INTRODUÇÃO

- 4** **Insira o pé misturador** no Corpo da varinha para manuseamento e rode no sentido dos ponteiros do relógio (A) até encaixar. Para retirar, rode o pé misturador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (B).

- 5** **Insira a varinha mágica até ao fundo do copo misturador**, comece por misturar utilizando uma velocidade normal. Certifique-se de que enche o copo misturador apenas até 2/3 (600ml) da respectiva capacidade. Se não utilizar o copo misturador, não mergulhe o pé misturador mais de 2/3 do respectivo comprimento. Mova a varinha mágica suavemente para cima e para baixo para assegurar um melhor desempenho no processamento do conteúdo. Solte o botão para parar.

- 6** **Utilização da mini-picadora***. Coloque a taça da picadora numa superfície limpa e plana. Coloque a lâmina de aço inoxidável na respectiva posição.

- 7** **Coloque os alimentos na taça da picadora***. A quantidade de alimentos a cortar na picadora não poderá exceder 300 g (Nível MÁXIMO indicado). Feche a tampa.

- 8** **Introduza o corpo da varinha para manuseamento na tampa da picadora e** rode no sentido dos ponteiros do relógio (A) até encaixar. Ligue a ficha à tomada e prima o botão para iniciar. Solte para parar. Retire o bloco para manuseamento rodando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (B).

- 9** **Utilização do batedor***. Para montar o batedor no corpo da varinha para manuseamento, rode este último no sentido dos ponteiros do relógio até ficar apertado. Para desmontar, rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

- 10** **Utilizar o esmagador de batata***. Para montar o esmagador de batata na parte de segurar com a mão, rode esta parte no sentido horário até ficar apertada. Para desmontar, rode no sentido anti-horário.

Nota: As batatas devem estar cozidas e devem ser esmagadas na velocidade máxima durante 60 segundos.





LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- 11** Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada eléctrica e aguarde até que os utensílios tenham parado totalmente.
-  **Aviso!** Não submerja a ficha, o cabo ou o aparelho em água ou outro líquido.
- 12** Lave todas as peças, **exceto a unidade do motor**, em água morna com detergente. Seque minuciosamente cada peça antes de utilizar.
-  Todas as peças, excepto o pé do esmagador de batata, o adaptador do batedor e a parte superior da picadora, podem ser lavadas no cesto superior da sua máquina de lavar loiça.
- 13** A unidade do motor apenas deve ser limpa com um pano suave e húmido e, de seguida, secada com um pano.
- Nota:** não utilize produtos de limpeza abrasivos nem esfregões para limpar as superfícies do aparelho.
- Antes de guardar**, retire a ficha da tomada eléctrica. Certifique-se de que o aparelho está limpo e totalmente seco.

Usufua do seu novo produto AEG!

AVISOS DE SEGURANÇA

Leia as seguintes instruções atentamente antes de utilizar a máquina pela primeira vez.

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas e instruídas relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- Não permita que alguma criança brinque com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance das crianças.
- O aparelho apenas poderá ser ligado a uma tomada com uma tensão e frequência em conformidade com as especificações na placa de classificação!
- Nunca utilize nem pegue no aparelho se
 - o cabo de alimentação estiver danificado,
 - a caixa estiver danificada.”
- Se o aparelho ou o cabo de alimentação estiver danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência técnica ou por uma pessoa com habilitações semelhantes, de modo a evitar possíveis riscos.
- Retire sempre a ficha do aparelho da corrente, caso o mesmo seja deixado sem assistência, bem como antes de montar, desmontar ou limpar o aparelho.
- 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.
- Nunca toque nas lâminas nem nas peças interiores com as mãos nem com quaisquer utensílios quando o aparelho estiver ligado.
- Tenha cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- As lâminas e peças interiores são muito afiadas! Perigo de lesões! Tenha cuidado ao montar, desmontar após a respectiva utilização ou ao limpar! Certifique-se de que desliga a fonte de alimentação do aparelho.
- O aparelho não pode ser utilizado para cortar gelo nem para moer substâncias duras e secas, tais como nozes e rebuçados; excepto com os acessórios específicos fornecidos com o aparelho*. Caso contrário a lâmina pode ficar danificada.





- Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
- Quando processar grandes quantidades, não utilize o aparelho de forma contínua durante um período superior a 30 segundos. Deixe arrefecer antes de reiniciar.
- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por possíveis danos causados por uma utilização inadequada ou incorrecta.

QUANTIDADES E TEMPOS DE PROCESSAMENTO DE MISTURA

AKCESORIUM METALOWA KOŃCÓWKA MIKSUJĄCA I POJEMNIK

RECEITA	INGREDIENTES	QUANTIDADE		TEMPO	VELOCIDADE
Smoothie de ananás e alperce	Rodelas de ananás	250	g	60 s	Turbo
	Alperces secos	40	g		
	logurte	300	g		
Smoothie de framboesa	Framboesas congeladas	250	g	60 s	Turbo
	Banana	½	Unidades		
	Água	100	g		
	Açúcar refinado	1	Colher de sopa		
	logurte	300	g		

QUANTIDADES E TEMPOS DE PROCESSAMENTO PARA PICAR

AKCESORIUM MINIROZDRABNIACZ

INGREDIENTES	QUANTIDADE	QUALIDADE	TEMPO	QUALIDADE	TEMPO	QUALIDADE	TEMPO	VELOCIDADE
Cenouras	100-200 g	Grossa	-	Média	5-10 sec	Fina	10-20 sec	Turbo
Cebolas	100-200 g		3-5 sec				10-20 sec	Turbo
Migdały	100-200 g		3-5 sec		7-10 sec		10-20 sec	Turbo
Carne	100-200 g		-				5 sec	Turbo
Gelo	100-200 g		-		5 impulsów: 3 sekundy wł., 2 sekundy wyl.		10 impulsów: 3 sekundy wł., 2 sekundy wyl.	Turbo

QUANTIDADES E TEMPOS DE PROCESSAMENTO PARA BATER

AKCESORIUM BATEDOR DE ARAMES*

INGREDIENTES	QUANTIDADE	TEMPO	VELOCIDADE
Natas	500 g	50-70 s	Turbo
Claras de ovo	4 Unidades	60 s	Turbo
Nota: É possível usar o batedor tradicional* para chicotear natas no copo misturador, a temperatura das natas deve estar entre 4 e 8 graus Celsius. Para bater ovos e natas, utilize uma tigela de 1,5 litros.			





QUANTIDADES E TEMPOS DE PROCESSAMENTO PARA ESMAGAR ACESSÓRIO ESMAGADOR DE BATATA*

INGREDIENTES	QUANTIDADE MÁX.	TEMPO	VELOCIDADE
Pedaços de batata cozida, pedaços de abóbora cozida (tamanho de 20 x 20 x 20 mm)	300 g	30 s	Velocidade elevada

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
As lâminas não rodam quando o aparelho é accionado.	O copo pode estar demasiado cheio. Os pedaços de alimentos são demasiado grandes. Existem pedaços de alimento encravados nas lâminas.	Reduza a quantidade de alimentos. Reduza a dimensão dos alimentos.
O ruído do motor parece indicar que não consegue processar a carga.	A velocidade pode não ser a correcta.	Consulte o guia de processamento para saber qual é a velocidade correcta.
A mini-picadora* não funciona.	A lâmina da picadora não está correctamente posicionada.	Certifique-se de que montagem da tampa e da taça da picadora foi correctamente efectuada.
O pé misturador/batedor* não funciona.	A montagem do pé misturador/batedor* não foi correctamente efectuada.	Certifique-se de que encaixa o pé misturador/ batedor* correctamente.
O esmagador de batata* não funciona.	O esmagador de batata* não está bem montado.	Certifique-se de que bloqueia o esmagador de batata na posição correcta. Certifique-se de que a lâmina está bem montada na campânula do pé.
* depende do modelo		

ELIMINAÇÃO



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



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

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









AEG

Printed on recycled paper



Electrolux Hausgeräte GmbH
Furthner Strasse 246
D-90429 Nürnberg
Germany

3483 A STM3XXX 02 02 0717

www.aeg.com/shop



www.aeg.com

