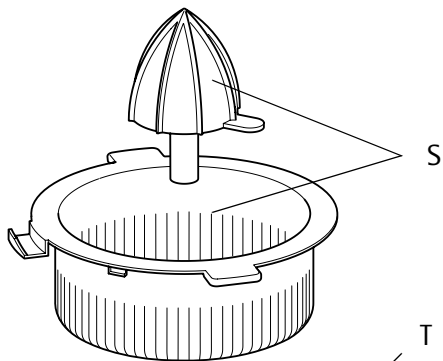
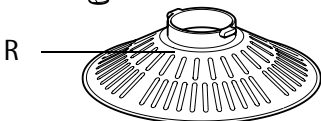
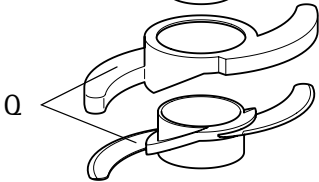
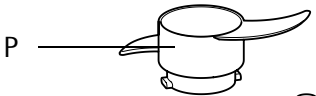
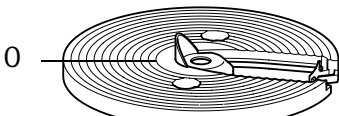
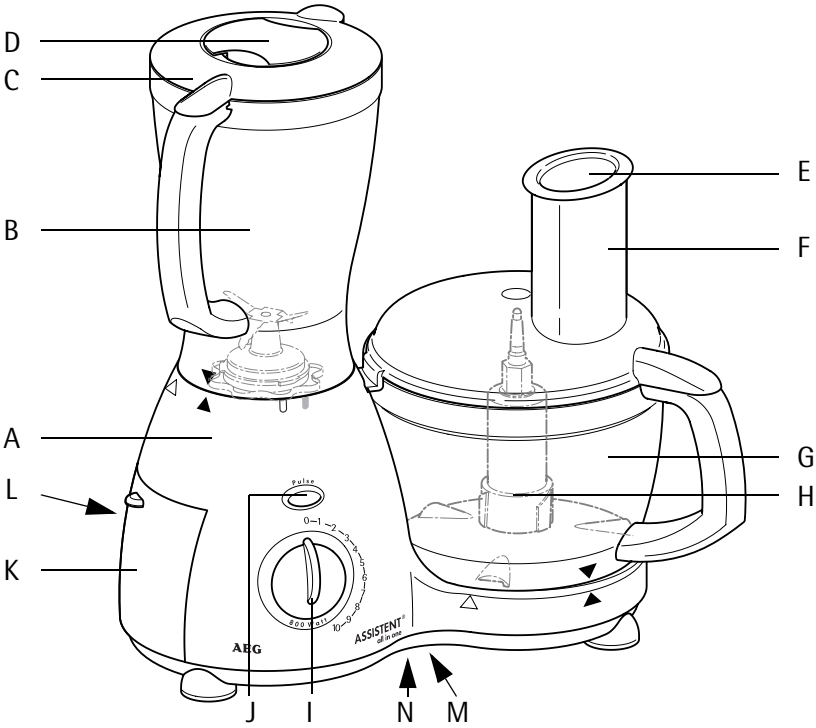
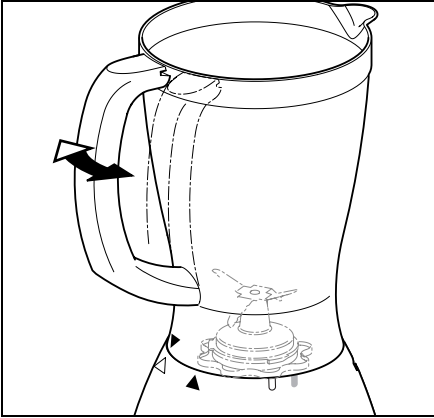


KM 8.. Assistent

Köksmaskin
Monitoimikone
Kuchyňský robot
ROBOT KUCHENNY
Konyhai robotgép

Bruksanvisning
Käyttöohje
Návod k použití
Instrukcja obsługi
Használati útmutató

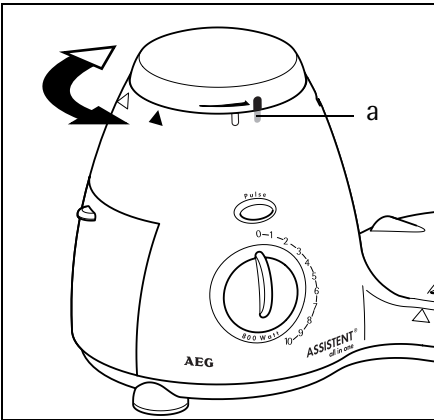




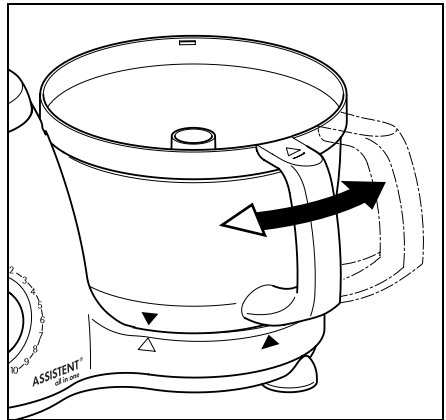
2



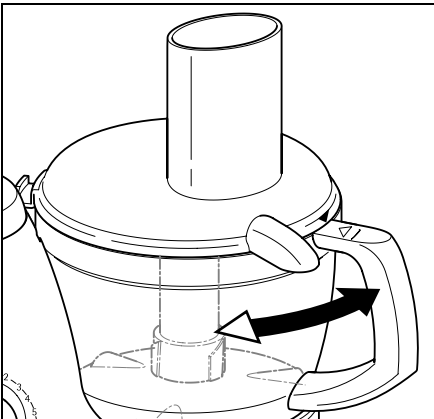
3



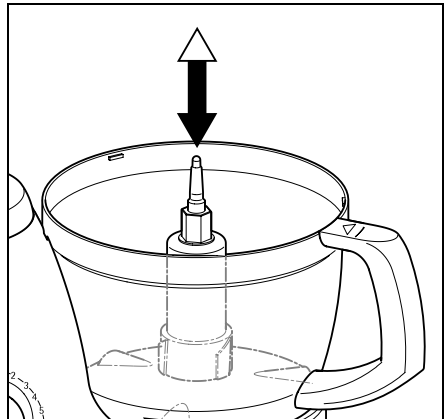
4



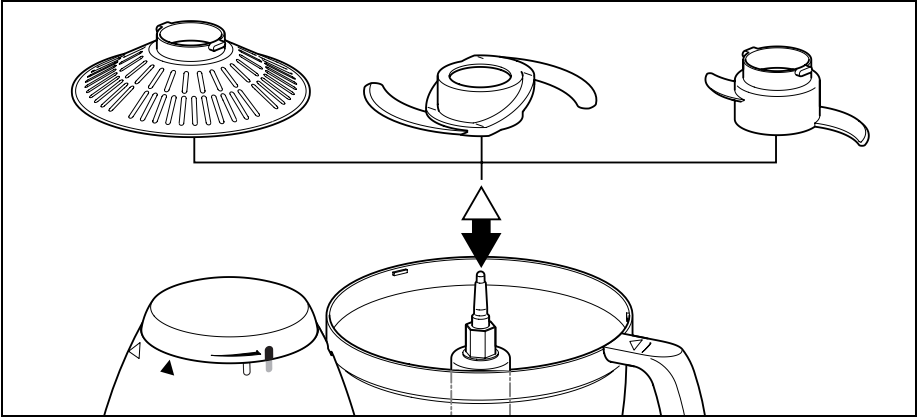
5



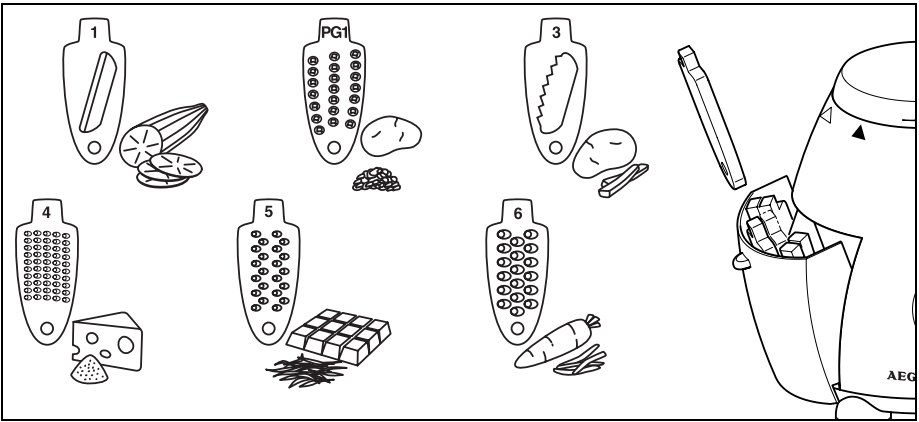
6



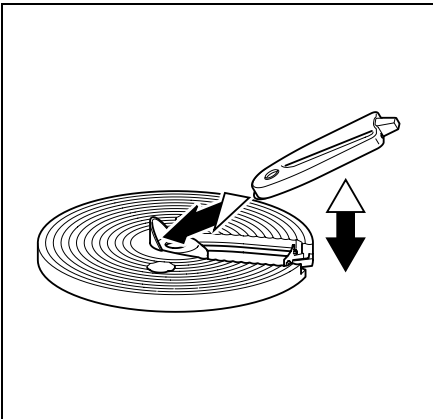
7



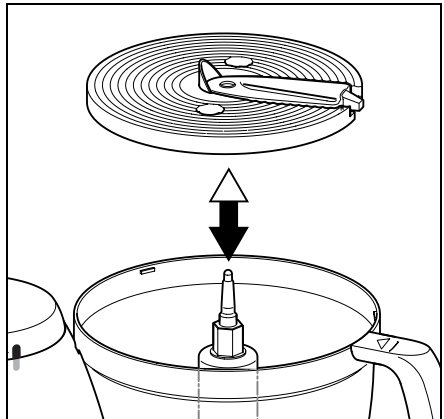
8



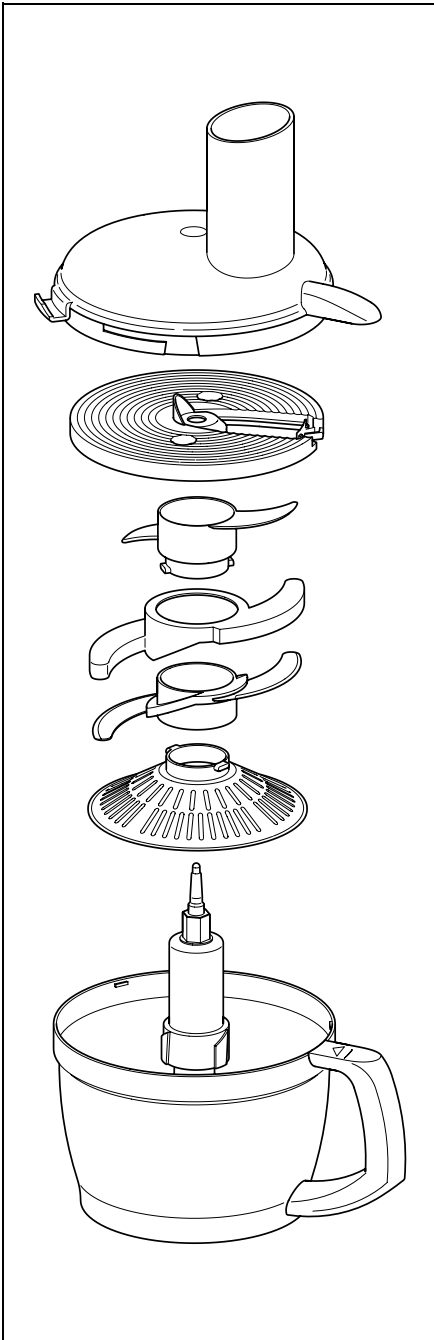
9



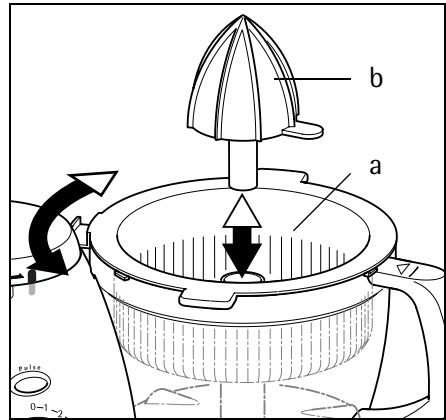
10



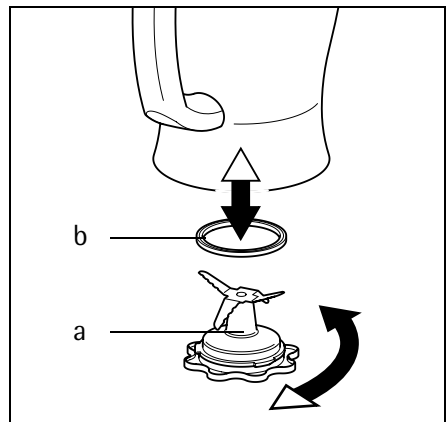
11



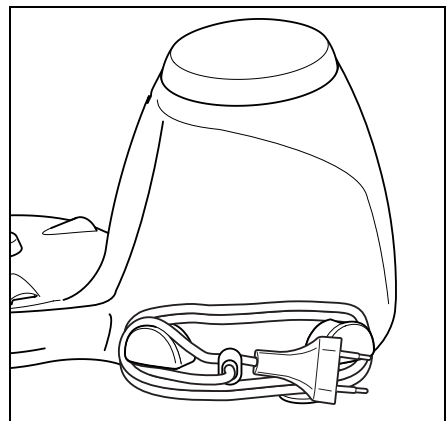
12



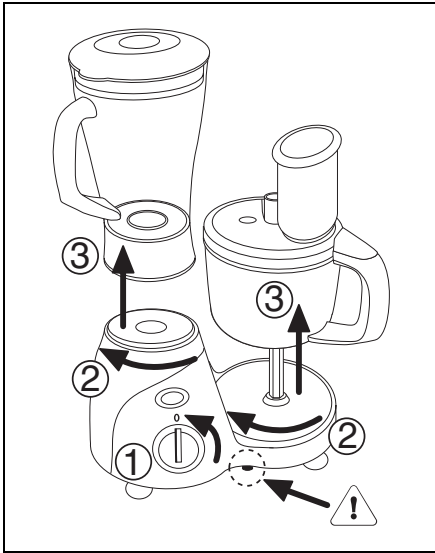
13



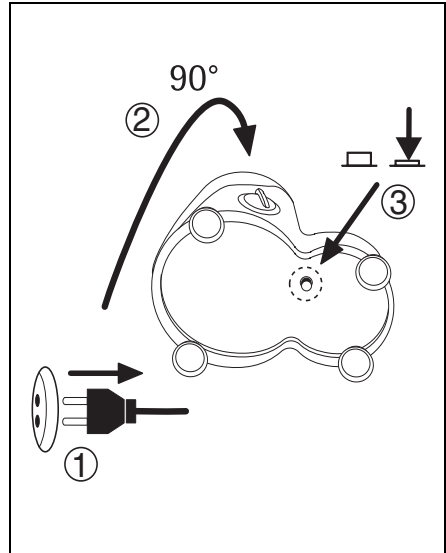
14



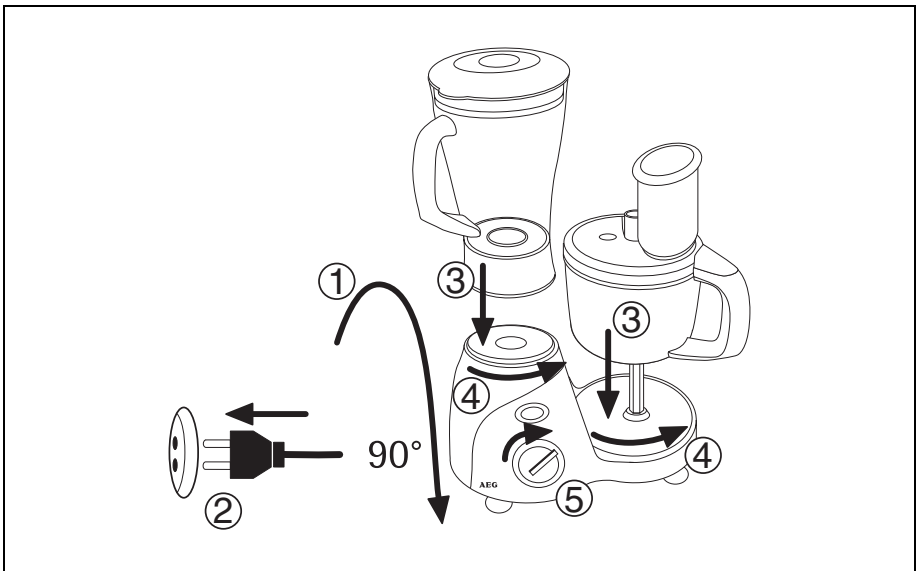
15



16



17



18

S Bästa köpare,

läs noga igenom denna bruksanvisning. Beakta särskilt säkerhetsföreskrifterna på de första sidorna. Förvara bruksanvisningen för ett senare bruk på ett säkert ställe och ge den vidare till möjliga senare ägare.



Med hjälp av varningstriangeln och/eller signalorden (**Varning! Se upp! Obs!**) framhävs punkter som är viktiga för en säker och fungerande användning av apparaten. De ska absolut beaktas.



Det här tecknet handleder dig steg för steg när du använder vattenkokaren.



Det här tecknet står för kompletterande uppgifter som gäller den praktiska användningen av apparaten.



Med klöverbladet betecknas hänvisningar och tips om en sparsam och miljövänlig användning av apparaten.

Beskrivning av maskin (bild 1)



Bilden visar KM 850

- A Motorhus
- B Mixerbägare
- C Mixerlock
- D Skruvlock
- E Påmatare med mätbägare
- F Lock med mataröppning
- G Universalskål
- H Drivaxel
- I Hastighetsreglage
- J Pulse-knapp
- K Förvaringsfack för skärinsatser
- L Sladdvinda (på maskinens undre sida)
- M Typskylt (på maskinens undre sida)
- N Knapp för överbelastningsskydd (på maskinens undre sida)
- O Insatshållare
- P Plastkniv
- Q Metallkniv med knivskydd
- R Slagskiva
- S Citruspress
- T Skyddslock för mixerns drivning
- U Degskrapa

*

KM 850 är försedd med en mixerbägare i plast, KM 880 med en mixerbägare i glas.



Säkerhetsföreskrifter

AEG -apparaterna uppfyller tekniska normer och säkerhetsföreskrifter för elektriska apparater. Följande säkerhetsföreskrifter ska ändå beaktas nog.

Allmänna säkerhetsanvisningar

- Apparaten får endast anslutas till ett strömnät med en spänning och frekvens som överensstämmer med data på typskylten!
- Starta inte apparaten om
 - Nätsladden skadats,
 - om huset är skadat.
- Dra aldrig ut stickproppen ur vägguttaget genom att slita i nätsladden.
- För undvikande av olycksrisker får en skadad nätsladd endast bytas ut av tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst eller annan kvalificerad person.
- Apparaten får repareras endast av kvalificerad fackpersonal. Genom osakkunnig reparation kan allvarliga risker uppstå. Vid erforderlig reparation ta kontakt med AEG-kundtjänst eller med fackhandlare.
- Maskinen är avsedd endast för bearbetning av livsmedel i hushållet. Tillverkaren fritar sig från allt ansvar för skador som uppstår genom felhantering och icke ändamålsenlig användning.

Barnsäkerhet

- Lämna inte inkopplad maskin utan uppsikt och var speciellt försiktig om barn finns i närheten!

Beakta följande vid användning av köksmaskinen

- Starta inte maskinen med våta händer.
- Apparaten får inte användas för att röra färg (lack, polyester osv) – **Explosionsrisk!**
- Innan rengörings- och underhållsarbeten utförs skall maskinen fränkopplas och stickproppen dras ur vägguttaget.
- Motorenheten (bild 1/A) får aldrig doppas i vatten eller andra vätskor!

- Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått till följd av icke avsedd användning eller felhantering.
- Vid insättning eller borttagning av redskap skall maskinen vara fränkopplad.
- **Obs! Metallkniven (bild 1/Q) är mycket vass! Risk för skärskada!** Grip alltid tag i metallknivens grepp och förvara kniven med påsatt knivskydd! Var försiktig vid diskning!
- **Obs! Skärinsatserna (bild 9) är mycket vassa! Risk för skärskada!** Förvara alltid insatserna i härför avsett tillbehörsfack (bild 1/K). Var försiktig vid diskning!
- **Obs! Mixerns knivenhet (bild 14/a) är mycket vass. Risk för skärskada!** Var försiktig vid isärtagning och hopsättning av mixern.
- **Obs! För inte in fingrarna i mataröppningen (bild 1/F)! Risk för skärskada!**
- **Obs!** För inte in hårda föremål (t.ex. sked) eller handen i mixerbägaren. **Risk för skärskada!**
- Ta inte av locket förrän redskapen stannat helt.
- För inte in långa föremål i mataröppningen (kniv, slev, degskrapa eller liknande). **Risk för skada!** Använd alltid påmataren (bild 1/E) för att mata ner ingredienserna.
- Fyll inte på heta vätskor (endast kalla eller varma) i mixerbägaren eller universalskålen.
- Sätt alltid universalskålen (bild 1/G) på motorenheten innan drivaxeln (bild 1/H) och redskapen sätts in.
- Vid normala arbeten (bearbetning av lättare degar etc.) kan du använda maskinen i upp till 10 minuter utan avbrott. Låt apparaten svalna efter en längre tids oavbruten användning (låt svalna minst 20 minuter efter 10 minuters arbete utan avbrott). Vid bearbetning av mycket tunga ingredienser, t.ex. 1,5 kg deg får maskinen gå kontinuerligt högst 1 minut.
- Ta alltid först bort redskapen och drivaxeln innan universalskålen töms.

- Överskrid inte den tillåtna påfyllningsmängden.
- Lämna inte maskinen utan uppsikt. Även om maskinen lämnas för en kort stund skall nätsladden dras ur vägguttaget.
- Efter avslutat arbete frångkoppla maskinen och dra ut stickproppen ur vägguttaget.



Kassering

Återvinning av förpackningsmaterial!

Kasta inte bara bort förpackningsmaterial. Beakta följande rekommendationer:

Förpackningsmaterial av papp kan lämnas till återvinningsstationer.

Plastpåsar av polyeten (PE) kan lämnas för återvinning till PE-insamlingsställen. Stötdämpande material av expanderad polystyren (EPS) är freonfritt och kan lämnas till motsvarande insamlingsställen. Kontakta din kommun, om du inte vet, var närmaste återvinningsstation eller återvinningscentral ligger.

Återvinning av själva apparaten!

När vattenkokaren har tjänat ut lämna in apparaten hos din auktoriserade återförsäljare som tar den tillbaka mot en liten avgift.

Allmänna användningsinstruktioner

Köksmaskinen är till stor hjälp vid tillredning av mat:

- **Mixern** används för tillagning av olika drinkar, för krossning av is, finfördelning av frukter och grönsaker mm.
- Med **multifunktionsenheten** kan du t.ex.
 - Tillreda deg ...
 - Hacka kött, nötter och liknande ...
 - Skiva, strimla eller riva grönsaker och frukt,
 - Skära pommes frites ...
 - Vispa gräddde och äggvita ...

- Pressa citroner, apelsiner, grapefrukter

Säkerhetssystem

Maskinen är utrustad med flera säkerhetssystem.

- Mixern och universalskålen kan startas endast om respektive behållare och tillhörande lock är rätt påsatta.
- Universalskålen kan startas endast om mixerbägaren tagits bort och skyddslocket för mixerns drivning är påsatt (bild 1/T och bild 4).



Håll barn på betryggande avstånd från maskinen.



Ställ upp maskinen på ett plant, torrt arbetsbord.

Överbelastningsskydd

Köksmaskinen är försedd med ett överbelastningsskydd. Skyddet kopplar ifran om maskinen eventuellt överhettas och skyddar därför mot skada. Överbelastningsskyddets knapp (bild 1/N) på maskinens undre sida hoppar i detta fall ut.



Om skyddet löser ut, gör så här. I annat fall kan skador uppstå på maskinen för vilka ingen garanti lämnas.



Lat maskinen svalna minst 15 sekunder.



Vrid omkopplaren (bild 1/I) åt vänster till läget "0" (bild 16/①).



Ta bort mixerbägaren resp. universalskålen (bild 16/② och ③) enligt beskrivning i denna bruksanvisning.



Dra stickproppen ur vägguttaget (bild 17/①).



Tippa maskinen så att dess undre sida blir atkomlig (bild 17/②).



Tryck in överbelastningsskyddets knapp (bild 1/N) på maskinens undre sida. Har maskinen svalnat nog laser knappen i intryckt läge (Bild 17/③). Hoppar knappen åter upp, maste maskinen få svalna lite till; försök senare trycka in knappen på nytt.

- ☞ När knappen last i läget, ställ åter upp maskinen (bild 18/①).
- ☞ Anslut stickproppen (bild 18/②).
- ☞ Sätt mixerbägaren resp. universalskalen på plats (bild 18/③ och ④) enligt beskrivning i denna bruksanvisning.
- ☞ Maskinen kan nu åter tas i bruk. Vrid omkopplaren åt höger till önskat läge (bild 18/⑤) och fortsätt med avbruten funktion.

Mixer

Mixern används för tillagning av olika drinkar, för krossning av is, finfördelning av frukt och grönsaker mm.

Förberedelser för mixning

- Innan mixerbägaren kan placeras på motorenheten måste skyddslocket för mixerns drivning (bild 1/T och bild 4) tas bort.
- ☞ Skruva av skyddslocket **medurs**.
 - Den röda varningslampan (bild 4/a) blinkar.
 - ☞ Sätt mixerbägaren (bild 1/B och bild 2) på mixerdrivningen (pil ▼ på pil ▲) och vrid **moturs** mot anslag. Mixerbägaren snäpper tydligt fast. De båda svarta pilarna skall stå mot varandra.
 - Den röda varningslampan (bild 4/a) slocknar.
 - ☞ Endast KM 850: Sätt mixerlocket (bild 1/C och bild 3) på mixerbägaren och vrid tills lockets klack står exakt ovanför handtaget. Locket snäpper tydligt fast.
 - ☞ Mixern kan startas endast när bägaren och locket är rätt påsatta.
 - ☞ Endast KM 880: lägg upp mixerlocket på mixerbägaren.
 - ☞ Köksmaskinen kan återstartas endast när mixerbägaren sitter i korrekt läge.
 - ☞ Sätt in och lås skruvlocket (bild 1/D).

Så här används mixern

- ☞ Öppna locket (bild 1/C) fyll i alla ingredienser som behövs. Obs! Överskrid inte högsta mängden på 1,5 liter!
- ☞ Under användningen kan ytterligare ingredienser fyllas i genom påfyllningsöppningen. Härvid kan även skruvlocket (bild 1/D) användas som påfyllningsbägare. Stäng genast påfyllningsöppningen för att undvika stänk.
- ☞ Så här startas mixern: Vrid ratten (bild 1/I) åt höger till önskat hastighetssteg eller tryck Pulse-knappen (bild 1/J).
- ☞ Vi rekommenderar att du startar med låg hastighet för att sedan koppla till högre. När Pulse-knappen trycks går mixern med högsta hastighet. Riktvärden för hastighetsinställning lämnas i kapitlet "Tips för användning av mixern".
- ☞ Frånkoppling av maskinen: Vrid ratten åt vänster till läget "0".
- ☞ Efter avslutad mixning vrid bägaren **medurs** och lyft bort den. Vrid sedan bort locket.

Multifunktionsenhet

Redskapen och deras användningsmöjligheter

- Följande redskap kan användas i multifunktionsenheten:
- **Slagskiva (bild 1/R)**
Vispning av grädde och äggvita, tillredning av krämer och lätta degar.
 - **Metallkniv (bild 1/Q)**
För hackning av rått kött, choklad, nötter mm.
 - **Plastkniv (bild 1/P)**
För knådning och blandning av tunga degar.
 - **Insathållare (bild 1/O) med skärinsats (bild 10)**

Insatserna är på greppen märkta med ett nummer (1 till 6). Sätt in önskad insats i insatshållaren.

1 Skivare fin

För skivning av frukt, grönsaker, rått kött eller korv (t.ex. salami) mm i tunna skivor.

PG1 Potatisrivjärn

För rivning av potatis.

3 Pommes frites-skiva

Skär potatis för pommes frites.

4 Ostrivjärn

River hård ost som t.ex. parmesan mm.

5 Strimlare grov

Grov strimling av grönsaker och frukt mm.





6 Strimlare fin

Fin strimling av grönsaker, frukt, choklad, vitlök mm.




Så här förbereds multifunktionsenheten

Sätt på skyddslocket (bild 4)


Multifunktionsenheten kan startas endast om mixerbägaren tagits bort och skyddslocket för mixerns drivning är påsatt (bild 1/T och bild 4).

-  Ta bort mixerbägaren enligt beskrivning i kapitlet "Mixer".
 - Den röda varningslampan (bild 4/a) blinkar.
-  Lägg skyddslocket på mixerns drivning (markering  mot markering ) och vrid **moturs** mot anslag. Skyddslocket snäpper tydligt fast. Markeringen xxx måste stå över varningslampan (bild 4).
 - Den röda varningslampan (bild 4/a) slocknar.

Lägg upp universalskålen (bild 5)

-  Sätt universalskålen (bild 1/G) på motorenheten (pil  mot pil ) och vrid **moturs** mot anslag. Universalskålen snäpper tydligt fast. De båda svarta pilarna skall stå mot varandra.


Sätt in drivaxeln (bild 7)


-  Sätt upp drivaxeln (bild 1/H) på tappen i mitten på universalskålen.


Insättning av redskap

Alternativt kan följande redskap användas:




- Slagskiva (bild 1/R), eller
- Metallkniv (bild 1/Q), eller
- Plastkniv (bild 1/P), eller
- Insatshållare (bild 1/O) med skärinsats (bild 9)


-  Insatshållaren skall alltefter avsedd användning förses med lämplig insats (se "Insättning av skärinsats på insatshållaren").

-  Lägg upp önskat redskap på drivaxeln.
 - Slagskivan, metallkniven och plastkniven (bild 8) griper in i kuggarna nedtill på drivaxeln.
 - Insatshållaren (bild 11) sitter på drivaxelns sextant.

-  Grip tag i insatshållaren med varsitt finger i de båda hålen.


Påsättning av locket (bild 6)


-  Sätt locket (bild 1/F) på universalskålen (pil  på pil ) och vrid **moturs** mot anslag tills locket tydligt snäpper fast. Lockets klack skall nu stå exakt över handtaget och de båda pilarna mot varandra.


-  Sätt påmataren (bild 1/E) i mataröppningen.




Insättning av skärinsats i redskapshållaren (bild 10)

Montera den insats som passar till aktuell användning.


-  Insatserna förvaras i tillbehörsfacket (bild 1/K) på motorenheten.

-  Insatserna är mycket vassa. Håll i insatserna på greppet!

-  Öppna tillbehörsfacket genom att dra i handtaget (bild 9).


-  Ta ut önskad insats ur tillbehörsfacket och håll endast i greppet (bild 9).
-  Placera insatsens spets i centrum på insatshållaren och skjut in i skivans spår (bild 10).
-  För borttagning av insatsen håll i greppet, dra lätt utåt och uppåt.


Så här används multifunktionsenheten


-  Öppna locket (bild 1/F) och fyll universalskålen med alla ingredienser som behövs.


Obs! Överskrid inte maximimängder:


- vätska 1,75 liter
- fasta 1,5 liter


-  Under användningen kan ytterligare ingredienser fyllas i genom påfyllningsöppningen. Påfyllningsbägaren i påmataren (bild 1/E) kan även användas. Stäng sedan påfyllningsöppningen för att undvika stänk.


-  För nedtryckning av ingredienser skall endast påmataren användas!


-  Starta maskinen: Vrid ratten (bild 1/I) åt höger till önskat hastighetssteg eller tryck Pulse-knappen (bild 1/J).

-  Vi rekommenderar att du startar med en lägre hastighet för att sedan öka hastigheten. När Pulse-knappen trycks går maskinen med högsta hastighet. Riktvärden lämnas i kapitlet "Tips för användning av multifunktionsenheten".


-  Blinkar varningslampan (bild 4/a) och kan maskinen inte startas är skyddslocket på mixerns drivning inte korrekt påsatt (bild 1/T och bild 4).

-  Frånkoppling av maskinen: Vrid ratten åt vänster till läget "0".

-  Efter avslutad användning vrid locket medurs och lyft bort det.




-  Ta av locket först sedan redskapet stannat helt!

-  Ta bort redskapen och drivaxeln.







-  Skruva bort universalskålen medurs.


Citruspress

Förberedelser (bild 13)

-  Lägg upp universalskålen enligt beskrivning ovan (bild 5).
-  Sätt upp citruspressens silinsats (bild 13/a) på universalskålen (pil ▽ mot pil ▲) och vrid moturs mot anslag. Silinsatsen snäpper tydligt fast, pil ▽ måste stå mot pil ▲.
-  Sätt in presskonen (bild 13/b) i silinsatsen.



Så här används citruspressen

-  Starta maskinen: Vrid ratten (bild 1/I) åt höger till läget 1.
-  Citruspressen får endast användas på lägsta hastigheten.
-  Frånkoppling av maskinen: Vrid ratten åt vänster till läget "0".
-  Efter användning ta bort presskonen.
-  Skruva bort silinsatsen medurs.
-  Skruva bort universalskålen medurs.





-  Du kan använda apparaten i upp till 10 minuter utan avbrott. Låt apparaten svalna efter en längre tids användning utan avbrott (låt svalna 20 minst minuter efter 10 minuters användning utan avbrott).

Rengöring och skötsel










Motorenhet

-  Se till att väta inte tränger in i motorhuset!
-  Rengör motorenheten med en fuktig trasa. Motorenheten får aldrig doppas i vatten eller spolras under rinnande vatten!




Mixer

-  Med hjälp av Pulse-steget kan bägaren och kniven rengöras på lätt och säkert sätt.
-  Fyll mixerbägaren till hälften med varmt (inte hett!) vatten och tillför några droppar diskmedel.
-  Tryck helt kort på Pulse-knappen.
-  Skölj sedan bägaren under rinnande vatten.



Demontering/montering av knivenhet (bild 14)

-  Om så krävs kan knivenheten demonteras och rengöras separat.
-  **Obs! Kniven är mycket vass! Risk för skärskada!**
-  Vrid **moturs** bort knivenheten (bild 14/a) ur mixerbägaren varvid enheten lutas lätt.
-  Ta bort tätningsringen (bild 14/b) från knivenheten.
-  Knivenheten är mycket vass. Risk finns för att tätningsringen skadas.
-  Diska delarna försiktigt för hand (**risk för skärskada!**). Använd för diskning endast vatten och diskmedel. Knivenheten får inte diskas i maskin.
-  Sätt in tätningsringen i knivenheten.
-  Sätt in knivenheten i bägaren från undre sidan, luta knivenheten en aning.
-  Dra fast knivenheten medurs.

Universalskål och redskap



-  Diska universalskålen och redskapen i diskvatten.
-  **Obs! Metallkniven är mycket vass! Risk för skärskada!**
-  Plastdetaljer åldras snabbare om de ofta diskas i maskin. Om de det oaktat skall diskas i maskin måste de placeras i övre korgen.

Insatser

-  Rengör insatser med borste eller trasa under rinnande vatten eller i diskmaskin!
-  **Obs! Insatserna är mycket vassa. Risk för skärskada!**


Förvaring

Alla tillbehörsdelar förutom citruspressen kan förvaras på motorenheten.

- Förvara insatserna i tillbehörsfacket (bild 1/K).
-  **Obs! Insatserna är mycket vassa. Risk för skärskada! Håll i insatserna på greppet!**
- Lägg in tillbehörsdelarna i universal-skålen som bilden 12 visar.
-  **Obs! Metallkniven (bild 1/Q) är mycket vass! Risk för skärskada! Grip alltid tag i metallknivens grepp och förvara kniven med påsatt knivskydd!**
- Linda upp sladden kring de båda klackarna på maskinens baksida (bild 15).

Tekniska data

Nätspänning: 230 – 240 V
Uptagen effekt: 800 W

 Apparaten uppfyller följande EG-direktiv:

- 73/23/EWG av den 19 februari 1973 "Lågspänningsdirektiv", med ändringsdirektiv 93/68/EWG.
- 89/336/EWG av den 3 maj 1989 "EMV-direktiv" med ändringsdirektiv 92/31/EWG.

Kundtjänst

Våra produkter uppfyller högsta kvalitetskrav. Om fel ändå uppstår som du inte kan lösa med hjälp av bruksanvisningen, vänd dig till din återförsäljare eller AEG-kundtjänsten.

Användningstips

Mixer

- Mixern är speciellt lämplig för hackning av mindre mängder av t.ex. nötter, rivebröd eller kryddor.
- Såser som inte längre är homogena kan snabb röras upp i mixern.
- Skär eller bryt fasta ingredienser som skall bearbetas i mixern i tärningar på ca 2 - 3 cm.
- Ta bort kärnor ur frukt och ben ur kött eftersom dessa kan skada knivenheten.
- Iskrossning: Håll litet vatten i bägaren innan isen krossas.
- Vid bearbetning av torr blandning kan det vara nödvändigt att då och då frångkoppla maskinen, öppna mixerlocket och med degskrapa skrapa ner ingredienserna från mixerbäggarens insida.
- Vid mixning av vätskor och fasta ingredienser skall först vätskorna mixas och därefter de torra ingredienserna tillföras.
- Låt heta vätskor före mixning svalna i mixern.
- Om varma ingredienser bearbetas, måste mixerbäggarens ventileras genom att skruvlocket tas bort.

	Livsmedel	Hastighet*	Anvisningar
Mixning	Milkshakes	5 - 10	Använd avkyld mjölk
Hacka	Nötter, choklad, vitlök, örter	Pulse	Bearbeta endast 1/2 kopp åt gången för att allt skall bli väl hackat
Rivebröd	Småfranska, kex, toast	5 - 10	Grovsmla före bearbetning
Iskrossning		Pulse	Tillsätt 1/4 kopp vatten. Tryck Pulse-knappen 3-4 gånger
Emulgera	Salladsdressing	7 - 10	Blanda väl. Olja kan under mixning tillsättas genom mataröppningen
Blanda	Kakblandningar, pankakssmet	1	Blanda ingredienserna väl, vispa inte för länge
Mosa	Soppor, grönsaker, frukt	3 - 10	Mixa tills blandningen är simmig

*Starta alltid med låg hastighet och öka sedan hastigheten.

Multifunktionsenhet

Hacka

Bästa resultatet uppnås om bitarna som skall hackas är lika stora. Skär eller bryt fasta ingredienser före bearbetning i lika stora bitar.

Fyll inte på för mycket.

Köttfärs

Skär köttet för bearbetning i tärningar om ca. 2 cm.

Grönsaker

Grönsaker som t.ex. lök måste före tillsättning skalas och fyrdelas.

Mixning

Den mixade mängden förändras alltefter ingrediensernas konsistens.

Tillsättning av ingredienser

Torra ingredienser som mjöl skall tillsättas universalskålen före blandningen börjar. Ingredienserna behöver inte blandas före bearbetning.

Flytande ingredienser kan under bearbetning tillsättas genom mataröppningen.

Anvisning: Vid bearbetning av såser eller halvtorra ingredienser kan det vara nödvändigt att då och då frånkoppla maskinen, öppna locket på universalskålen och med degskrapa skrapa ner blandningen från universalskålens insida.

Så här används insatshållaren

Det är ytterst viktigt att ingredienserna tillförs på rätt sätt genom mataröppningen.

Om så behövs, skär ingredienserna i mindre bitar som passar i mataröppningen.

Fyll helst i ingredienserna lodrätt bredvid varandra.

Tryck jämnt ner ingredienserna med påmataren. Nedtryckningskraften inverkar på skivornas tjocklek.



Använd alltid påmataren för inmatning. För aldrig in fingrarna i mataröppningen!

Om för kraftigt tryck utövas på påmataren kan maskinen skadas!



Det finns alltid kvar oblandade ingredienser mellan påmataren och insatshållaren.

Rivning av ost

Kyl mjuk ost, t.ex. emmentaler eller mozarella före rivning.

Bearbeta hård ost som t.ex. parmesan vid rumstemperatur.







Anvisning: Riv parmesan genom att lätt trycka ner påmataren.

	Redskap	Livsmedel	Max. mängd	Hastighet	Anvisningar
Hacka	Metallkniv	Grönsaker t.ex. lök Frukt Färska örter Nötter, mandel Choklad	800 g 800 g 1 knippe 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Frukt och grönsaker bör vara färska och fasta, skär dem i lika stora bitar
Mala kött	Metallkniv	Kött, fiskfiléer (benade), fläsk	500 g	4 – 6	Avlägsna ben och senor, skär i tärningar om 2 cm
Rivebröd	Metallkniv	torrt bröd, kex	125 g	3 eller 4	Grovsmula före bearbetning
Mosa	Metallkniv	kokt frukt eller grönsaker	till 1,75 l	3 – 10	Tillsätt event litet vatten under tillredningen
Blanda	Metallkniv	lätta kaksmetar, pankakssmet mm.	800 ml	3 – 7	Starta med steg 1 för blandning av ingredienserna, öka sedan hastigheten
Blanda	Metallkniv	Majonnäs	1 l	Pulse eller 3	Frånkoppla inte maskinen under tillsättning av olja
Knåda	Plastkniv	tunga degar t.ex. bröd- och pizzadeg	1,5 kg	1 – 5	Starta med steg 1 för blandning av ingredienserna, öka sedan hastigheten
Skiva	Skivare fin (nr. 1)	Grönsaker, t.ex. gurka, zuc- chini, morot mm. Frukt t.ex. äpplen, tomater, kött, korv, salami mm.	800 g	1 – 2	Sök ut frukt och grönsaker ungefär i samma storlek Skär kött i bitar lämpliga för mataröppningen
Rivjärn	Potatisri- vjärn (nr. PG1)	Potatis	till 1 kg	1 – 2	t.ex. för potatisbullar
Skär i strimlor	Pommes frites-skiva (nr. 3)	Potatis, morot, palsternacka	1 kg	1 – 2	
Riva	Ostrivjärn (nr. 4)	Parmesanost	500 g	1 – 2	Tryck inte för kraftigt ned påmataren
Strimla (grov eller fin)	Strimlare, grov, fin (nr. 5 eller nr. 6)	Blockchoklad Frukt t.ex. äpplen Grönsaker t.ex. morot	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Bryt kokchokladen i 2-3 bitar
Vispa	Slagskiva	lätta kaksmetar Äggvita Grädde	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Vispa inte äggvita för länge

Recept









Basrecept för biskvi

4	Äggvita
4 msk	kallt vatten
200 g	Socker
1 påse	Vaniljsocker
4	Äggula
80 g	Mjöl
80 g	Matstärkelse
1 tsk	Bakpulver

-  Använt tillbehör:
Universalskål med vispskiva
-  Fyll äggvita och vatten i universalskålen och vispa i läget 5 ungefär 1 minut tills blandningen blir styv.
-  Tillsätt socker och vaniljsocker genom mataröppningen och vispa ytterligare ca. 1 minut tills sockret lösts upp.
-  Tillsätt äggula och rör om med några Pulse-tryckningar.
-  Blanda mjöl, matstärkelse och bakpulver, tillsätt krämmanan och rör ner med några korta Pulse-tryckningar.
-  Fyll degen i en kakform och grädda

Grundrecept rördeg

500 g	Mjöl
1 påse	Bakpulver
250 g	mjukt margarin eller smör
250 g	Socker
1 påse	Vaniljsocker
1 pris	Salt
4	Ägg
150 ml	Mjölk

-  Använt tillbehör:
Universalskål med plastkniv
 -  Tillsätt alla ingredienser i universalskålen i angiven ordningsföljd.
 -  Rör om på steg 3 - 4 ca 1 till 1½ minuter tills degen är krämig och slät.
 -  Om degen under omrörning transporteras upp mot sidorna, stäng av maskinen, öppna locket och skjut degen med degskrapa innåt.
 -  Fyll degen i en lämplig form och grädda.
 -  Degen kan lätt varieras efter smak och tycke med andra smaktillsatser.
- Exempel på sockerkaka med choklad:**
-  Fyll 2/3 av degen i formen. Tillsätt i resterande degmängd 1 msk kakao och 1 msk mjölk och rör kort om med några Pulse-tryckningar.
 -  Fyll i den mörka degen på den ljusa i kakformen. Rör om med en gaffel i båda degskikten så att önskat marmor-mönster uppnås.

Grundrecept för mördeg

250 g	Mjöl
1 tsk	Bakpulver
125 g	kallt margarin eller smör
60 g	Socketer
1 pris	Salt
1	Ägg
1 msk	kallt vatten



Använt tillbehör:
Universalskål med plastkniv

- Fyll mjöl, bakpulver, salt, socker i universalskålen. Skär det kalla smöret i bitar och tillsätt.
- Rör om på steg 3 - 4 ungefär 1 minut, tillsätt ägg och kallt vatten genom mataröppningen och fortsätt omrörningen tills degen klumpar sig som en kula kring kniven.
- Ta degen ur skålen och knåda den helt kort för hand.
- Innan degens vidarebearbetas skall den ligga i kylan ca 30 minuter.
- Rulla ut degen, lägg den i en välsmord form och belägg efter smak och tycke med frukt, t.ex. äpplen eller plommon.

Grundrecept jäsdeg

500 g	Mjöl
40 g	Jäst (färsk) eller 1 påse torrjäst
80 g	Socketer
1 pris	Salt
80 g	Margarin, skirat
200 ml	ljummig mjölk



Använt tillbehör:
Universalskål med plastkniv

- Tillsätt alla ingredienser i universalskålen i angiven ordningsföljd.
- Rör om på steg 3 - 4 ungefär 1 till 1½ minuter tills degen klumpar sig som en kula kring kniven.
- Ta degen ur skålen och knåda den helt kort för hand.
- Tillsatser som inte skall finfördelas som t.ex. russin knådas in efteråt för hand.
- Innan bearbetningen fortsätter skall degen i en övertäckt skål och låt på ett varmt ställe jäsa till dubbel mängd.



Användningsmöjligheter:
Kaffelängd, småkakor, fruktkaka, bullar.
För pikant bakverk, t.ex. lökpaj tillreds degen utan socker.

FIN Arvoisa asiakas,

lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi. Ota ennen kaikkea huomioon tämän käyttöohjeen ensimmäisillä sivuilla olevat turvallisuusohjeet! Säilytä käyttöohje myöhempiä tarvetta varten. Luovuta ohje mahdolliselle seuraavalle omistajalle.



Huomioi varoituskolmio ja/tai varoitus sanat (**Varoitus!**, **Varo!**, **Huomio!**), joiden avulla tuodaan esille turvallisuutesi ja laitteen toimintakyvyn kannalta tärkeitä ohjeita. Noudata niitä ehdottomasti!



Tämä merkki ohjaa sinua askel askeleelta laitteen käytössä.



Tämän merkin jälkeen saat laitteen hallintaan ja käyttöön liittyviä lisätietoja.



Laitteen taloudelliseen ja ympäristöystävälliseen käyttöön liittyvät vinkit ja ohjeet on merkitty apilanlehdellä.

Laittekuvaus (Kuva 1)



Kuvassa on KM 850

- A Laitteen runko-osa, jossa on moottori
- B Tehosekoittimen kulho
- C Tehosekoittimen kansi
- D Sulkukansi
- E Mitta-astialla varustettu painin
- F Kansi ja syöttösuppilo
- G Monitoimiosan kulho
- H Käyttöakseli
- I Kierrosluvun valitsin
- J Pitokytkin
- K Terien säilytyslokero
- L Johdon kelaus (laitteen takapuoli)
- M Tyypilaatta (laitteen alapuoli)
- N Ylikuormitussuojauksen painike (laitteen alapuoli)
- O Kiinnityslevy
- P Muoviterä
- Q Metalliterä ja teränsuojus
- R Vaahdotuslevy
- S Sitruspuserrin
- T Tehosekoittimen varmuuskansi
- U Taikinankaavin

*

KM 850:ssä on muovikulho,
KM 880:ssä lasikulho.



Turvallisuusohjeet

AEG-sähkölaitteiden turvallisuus vastaa tekniikan hyväksytyjä sääntöjä ja laiteturvallisuuslakia. Meistä on silti valmistajana aiheellista tutustuttaa Sinut seuraaviin turvallisuusohjeisiin.

Yleiset turvallisuusohjeet

- Laite saadaan liittää ainoastaan sähköverkkoon, jonka jännite ja taajuus vastaa mallikilpeen merkittyjä tietoja!
- Älä koskaan ota laitetta käyttöön, jos
 - verkkojohto on vahingoittunut,
 - kotelo on vaurioitunut.
- Älä koskaan irrota pistotulppaa pistorasiasasta verkkojohdosta vetämällä.
- Jos laitteen verkkojohto on vahingoittunut, vaihto on annettava vahingon välttämiseksi verkkojohdon vaihto annettava valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.
- Vain ammattihenkilöt saavat korjata tätä laitetta. Asiattomasta korjauksesta saattaa syntyä huomattavia vaaroja. Käännä korjauksissa AEG-asiakaspalvelun tai laitteen myyjäiliikkeen puoleen.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden käsittelyyn kotitalouskäyttöön. Valmistaja ei vastaa epäasianmukaisen käytön aiheuttamista vaurioista.

Lapsiturvallisuus

- **Älä koskaan jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa ja kiinnitä erityistä huomiota lasten turvallisuuteen!**

Tämä tulee ottaa huomioon laitetta käytettäessä

- Älä koskaan käytä laitetta, kun kätesi ovat märät.
- Laitteessa ei saa sekoittaa maaleja (lakkaa, polyesteriä jne.)– **Räjähdyksivaara!**
- Laite on aina sammuettava ja pistoke vedettävä seinästä ennen puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä.
- Älä koskaan upota laitteen runko-osaa (kuva 1/A) veteen tai muihin nesteisiin!

- Valmistaja ei vastaa epäasianmukaisen käytön tai väärin hoitotoimenpiteiden aiheuttamista vaurioista.
- Koneen osia vaihdettaessa on aina huolehdittava siitä, että laite ei ole liitetty verkkovirtaan.
- **Huomio: Metalliterä (kuva 1/Q) on erittäin terävä! Loukkaantumisvaara!** Ota terää ainoastaan keskosasta kiinni ja säilytä sitä aina teräsuojuksen sisällä! Noudata varovaisuutta terää puhdistettaessa!
- **Huomio: Terät (kuva 9) ovat erittäin teräviä! Loukkaantumisvaara!** Säilytä teriä aina niille tarkoitettussa säilytyslokerossa (kuva 1/K). Noudata varovaisuutta teriä puhdistettaessa!
- **Huomio: Tehosekoittimen terät ovat erittäin teräviä (kuva 14/a). Loukkaantumisvaara!** Noudata varovaisuutta sekoittimen kokoamisessa ja purkamisessa.
- **Huomio: Älä koskaan työnnä sormia syöttösuppilon (kuva 1/F)! Loukkaantumisvaara!**
- **Huomio: Älä työnnä kovia esineitä (esim. lusikka) käynnissä olevaan sekoittimeen, äläkä työnnä kättä sekoituskuulhoon. Loukkaantumisvaara!**
- Poista kansi vasta käyttöosien pysähdyttä.
- Älä työnnä pitkiä esineitä (veitsiä, pitkäkahvaisia lusikoita, taikinankaapimia tai vastaavia) syöttösuppilon. **Loukkaantumisvaara!** Käytä aina paininta (kuva 1/E) työntääksesi hienonnettavia ruoka-aineita alemmas syöttösuppilossa.
- Älä kaada kuumia (ainoastaan kylmiä tai lämpimiä) nesteitä tehosekoittimen kulhoon tai monitoimikoneen kulhoon.
- Aseta monitoimikulho (kuva 1/G) aina laitteeseen ennen käyttöäkselin (kuva 1/H) ja käyttöosien asentamista.
- Tavanomaiseen työskentelyyn (kevyiden taikinoiden vaivaamiseen jne.) voidaan laitetta käyttää keskeytyksettä jopa 10 minuutin ajan. Anna laitteen jäähtyä aina pidemmän, keskeytyksettömän käytön jälkeen (10 minuutin käytön jälkeen vähintään

20 minuuttia). Erittäin raskaita aineita työstettäessä, esim. 1,5 kg:n taikinaa, laite ei saa olla keskeytyksettä käytössä kauempaa kuin 1 minuutin.

- Poista aina käyttöosat ja käyttöakseli ennen monitoimikulhon tyhjentämistä.
- Älä ylitä enimmäikäyttömääriä.
- Älä jätä käynnissä olevaa laitetta yksin. Vedä pistoke seinästä poistuessasi huoneesta lyhyeksikin aikaa.
- Työskentelyn päätteeksi sammuta laite ja vedä pistoke seinästä



Hävittäminen

Pidä huoli pakkausmateriaalin hävityksestä!

Älä heitä pakkauksia noin vain roskiin. Ota huomioon seuraavat ohjeet:

Pakkauksen pahviosat voidaan antaa paperinkeräykseen.

Vie polyeteenistä (PE) valmistetut muovipussit kierrätyspisteisiin. Solutetusta polystyreenistä (PS) valmistetut pehmusteet eivät sisällä kloorattua fluorihilivetyä ja ne on annettava niitä varten oleviin keräyspisteisiin. Saat tietoja jätteiden kierrätyksestä kuntasi jätehuoltoon hoitavalta viranomaiselta.

Pidä huoli vanhan laitteen hävityksestä!

Kun jonain päivänä otat laitteen lopullisesti pois käytöstä, vie se lähimpään kierrätyskeskukseen.

Yleisiä käyttöohjeita

Tämän kodinkoneen avulla suoriudut monista ruoanlaittoon liittyvistä askareista helpommin ja nopeammin:

- Tehosekoittimen avulla voit valmistaa mitä erilaisimpia juomia, murskata jäätä, silputa hedelmiä, marjoja ja vihanneksia jne.
- Monitoimiosan avulla voit esim.:
 - valmistaa taikinan ...
 - hienontaa lihaa, pähkinöitä tai muuta vastaavaa ...
 - leikata, rouhia tai raastaa vihanneksia tai hedelmiä,
 - leikata ranskalaisia perunoita ...

- vatkata kermaa tai munanvalkuaisia ...
- sekä pusertaa sitruunoita, appelsiineja, greippejä

Turvajärjestelmä

Laitteessa on useita erilaisia turvajärjestelmiä.

- Tehosekoitinta ja monitoimikoneen kulhoa voidaan käyttää ainoastaan, jos kyseessä oleva astia ja siihen kuuluva kansi on asetettu asianmukaisesti paikoilleen.
- Monitoimikoneen kulhoa voidaan käyttää ainoastaan silloin kun tehosekoittimen kulho on pois paikaltaan ja tehosekoittimen varmuuskansi (kuvat 1/T ja 4) on paikallaan.



Pidä laite kuitenkin pois lasten ulottuvilta.



Käytä laitetta ainoastaan tasaisella, kuivalla pinnalla.

Ylikuormitussuojaus

Laite on varustettu ylikuormitussuojauksella. Se katkaisee virran ylikuumenemisen yhteydessä ja suojaa sitä näin vioittumiselta. Laitteen pohjassa oleva ylikuormituksen painike (kuva 1/N) vapautuu tällöin.



Menettele seuraavassa kuvatulla tavalla, mikäli näin tapahtuu. Laitteeseen voi muuten tulla vikoja, jotka eivät kuulu takuun piiriin.



Anna laitteen jäähtyä vähintään 15 sekunnin ajan.



Käännä kierrosluvun valitsin (kuva 1/I) vasemmalle asentoon "0" (kuva 16/①).



Ota tehosekoittimen kulho/monitoimiosan kulho pois (kuva 16/② ja ③), tämän käyttöohjeen vastaavassa kohdassa kuvatulla tavalla.



Irrota verkkopistoke pistorasiasta (kuva 17/①).



Aseta laite selälleen, jotta pääset käsiksi laitteen pohjaan (kuva 17/②).

- ☞ Paina laitteen pohjassa olevaa ylikuorimitussuojauksen painiketta (kuva 1/N). Painike lukittuu, kun laite on jäähtynyt tarpeeksi (kuva 17/③). Jos painike ponnahtaa uudelleen ulos, on laitteen annettava jäähtyä lisää; paina painiketta jonkin ajan kuluttua uudelleen.
- ☞ Kun painike on lukittunut, aseta laite takaisin tavalliseen käyttöasentoon (kuva 18/①).
- ☞ Pistä verkkopistoke pistorasiaan (kuva 18/②).
- ☞ Laita tehosekoittimen kulho/monitoimiosan kulho takaisin paikoilleen (kuva 18/③ ja ④), tämän käyttöohjeen vastaavassa kohdassa kuvatulla tavalla.
- ☞ Laite on jälleen käyttövalmis. Käännä kierrosluvun valitsin oikealle haluamaasi asentoon (kuva 18/⑤) ja jatka kesken jääneestä vaiheesta.

Tehosekoitin

Tehosekoittimen avulla voit valmistaa mitä erilaisimpia juomia, murskata jäätä, silputa hedelmiä, marjoja ja vihanneksia jne.

Sekoittimen käytön esivalmistelut

Tehosekoittimen kulho voidaan asettaa paikoilleen vasta kun tehosekoittimen varmuuskansi (kuvat 1/T ja 4) on poistettu.

- ☞ Käännä varmuuskantta **myötäpäivään** ja irrota se.
 - Punainen varoituslamppu (kuva 4/a) alkaa vilkkua.
- ☞ Aseta tehosekoittimen kulho (kuva 1/B ja kuva 2) sekoittimeen (nuoli ▼ nuolen ▲ kohdalle) ja käännä **vastapäivään** niin kauan, että se lukkiutuu. Tehosekoittimen kulho naksahuttaa selvästi paikoilleen. Mustien nuolien on oltava päällekkäin.
 - Punainen varoituslamppu (kuva 4/a) sammuu.

- ☞ **Vain KM 850:** Aseta tehosekoittimen kansi (kuva 1/C ja kuva 3) sekoittimen kulhon päälle ja käännä kunnes kannen nokka on kädensijan yläpuolella. Kansi naksahuttaa selvästi paikoilleen.

i Tehosekoitin voidaan käynnistää vain, kun kulho ja kansi ovat asianmukaisesti paikoillaan.

- ☞ **Vain KM 880:** Pistä tehosekoittimen kansi sekoittimen kulhon päälle.

i Tehosekoittimen voi käynnistää vain, kun kulho on hyvin paikoillaan.

- ☞ Aseta sulkukansi (kuva 1/D) paikoilleen ja lukitse se.

Tehosekoittimen käyttö

- ☞ Avaa kansi (kuva 1/C) ja laita tarvittavat ainekset kulhoon.
Huomio: Älä ylitä 1,5 litran enimmäistäyttömäärää!

i Käytön aikana voit lisätä kulhoon aineksia täyttöaukon kautta. Tätä tarkeitusta varten voit käyttää sulkukantta (kuva 1/D) myös mitta-astiana. Sulje täyttöaukko aina välittömästi aineksien lisäämisen jälkeen välttääksesi roiskeita.

- ☞ Sekoittimen käynnistys: käännä kiertovalitsin (kuva 1/I) toivottuun nopeusasteeseen tai paina pitokytintä (kuva 1/J).

i On suositeltavaa aloittaa alhaisemalla kierrosluvulla ja siirtyä sitten korkeampaan nopeuteen. Painamalla pitokytintä saat sekoittimen käymään maksiminopeudella.

Nopeuden säätöön liittyviä ohjevoja löydät luvusta "Käyttövinkkejä, tehosekoitin".

- ☞ Laitteen sammuttaminen: käännä kiertovalitsinta vasemmalle asentoon "0".

- ☞ Käännä kulhoa **myötäpäivään** sekoittamisen jälkeen ja poista se laitteesta. Käännä tämän jälkeen kantta ja poista se.

Monitoimiosa

Käyttöosat ja niiden käyttömahdollisuudet

Seuraavia käyttöosia voit käyttää laitteen monitoimiosassa:




- **Vaahdotuslevy (kuva 1/R)**
Kerman ja munanvalkuaisten vaahdottamiseen, kreemien ja kevyiden taikainoiden valmistamiseen.
- **Metalliterä (kuva 1/Q)**
Raa'an lihan, suklaan ja pähkinöiden hienontamiseen jne.
- **Muoviterä (kuva 1/P)**
Raskaiden taikainoiden sekoittamiseen ja vaivaamiseen.
- **Kiinnityslevy (kuva 1/O) ja terä (kuva 10) on numeroidut**
Terien varsiosat ovat numeroidut (1 – 6). Sopiva terä asetetaan kiinnityslevyyn.
 - 1 **Ohut viipalointi**
Hedelmien, vihannesten, raa'an lihan tai makkaran (esim. meet-vursti) jne. leikkaaminen ohuiksi viipaleiksi.
 - PG1 **Perunaraastin**
Perunoiden raastamiseen.
 - 3 **Ranskalaisten perunoiden leikkuri**
Perunoiden suikaloiminen ranskalaisiksi perunoiksi.
 - 4 **Juustoraastin**
Kovien juustojen rouhimiseen, esim. parmesaani jne.
 - 5 **Karkea raastinterä**
Vihannesten ja hedelmien yms. karkeaan raastamiseen.
 - 6 **Hieno raastinterä**
Vihannesten, hedelmien, suklaan, valkosipulin jne. hienoon raastamiseen/rouhimiseen.

Monitoimiosan käytön esivalmistelut



Aseta tehosekoittimen varmuuskansi paikalleen (kuva 4)

Monitoimiosaa voidaan käyttää ainoastaan silloin kun tehosekoittimen kulho on pois paikaltaan ja sekoittimen varmuuskansi on kiinnitettynä (kuva 1/T ja kuva 4).

- ☞ Poista tehosekoittimen kulho paikaltaan luvun "Tehosekoitin" kuvauksen mukaisesti.
 - Punainen varoituslamppu (kuva 4/a) alkaa vilkkua.

- ☞ Aseta tehosekoittimeen varmuuskansi paikalleen (merkintä  merkinnän  alle) ja käännä vastapäivään kunnes se lukkiutuu. Varmuuskansi naksahtaa selvästi paikoilleen. -merkinnän on oltava varoituslamppun kohdalla (kuva 4).
 - Punainen varoituslamppu (kuva 4/a) sammuu.

Aseta monitoimiosan kulho paikalleen (kuva 5)

- ☞ Aseta monitoimiosan kulho (kuva 1/G) laitteeseen (nuoli  nuolen  kohdalle) ja käännä vastapäivään kunnes se lukkiutuu. Monitoimiosan kulho naksahtaa selvästi paikoilleen. Mustien nuolien on oltava kohdakkain.


Aseta akseli paikalleen (kuva 7)


- ☞ Aseta akseli (kuva 1/H) monitoimiosan kulhon keskellä oleviin ulokkeisiin.


Käyttöosien paikalleen asettaminen

Seuraavia käyttöosia voidaan käyttää tarpeen mukaan:


- Vaahdotuslevy (kuva 1/R) tai
- Metalliterä (kuva 1/Q) tai
- Muoviterä (kuva 1/P), tai
- Kiinnityslevy (kuva 1/O) ja terä (kuva 9)


 Kiinnityslevyyn asetetaan käyttötarkoitukseen sopiva terä (katso "Terän asettaminen kiinnityslevyyn").

-  Aseta toivottu käyttöosa akseliin.
- Vaahdotuslevy, metalliterä ja muoviterä (kuva 8) tarttuvat akselin alaosan hammastukseen.
 - Kiinnityslevy (kuva 11) sopii akselin kuusikantaan.

 Kiinnityslevyssä on kaksi tarttumisaukkoa kiinnittämisen helpottamiseksi.


Kannen paikalleen asettaminen (kuva 6)


 Aseta kansi monitoimiosan kulhon päälle (kuva 1/F) (nuoli ▼ nuolen ▲ kohdalle) ja käännä **vastapäivään** kunnes se lukkiutuu, kansi napsahtaa selvästi paikoilleen. Kannen nokka on tällöin suoraan kahvan yläpuolella, molemmat mustat nuolet ovat kohdakkain.


 Työnnä painin (kuva 1/E) syöttösuppilon.


Aseta terä kiinnityslevyyn (kuva 10)


Käyttötarkoituksen mukaan kiinnityslevyyn asetetaan soveltuva terä.


 Terät löytyvät avattavasta säilytyslokeroista (kuva 1/K) laitteen rungosta.

 Terät ovat erittäin teräviä. Ota teristä kiinni ainoastaan niiden yläosasta!


 Avaa säilytyslokero vetämällä kädensijasta (kuva 9).

 Ota tarvitsemasi terä säilytyslokerosta, muista koskea ainoastaan terän yläosaan (kuva 9).

 Aseta terän kärki kiinnityslevyn keskusta ja työnnä se levyn syvennykseen (kuva 10).


 Kun haluat poistaa terän, vedä sitä yläosasta kevyesti ulospäin ja nosta pois kiinnityslevystä.


Monitoimiosan käyttö


 Avaa kansi (kuva 1/F) ja laita tarvittavat ainekset kulhoon.


Huomio: Älä ylitä enimmäistäyttömääriä:

- nesteet 1,75 litraa
- kiinteät aineet 1,5 litraa


 Käytön aikana voidaan kulhoon lisätä aineksia syöttösuppilon kautta. Voit käyttää tähän tarkoitukseen myös painimen täyttöastiaa (kuva 1/E). Sulje syöttösuppilo välittömästi täyttämisen jälkeen välttääksesi roiskeita.


 Käytä aina paininta ruoka-aineiden syvemmälle työntämiseen!


 Laitteen käynnistäminen: käännä kiertovalitsin (kuva 1/I) toivottuun nopeusasteeseen tai paina pitokytintä (kuva 1/J).


 On suositeltavaa aloittaa alhaisemmalla kierrosluvulla ja siirtyä sitten korkeampaan nopeuteen. Painamalla pitokytintä saat laitteen käymään maksiminopeudella.

Ohjearvoja löydät luvusta "Käyttövinkkejä, monitoimiosa".


 Jos varoituslamppu vilkkuu (kuva 4/a) eikä laitteen käynnistäminen onnistu, ei tehosekoittimen (kuva 1/T ja kuva 4) varmuuskansi ole oikein suljettu.

 Laitteen sammuttaminen: käännä kiertovalitsinta vasemmalle asentoon "0".

 Käännä kantta käytön jälkeen **myötäpäivään** ja irrota se.




 Irrota kansi vasta, kun käyttöosa on täydellisesti pysähtynyt!

 Irrota käyttöosa ja akseli.








 Käännä monitoimiosan kulhoa **myötäpäivään** ja irrota se.

Sitruspuserrin

Ennen käyttöä (kuva 13)



-  Aseta monitoimiosan kulho edelläkuvattavalla tavalla paikalleen (kuva 5).
-  Aseta sitruspusertimen (kuva 13/a) siiviläosa kulhon päälle (nuoli ▽ nuolen ▲) kohdalle) ja käännä vastapäivään kunnes se lukkiutuu. Siiviläosa napsahtaa selvästi paikoilleen, nuolen ▽ on oltava nuolen ▲ kohdalla.
-  Aseta puserrinosa (kuva 13/b) siiviläosaan.

Sitruspusertimen käyttö





-  Laitteen käynnistäminen: Käännä kiertovalitsinta (kuva 1/l) oikealle asentoon 1.
 -  Sitruspuristinta saa käyttää ainoastaan alhaisimmilla nopeuksilla.
 -  Laitteen sammuttaminen: käännä kiertovalitsinta vasemmalle asentoon "0".
 -  Poista puserrinosa laitteesta käytön jälkeen.
 -  Käännä siiviläosaa myötäpäivään ja poista se laitteesta.
 -  Käännä kulhoa myötäpäivään ja irrota se.
-  Voit käyttää laitetta jopa 10 minuutin ajan keskeytyksettä. Anna laitteen jäähtyä aina pidemmän, keskeytyksettömän käytön jälkeen (10 minuutin käytön jälkeen vähintään 20 minuuttia).

Puhdistus ja hoito







Monitoimikoneen runko-osa, jossa on moottori




-  Pidä huolta siitä, ettei runko-osan sisään pääse nestettä!
-  Puhdista runko-osa kostealla pyyhkeellä. Älä koskaan upota runko-osaa veteen, äläkä pidä sitä juoksevan veden alla!

Tehosekoitin


-  Kulho ja terä voidaan helposti ja turvallisesti puhdistaa pitokytkimen avulla.
-  Täytä tehosekoittimen kulho puolilleen lämmintä (ei kuumaa!) vettä ja lisää sinne muutama pisara astianpesuainetta.
-  Paina hetken aikaa pitokytkintä.
-  Huuhtele kulho lopuksi juoksevan veden alla.


Tehosekoittimen teräasennelman asentaminen/irrottaminen (kuva 14)


-  Teräasennelma voidaan tarvittaessa irrottaa ja puhdistaa erikseen.
-  **Huomio: Terä on erittäin terävä! Loukkaantumisvaara!**
-  Irrota teräasennelma (kuva 14/a) tehosekoittimesta kääntämällä sitä vastapäivään, pidä sitä lievästi vinossa poistaessasi sen laitteesta.
-  Irrota kumitiiviste (kuva 14/b) teräasennelmasta.
-  Terä on erittäin terävä. Kumitiiviste voi vaurioitua.
-  Huuhtele osat varoen käsin (**loukkaantumisvaara!**). Käytä puhdistamiseen ainoastaan vettä ja astianpesuainetta. Älä laita tehosekoittimen terää astianpesukoneeseen.

-  Aseta kumitiiviste teräasennelmaan.
-  Aseta teräasennelma alakautta kulhoon, pidä sitä samalla lievästi vinossa.
-  Käännä teräasennelmaa myötöpäivään.


Monitoimiosan kulho ja käyttöosat


-  Puhdista monitoimiosan kulho ja käyttöosat astianpesuainevedellä.

 **Huomio: Metalliterä on erittäin terävä! Loukkaantumisvaara!**

 Muoviosat kuluvat nopeammin, jos niitä pestään usein astianpesukoneessa. Jos tästä huolimatta haluat pestä muoviosat astianpesukoneessa, on ne asetettava yläkoriin.

Terät


-  Puhdista terät harjalla tai pyyhkeellä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa!

 **Huomio: Terät ovat erittäin teräviä. Loukkaantumisvaara!**


Säilytys

Kaikkia muita lisäosia paitsi sitruspu-serrinta voidaan säilyttää laitteen sisällä.

- Säilytä teriä säilytyslokerossa (kuva 1/K).

 **Huomio: Terät ovat erittäin teräviä. Loukkaantumisvaara! Ota teristä kiinni ainoastaan niiden yläosasta!**

- Asettele lisäosat kuvan 12 mukaisesti monitoimiosan kulhoon.


 **Huomio: Metalliterä (kuva 1/Q) on erittäin terävä! Loukkaantumisvaara! Ota terää ainoastaan tarttumisosasta kiinni ja säilytä sitä aina teräsuojuksen sisällä!**

- Kiedo johto laitteen takapuolella sijaitsevien hakasten ympärille (kuva 15).

Tekniset tiedot

Verkköjännite: 230 – 240 V

Tehontarve: 800 W

 Tämä laite on seuraavien EY-direktiivien mukainen:

- 73/23/ETY, 19.9.1973 "Pienjännittdirektiivi", mukaan luettuna muutosdirektiivi 93/68/ETY.
- 89/336/ETY, 3.5.1989 "Sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi", mukaan luettuna muutosdirektiivi 92/31/ETY.

Huoltopalvelu

Valmistamiemme laitteiden laatuvaatimukset ovat erittäin korkeat. Jos vika on kuitenkin sellainen, ettei löydä sille selitystä käyttöohjeesta, käänny huoltoliikkeen tai AEG-asiakaspalvelun puoleen.

Käyttövinkkejä

Tehosekoitin

- Tehosekoitin soveltuu erinomaisesti pienten ruoka-ainemäärien kuten pähkinöiden, korppujauhojen tai mausteiden hienontamiseen.
- Juoksettuneet kastikkeet voidaan helposti ja kätevästi pelastaa tehosekoittimella.
- Leikkaa tai murra hienonnettavat ruoka-aineet noin 2-3 cm suuruisiksi kuutioiksi.
- Poista aina siemenet hedelmistä ja luut lihasta välttyäksesi terien vaurioitumiselta.

- Jään murskaaminen: laita aina kulhoon tilkka vettä ennen kuin alat murskata jäätä.
- Kuivien sekoitusten kohdalla voi olla tarpeen sammuttaa laite välillä, avata sen kansi ja kaapia seos kulhon seinämistä taikinakaapimella.
- Sekoittaessasi nestemäisiä ja kiinteitä aineosia, sekoita ensin nestemäiset aineosat ja lisää sitten kuivat joukkoon.
- Anna kuumien ruoka-aineiden jäähtyä ennen niiden sekoittamista tehosekoittimella.
- Jos lämpimien ruoka-aineiden työstäminen on tarpeen, on sekoittimen kulhon ilmanvaihdosta pidettävä huolta ja sulkukansi avattava.

	Ruoka-aine	Nopeus	Ohjeita
Vatkaaminen	Pirtelöt	5 – 10	Käytä kylmää maitoa.
Hienontaminen	Pähkinät, suklaa, valkosipuli, yrtit	Pito	Parhaan mahdollisen lopputuloksen takaamiseksi hienonna vain 1/2 kuppia kerrallaan
Korppujauhojen valmistus	Sämpylät, keksit, paahtoleipä	5 – 10	Murena ainekset käsin ennen hienontamista
Jään murskaaminen:		Pito	Lisää kulhoon 1/4 kupillinen vettä. Paina pitokytkintä 3-4 kertaa
Emulgointi	Salaatinkastike	7 – 10	Sekoita hyvin. Öljy voidaan lisätä seokseen sekoittamisen aikana täyttöaukon kautta.
Sekoittaminen	Kakkutaikinat, ohukaistaikina	1	Ainekset ainoastaan sekoitetaan hyvin, ei vatkata kauan
Soseuttaminen	Keitot, vihannekset, hedelmät	3 – 10	Sekoitetaan, kunnes seos on sakeaa

*Aloita aina alhaisemmalla nopeudella ja siirry sitten korkeampaan nopeuteen.

Monitoimiosa

Hienontaminen

Tasaisen lopputuloksen takaamiseksi on hienonnettavien palojen oltava suunnilleen saman kokoisia. Leikkaa tai murra ruoka-aineet mahdollisimman samansuuruisiksi palasiksi ennen hienontamista.

Pidä huolta siitä, ettei enimmäistäyttömäärää ylitetä

Jauheliha

Leikkaa liha ennen hienontamista suunnilleen 2 cm suuruisiksi kuutioksi.

Vihannekset

Vihannekset, esim. sipuli, kuoritaan ja jaetaan neljään osaan.

Vatkaaminen

Vatkattavan seoksen enimmäismäärä vaihtelee sen sakeuden mukaan.

Ainesten lisääminen

Laita kuivat aineet kuten jauhot kulhoon ennen vatkaamista. Aineksia ei tarvitse sekoittaa ennen vatkaamista. Nestemäiset ainekset voidaan lisätä kulhoon vatkaamisen aikana syöttösuppilon kautta.

Vihje: Kastikkeiden ja puolinestemäisten seosten kohdalla voi olla tarpeen sammuttaa laite välillä, avata kulhon kansi ja kaapia seos kulhon seinämistä taikinakaapimella.

Kiinnityslevyn käyttäminen

On ensiarvoisen tärkeää, että ruoka-aineet syötetään kulhoon oikein syöttösuppilon kautta.

Jotta ruoka-aineet mahtuvat ongelmitta syöttösuppiloon, on ne paloittelava hieman pienemmiksi paloiksi.

Syötä ruoka-aineet mahdollisimman pystysuorassa asennossa vieretysten syöttösuppiloon.

Työnnä ruoka-aineet painimen avulla mahdollisimman tasaisesti kulhoon. Painamisen voimakkuus vaikuttaa hienonnettavien aineiden koostumukseen.



Käytä aina paininta ruoka-aineiden työntämiseen. Älä koskaan työnnä sormia syöttösuppiloon!

Liian voimakas painaminen voi vaurioittaa laitetta!



Painimen ja kiinnityslevyn väliin jää aina jonkin verran hienontamattomia ruoka-aineita.

Juuston raastaminen

Kylmennä pehmeä juusto kuten Emmentaler tai Mozzarella hyvin ennen raastamista.

Kovat juustot raastetaan huoneenlämpöisinä.

Vihje: Parmesaania raastettaessa on paininta käytettävä vain kevyesti painaen.

	Käyttöosa	Ruoka-aine	Enim- mäis- määrä Määrä	Nopeus	Ohjeita
Hienonta- minen	Metalliterä	Vihannekset, esim. sipulit hedelmät tuoreet yrtit pähkinät, mantelit suklaa	800 g 800 g 1 nippu 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Hedelmien ja vihannesten tulee olla tuoreita ja kiin- teitä, suunnilleen samanko- koiseksi paloiksi leikattuja
Lihan jau- haminen	Metalliterä	Liha, kalan fileet (ruodotto- mat), pekoni	500 g	4 – 6	Poista luut ja jänteet, leik- kaa suunnilleen 2 cm kokoi- siksi kuutioiksi.
Korppu- jauhojen valmistus	Metalliterä	Kuiva leipä, keksit	125 g	3 tai 4	Murenna ainekset käsin ennen hienontamista
Soseutta- minen	Metalliterä	Keitetyt hedelmät tai vihannekset	enintään 1,75 l	3 – 10	Lisää seokseen soseuttami- sen aikana tarvittaessa hie- man vettä
Sekoitta- minen	Metalliterä	Kevyet kakkutaikinat, ohukais- taikina jne.	800 ml	3 – 7	Aloita 1-tasolla sekoittaak- sesi ainekset, lisää sitten nopeutta
Sekoitta- minen	Metalliterä	Majoneesi	1 l	Pito tai 3	Älä sammuta laitetta öljyn lisäämisen aikana
Vaivaami- nen	Muoviterä	Raskaat taikinat, esim. leipä- ja pitsataikina	1,5 kg	1 – 5	Aloita 1-tasolla sekoittaak- sesi ainekset, lisää sitten nopeutta
Viipalointi	Ohut viipalointi (nro 1)	Vihannekset, esim. kurkku, kesäkurpitsa, porkkanat jne. hedelmät, esim. omenat, tomaatit, liha, makkara, meetvursti jne.	800 g	1 – 2	Valitse suunnilleen saman- kokoisia hedelmiä ja vihan- neksia viipaloitavaksi Leikkaa liha syöttösopiloon sopiviksi paloiksi
Raastami- nen	Perunaraas- tin (nro PG1)	Perunat	enintään 1 kg	1 – 2	esim. perunapihveihin
Suikalointi	Ranskalais- ten perunoi- den leikkuri (nro 3)	Perunat, porkkanat, palsternakat	1 kg	1 – 2	
Rouhinta	Juustoraas- tin (nro 4)	Parmesaani-juusto	500 g	1 – 2	Älä paina liian voimak- kaasti painimella
Rouhimi- nen/raas- taminen (karkea t. hieno)	Raastinterä karkea, hieno (nro 5 tai nro 6)	Taloussuklaa hedelmät, esim. omenat vihannekset, esim. porkkanat	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Murra taloussuklaa 2-3 palaseksi
Vaahdot- taminen	Vaahdotus- levy	Kevyet kakkutaikinat munanvalkuaiset kerma	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Älä vatkaa munanvalkuai- sia liian kauaa

Reseptejä

Perusresepti keksipohja

4	munanvalkuaista
4 rkl	kylmää vettä
200 g	sokeria
1 paketti	vaniljasokeria
	(n. 8 g)
4	munankeltuaista
80 g	jauhoja
80 g	tärkkelystä
	(esim. perunajauhoa)
1 tl	leivinjauhetta

- i** Tarvittavat työosat:
Monitoimikulho ja vaahdotuslevy
- ☞** Laita munanvalkuaiset ja vesi monitoimikoneen kulhoon ja sekoita niitä nopeudella 5 noin 1 minuutti, kunnes ne muodostavat jäykän massan.
- ☞** Lisää sokeri ja vaniljasokeri syöttösypilon kautta ja sekoita vielä noin 1 minuutti, kunnes sokeri on liuennut seokseen.
- ☞** Lisää keltuaiset ja sekoita ne joukkoon muutamalla pitokytkimen painalluksella.
- ☞** Sekoita jauhot, tärkkelys ja leivinjauhe keskenään, lisää seokseen ja sekoita joukkoon muutamalla pitokytkimen painalluksella.
- ☞** Kaada taikina piirakkavuokaan ja paista se.

Perusresepti kakkutaikina

500 g	jauhoja
1 paketti	leivinjauhetta
250 g	Pehmeää margariinia tai voita
250 g	sokeria
1 paketti	vaniljasokeria
	(n. 8 g)
1 hyppysell	suolaa
4	munaa
150 ml	maitoa

- i** Tarvittavat työosat:
Monitoimiosan kulho ja muoviterä
- ☞** Syötä ainekset kulhoon edellä mainitussa järjestyksessä.
- ☞** Sekoita aineksia 3-4 –nopeudella 1-1½ minuuttia, kunnes taikina on tasaista ja kuohkeaa.
- i** Jos taikina tarttuu vatkaessa liikaa kulhon reunoihin, sammuta laite, avaa kansi ja kaavi taikina reunoista kaapimen avulla.
- ☞** Kaada taikina haluamaasi kakkuvuokaan ja paista se.
- i** Taikinaa on helppo muunnella maun mukaan lisäämällä siihen erilaisia makuja, mausteita tms.
- Esimerkki tiikerikakusta:**
- ☞** Kaada 2/3 taikinasta vuokaan. Lisää jäljellejääneeseen taikinaan 1 rkl kaakaoita ja 1 rkl maitoa ja sekoita sitä hetki pitokytkimen avulla.
- ☞** Kaada tumma taikina vaalean päälle vuokaan. Vedä haarukkaa itsensä ympäri kieputtaen molempien taikina-kerrosten läpi tiikerikakkukuvion aikaansaamiseksi.

Perusresepti murotaikina

250 g	jauhoja
1 tl	leivinjauhetta
125 g	kylmää margariinia tai voita
60 g	sokeria
1 hyppysell	suolaa
1	muna
1 rkl	kylmää vettä

- i** Tarvittavat työosat:
Monitoimiosan kulho ja muoviterä
- ☞** Laita jauhot, leivinjauhe, suola ja sokeri kulhoon. Lisää kylmä palasiksi leikattu voi kulhoon.
- ☞** Sekoita 3-4 –voimakkuudella suunnitteen 1 minuutti, lisää muna ja kylmä vesi syöttösuppilon kautta ja jatka sekoittamista kunnes taikina muodostaa pallon terän ympärille.
- ☞** Ota taikina pois kulhosta ja vaivaa sitä vielä hetki käsin.
- ☞** Anna taikinan seistä jääkaapissa noin 30 minuuttia ennen leivonnan jatkamista.
- ☞** Kauli taikina, levitä se hyvin rasvattuun vuokaan ja laita päälle maun mukaan hedelmiä esim. omena- tai luumupaloja.

Perusresepti hiivataikina


500 g	jauhoja
40 g	hiivaa (tuore) tai 1 pkt kuivahiivaa
80 g	sokeria
1 hyppysell	suolaa
80 g	sulaa margariinia
200 ml	haaleaa maitoa


- i** Tarvittavat työosat:
Monitoimiosan kulho ja muoviterä
- ☞** Syötä ainekset kulhoon edellä mainitussa järjestyksessä.
- ☞** Sekoita voimakkuudella 3 – 4 suunnitteen 1 – 1½ minuuttia kunnes taikina muodostaa pallon terän ympärille.
- ☞** Ota taikina pois kulhosta ja vaivaa sitä vielä hetki käsin.
- ☞** Lisää ainekset, joita et halua hienontaa, esim. rusinat, jälkikäteen käsin taikinan sekaan.
- ☞** Anna taikinan nousta ennen leipomista peitettyssä kulhossa lämpimässä paikassa, kunnes se on kohonnut suunnitteen kaksinkertaiseksi.
- i** Käyttömahdollisuuksia:
pullapitko, korvapuustit, hedelmäinen piiras, pikkupullat
Suolaisia piiraita varten, esim. sipulipiiras, taikina valmistetaan ilman sokeria.


CZ Vážená zákaznice, vážení zákazníku,


přečtěte si laskavě pečlivě tento návod k použití.

Dbejte především bezpečnostních pokynů na prvních stránkách tohoto návodu k použití! Návod k použití laskavě uschovejte pro pozdější vyhledání. Předějte jej dále případným novým vlastníkům přístroje.


 Prostřednictvím výstražného trojúhelníku a/nebo návěstí (**Výstraha!**, **Opatrně!**, **Pozor!**) jsou zdůrazněny pokyny, které jsou důležité pro Vaši bezpečnost či pro funkčnost přístroje. Bezpodmínečně si jich laskavě povšimněte.

 Tato značka Vás povede krok za krokem při obsluze tohoto přístroje.

 Po této značce obdržíte doplňující informace k obsluze a praktickému použití přístroje.

 Trojlístek označuje tipy a upozornění pro hospodárné a ekologicky vhodné použití přístroje.

Popis zařízení (obrázek 1)

-  Obrázek představuje KM 850
- A** Skříň motoru
- B** Mixovací nádoba
- C** Víko mixéru
- D** Horní uzávěr
- E** Mačkácí zařízení s odměrkou
- F** Víko s plnicím otvorem
- G** Univerzální nádoba
- H** Vřeteno
- I** Volič počtu otáček
- J** Pulzní tlačítko
- K** Příhrádka na řezné nástavce
- L** Navíječ kabelu (zadní strana přístroje)
- M** Typový štítek (dolní strana přístroje)
- N** Tlačítko ochrany proti přetížení (dolní strana přístroje)
- O** Držák nástavců
- P** Umělohmotný nůž
- Q** Kovový nůž s ochranným pouzdem
- R** Šlehačí koutoč
- S** Lis na citronovou šťávu
- T** Bezpečnostní kryt mechaniky mixéru
- U** Štěrka těsta
- *** Typ KM 850 má plastovou mixovací nádobu, typ KM 880 má skleněnou nádobu.



Bezpečnostní pokyny

Bezpečnost přístrojů AEG odpovídá uznávaným pravidlům techniky a zákonu o bezpečnosti přístrojů. Jako výrobce máme však nicméně zapotřebí Vás seznámit s následujícími bezpečnostními pokyny.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Přístroj se smí připojit pouze k takové elektrické síti, jejíž napětí a kmitočet souhlasí s údaji na typovém štítku!
- Nikdy přístroj neuvádějte do provozu, pokud je poškozená
 - napájecí šňůra
 - nebo pouzdro.
- Při vytahování zástrčky ze sít'ové šňůry netahejte nikdy za napájecí šňůru.
- Pokud je napájecí šňůra přístroje poškozená, musí ji výrobce, pracovníci servisního střediska nebo jiná kvalifikovaná osoba vyměnit, aby se zabránilo možným škodám.
- Opravy tohoto přístroje směji provádět pouze odborníci. Neodborně provedené opravy se mohou stát zdrojem značného rizika. V případě potřeby se proto obraťte na servisní středisko společnosti AEG nebo na svého odborného prodejce.
- Přístroj je určen pouze ke zpracovávání potravin v domácnosti. Výrobce neručí za škody, které vzniknou neodborným použitím přístroje nebo jeho použitím k jinému než určenému účelu.

Zabepečení před dětmi

- **Nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru a uchovávejte jej mimo dosah dětí!**

Při provozu kuchyňského robotu dodržujte následující pokyny

- Nikdy přístroj nespouštějte mokřýma rukama.
- V přístroji není dovoleno míchat jakékoli barvy (laky, polyester atd.) – **nebezpečí výbuchu!**
- Před každým čištěním nebo operací údržby přístroj vypněte a zástrčku vytáhněte ze sítě.
- Skříň motoru (obrázek 1/A) nikdy neponořujte do vody nebo jakékoli jiné kapaliny!
- Výrobce neručí za případné škody, které vzniknou v důsledku nesprávného použití přístroje nebo chybné obsluhy.
- Nástroje je na robot dovoleno nasazovat (nebo je z něj vyjmát) pouze v případě, že je přístroj odpojen od sítě.
- **Pozor: Kovový nůž (obrázek 1/Q) je mimořádně ostrý! Nebezpečí poranění!** Kovový nůž uchopte vždy pouze za rukojeť a uchovávejte ho v ochanném pouzdře! Při umývání nože postupujte opatrně.
- **Pozor: Řezné nástavce (obrázek 9) jsou velmi ostré! Nebezpečí poranění!** Nástavce uchovávejte pouze v příhradce pro příslušenství (obrázek 1/K). Při umývání postupujte opatrně.
- **Pozor: Řezná mechanika mixéru (obrázek 14/a) je velmi ostrá. Nebezpečí poranění!** Při rozebírání i opětovném sestavování mixéru postupujte opatrně.
- **Pozor: Nikdy nevkládejte prsty do plnicího otvoru (obrázek 1/F)! Nebezpečí poranění!**
- **Pozor:** Před spuštěním mixéru zkontrolujte, zda jste v něm nenechali žádné pevné předměty (například lžíce), a do mixovací nádoby nezasahujte rukama. **Nebezpečí poranění!**
- Víko sundávejte teprve poté, co se nástroje zcela zastaví.

- Nenechávejte v plicím otvoru žádné dlouhé předměty (nože, vařečky, stěrky těsta a podobně). **Nebezpečí poranění!** Ke stlačování zpracovávaného materiálu používejte pouze mačkáci zařízení (obrázek 1/E).
- Do mixovací nádoby ani do univerzální nádoby nenalévejte horké tekutiny (tekutiny smějí být pouze studené nebo teplé).
- Před nasazením vřetene (obrázek 1/H) a nástrojů nasad'te vždy na motor univerzální nádobu (obrázek 1/G).
- Při normálním způsobu použití (míchání lehkého těsta atd.) může zařízení pracovat až 10 minut bez přerušení. Po delším nepřerušovaném použití nechejte zařízení vychladnout (po 10 minutách bez přerušení minimálně 20 minut). Při zpracovávání většího množství tuhých látek, například 1,5 kg těsta, nepoužívejte přístroj bez přerušení déle než 1 minutu.
- Před vyjmutím univerzální nádoby vždy nejprve vyjměte nástroje a vřeteno.
- Nepřekračujte maximální plicní objem.
- Nenechávejte zapnutý přístroj bez dozoru. I když z místnosti odcházíte jen nakrátko, vždy odpojte zátrčku od sítě.
- Po ukončení práce přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze sítě.



Likvidování

Zlikvidujte obalový materiál!

Obalový materiál jednoduše neodhod'te. Dbejte laskavě následujících pokynů:

Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru.

Pytlík z polyetylenu (PE) odevzdejte do sběren PE k opětovnému zužitkování. Fixační obalové části z lehčeného polystyrenu (PS) neobsahují freony a lze je odevzdat do odpovídajících sběren (recyklačních středisek).

Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

Zlikvidujte starý přístroj!

Vyřadíte-li přístroj jednoho dne navždy z provozu, odevzdejte jej laskavě v nejbližším recyklačním středisku nebo Vašemu prodejci, který jej za nepatrný poplatek převezme.

Všeobecné pokyny k obsluze

Kuchyňský robot vám při přípravě jídel pomáhá nejrůznějšími způsoby:

- **Mixér** slouží k přípravě nerůznějších mixovaných nápojů, drcení ledu, rozmělnění ovoce a zeleniny a podobně.
- S **multifunkčním dílem** můžete například
 - připravovat těsto,
 - sekat maso, ořechy a podobně,
 - krájet nebo strouhat ovoce a zeleninu,
 - krájet bramborové hranolky,
 - šlehat smetanu a vaječný bílek,
 - lisovat šťávu z citronů, pomerančů či grapefruitů.

Bezpečnostní systémy

Přístroj je vybaven různými bezpečnostními systémy.

- Mixér i univerzální nádobu lze spustit pouze v případě, že příslušná nádoba i víko jsou správně nasazeny.
- Univerzální nádobu lze uvést do provozu pouze po vyjmutí mixovací nádoby a nasazení bezpečnostního krytu na mechaniku mixéru (obrázky 1/T a 4).














Přesto přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.



Přístroj používejte pouze na rovné a suché pracovní ploše.

Ochrana proti přetížení


Přístroj je vybaven ochranou proti přetížení, která ho vypne při případném přehřátí a tím ho chrání proti poškození. V takovém případě vyskočí tlačítko ochrany proti přetížení (obr. 1/N) na spodku přístroje.






-  Pokud takový případ nastane, je třeba postupovat níže uvedeným způsobem. V opačném případě by mohlo dojít k poškození přístroje, na něž se nevztahuje záruka.
-  Vyčkejte alespoň 15 sekund, dokud přístroj nevychladne.
-  Nastavte otočný volič (obr. 1/I) doleva do polohy "0" (obr. 16/①).
-  Sejměte mixovací resp. univerzální nádobu (obr. 16/② a ③) podle pokynů uvedených na příslušném místě tohoto návodu k použití.
-  Vytáhněte síťovou zástrčku (obr. 17/①).
-  Přístroj obraťte spodní částí vzhůru, abyste získali přístup ke spodní straně přístroje (obr. 17/②).
-  Stiskněte tlačítko ochrany proti přetížení (obr. 1/N) na spodní straně přístroje. Jestliže přístroj vychladl, tlačítko zaskočí (obr. 17/③). Pokud tlačítko znovu vyskočí, nechejte přístroj chladnout delší dobu. Celý postup opakujte.
-  Jakmile tlačítko zaskočí, přístroj postavte do normální provozní polohy (obr. 18/①).
-  Zástrčku znovu zasuňte (obr. 18/②).
-  Nasad'te mixovací resp. univerzální nádobu (obr. 18/③ a ④) podle pokynů uvedených na příslušném místě tohoto návodu k použití.
-  Přístroj je znovu připraven k provozu. Otočte otočný spínač doprava do požadované polohy (obr. 18/⑤) a pokračujte v činnosti, při níž došlo k přerušování funkce.

Mixér

Mixér slouží k přípravě nejrůznějších míchaných nápojů, k drcení ledu, rozmělnování ovoce a zeleniny a podobně.

Příprava mixéru

- Aby bylo možné na robot nasadit mixovací nádobu, je nutno nejprve sejmout bezpečnostní kryt mechaniky mixéru (obrázky 1/T a 4).
 -  Pootočte bezpečnostní krytem **ve směru** hodinových ručiček a sejměte ho.
 - Červený indikátor (obrázek 4/a) začne blikat.
 -  Na podstavec mixéru nasad'te mixovací nádobu (obrázky 1/B a 2; šipka ▼ se musí shodovat se šipkou ▲) a otáčejte nádobou **proti směru** hodinových ručiček až na doraz (dokud neuslyšíte klapnutí). Obě černé šipky se musejí překrývat.
 - Červený indikátor (obrázek 4/a) zhasne.
 -  **Pouze KM 850:** Na mixovací nádobu nasad'te víko mixéru (obrázky 1/C a 3) otočte jím tak, aby se výstupek na víku nacházel přímo nad držadlem. Víko pak slyšitelně zaklapne.
 -  Mixér lze zapnout pouze v případě, že mixovací nádoba i víko jsou správně nasazeny.
 -  **Pouze KM 880:** Víko mixéru nasad'te na mixovací nádobu.
 -  Mixér lze zapnout pouze v případě, že nádoba je správně nasazena.
 -  Nasad'te a utáhněte horní uzávěr (obrázek 1/D).
- ### Obsluha mixéru
-  Otevřete víko (obrázek 1/Ca) vložte do nádoby všechny potřebné přísady.
 - Pozor:** Nepřekračujte maximální plnicí objem 1,5 litru!

-  Během provozu můžete do nádoby přidávat další přísady plnicím otvorem. K plnění můžete použít i horní uzávěr (obrázek 1/D). Plnicí otvor vždy opět ihned zavřete, aby nedocházelo k vystříkávání mixovaných potravin.
-  Spuštění mixéru: Otočte voličem počtu otáček (obrázek 1/I) doprava a nastavte jej na požadovaný rychlostní stupeň, nebo stiskněte pulzní tlačítko (obrázek 1/J).
-  Doporučujeme začít nižší rychlostí a poté rychlost zvýšit. Po stisknutí pulzního tlačítka bude mixér pracovat nejvyšší rychlostí. Orientační hodnoty pro nastavení rychlosti naleznete v kapitole “Tipy pro používání mixéru”.
-  Vypnutí přístroje: Otočte voličem otáček doleva do polohy “0”.
-  Po mixování otočte nádobou **ve směru** hodinových ručiček a vyjměte ji. Potom otočte víkem a sejměte je.

Multifunkční díl

Jednotlivé nástroje a možnosti jejich použití

Do multifunkčního dílu můžete nasadit následující nástroje:

- **Šlehací koutoč (obrázek 1/R)**
Ke šlehání smetany a vaječného bílku, k přípravě krémů a lehkých těst.
- **Kovový nůž (obrázek 1/Q)**
K sekání syrového masa, čokolády, ořechů a podobně.
- **Umělohmotný nůž (obrázek 1/P)**
K hnětení a míchaní tuhých těst.
- **Držák nástavců (obrázek 1/O) s rezným nástavcem (obrázek 10)**
Nástavce jsou na upínacím konci označeny číslem (1 až 6). Požadovaný nástavec se upevní do držáku nástavců.

- 1 **Krájení najemno**
Ke krájení ovoce, zeleniny, syrového masa a uzenin (například salámů) na jemné plátky.

- PG1 **Struhadlo na brambory**
Na strouhání brambor.

- 3 **Krájení hranolků**
K vykrajování bramborových hranolků.

- 4 **Struhadlo na sýr**
K jemnému strouhání tvrdých sýrů (například parmezánu) a podobně.






- 5 **Strouhání nahrubo**
Ke strouhání ovoce, zeleniny a podobně.

- 6 **Strouhání najemno**
K jemnějšímu strouhání zeleniny, ovoce, čokolády, česneku a podobně.


Příprava multifunkčního dílu

Nasazení bezpečnostního krytu (obrázek 4)


Multifunkční díl lze spustit pouze po vyjmutí mixovací nádoby a nasazení bezpečnostního krytu na mechaniku mixéru (obrázky 1/T a 4).

-  Sejměte mixovací nádobu; postupujte přitom podle pokynů v části “Mixér”.
 - Červený indikátor (obrázek 4/a) začne blikat.
-  Na mechaniku mixéru nasadte bezpečnostní kryt (značka  se musí shodovat se značkou  a pootočte krytem **proti směru** hodinových ručiček až na doraz. Kryt přitom slyšitelně zaklapne. Značka  se musí nacházet nad výstražným indikátorem (obrázek 4).
 - Červený indikátor (obrázek 4/a) zhasne.

Nasazení univerzální nádoby (obrázek 5)

-  Univerzální nádobu (obrázek 1/G) nasadíte na přístroj (šipka ▼ se musí shodovat se šipkou ▲) a otáčejte jí **proti směru** hodinových ručiček až na doraz. Nádoba slyšitelně zaklapne. Obě černé šipky se musejí překrývat.


Nasazení vřetena (obrázek 7)


-  Vřeteno (obrázek 1/H) nasadíte na čep ve středu univerzální nádoby.


Nasazování nástrojů

U tohoto zařízení lze používat následující nástroje:


- šlehací kotouč (obrázek 1/R), nebo
- kovový nůž (obrázek 1/Q), nebo
- umělohmotný nůž (obrázek 1/P), nebo
- držák nástavců (obrázek 1/O) s řezným nástavcem (obrázek 9).


-  Do držáku nástavců upevněte vhodný nástavec podle toho, k čemu chcete robot použít (viz část "Nasazení řezného nástavce do držáku nástavců").

-  Požadovaný nástroj nasadíte na vřeteno.
 - Šlehací kotouč, kovový nůž a nůž z umělé hmoty (obrázek 8) zasahují do ozubení dole na vřetenu.
 - Držák nástavců (obrázek 11) umístíte na šestihran vřetena.

-  S nosičem nástavců manipulujte pokud možno pouze prsty pomocí dvou otvorů v držáku.


Nasazení víka (obrázek 6)


-  Na univerzální nádobu nasadíte víko (obrázek 1/F; šipka ▼ se musí shodovat se šipkou ▲) a otáčejte jím **proti směru** hodinových ručiček až na doraz; víko slyšitelně zaklapne. Výstupek na víku se bude nacházet přímo nad držadlem. Obě černé šipky se musejí překrývat.


-  Do plnicího otvoru vložte mačkácí zařízení (obrázek 1/E).


Nasazení řezného nástavce do držáku nástavců (obrázek 10)


Do držáku nástavců upevněte vhodný nástavec podle toho, k čemu chcete robot použít.


-  Nástavce jsou uloženy v příslušné vyklápěcí přihrádce (obrázek 1/K) ve skříni motoru.

-  Nástavce jsou velmi ostré. Berte je vždy pouze za rukojeť!


-  Chcete-li odklopit kryt přihrádky, uchopte úchytka na krytu a za kryt zatáhněte (obrázek 9).

-  Požadovaný nástavec držte při vyjímání z přihrádky vždy za rukojeť (obrázek 9).

-  Hrot nástavce umístěte do středu držáku nástavců a zasuněte jej do drážky v kotouči (obrázek 10).


-  Chcete-li nástavec vyjmout, uchopte jej za rukojeť, lehce za ni zatáhněte a nástavec nadzvedněte.


Obsluha multifunkčního dílu


-  Otevřete víko (obrázek 1/F) a vložte do univerzální nádoby všechny potřebné přísady.


Pozor! Nepřekračujte maximální plnicí objem:


- kapaliny: 1,75 litru
- tuhé potraviny: 1,5 litru


-  Během provozu můžete do nádoby přidávat plnicím otvorem další přísady. Můžete k tomu použít i kalíšek mačkácího zařízení (obrázek 1/E). Plnicí otvor opět ihned uzavřete, aby nedocházelo k vystříkávání zpracovávaných potravin z nádoby.


-  Ke stlačování zpracovávaného materiálu používejte pouze mačkácí zařízení!


 Spuštění zařízení: Otočte voličem otáček (obrázek 1/I) doprava a nastavte jej na požadovaný rychlostní stupeň, nebo stiskněte pulzní tlačítko (obrázek 1/J).

 Doporučujeme začít nižší rychlostí a poté rychlost zvýšit. Po stisknutí pulzního tlačítka bude přístroj pracovat nejvyšší rychlostí. Orientační hodnoty naleznete v kapitole “Tipy pro používání multifunkčního dílu”.


 Pokud červený indikátor (obrázek 4/a) bliká a přístroj nelze spustit, není správně nasazen bezpečnostní kryt mechaniky mixéru (obrázky 1/T a 4).

 Vypnutí přístroje: Otočte voličem otáček doleva do polohy “0”.

 Po použití multifunkčního dílu otočte víkem **ve směru** hodinových ručiček a sejměte je.


 Víko snímejte teprve po úplném zastavení nástroje!


 Vyjměte nástroj a vřeteno.


 Otočte univerzální nádobou **ve směru** hodinových ručiček a vyjměte ji.

Lis na citronovou šťávu


Příprava (obrázek 13)


 Nasad'te na přístroj univerzální nádobu (obrázek 5) výše popsáním způsobem 5).

 Na univerzální nádobu nasad'te síto lisu (obrázek 13/a; šipka ▼ se musí shodovat se šipkou ▲) a otočte jím **proti směru** hodinových ručiček až na doraz. Síto slyšitelně zaklapne. Šipka ▼ se musí nacházet nad šipkou ▲.

 Do síta nasad'te lisovací kužel (obrázek 13/b).

Obsluha lisu na citronovou šťávu

 Spuštění přístroje: Otočte voličem otáček (obrázek 1/I) doprava a nastavte jej do polohy 1.


 Při použití lisu na citronovou šťávu smí přístroj pracovat pouze nejnižší rychlostí.

 Vypnutí přístroje: Otočte voličem otáček doleva do polohy “0”.

 Po použití lisu lisovací kužel vyjměte.


 Otočte sítem **ve směru** hodinových ručiček a vyjměte je.


 Otočte univerzální nádobou **ve směru** hodinových ručiček a vyjměte ji.

 Zařízení můžete používat až 10 minut bez přerušení. Po delším nepřerušovaném provozu je vždy nechte vychladnout (po 10 minutách bez přerušení minimálně 20 minut).


Čištění a údržba


Skříň motoru

 Ujistěte se, že do skříň motoru nepronikla žádná tekutina!


 Očistěte skříň motoru vlhkým hadříkem. **Nikdy skříň neponořujte do vody a neumývejte ji pod tekoucí vodou!**

Mixér


 Nádobu i nože lze snadno a bezpečně vyčistit pomocí pulzního tlačítka.


 Mixovací nádobu naplňte do poloviny teplou (nikoli horkou!) vodou a přidejte do ní několik kapek prostředku na mytí nádobí.


 Stiskněte krátce pulzní tlačítko.


 Nakonec nádobu vypláchněte tekoucí vodou.


Demontáž a montáž řezné mechaniky (obrázek 14)


 Pokud je to nutné, lze řeznou mechaniku z přístroje vymontovat a vyčistit ji samostatně.

 **Pozor: Řezná mechanika je velmi ostrá! Hrozí nebezpečí poranění!**


 Otáčejte řeznou mechanikou (obrázek 14/a) **proti směru** hodinových ručiček a po uvolnění ji vyjměte; držte ji přitom mírně zešikma.


 Z řezné mechaniky vyjměte těsnicí kroužek (obrázek 14/b).


 Řezná mechanika je velmi ostrá. Těsnicí kroužek se může poškodit.

 Části mechaniky opatrně propláchněte v rukou (**nebezpečí poranění!**). K čištění použijte pouze vodu a prostředek na mytí nádobí.


Řeznou mechaniku mixéru nikdy neumývejte v myčce na nádobí.

 Nasad'te na řeznou mechaniku těsnicí kroužek.


 Řeznou mechaniku zespodu nasad'te zpět do nádoby; držte ji přitom mírně zešikma.

 Nakonec řeznou mechaniku upevněte pootočením **ve směru** hodinových ručiček.


Univerzální nádoba a nástroje

 Univerzální nádobu a nástroje umývejte v dřezu na nádobí.

 **Pozor: Kovový nůž je mimořádně ostrý! Hrozí nebezpečí poranění!**

 Jestliže budete plastové části umývat často v myčce na nádobí, budou stárnout rychleji. Pokud je přesto chcete umývat v myčce, umístěte je do horního koše.

Nástavce

 Nástavce umývejte kartáčem nebo hadříkem pod tekoucí vodou nebo v myčce na nádobí!

 **Pozor: Nástavce jsou mimořádně ostré! Hrozí nebezpečí poranění!**


Uchovávání

Všechny součásti příslušenství (s výjimkou lisu na citrónovou šťávu) lze uchovávat přímo v přístroji.

- Nástavce ukládejte do přihrádky na příslušenství (obrázek 1/K).

 **Pozor: Nástavce jsou velmi ostré. Nebezpečí poranění!** Nástavce berte vždy pouze za rukojeť!

- Součásti příslušenství ukládejte do univerzální nádoby (viz obrázek 12).


 **Pozor: Kovový nůž (obrázek 1/Q) je mimořádně ostrý! Nebezpečí poranění!** Kovový nůž berte vždy pouze za rukojeť a ukládejte jej pouze s nasazeným ochranným pouzdrzem!

- Kabel oviňte kolem dvou háčků na zadní straně přístroje (obrázek 15).

Technické údaje

Napětí v síti: 230 – 240 V

Příkon: 800 W

 Tento přístroj odpovídá následujícím směrnici ES:

- 73/23/EHS ze dne 19.2.1973 – Nízkonapěťové směrnice
- 89/336/EHS ze dne 3.5.1989 (včetně modifikační směrnice 92/31/EHS) – Směrnice EMV.

Servis

Pro naše výrobky platí nejvyšší nároky na kvalitu. V případě, že přesto vzniknou poruchy, pro jejichž odstranění nenaleznete pokyn v návodu k použití, pak se obraťte na odborného prodejce nebo servis AEG.

Tipy pro používání přístroje

Mixér

- Mixér se velmi dobře hodí k sekání a drcení malého množství potravin, jako jsou ořechy, strouhanka nebo koření.
- Omáčky, které se srazilily, lze v mixéru rychle zachránit.
- Potraviny, které chcete v mixéru zpracovávat, nařežte nebo nalámejte na zhruba dvou- až třicentimetrové kousky.
- Ovoce vždy vypeckujte a maso vykostěte, aby nedošlo k poškození řezné mechaniky.
- Vejce: Než do nádoby rozklepnete vejce, nalijte do ní trochu vody.
- Při zpracovávání suchých směsí může být zapotřebí mixér během práce vypnout, otevřít víko a stěrkou těsta seškrábnout směs, která ulpěla na stěnách mixéru.
- Při mixování tekutých i pevných přísad rozmixujte nejprve tekuté přísady a teprve poté k nim přidejte přísady tuhé.
- Horké tekutiny nechte před zpracováním v mixéru vychladnout.
- Pokud chcete zpracovávat teplé přísady, musíte mixér vyvětrat. Sejměte horní uzávěr.

	Potraviny	Rychlost*	Tipy
Mixování	mléčné koktejly	5 – 10	Používejte vychlazené mléko.
Sekání	ořechy, čokoláda, česnek, bylinky	pulzní tlačítko	Chcete-li dosáhnout jemného nasekání, zpracovávejte najednou pouze 1/2 šálku.
Výroba strouhanky	housky, keksy, toasty	5 – 10	Před zpracováním pečivo nahrubo nadrobte.
Šlehání vajec		pulzní tlačítko	Přidejte 1/4 šálku vody. 3–4 x zmáčkněte pulzní tlačítko.
Emulgování	salátové dresinky	7 – 10	Dobře zamíchejte. Během míchání můžete přilévat olej plnicím otvorem.
Míchání	Kuchyňské směsi, těsto na omelety	1	Přísady pouze dobře promíchejte. Nešlehejte je příliš dlouho.
Výroba pyré	Polévky, zelenina, ovoce	3 – 10	Mixujte směs, dokud nezhoustne.

*Začínáte vždy nižší rychlostí a poté přepnete přístroj na vyšší rychlost.

Multifunkční díl

Sekání

Pro dosažení rovnoměrného výsledku potraviny před zpracováním nakrájejte nebo nalámejte na zhruba stejně velké kusy.

Nádoby nikdy nepřepělujte.

Sekané maso

Před zpracováním maso nakrájejte na zhruba 2 cm velké kousky.

Zelenina

Cibuli a podobné druhy zeleniny před zpracováním oloupejte a rozkrájejte na čtvrtky.

Mixování

Zpracovávané množství se různí podle konzistence zpracovávaných potravin.

Přidávání přísad

Suché přísady, jako je mouka, vložte do univerzální nádoby před zpracováním. Přísady před zpracováním není třeba míchat.

Tekuté přísady lze do nádoby nalévat během zpracování plnicím otvorem.

Upozornění: Při zpracovávání omáček nebo polotekutých přísad může být zapotřebí přístroj během práce vypnout, otevřít víko univerzální nádoby a setřít stěrkou těsta směs, která ulpěla na stěnách nádoby.

Práce s držákem nástavců

Velmi důležitý je správný přísun potravin plnicím otvorem.

Připravené potraviny lze nakrájet na tak malé kousky, aby bez problémů prošly plnicím otvorem.

Kousky vkládejte do plnicího otvoru kolmo jeden po druhém.

Potraviny pravidelně stlačujte mačkáčím zařízením. Síla tlaku ovlivní sílu zpracování.



Ke stlačování potravin používejte pouze mačkáčací zařízení. Do plnicího otvoru nikdy nevkládejte prsty!

Příliš silný tlak na mačkáčací zařízení může přístroj poškodit!



Mezi mačkáčím zařízením a držákem nástavců vždy zůstane trochu nezpracované potraviny.

Strouhání sýrů

Měkké sýry, jako je ementál nebo mozzarella, před strouháním dobře vychlaďte.

Tvrdé sýry, jako je například parmezán, zpracovávejte při pokojové teplotě.







Upozornění: Při strouhání parmezánu na mačkáčací zařízení příliš netlačte.

	Nástroj	Potravina	Max. množství	Rychlost	Upozornění
Sekání	kovový nůž	zelenina, například cibule ovoce čerstvé bylinky ořechy, mandle čokoláda	800 g 800 g 1 svazek 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Ovoce a zelenina by měly být čerstvé. Používejte zhruba stejně velké kusy.
Sekání masa	kovový nůž	maso, rybí filety (vykostěné), slanina	500 g	4 – 6	Odstraňte kosti a šlachy a maso nakrájejte na cca 2 cm velké kostky.
Výroba strouhanky	kovový nůž	suché pečivo, keksy	125 g	3 nebo 4	Před zpracováním pečivo nahrubo nadrobte.
Výroba pyré	kovový nůž	vařené ovoce nebo zelenina	do 1,75 l	3 – 10	Během zpracování přilijte popřípadě trochu vody.
Míchání	kovový nůž	lehké kuchyňské směsi, těsto na omelety a podobně	800 ml	3 – 7	Začněte přísady míchat rychlostí 1, poté rychlost zvyšte.
Míchání	kovový nůž	majonéza	1 l	pulzní tlačítko nebo 3	Při přidávání oleje přístroj nevypínejte.
Hnětení	umělohmotný nůž	tuhá těsta, například těsto na chléb a na pizzu	1,5 kg	1 – 5	Začněte přísady míchat rychlostí 1, poté rychlost zvyšte.
Krájení	Krájení najemno (č. 1)	zelenina (například okurky, cukety, rajčata, mrkev a podobně), ovoce (například jablka), maso, uzeniny (například salámy) a podobně	800 g	1 – 2	Použijte ovoce a zeleninu o zhruba stejné velikosti. Maso nakrájejte tak, aby kousky mohly projít plnicím otvorem.
Strouhání	struhadlo na brambory (č. PG1)	brambory	do 1 kg	1 – 2	např. pro bramborové knedlíky
Krájení na proužky	krájení hranolků (č. 3)	brambory, mrkev, pastinák	1 kg	1 – 2	
Strouhání	struhadlo na sýr (č. 4)	parmezán	500 g	1 – 2	Na mackací zařízení příliš netlačte.
Strouhání (nahrubo nebo najemno)	strouhání nahrubo, najemno (č. 5 nebo č. 6)	tabulková čokoláda, ovoce (například jablka), zelenina (například mrkev)	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Čokoládu na vaření rozlomte na 2–3 kusy.
Šlehání	šlehací kotouč	lehké kuchyňské směsi, vaječný bílek, smetana	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Vaječný bílek nešlehejte příliš dlouho.

Recepty








Základní recept na piškot

4	vaječný bílek
4 polévková lžíce	studená voda
200 g	cukr
1 balení	vanilinový cukr
4	vaječný žloutek
80 g	mouka
80 g	ochucovadlo
1 čajová lžička	prášek do pečiva

-  Použité příslušenství: univerzální nádoba s kotoučem ke šlehání
-  Do univerzální nádoby dáme vaječný bílek a vodu a směs šleháme na stupni 5 zhruba 1 minutu, dokud neztuhne.
-  Plnicím otvorem přidáme do nádoby cukr a vanilinový cukr a opět šleháme 1 minutu, dokud se cukr nerozpustí.
-  Přidáme vaječný žloutek a několikrát stiskneme pulzní tlačítko.
-  Vmícháme mouku, ochucovadlo a prášek do pečiva tak, aby vznikla krémovitá hmota, a směs krátce promícháme (několikrát stiskneme pulzní tlačítko).
-  Těstem naplníme formu a dáme péci.

Základní recept na míchané těsto






500 g	vaječný bílek
1 balení	prášek do pečiva
250 g	měkký margarín nebo máslo
250 g	cukr
1 balení	vanilinový cukr
1 špetka	sůl
4	vejce
150 ml	mléko

-  Použité příslušenství: Univerzální nádoba s umělohmotným nožem
-  Do nádoby vložíme postupně všechny přísady v uvedeném pořadí.
-  Poté těsto mícháme až 1½ minuty rychlostí 3–4, dokud nebude mít krémovitou a hladkou konzistenci.
-  Pokud těsto během zpracování přetéká, vypneme přístroj, otevřeme víko a těsto z okraje nádoby setřeme stěrkou zpět do středu nádoby.
-  Naplníme těstem vhodnou formu na pečení a těsto upečeme.
-  Toto těsto lze libovolně obměňovat přidáním jiných chuťových přísad.
Příklad: Mramorová bábovka
-  Dvě třetiny těsta vložíme do formy. Ke zbývajícím třetině přidáme 1 polévkovou lžičku kakaa a 1 polévkovou lžičku mléka a ještě jednou krátce promícháme (stiskneme několikrát pulzní tlačítko).
-  Tmavé těsto nalijeme do formy na světlé těsto. Vidličkou obě vrstvy těsta spirálovitě promícháme, aby vznikl mramorový vzor.

Základní recept na kypré těsto Základní recept na kynuté těsto

250 g	mouka
1 čajová lžička	prášek do pečiva
125 g	studený margarín nebo máslo
60 g	cukr
1 špetka	sůl
1	vejce
1 polévková lžice	studená voda






i Použité příslušenství:
Univerzální nádoba s umělohmotným nožem

-  Do univerzální nádoby nasypeme mouku, prášek do pečiva, sůl a cukr. Vychlazené máslo rozkrájíme na kousky a přidáme je k mouce.
-  Směs asi 1 minutu mícháme rychlostí 3–4, plnicím otvorem přidáme vejce a studenou vodu a pokračujeme v míchání. Dobře promíchané těsto by mělo ulpět na noži.
-  Poté těsto vyjmeme z nádoby a rukama je ještě krátce prohněteme.
-  Před dalším zpracováním necháme těsto cca 30 minut odpočinout v chladničce.
-  Těsto vyválíme, vložíme je do dobře vymazané formy a podle chuti obložíme ovocem, například jablky nebo švestkami.

těsto

500 g	mouka
40 g	droždí (čerstvé) nebo 1 balíček droždí sušeného
80 g	cukr
1 špetka	sůl
80 g	margarín, rozehrátý
200 ml	vlažné mléko

i Použití příslušenství:
Univerzální nádoba s umělohmotným nožem

-  Do univerzální nádoby vložíme všechny přísady v uvedeném pořadí.
 -  1 až 1½ minuty těsto rychlostí 3–4 mícháme. Dobře promíchané těsto by mělo ulpět na noži.
 -  Těsto vyjmeme z nádoby a rukama ještě krátce prohněteme.
 -  Přísady, které mají zůstat nerozmělněné (například rozinky), vmícháme do těsta dodatečně rukama.
 -  Před dalším zpracováním necháme těsto v zakryté nádobě na teplém místě kynout tak dlouho, dokud jeho objem nebude zhruba dvojnásobný.
- i** Použití:
ovocné koláče, kynuté knedlíky, taštičky, drobné pečivo.
Při přípravě pikantních koláčů (například cibulového) připravujte kynuté těsto bez cukru.

PL

Szanowni klienci

Prosimy o staranne przeczytanie tej instrukcji obsługi. Należy szczególnie zwrócić uwagę na zasady bezpieczeństwa, które podano na pierwszych stronach! Instrukcję obsługi należy przechowywać w celu korzystania z niej w późniejszym terminie. Instrukcję tę należy przekazać ewentualnemu następnemu użytkownikowi tego sprzętu.



Symbol trójkąta ostrzegawczego i/lub słowa ostrzegawcze (**Ostrzeżenie!**, **Niebezpieczeństwo!**, **Uwaga!**) są stosowane w celu podkreślenia zagrożeń osobistych lub podkreślenia informacji ważnych dla zachowania użyteczności sprzętu. Prosimy o bezwarunkowe ich przestrzeganie.



Ten symbol wskazuje kolejne czynności podczas obsługi sprzętu.



Tym symbolem oznaczono informacje uzupełniające, dotyczące obsługi i praktycznych zastosowań sprzętu.



Symbolem koniczyny oznaczono rady i wskazówki dotyczące ekonomicznego i przyjaznego dla naturalnego środowiska sposobu używania sprzętu.

Opis urządzenia (rysunek 1)



Na rysunku pokazano robota kuchennego KM 850

- A** Obudowa silnika
- B** Pojemnik miksera
- C** Pokrywa miksera
- D** Korek
- E** Popychacz z miarką
- F** Pokrywa z otworem wrzutowym
- G** Miska uniwersalna
- H** Oś napędowa
- I** Regulator obrotów
- J** Przycisk impulsowania
- K** Schowek na wkłady tnące
- L** Miejsce na przechowywanie kabla (tylna strona urządzenia)
- M** Tabliczka znamionowa (dolna część urządzenia)
- N** Przycisk do zabezpieczenia przeciążeniowego (dolna część urządzenia)
- O** Tarcza wsporcza
- P** Nóż z tworzywa sztucznego
- Q** Nóż metalowy z osłoną noża
- R** Tarcza do ubijania
- S** Wyciskacz do cytrusów
- T** Pokrywa do napędu miksera
- U** Skrobak do ciasta

*

Robot kuchenny KM 850 jest wyposażony w pojemnik miksera wykonany z tworzywa sztucznego, natomiast robot KM 880 jest wyposażony w pojemnik miksera wykonany ze szkła.



Zasady bezpieczeństwa

Bezpieczeństwo sprzętu elektrycznego firmy AEG odpowiada ogólnie stosowanym technicznym przepisom i zasadom dotyczącym bezpieczeństwa sprzętu. Jako producent sprzętu szczególnie zalecamy stosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie można podłączać tylko i wyłącznie do sieci elektrycznej, której napięcie i częstotliwości są zgodne z danymi na tabliczce znamionowej!
- Urządzenia nie należy uruchamiać, jeśli
 - Przewód przyłączeniowy jest uszkodzony,
 - Uszkodzona jest obudowa.
- Wtyczki nie należy wyciągać z gniazda sieciowego pociągając za przewód.
- Jeśli uszkodzeniu uległ kabel przyłączeniowy urządzenia, należy zlecić jego wymianę producentowi lub odpowiedniemu punktowi serwisowemu, lub odpowiednio wykwalifikowanemu personelowi, w celu zapobiegnięcia niebezpieczeństwom.
- Sprzęt może być naprawiany wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą być przyczyną poważnych uszkodzeń sprzętu. W przypadku konieczności naprawy sprzętu należy zwrócić się do punktu serwisowego AEG lub do punktu handlowego.
- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania artykułów spożywczych w gospodarstwie domowym. Producent nie odpowiada za szkody powstałe na skutek niewłaściwego lub niezgodnego z przeznaczeniem zastosowania.

Bezpieczeństwo dzieci

- **Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Szczególną ostrożność należy zachować w przypadku obecności dzieci!**

Przy pracy z użyciem robota kuchennego należy przestrzegać następujących zasad

- Nie należy uruchamiać urządzenia mokrymi rękami.
- Za pomocą urządzenia nie można mieszać farb (lakierów, poliestrów itd.) – **niebezpieczeństwo wybuchu!**
- Przed czyszczeniem i pielęgnacją należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć kabel sieciowy z gniazda.
- Nie zanurzać obudowy silnika (rysunek 1/A) w wodzie lub w innych cieczach!
- Producent nie odpowiada za ewentualne szkody, które powstały na skutek użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem lub niewłaściwej obsługi.
- Przystawki należy zakładać i wyjmować tylko po odłączeniu urządzenia z zasilania sieciowego.
- **Uwaga: nóż metalowy (rysunek 1/Q) jest bardzo ostry! Niebezpieczeństwo doznania obrażeń!** Nóż metalowy należy chwytać tylko i wyłącznie za uchwyt i należy go przechowywać z nałożoną osłoną noża! Przy zmywaniu zachować ostrożność!
- **Uwaga: Wkłady tnące (rysunek 9) są bardzo ostre! Niebezpieczeństwo doznania obrażeń!** Wkłady tnące należy przechowywać w przewidzianym to tego celu schowku na akcesoria (rysunek 1/K). Ostrożnie przy zmywaniu!
- **Uwaga: Nóż miksera (rysunek 14/a) jest bardzo ostry. Niebezpieczeństwo obrażeń!**

Prosimy zachować ostrożność przy rozkładaniu i składaniu miksera.

- **Uwaga: Nie wkładać palców do otworu wrzutowego (rysunek 1/F)! Niebezpieczeństwo doznania obrażeń!**
- **Uwaga:** Nie wkładać twardych przedmiotów (np. łyżki) do pracującego miksera oraz nie wkładać ręki do pojemnika miksera. **Niebezpieczeństwo doznania obrażeń!**
- Pokrywę zdjąć dopiero po zatrzymaniu się przystawek.
- Nie wkładać długich przedmiotów (noży, łyżek, skrobaka do ciasta i innych) do otworu. **Niebezpieczeństwo obrażeń!** Używać popychacza (rysunek 1/E) w celu dociśnięcia krojonych artykułów.
- Nie napełniać pojemnika miksera lub miski uniwersalnej gorącymi (tylko zimnymi lub ciepłymi) cieczami.
- Na obudowę silnika należy zawsze nakładać miskę uniwersalną (rys. 1/G), zanim osadzona zostanie oś napędowa (rys. 1/H) i przystawki.
- Podczas normalnych prac (wgniatanie lekkiego ciasta itp.) urządzenie można używać bez przerwy w czasie nie dłuższym niż 10 minut. Po dłuższym czasie pracy bez przerwy urządzenie należy za każdym razem wyłączyć w celu jego ochłodzenia. (około 20 minut przerwy po 10 minutach pracy ciągłej). Przy przyrządzaniu bardzo ciężkich składników, np. 1,5 kg ciasta, nie włączać urządzenia bez przerwy na okres dłuższy niż 1 minuta.
- Przed wyjęciem zawartości miski uniwersalnej należy zawsze wyciągnąć najpierw przystawki i oś napędową.
- Nie przekraczać maksymalnych ilości napełnienia.

- Nigdy nie używać urządzenia bez nadzoru. Również w razie krótkotrwałego opuszczenia pomieszczenia należy wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazda.
- Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć z gniazda wtyczkę sieciową.



Utylizacja

Utylizacja opakowania!

Materiału na opakowanie nie należy tak po prostu wyrzucać. Prosimy o przestrzeganie następujących wskazówek:

Opakowanie z kartonu należy umieścić w pojemniku na makulaturę.

Torbę z tworzywa sztucznego wykonaną z polietylenu (PE) umieścić w pojemniku na odpady polietylenowe do ponownego wykorzystania. Elementy wypełnienia wykonane z polistyrenu spienionego (PS) są wolne od freonów i można je składować w pojemnikach na odpady znajdujących się na lokalnych składowiskach materiałów przeznaczonych do odzysku. Informacje dotyczące składowisk materiałów przeznaczonych do odzysku można uzyskać w lokalnych samorządach.

Utylizacja zużytego sprzętu!

Jeśli sprzęt jest zużyty, należy go dostarczyć do najbliższego centrum materiałów do odzysku lub do wykwalifikowanego sprzedawcy, który ma obowiązek przyjąć go za drobną opłatą.

Generalne wskazówki do obsługi


Robot kuchenny jest pomocny na wiele sposobów przy przygotowywaniu potraw:


- **Mikser** służy do przyrządzania różnych napojów, do rozbijania lodu, rozdrabniania owoców i warzyw, itd.
- Za pomocą **części wieloczynnościowej** można np.
 - przyrządzić ciasto ...
 - posiekać mięso, orzechy lub podobne ...
 - pokroić, szatkować lub zetrzeć warzywa lub owoce,
 - pociąć ziemniaki na frytki ...
 - ubić śmietanę lub białko ...
 - jak i wycisnąć sok z cytryn, pomarańczy, grejfrutów

System bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w różne systemy bezpieczeństwa.

- Mikser lub miska uniwersalna mogą być włączane tylko wtedy, gdy prawidłowo osadzone są dany pojemnik oraz odpowiednia pokrywa.
- Miska uniwersalna może być włączana tylko wtedy, gdy odłączony jest pojemnik miksera i nasadzona jest osłona bezpieczeństwa napędu miksera (rys. 1/T i rys. 4).

 Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.

 Włączać urządzenie wyłącznie na płaskiej, suchej powierzchni.

Zabezpieczenie przeciążeniowe

Urządzenie posiada zabezpieczenie przeciążeniowe. Zabezpieczenie to wyłącza urządzenie w momencie jego przegrzania i chroni przed jego uszkodzeniem. W tym wypadku przycisk ochrony przed przegrzaniem

(rysunek 1/N) umieszczony na spodzie urządzenia wystaje.



Jeśli to nastąpi, należy postępować według poniższego opisu. W przeciwnym razie może dojść do niepodlegającego gwarancji uszkodzenia urządzenia.



Pozostawić urządzenie przez około 15 sekund do wystygnięcia.



Przełącznik obrotowy (rysunek 1/I) obrócić w lewo do położenia "0" (rysunek 16/①).



Zdjąć pojemnik miksera lub miskę uniwersalną (rysunek 16/② i ③), jak opisano to w odpowiednim miejscu tej instrukcji obsługi.



Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka (rysunek 17/①).



Urządzenie położyć na boku tak, aby był swobodny dostęp do spodu urządzenia (rysunek 17/②).



Przycisk do zabezpieczenia przeciążeniowego (rysunek 1/N) na spodzie urządzenia wcisnąć. Jeśli urządzenie jest wystarczająco chłodne, przycisk pozostaje schowany (rysunek 17/③). Jeśli przycisk ponownie wyskakuje, oznacza to, że urządzenie nie jest wystarczająco chłodne i proces należy powtórzyć.



W przypadku, gdy przycisk jest schowany, urządzenie postawić w pozycji pracy (rysunek 18/①).



Wtyczkę ponownie włożyć do gniazdka (rysunek 18/②).



Naćnąć pojemnik miksera lub miskę uniwersalną (rysunek 18/③ i ④), jak opisano to w odpowiednim miejscu tej instrukcji obsługi.




Urządzenie jest ponownie gotowe do pracy. Przełącznik obrotowy obrócić w prawo w żądane położenie (rysunek 18/⑤) i kontynuować za pomocą funkcji pracy stopniowanej.

Mikser


Mikser służy do przyrządzania różnych napojów, do rozbijania lodu, szatkowania owoców i warzyw itd.

Przygotowanie miksera


Aby można było nasadzić pojemnik miksera, należy zdjąć osłonę zabezpieczającą napęd miksera (rys. 1/T i rys. 4).


-  Obrócić osłonę zabezpieczającą **w kierunku ruchu** wskazówek zegara i zdjąć ją.


– Miga czerwona kontrolka (rys. 4/a).


-  Nasadzić pojemnik miksera (rys. 1/B i rys. 2) na napęd miksera (strzałka ▼ na strzałkę ▲) i obrócić do oporu **w kierunku przeciwnym do ruchu** wskazówek zegara. Pojemnik miksera zostanie w sposób słyszalny zablokowany. Obie czarne strzałki muszą być ustawione nad sobą.


– Czerwona kontrolka (rys. 4/a) gaśnie.

-  **Tylko KM 850:** Nałożyć pokrywę (rys. 1/C i rys. 3) na pojemnik miksera i obrócić, aż nosek pokrywy znajdzie się bezpośrednio nad uchwytem. Pokrywa zablokuje się w słyszalny sposób.


-  Mikser da się włączyć dopiero, gdy pojemnik i pokrywa są poprawnie osadzone.

-  **Tylko KM 880:** Pokrywę miksera nałożyć na pojemnik miksera.


-  Po prawidłowym włożeniu pojemnika mikser wystarczy tylko włączyć.


-  Założyć korek (rys. 1/D) i zablokować.


Obsługa miksera


-  Otworzyć pokrywę (rys. 1/C) i dodać wszystkie wymagane składniki do pojemnika.


Uwaga: nie przekraczać maksymalnej pojemności 1,5 litra!

-  Podczas pracy można dodać dalsze składniki przez otwór w pokrywie. W tym celu można używać korka (rys. 1/D) również jako kubeczka do napełniania. Zamknąć otwór natychmiast po dodaniu, aby uniknąć rozpryskiwania miksowanych składników.

-  U uruchomienie mikser: obrócić pokrętkę regulatora obrotów (rys. 1/I) w prawo na pożądaną poziom prędkości lub wcisnąć przycisk impulsowania (rys. 1/J).

-  Zaleca się rozpoczęcie miksowania z małymi prędkościami i następnie przechodzenia na wyższe. Po wciśnięciu na przycisk impulsowania mikser pracuje z najwyższą prędkością. Wartości zalecane do ustawienia prędkości, patrz rozdział „Porady dotyczące zastosowania miksera“.

-  Wyłączanie urządzenia: obrócić pokrętkę w lewo do położenia „0“.

-  Po zmiksowaniu obrócić pojemnik **w kierunku ruchu** wskazówek zegara i wyjąć go. Następnie obrócić pokrywę i zdjąć ją.

Część wieloczynnościowa

Przystawki i możliwości ich zastosowania

W części wieloczynnościowej można użyć następujących przystawek:

- **Tarcza do ubijania (rys. 1/R)**
Ubijanie śmietany i białka, przyrządzanie kremów i lekkich ciast.
- **Nóż metalowy (rys. 1/Q)**
Do siekania surowego mięsa, czekolady, orzechów, itd.
- **Nóż plastikowy (rys. 1/P)**
Do wyrabiania i mieszania ciężkich ciast.

• **Tarcza nośna (rys. 1/O) z wkładem tnącym (rys. 10)**

Wkłady są oznakowane na uchwycie numerem (1 do 6). Pożądaný wkład jest osadzany na tarczy nośnej.

1 **Nóż do krojenia mniejszy**

Do cięcia owoców, warzyw, surowego mięsa lub kiełbasy (np. salami) itd. na cienkie plasterki.

PG1 **Tarka do ziemniaków**

Do ucierania ziemniaków.

3 **Nóż do frytek**

Do cięcia ziemniaków i frytek.

4 **Tarka do serów**

Do tarcia twardego sera, np. parmezanu itd.

5 **Tarka do ucierania na grubo**

Do ucierania na grubo warzyw i owoców itd.


6 **Tarka do ucierania na drobne kawałki**

Do ucierania na drobno warzyw, owoców, czekolady, czosnku itd.




Przygotowanie części wieloczynnościowej


Nasadzanie osłony zabezpieczającej (rys 4)

Część wieloczynnościowa może być uruchamiana wyłącznie wtedy, gdy zdjęty jest pojemnik miksera i nałożona jest osłona zabezpieczająca napęd miksera (rys. 1/T i rys. 4).

 Wyjąć pojemnik miksera zgodnie z poniższym opisem w punkcie „Mikser“.




– Miga czerwona kontrolka (rys. 4/a).

 Nałożyć osłonę zabezpieczającą na napęd miksera (oznaczenie  na oznaczeniu ) i obrócić do oporu **w kierunku przeciwnym do ruchu** wskazówek zegara. Osłona zabezpieczająca zaskoczy w


słyszalny sposób. Oznaczenie  musi być nad kontrolką (rys. 4).

– Czerwona kontrolka (rys. 4/a) gaśnie.

Nasadzanie miski uniwersalnej (rys. 5)

 Nasadzić miskę uniwersalną (rys. 1/G) na urządzenie (strzałka  na strzałce ) i obrócić do oporu **w kierunku przeciwnym do ruchu** wskazówek zegara. Miska uniwersalna zaskoczy w słyszalny sposób. Obie czarne strzałki muszą znajdować się nad sobą.


Osadzanie osi napędowej (rys. 7)


 Nasadzić oś napędową (rys. 1/H) na czop w środku miski uniwersalnej.

Założyć przystawki

Do wyboru można założyć następujące przystawki:


- tarcza do ubijania (rys. 1/R), lub
- nóż metalowy (rys. 1/Q), lub
- nóż plastikowy (rys. 1/P), lub
- tarcza nośna (rys. 1/O) z wkładem tnącym (rys. 9)

 Na tarczę nośną - w zależności od zastosowania – należy założyć pasujący wkład (patrz „Wkładanie wkładu tnącego na tarczę nośną“).



 Założyć pożądaną przystawkę na oś napędową.

– Tarcza do ubijania, nóż metalowy oraz nóż z tworzywa sztucznego (rysunek 8) zaskakują na ząbienie znajdujące się w dolnej części osi .

– Tarcza nośna (rysunek 11) jest osadzona na sześciokątnym elemencie osi napędowej.







 Tarczę nośną należy trzymać dwoma palcami za otwory.

Nakładanie pokrywy (rys. 6)


-  Pokrywę (rysunek 1/F) osadzić na misce uniwersalnej (strzałka ▼ na strzałce ▲) i obrócić **w kierunku przeciwnym do ruchu** wskazówek zegara do oporu, pokrywa zaskoczy z charakterystycznym odgłosem. Nosek pokrywy musi znajdować się bezpośrednio nad uchwytem, obie czarne strzałki muszą znajdować się nad sobą.
-  Wsadzić popychacz (rysunek 1/E) do otworu wrzutowego.


Osadzić wkład tnący w tarczę nośną (rys. 10)


W zależności od zastosowania należy włożyć odpowiedni wkład do tarczy.


-  Wkłady znajdują się w otwieranym schowku na akcesoria (rysunek 1/K) w obudowie silnika.
-  Wkłady tnące są bardzo ostre. Należy chwycić je tylko za uchwyt!
-  Schowek na akcesoria otwierać pociągając za uchwyt (rys. 9).
-  Wyjąć ze schowka pożądany wkład chwytając za uchwyt (rys. 9).
-  Wkład umieścić szpiczastym zakończeniem po środku tarczy nośnej i wsunąć w otwór tarczy (rys. 10).
-  W celu wyjęcia wkładkę należy pociągnąć za uchwyt lekko na zewnątrz i następnie unieść.


Obsługa części wieloczynnościowej


-  Otworzyć pokrywę (rysunek 1/F) i umieścić wszystkie składniki w misce uniwersalnej.
Uwaga: nie przekraczać maksymalnego poziomu napętnienia:
 - Dla cieczy 1,75 litra
 - Dla konsystencji stałych 1,5 litra


-  Podczas pracy dalsze składniki można dodawać poprzez otwór wrzutowy. Można także w tym celu używać miarki w popychaczu (rysunek 1/E). Po dodaniu składników natychmiast zamknąć otwór, aby uniknąć rozpryskiwania.


-  Popychacz należy używać tylko i wyłącznie do dociskania krojonych artykułów spożywczych!


-  Włączanie urządzenia: obrócić regulator obrotów (rysunek 1/I) w prawo na pożądany stopień prędkości lub wcisnąć przycisk impulsowania (rysunek 1/J).

-  Zaleca się rozpoczęcie pracy na niższych obrotach i stopniowe przełączanie na wyższe obroty. Przy ciśnieniu przycisku impulsowania powoduje przełączenie się urządzenia na najwyższą prędkość. Wartości orientacyjne znajdują się w rozdziale „Porady dotyczące zastosowania części wieloczynnościowej”.


-  Jeśli miga kontrolka ostrzegawcza (rysunek 4/a) i urządzenia nie można włączyć, oznacza to że pokrywa bezpieczeństwa napędu miksera (rysunek 1/T i rysunek 4) nie została właściwie nałożona.

-  Wyłączanie urządzenia: obrócić regulator obrotu w lewo, do pozycji „0”.

-  Po skończonym użytkowaniu pokrywę zdjąć, obracając ją w kierunku ruchu wskazówek zegara.




-  Pokrywę można zdjąć dopiero po całkowitym zatrzymaniu się przystawki!

-  Zdjąć przystawkę oraz oś napędową.








-  Zdjąć miskę uniwersalną, obracając ją **w kierunku ruchu** wskazówek zegara.

Wyciskacz do cytrusów

Przygotowanie (rys. 13)

-  Nałożyć miskę uniwersalną w sposób opisany powyżej (rysunek 5).
-  Nasadzić sito wyciskacza do cytrusów (rysunek 13/a) na miskę uniwersalną (strzałka ▽ na strzałce ▲) i obrócić do **oporu przeciwnie do ruchu** wskazówek zegara. Sitko zaskoczy wydając charakterystyczny odgłos, strzałka ▽ musi znajdować się nad strzałką ▲.
-  Włożyć stożek wyciskacza (rysunek 13/b) na sitko.

Obsługa wyciskacza do cytrusów

-  Włączanie urządzenia: regulator obrotów (rysunek 1/I) obrócić w prawo do pozycji 1.
 -  Wyciskacz do cytrusów można używać tylko na najniższej prędkości.
 -  Wyłączyć urządzenie: obrócić pokrętkę w lewo w położenie „0”.
 -  Po użyciu wyjąć stożek dociskający.
 -  Obrócić sitko **w kierunku ruchu** wskazówek zegara i wyjąć je.
 -  Obrócić miskę uniwersalną **w kierunku ruchu** wskazówek zegara i wyjąć ją.
-  Urządzenie może pracować bez przerwy w czasie nie dłuższym niż 10 minut. Po dłuższym czasie pracy bez przerwy urządzenie należy za każdym razem wyłączyć w celu jego ochłodzenia. (około 20 minut przerwy po 10 minutach pracy ciągłej).

Czyszczenie i pielęgnacja

Obudowa silnika



Upewnić się, że do obudowy silnika nie dostała się jakakolwiek ciecz!



Wyczyścić obudowę silnika mokrą ściereczką. **Nigdy nie zanurzać w wodzie lub trzymać pod bieżącą wodą!**

Mikser



Pojemnik i nóż można łatwo i bezpiecznie wyczyścić za pomocą stopnia impulsowania.



Napełnić pojemnik miksera do połowy ciepłą (nie gorącą!) wodą i dodać kilka kropli środka do mycia naczyń.



Włączyć na chwilę przycisk impulsowania.



Następnie spłukać pojemnik pod bieżącą wodą.

Zdemontować/zamontować nóż miksera (rys. 14)



Jeśli byłoby to konieczne, należy również zdemontować i wyczyścić oddzielnie nóż miksera.



Uwaga: Nóż jest bardzo ostry! Istnieje niebezpieczeństwo zranienia!




Zwolnić nóż miksera (rys. 14/a) obrotem **w kierunku przeciwnym do ruchu** wskazówek zegara z pojemnika miksera i wyciągnąć, przytrzymując go przy tym lekko po skosie.




Zdjąć okrągłą uszczelkę (rys. 14/b) z noża miksera.





Nóż jest bardzo ostry. Uszczelka okrągła może zostać uszkodzona.

 Części należy płukać ręcznie z dużą ostrożnością (**niebezpieczeństwo zranienia!**). Do czyszczenia używać wyłącznie wody i płynu do mycia naczyń.

Nie czyścić noża miksera w zmywarce do naczyń.

 Osadzić okrągłą uszczelkę w nożu miksera.


 Osadzić nóż miksera od dołu w pojemniku, przytrzymując go przy tym lekko po kosiole.

 Dokręcić nóż miksera **w kierunku ruchu** wskazówek zegara.

 **Uwaga: Wkłady są bardzo ostre. Niebezpieczeństwo zranienia!**

Proszę chwycić je wyłącznie za uchwyt!

- Akcesoria należy przechowywać w misce uniwersalnej w sposób przedstawiony na rysunku 12.


 **Uwaga: Nóż metalowy (rys. 1/Q) jest bardzo ostry!**


Niebezpieczeństwo zranienia!


Chwycić nóż metalowy wyłącznie za uchwyt i przechowywać tylko z nasadzoną ostoną noża!

- Kabel nawinąć na oba haczyki na stronie tylnej urządzenia (rys. 15).


Miska uniwersalna i przystawki

 Zmywać miskę uniwersalną oraz przystawki w wodzie z płynem do mycia naczyń.

 **Uwaga: Nóż metalowy jest bardzo ostry! Niebezpieczeństwo zranienia!**

 Elementy plastikowe szybciej starzeją się, gdy są często zmywane w zmywarce do naczyń. Jeśli elementy te mają być pomimo tego czyszczone w zmywarce do naczyń, należy je umieścić w górnym koszu.

Wkłady

 Wkłady należy czyścić szczotką lub ściereczką pod bieżącą wodą lub w zmywarce do naczyń!

 **Uwaga: Wkłady są bardzo ostre! Niebezpieczeństwo zranienia!**

Przechowywanie


Wszystkie akcesoria poza wyciskaczem do cytrusów można przechowywać bezpośrednio w urządzeniu.

- Wkłady należy przechowywać w schowku na akcesoria (rys. 1/K).

Dane techniczne

Napięcie sieciowe: 230 – 240 V

Pobór mocy: 800 W

 Ten sprzęt odpowiada następującym wytycznym obowiązującym w Unii Europejskiej:

- 73/23/EWG z dnia 19.2.1973 „Wytyczne dotyczące niskich napięć”, włącznie ze zmianami zawartymi w wytycznych 93/68/EWG.
- 89/336/EWG z dnia 3.5.1989 „Wytyczne dotyczące zgodności elektromagnetycznej”, włącznie ze zmianami zawartymi w wytycznych 92/31/EWG.

Serwis

Ten sprzęt został wykonany zgodnie z najwyższymi wymaganiami jakościowymi. W przypadku wystąpią nieprawidłowości, na które nie można znaleźć odpowiedzi w tej instrukcji obsługi, należy zwrócić się do wykwalifikowanego sprzedawcy lub serwisu firmy AEG.

Porady dotyczące zastosowania

Mikser

- Mikser nadaje się znakomicie do siekania mniejszych ilości artykułów spożywczych, jak orzechy, bułka tarta lub przypraw.
- Sosy, które zważyły się, można szybko odratować mieszając je w mikserze.
- Artykuły spożywcze, które mają przyrządzane w mikserze, należy pociąć lub połamać na kostki około 2 do 3 cm.
- Zawsze usuwać pestki owoców i kości z mięsa, ponieważ mogą one uszkodzić nóż miksera.
- Rozbijanie lodu: przed wrzuceniem lodu zawsze dodać do pojemnika niewielką ilość wody.
- Przy przyrządzaniu suchych mieszanek może być konieczne co pewien czas wyłączenie urządzenia, otworzenie pokrywy miksera i usunięcie mieszanki łopatką do ciasta ze ścian pojemnika miksera.
- Przy miksowaniu płynnych i stałych składników należy najpierw zmieszać składniki płynne i następnie dodać składniki suche.
- Przed przyrządzeniem w mikserze należy schłodzić gorące ciecze.
- Gdy przyrządzane mają być gorące składniki należy zapewnić wentylację pojemnika miksera poprzez zdjęcie pokrywy.

	Artykuły spożywcze	Prędkość*	Wskazówki
Miksowanie	Koktajl mleczny	5 – 10	Użyć schłodzonego mleka
Siekanie	Orzechy, czekolada, czosnek, zioła	impulsowanie	Przygotowywać tylko 1/2 filiżanki na raz, aby produkty zostały posiekane na drobno
Bułka tarta	Bułki, keksy, tosty	5 – 10	Przed przyrządzeniem lekko pokruszyć
Rozbijanie lodu		impulsowanie	Dodać 1/4 filiżanki wody. Wcisnąć przycisk impulsowania 3–4 razy
Emulgowanie	Dressing do sałatki	7 – 10	Dobrze wymieszać. Olej może być dodawany podczas mieszania przez otwór wrzutowy.
Mieszanie	Ciasta w proszku, ciasto do naleśników	1	Dobrze zmieszać składniki, nie ubijać zbyt długo
Ucieranie do puree	Zupy, warzywa, owoce	3 – 10	Mieszać, aż mieszanka zgęstnieje

*Pracę rozpocząć niższymi prędkościami i następnie przechodzić na wyższe.

Część wieloczynnościowa

Siekanie

Dla uzyskania równomiernego wyniku należy przyrządzać w miarę równej wielkości kawałki. Przed przyrządzeniem należy pociąć lub połamać składniki na możliwe równie kawałki.

Zwrócić uwagę na to, aby nie przepelnić pojemnika.

Mięso mielone

Pociąć mięso przed przyrządzeniem na kostki o wielkości ok. 2 cm.

Warzywa

W przypadku przyrządzania warzyw jak np. cebula, należy je obrać ze skórki i poćwiartować.

Miksowanie

Przyrządzana ilość zmienia się zależnie od gęstości przyrządzanych artykułów spożywczych.

Dodawanie składników

Przed przyrządzeniem dodać do miski uniwersalnej suche składniki jak np. mąka. Składniki nie muszą być mieszane przez przyrządzeniem w robocie.

Składniki płynne można dodawać podczas przyrządzenia przez otwór wrzutowy.

Wskazówka: Przy przyrządzaniu sosów lub składników półpłynnych konieczne może być co pewien czas wyłączenie urządzenia, otworzenie pokrywy miski i usunięcie mieszanki łypatką do ciasta ze ścian pojemnika miski uniwersalnej.

Praca z tarczą nośną

Bardzo ważne jest poprawne dodawanie artykułów spożywczych przez otwór wrzutowy.

Przygotowane artykuły spożywcze można ewentualnie pociąć na mniejsze kawałki, aby pasowały one bez wciskania do otworu wrzutowego.

Składniki należy wrzucać w otwór wrzutowy możliwie w pozycji pionowej.

Dociskać artykuły spożywcze równomiernie za pomocą popychacza. Siła docisku wpływa na grubość ciętych artykułów.



W celu dociskania należy używać jedynie popychacza. Nigdy nie wkładać palców do otworu wrzutowego!

Zbyt silny docisk popychaczem może uszkodzić urządzenie!



Pomiędzy popychaczem a tarczą pozostają zawsze resztki nieprzetworzonych produktów.

Ścieranie serów

Sery miękkie takie jak ementaler czy mozzarella przed tarcieniem należy dobrze schłodzić.

Sery twarde takie jak parmezan należy przetwarzać w temperaturze pokojowej.







Wskazówka: Parmezan należy lekko dociskać popychaczem podczas tarcia.

	Przystawki	Artykuły spożywcze	Maks. ilość	Prędkość	Wskazówki
Siekanie	Nóż metalowy	Warzywa jak np. cebula, owoce, świeże zioła orzechy, migdały czekolada	800 g 800 g 1 pęczek 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	Owoce i warzywa powinny być świeże i twarde, najlepiej mniej więcej tej samej wielkości
Siekanie mięsa	Nóż metalowy	Mięso, filety rybne (bez ości), słonina	500 g	4 – 6	Wyciągnąć kości i chrząstki, pokroić w kostki wielkości ok. 2 cm
Bułka tarta	Nóż metalowy	Suchy chleb, ciastka	125 g	3 lub 4	Przed przetworzeniem pokruszyć
Ucieranie puree	Nóż metalowy	Gotowane owoce lub warzywa	do 1,75 l	3 – 10	Podczas przetwarzania dodać ewentualnie niewielką ilość wody
Mieszanie	Nóż metalowy	Lekkie mieszanki ciast, ciasto naleśnikowe itd.	800 ml	3 – 7	Rozpocząć na 1 stopniu, w celu wymieszania składników, następnie podwyższyć prędkość
Mieszanie	Nóż metalowy	Majonez	1 l	Impulso- wanie lub 3	Nie wyłączać urządzenia podczas dodawania oleju
Wyrabianie ciasta	Nóż z tworzywa sztucznego	Cięższe ciasta jak np. ciasto na chleb lub na pizzę	1,5 kg	1 – 5	Rozpocząć na stopniu 1 w celu wymieszania składników, następnie przełączyć na wyższy stopień
Krojenie	Nóż do krojenia mniejszy (nr 1)	Warzywa jak np. ogórki, cukinia, marchewka, owoce jak np. jabłka, pomidory, mięso, jak np. kielbasa, salami itp.	800 g	1 – 2	Wybrać owoce i warzywa mniej więcej o tej samej wielkości, Mięso pociąć na kawałki pasujące do otworu wrzutowego
Ścieranie	Tarka do ziemniaków (nr PG1)	Ziemniaki	do 1 kg	1 – 2	np. do pyz ziemniaczanych
Krojenie na paski	Nóż do frytek (nr 3)	Ziemniaki, marchewka, pasternak	1 kg	1 – 2	
Ścieranie	Tarka do serów (nr 4)	Sery typu parmezan	500 g	1 – 2	Nie naciskać zbyt mocno popychaczem
Ścieranie (drobne lub grubsze)	Tarka do ucierania na grubo, drobne kawałki (nr 5 lub nr 6)	Blok czekolady, owoce, np. jabłka warzywa, np. marchewka	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	Potamać czekoladę na 2-3 kawałki
Ubijanie	Tarcza o ubijania	Lekkie mieszanki ciast, białko, śmietana	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	Białka nie należy ubijać zbyt długo

Przepisy







Podstawowy przepis na biszkopt

4	białka
4 łyżek	zimnej wody
200 g	cukru
1 opak.	cukru waniliowego
4	żółtka
80 g	mąki
80 g	mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka	proszku do pieczenia



-  Wymagane akcesoria:
Miska uniwersalna z tarczą do ubijania
-  Do miski wlać wodę i białka, ubijać przez około 1 minutę na stopniu 5 do uzyskania sztywnej masy.
-  Cukier i cukier waniliowy dodać przez otwór wrzutowy, kontynuować ubijanie przez ok. 1 minutę do rozpuszczenia się cukru.
-  Dodać żółtka i wymieszać je kilkakrotnie włączając przycisk impulsowania.
-  Wymieszać mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia, dodać do masy kremowej i krótko rozmieszać.
-  Ciasto przelać do foremki i piec.

Przepis podstawowy keks

500 g	mąki
1 opak.	proszku do pieczenia
250 g	miękkiej margaryny lub masła
250 g	cukru
1 opak.	cukru waniliowego
1 szczypta	solu
4	jajek
150 ml	mąki







-  Wymagane akcesoria:
Miska uniwersalna i nóż plastikowy
-  Wszystkie składniki dodać do miski uniwersalnej w podanej kolejności.
-  Mieszaã skłãdники na stopniu 3 – 4 przez okołõ 1 do 1½ minuty do momentu uzyskania kremowej i gładkiej masy.
-  Jeśli podczas pracy robota ciasta będzie za bardzo wychodziło na zewnątrz, urządzenie wyłączyć, otworzyć pokrywę i ciasto zdrapać łopatką z brzegu i zgarnąć je do środka.
-  Przełać ciasto do pasującej formy i piec.
-  Smak ciasta można zmienić dodając różne dodatki.

Ciasto marmurkowe:

-  Napełnić 2/3 foremki ciastem. Pozostałe ciasto wymieszać z 1 łyżką stołową kakao, 1 łyżką stołową mleka i ponownie krótko wymieszać włączając kilkakrotnie przycisk impulsowania.
-  Ciemne ciasto wlać na jasne ciasto. Wbić w masę widelec i przeciągnąć ruchem spiralnym, aby osiągnąć efekt „marmuru”.








Przepis podstawowy na ciasto kruche

250 g	mąki
1 łyżeczka	proszku do pieczenia
125 g	zimnej margaryna lub masła
60 g	cukru
1 szczypta	soli
1	jajko
1 łyżka	zimnej wody

-  Wymagane akcesoria:
Miska uniwersalna z nożem plastikowym
-  Dodać mąkę, proszek do pieczenia, sól, cukier do miski uniwersalnej. Pokroić na kawałki zimne masło i dodać.
-  Mieszać na stopniu 3 – 4 przez około 1 minutę, dodać jajko i zimną wodę przez otwór wrzutowy oraz dalej mieszać do momentu, aż z ciasta wokół noża utworzy się kulka.
-  Ciasto wyjąć z miski i jeszcze raz ugnieść je ręcznie.
-  Przed dalszą obróbką ciasto włożyć na około 30 minut do lodówki.
-  Ciasto rozwałkować, uformować, włożyć do nasmarowanej tłuszczem blaszki, przyozdobić owocami (np. jabłkami, śliwkami)

Przepis podstawowy na ciasto drożdżowe

500 g	mąki
40 g	drożdży (świeżych) lub jedno opakowanie drożdży suchych
80 g	cukru
1 szczypta	soli
80 g	stopionej margaryny
200 ml	letniego mleka

-  Wymagane akcesoria:
Miska uniwersalna z nożem plastikowym
-  Wszystkie składniki dodać do miski uniwersalnej w podanej kolejności.
-  Mieszaã na stopniu 3 – 4 przez około 1 do 1" minut, do momentu utworzenia się wokół noża kuli ciasta.
-  Ciasto wyjąć z miski i jeszcze raz ugnieść ręcznie.
-  Składniki, które nie mają być rozdrobnione np. rodzynki, należy zagnieść ręcznie.
-  Następnie umieścić ciasto w przykrytej misce w ciepłym miejscu, do momentu aż powiększy o ok. 2 razy swoją objętość.
-  Możliwości zastosowania:
Wieniec, bułeczki, ciasta owocowe, przekładańce.
Aby uzyskać pikantne ciasto, np. cebulowe, ciasto drożdżowe przygotować bez cukru.

H

Tisztelt Vásárló!

Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót. Mindenekelőtt azt kérjük, hogy az útmutató első lapjain közölt biztonsági tudnivalókat tartsa be. A használati útmutatót gondosan őrizze meg, hogy később is felhasználhassa. Ha a készüléket eladja vagy elajándékozza, kérjük, adja tovább az útmutatót is az új tulajdonosnak.



A figyelmeztető háromszöggel és/vagy figyelmeztető szavakkal **(Figyelmeztetés!, Vigyázat!, Figyelem!)** olyan tudnivalókat emelünk ki, amelyek az Ön biztonsága vagy a készülék működőképessége szempontjából fontosak. Kérjük feltétlenül vegye figyelembe ezeket.



Ez a jel lépésről lépésre vezeti Önt a készülék kezelése során.



Ez után a jel után kiegészítő tájékoztatást kap a készülék kezeléséről és gyakorlati alkalmazásáról.



A lóhere a készülék gazdaságos és környezetkímélő alkalmazásához adott tippeket és tájékoztatásokat jelöli.

A készülék leírása (1. ábra)



Az ábra a KM 850-es típusú készüléket ábrázolja

- A** Készülékház
- B** Turmixtartály
- C** Turmixfedél
- D** Zárófedél
- E** Nyomórúd mérőpohárral
- F** Fedél betöltőnyílással
- G** Univerzális tartály
- H** Tengely
- I** Sebességállító forgókapcsoló
- J** „Pulse” gomb
- K** Vágóbetét tárolórekesz
- L** Kábelfeltekerő (a készülék hátulján)
- M** Típustábla (a készülék alján)
- N** Túterhelés elleni védelem gomb (a készülék alján)
- O** Betéttartó korong
- P** Műanyag kés
- Q** Fémkés késvédővel
- R** Habverő tárcsa
- S** Gyümölcsfacsaró
- T** A turmixtengely biztonsági takarófedele
- U** Tésztakenő lapát

*

A KM 850-es típus műanyag turmixtartállyal, a KM 880-as típus üveg turmixtartállyal rendelkezik.



Biztonsági tudnivalók

Az AEG elektromos készülékek biztonsága megfelel a technika elismert szabályainak és a készülékbiztonsági törvénynek. Gyártóként mégis úgy érezzük, hogy ismertetnünk kell Önökkel a következő biztonsági útmutatásokat.

Általános biztonsági előírások

- A készüléket csak olyan elektromos hálózatra szabad csatlakoztatni, amelynek feszültsége és frekvenciája a típus táblán feltüntetett értékekkel megegyezik.
- A készüléket ne helyezzük üzembe, ha
 - a csatlakozókábel sérült,
 - a készülékház sérült.
- A csatlakozódugót soha ne a kábelnél fogva húzzuk ki a fali aljzatból.
- Ha a készülék csatlakozókábele megsérült, azt a balesetek elkerülése érdekében a gyártó, a vevőszolgálat vagy egy megfelelően szakképzett személy cserélje ki.
- A készüléket csak szakember javíthatja. A szakszerűtlen javítás komoly balesetveszélyt jelenthet. Ha javítás válik szükségessé, forduljon az AEG vevőszolgálatához vagy szakterjeskedőjéhez.
- A készülék csak a háztartásban szokásosan előforduló mennyiségű élelmiszer feldolgozására való. A gyártó nem felel semminemű kárért, amelyet szakszerűtlen kezelés vagy nem rendeltetésszerű használat okoz.

Gyermekek biztonsága

- **A készüléket ne működtessük felügyelet nélkül, a gyermekekre pedig fokozottan vigyázzunk!**

A robotgép használatakor a következőkre kell figyelni

- A készüléket sose használjuk nedves kézzel.

- A készülékkel nem szabad festéket (lakkot, poliésztert, stb.) keverni – **Robbanásveszély!**
- A készüléket tisztítás és ápolás előtt mindig ki kell kapcsolni, és a kábelt ki kell húzni a fali aljzatból.
- A készülékházat (1/A ábra) sosem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- A gyártó nem felel semminemű esetleges kárért, amelyet szakszerűtlen kezelés vagy nem rendeltetésszerű használat okoz.
- A vágóeszközöket csak akkor szabad kivenni vagy visszatenni, ha a kábelt kihúztuk a fali aljzatból.
- **Figyelem! A fémkés (1/Q ábra) rendkívül éles! Sérülésveszély!** A fémkést csak a fogójánál fogjuk meg, és ráhelyezett késvédővel együtt tároljuk! Vigyázzunk mosogatásnál!
- **Figyelem! A vágóbetétek (9. ábra) nagyon élesek! Sérülésveszély!** A betéteket csak az arra a célra szolgáló rekeszben (1/K ábra) tároljuk. Vigyázzunk mosogatásnál!
- **Figyelem: A turmix késszerkezete (14/a ábra) nagyon éles. Sérülésveszély!** A turmix szét- és összeszerelésénél legyünk elővigyázatosak.
- **Figyelem: Kézzel sose nyúlunk a betöltőnyílásba! (1/F ábra) Sérülésveszély!**
- **Figyelem:** Ne tartsunk kemény tárgyakat (pl. kanalat) a működő turmixba, és kézzel ne nyúlunk bele a turmixtartályba. **Sérülésveszély!**
- A turmix fedelét csak akkor vegyük le, ha a vágóeszközök forgása már teljesen leállt.
- Ne tartsunk hosszú tárgyakat (kést, főzőkanalat, tésztakenő lapátot, vagy hasonlót) a betöltőnyílásba! **Sérülésveszély!** Az aprítandó élelmiszert csakis a nyomórúddal (1/E ábra) nyomjuk a tartályba.
- A turmixba vagy az univerzális tartályba ne töltsünk forró (csak hideg vagy meleg) folyadékot.

- Mielőtt a tengelyt (1/H ábra) és a vágóeszközöket betesszük, mindig helyezzük rá az univerzális tartályt (1/G ábra) a készülékre.
- Egyszerűbb munka esetén (könnyű tészták keverése stb.) a készüléket 10 percig használhatjuk folyamatosan. Hosszabb, folyamatos működés után a készüléknek le kell hűlnie (10 percig tartó folyamatos működés után legalább 20 percig). Nehéz, sűrű anyagok, pl. 1,5 kg tészta feldolgozásánál a készüléket ne működtessük folyamatosan 1 percnél hosszabb ideig.
- Mielőtt a tál tartalmát kiürítenénk, mindig távolítsuk el a tengelyt és a vágóeszközöket.
- Ne lépjük túl a megengedett maximális feldolgozható mennyiségeket.
- A készüléket csak felügyelet mellett használjuk. A dugaszt akkor is húzzuk ki a fali aljzatból, ha csak rövid időre hagyjuk el a helyiséget.
- A munka befejezése után kapcsoljuk ki a készüléket, és húzzuk ki a dugaszt a fali aljzatból.



Környezetkímélő hasznosanyag- elhelyezés

A csomagolóanyagot juttassa be a környezetkímélő kezelési rendszerbe!

A csomagolóanyagot nem szabad egyszerűen eldobni. Kérjük vegye figyelembe a következő tudnivalókat: Karton csomagolóanyagot az egyéb használt papírral együtt lehet gyűjteni és leadni.

A polietilénből (PE) készült műanyag zacskót újrahasznosítás céljára a PE-gyűjtőhelyen lehet leadni. A habosított polisztirolból (PS) készített párnázások fluorozott szénhidrogén mentesek és megfelelő gyűjtőhelyeken (újrahasznosító telep) kell leadni. Kérjük érdeklődjön a helyi önkormányzatánál, hogy az Ön

esetében melyik újrahasznosító telep az illetékes.

Juttassa be a kiselejtezett készüléket a környezetkímélő kezelési rendszerbe!

Ha a készüléket egy napon végleg üzemen kívül helyezi, kérjük vigye azt a legközelebbi újrahasznosító központba vagy szakkereskedőjéhez, aki azt csekély költség-hozzájárulás ellenében visszaveszi.

Általános útmutatás a használathoz

A robotgép sokoldalúan könnyíti meg az ételek elkészítését:

- A **turmix** a legkülönbözőbb kevert italok elkészítésére szolgál, továbbá összezúzza a jeget, felaprítja a zöldséget és gyümölcsöt, stb.
- Az **univerzális rész**.
 - tésztát készít,
 - húst, diót és hasonló élelmiszereket aprít,
 - zöldséget, gyümölcsöt vág, reszel vagy darál,
 - felaprítja a hasáburgonyát,
 - felveri a tejszín- vagy a tojáshabot,
 - valamint kinyomja a citrom, narancs, grapefruit levét

Biztonsági rendszerek

A készülék több biztonsági rendszerrel kerül forgalomba.

- A turmix vagy az univerzális tartály csak akkor használható, ha a megfelelő tartály és a hozzá tartozó fedél pontosan a helyére került.
- Az univerzális tartály csak akkor használható, ha a turmixtartályt levettük, és felhelyeztük a turmixtengely biztonsági takarófedelét. (1/T és 4. ábra).



A gyermekeket ennek ellenére tartsuk távol a géptől.



A készüléket csak szilárd, száraz felületre állítva használjuk.

Túlterhelés elleni védelem

A készülék túlterhelés elleni védelemmel rendelkezik, amely esetleges túlterhelés esetén kikapcsolja a készüléket, megóvva azt ezáltal a károsodástól. A készülék alján található túlterhelés elleni védelem gomb (1/N ábra) ilyen esetben kikapcsol.



Amennyiben ez az eset előfordul, az alábbiak szerint kell eljárni, máskülönben olyan károsodás éri a készüléket, amely nem tartozik a garancia körébe.



Hagyjuk a készüléket legalább 15 percig lehűlni.



Az 1/l forgókapcsolót forgassuk el balra, a "0" állásba (16/① ábra).



Vegyük le a turmixtartályt ill. az univerzális részt (16/② ill. ③ ábra), ahogyan azt a használati útmutató megfelelő része tartalmazza.



Húzzuk ki a hálózati csatlakozót (17/① ábra).



A készüléket fordítsuk fel úgy, hogy az alja hozzáférhetővé váljon (17/② ábra).



Nyomjuk be a túlterhelés elleni védelem gombot (1/N ábra). Ha a készülék már eléggé lehűlt, akkor beakad a gomb (17/③ ábra). Ha a gomb újra kiugrik, akkor a készüléknek még hűlnie kell; ismételjük meg a folyamatot később.



Ha a gomb beakadt, állítsuk fel a készüléket a normál helyzetébe (18/① ábra).



Csatlakoztassuk újra a hálózati csatlakozót (18/② ábra).



Helyezzük vissza újra a turmixtartályt ill. az univerzális részt (18/③ ill. ④ ábra), ahogyan azt a használati útmutató megfelelő része tartalmazza.



A készülék újból üzemképes. Forgassuk el a forgókapcsolót jobbra, a kívánt állásba (18/⑤ ábra), és folytassuk a megkezdett munkát.

Turmix

A turmix a legkülönbözőbb kevert italok elkészítésére szolgál, továbbá összezúzza a jeget, felaprítja a zöldséget és gyümölcsöt, stb.

A turmix előkészítése

A turmixtartály felhelyezéséhez a turmixtengely biztonsági fedelét (1/T és 4. ábra) le kell venni.



A biztonsági fedelet forgassuk el az **óramutató járásával megegyező irányba**, és vegyük le.

– A piros figyelmeztető lámpa (4/a ábra) villog.



A turmixtartályt (1/B és 2 ábra) helyezzük rá a meghajtótengelyre (▼ nyíl a ▲ nyílra) és forgassuk el az **óramutató járásával ellentétes irányban**, amíg be nem akad. A turmixtartály érezhetően bekattan. A két fekete nyílnek egymás felett kell állnia.

– A piros figyelmeztető lámpa (4/a ábra) kialszik.



Csak a KM 850-as típusnál: A turmix fedelét (1/C és 3. ábra) helyezzük rá a tartályra és forgassuk el, amíg a fedél kinyúló füle közvetlenül a fogantyú felett áll. A fedél érezhetően bekattan.



A turmixot csak akkor lehet bekapcsolni, ha a tartály és a fedél a helyén van.



Csak a KM 880-as típusnál: Helyezzük rá a fedelet a turmixtartályra.




A turmixot csak akkor lehet bekapcsolni, ha a turmixtartály a helyén van.





Helyezzük rá a zárófedelet (1/D ábra), és zárjuk le.


A turmix kezelése


 Nyissuk ki a fedelet (1/C ábra) és töltsük be az összes hozzávalót a tartályba.


Figyelem: ne lépjük túl a megengedett max. 1,5 liter töltőmennyiséget!

 Működés közben további hozzávalókat tölthetünk a tartályba a fedél nyílásán keresztül. A zárófedelet (1/D ábra) mérőpohárként is használhatjuk. A betöltőnyílást mindig azonnal zárjuk le, hogy a kifröccsenést elkerüljük.

 A turmix bekapcsolása: a forgókapcsolót (1/I ábra) forgassuk el jobbra a kívánt sebességfokozatra, vagy nyomjuk meg a Pulse gombot (1/J ábra).

 Javasolt alacsony sebességfokozaton kezdeni a munkát, és később magasabb sebességfokozatra kapcsolni. A Pulse gomb megnyomásával a turmix a legmagasabb sebességfokozaton működik. Irányértékek a sebességfokozatok beállításához az „Ötletek a turmix használatához” c. fejezetben található.

 A készülék kikapcsolása: a forgókapcsolót fordítsuk el balra, a „0” állásba.

 Munka után a tartályt az **óramutató járásával megegyező irányba** forgassuk el és vegyük le. Ezután forgassuk el és vegyük le a fedelét.

Univerzális rész

Tartozékai és azok használata

Az univerzális részhez a következő betéteket használhatjuk:

- **Habverő tárcsa (1/R ábra)**
Tejszín- és tojás hab felveréséhez, krémek és könnyű tészták keveréséhez.

- **Fémkés (1/Q ábra)**

Nyers hús, csokoládé, dió stb. darálásához.

- **Műanyag kés (1/P ábra)**

Nehezebb tészták dagasztásához, keveréséhez

- **Betéttartó korong (1/O ábra) és vágóbetét (10. ábra)**

A betétek a fogójukon számozással vannak megjelölve (1-től 6-ig). A kiválasztott betétet be kell illeszteni a betéttartó korongba.

- 1 **Vékony szeletelő**

Zöldség, gyümölcs, nyers hús vagy felvágott (pl. szalámi) vékonyra történő szeletelésére.

- PG1 **Burgonyareszelő**

Burgonya reszelésére.

- 3 **Hasábburgonya-szeletelő**

Burgonya hasábburgonyává történő szeletelése céljára.

- 4 **Sajtreszelő**

Kemény sajt, pl. parmezán, stb. reszelésére.

- 5 **Durva reszelő**

Zöldség, gyümölcs, stb. durvára történő reszelésére.


- 6 **Finom daráló**

Zöldség, gyümölcs, csokoládé, fokhagyma, stb. finom darálására.


Az univerzális rész előkészítése

Helyezzük fel a biztonsági fedelet (4. ábra)

Az univerzális részt csak akkor lehet használni, ha a turmixtartályt levettük, és a turmixtengely biztonsági fedelét felhelyeztük (1/T és 4. ábra).


 A turmixtartályt vegyük le a „Turmix” c. fejezetben leírtak szerint.

– A piros figyelmeztető lámpa (4/a ábra) villog.


 A biztonsági fedelet helyezzük rá a meghajtótengelyre (■ jelet a Ujelre) és forgassuk el az **óramutató járásával ellentétes irányban**, amíg be nem akad. A biztonsági fedél érezhetően bekattan. A ■ jelnek a figyelmeztető lámpa felett kell lennie. (4. ábra).

– A piros figyelmeztető lámpa (4/a ábra) kialszik.

Az univerzális tartály felhelyezése (5. ábra)

 Az univerzális tartályt (1/G ábra) helyezzük a készülékre, (▼ nyíl a ▲ nyílra) és az **óramutató járásával ellentétes irányban** tekerjük el ütközésig. A tartály érezhetően bekattan. A két fekete nyílnek egymás felett kell állnia.


A tengely behelyezése (7. ábra)


 A tengelyt (1/H ábra) illesszük rá a tartály közepén található csapra.

A betétek behelyezése

A következő betétek közül választhatunk:


- Habverő tárcsa (1/R ábra), vagy
- Fémkés (1/Q ábra), vagy
- Műanyag kés (1/P ábra), vagy
- Betéttartó korong (1/O ábra) vágóbetétekkel (9. ábra)

 A betéttartó korongba a célnak megfelelő betétet kell beilleszteni (lásd: „Vágóbetét beillesztése a betéttartó korongba”).


 A kiválasztott betét ráhelyezése a tengelyre.


– A habverő tárcsa, a fémkés és a műanyag kés (8. ábra) belekap a tengely alján található fogazásba.

– A betéttartó korong (11. ábra) ráül a tengely hatszögére.

 A betéttartó korongot legcélyszerűbb két ujjal a lyukaknál fogva tartani.


A fedél ráhelyezése (6. ábra)


 Az univerzális tartályra helyezzük rá a fedelét (1/F. ábra) (▼ nyíl a ▲nyílra) és forgassuk az **óramutató járásával ellentétes irányba** ütközésig, amíg a fedél érezhetően bekattan. A fedél füle ekkor pontosan a fogantyú fölött áll, a két fekete nyílnek pedig egymás fölött kell lennie.


 A nyomórudat (1/E ábra) illesszük a betöltőnyílásba.


A vágóbetét beillesztése a betéttartó korongba. (10. ábra)


A betéttartó korongba mindig a célnak megfelelő vágóbetétet kell beilleszteni.


 A vágóbetétek a felnyitható tárolórekeszben (1/K ábra) találhatóak a készülékházban.

 A betétek nagyon élesek. Csak a fogójuknál megfogva fogjuk meg őket!


 A tárolórekesz fogantyúját húzzuk meg és nyissuk fel a fedelet (9. ábra).

 A tárolórekeszből vegyük ki a kiválasztott vágóbetétet a fogójánál megfogva (9. ábra).

 Helyezzük a betétet a korongba úgy, hogy a betét csúcsa a korong közepébe kerüljön, és illesszük bele a korong mélyedésébe. (10. ábra).


 A betétet úgy vehetjük ki, hogy a fogójánál fogva kissé kihúzzuk és leemeljük a korongról.


Az univerzális rész használata


 Nyissuk ki a fedelet (1/F ábra), és töltjük a tartályba az összes szükséges hozzávalót.


Figyelem: ne lépjük túl a megengedett maximális töltőmennyiségeket:

- folyadékból 1,75 liter
- szilárd anyagból 1,5 liter


 Működés közben lehetőség van további hozzávalók betöltésére a betöltőnyíláson keresztül. Ehhez a nyomórúdban található mérőpocharat is használhatjuk (1/E ábra). A betöltőnyílást mindig azonnal zárjuk le, hogy a kifröccsenést elkerüljük.


 Az aprítandó élelmiszer utólagos lejjebb nyomásához csakis a nyomórudat használjuk!


 A készülék beindítása: A forgókapcsolót (1/I ábra) forgassuk el jobbra és állítsuk be a szükséges sebességfokozatra, vagy nyomjuk meg a Pulse gombot (1/J ábra).


 Javasolt alacsony sebességfokozaton kezdeni a munkát, és később magasabb sebességre kapcsolni. A Pulse gomb megnyomásával a gép a legmagasabb sebességfokozaton működik.


Írányértékek a sebességfokozatok beállításához az „Ötletek az univerzális rész használatához” c. fejezetben találhatóak“.


 Ha a figyelmeztető lámpa (4/a ábra) villog, és a készülék nem indul be, akkor a turmixtengely biztonsági takarófedele (1/T és 4. ábra) nincs jól a helyén.

 Kapcsoljuk ki a készüléket. A forgókapcsolót forgassuk el balra, a „0” állásba.

 Használat után a fedelet forgassuk el az **óramutató járásával megegyező irányban** és vegyük le.


 A fedelet csak akkor vegyük le, amikor a vágóeszköz teljesen leállt!






 Vegyük le a vágóeszközt és a tengelyt.


 Az univerzális tartályt forgassuk el az **óramutató járásával megegyező irányban**, és vegyük le.

Gyümölcsfacsaró


Előkészítés (13. ábra)


 Helyezzük a készülékre az univerzális tartályt a fenti leírás szerint (5. ábra).


 A citrusnyomó szurobetétjét (13/a ábra) helyezzük be a tartályba ( nyíl a  nyílra) és forgassuk el az **óramutató járásával ellentétes irányban**, amíg be nem kattán. A szűrőbetét érezhetően bekattan, a  nyílnak a  nyíl felett kell lennie.


 A facsarókúpot (13/b) helyezzük rá a szűrőbetétre.


A gyümölcsfacsaró használata


 A készüléket bekapcsolása: a forgókapcsolót (1/I ábra) forgassuk el jobbra az 1-es fokozatra.


 A gyümölcsfacsarót csak a legalacsonyabb sebességfokozaton szabad használni.

 A készülék kikapcsolása: a forgókapcsolót forgassuk el balra a „0” állásba.

 Használat után vegyük le a facsarókúpot.



 A szűrőbetétet forgassuk el az **óramutató járásával megegyező irányban**, és vegyük le.

 Az univerzális tartályt forgassuk el az **óramutató járásával megegyező irányban**, és vegyük le.





-  A készüléket 10 percig használhatjuk folyamatosan. Hosszabb, folyamatos működés után a készüléknek le kell hűlnie (10 percig tartó folyamatos működés után legalább 20 percig).

Tisztítás és ápolás






A készülékház


-  Ügyeljünk arra, hogy a készülékházba folyadék ne kerülhessen!
-  A készülékházat nedves ruhával tisztítsuk, **soha ne merítsük vízbe, és ne tartsuk folyó víz alá!**

Turmix




-  A Pulse fokozattal a tartály és a kés könnyen és biztonságosan tisztítható.
-  Töltsük meg félig a turmixtartályt meleg (nem forró!) vízzel és adjunk hozzá néhány csepp mosogatószeret.
-  Rövid időre nyomjuk meg a Pulse gombot.
-  Ezután öblítsük ki tartályt folyó víz alatt.

Késszerkezet ki- és visszaszerelése (14. ábra)


-  Amennyiben szükséges, a késszerkezetet is ki lehet szerelni, és külön meg lehet tisztítani.
-  **Figyelem: a kés nagyon éles! Sérülésveszély áll fenn!**
-  A késszerkezetet (14/a ábra) forgassuk az **óramutató járásával ellentétes irányba** és vegyük ki a tartályból úgy, hogy kissé ferdén tartjuk.
-  A késszerkezetről vegyük le a tömítőgyűrűt (14/b ábra).
-  A késszerkezet nagyon éles. Vigyázzuk, nehogy a tömítőgyűrű megsérüljön.

-  Óvatosan mosogassuk el az alkatrészeket kézzel (**vigyázzunk, nehogy kezünk megsérüljön!**). A mosogatáshoz csak vizet és mosogatószeret használjunk.


A késszerkezetet ne tegyük be a mosogatógépbbe.

-  Illesszük vissza a tömítőgyűrűt a késszerkezetre.
-  A késszerkezetet helyezzük vissza alulról a tartályba, a késszerkezetet kissé ferdén tartva.
-  Rögzítsük a késszerkezetet az **óramutató járásával megegyező irányba** forgatva.


Univerzális tartály és vágóeszközök

-  A tartályt és a vágóeszközöket el lehet mosogatni.

-  **Figyelem: a fémkés rendkívül éles! Sérülésveszély!**

-  A műanyag alkatrészek gyorsabban elöregednek, ha gyakran tisztítjuk őket mosogatógépben. Ha ennek ellenére mosogatógépben kívánjuk tisztítani, akkor a felső kosárba helyezzük őket.

Betétek

-  A betéteket folyó víz alatt kefével vagy ruhával, vagy mosogatógépben is meg lehet tisztítani!

-  **Figyelem: a vágóbetétek nagyon élesek! Sérülésveszély!**

Tárolás

- A gyümölcsfacsarón kívül minden alkatrész tárolható közvetlenül a készülékben.
- A vágóbetéteket a tárolórekeszben (1/K ábra) tároljuk.

-  **Figyelem: a vágóbetétek nagyon élesek! Sérülésveszély!** Csak a

fogójuknál fogva szabad őket megfogni!

- A tartozékokat a 12. ábra szerint az univerzális tartályban tároljuk.



Figyelem: A fémkés (1/Q ábra) rendkívül éles! Sérülésveszély! A fémkést csak a tengelyénél fogva fogjuk meg, és ráhelyezett késvédovel együtt tároljuk!

- A kábelt a készülék hátulján található két tartóra feltekerve tároljuk. (15. ábra).

Az ügyfélszolgálat

Készülékeinkkel szemben a legmagasabb minőségi követelményeket támasztjuk. Ha mégis fellépne olyan üzemzavar, amelyre nem utalunk a jelen használati útmutatóban, úgy kérjük, forduljon a szaküzletéhez vagy az AEG vevőszolgálatához.

Műszaki adatok

Hálózati feszültség: 230 – 240 V

Teljesítmény: 800 W

CE Ez a készülék megfelel az EK alábbi irányelveinek:

- 73/23/EWG, 1973.02.19., "A kiefeszültségről szóló irányelv", beleértve a 93/68/EWG számú módosítást is.
- 89/336/EWG, 1989.05.03., "Az elektromágneses kompatibilitásról szóló irányelv", beleértve a 92/31/EWG számú módosítást is.

Ötletek a készülék használatához

Turmix

- A turmix kiválóan alkalmas kis mennyiségű ételkészítésre, pl. dió, zsemlemorzsa, fűszerek aprítására.
- Kicsapódott mártások gyorsan helyrehozhatók a turmix segítségével.
- A turmixban feldolgozandó ételkészítést vágjuk vagy aprítsuk 2 - 3 cm-es darabokra.
- A gyümölcsökből a magot és a húsokból a csontot mindig távolítsuk el, különben megsérülhet a késszerkezet.
- Jég zúzása: mindig töltsünk egy kis vizet is a tartályba, ha jeget akarunk összezúzni.
- Száraz keverékek feldolgozása esetén szükség lehet arra, hogy munka közben a készüléket kikapcsoljuk, és a turmix fedelét kinyitva a keveréket a tésztakenő lapáttal a turmix faláról lekaparjuk.
- Ha folyékony és szilárd ételkészítést turmixolunk össze, akkor először a folyékony összetevőket keverjük össze, majd ezután adjuk hozzá a száraz anyagokat.
- A forró folyadékokat hagyjuk lehűlni, mielőtt a turmixba töltenénk.
- Amennyiben meleg ételkészítéssel dolgozunk, szellőztetnünk kell a turmixtartályt úgy, hogy levesszük a fedelét.

	Ételkészítés	Sebesség fokozat*	Javaslat
Turmixolás	Tejes turmixok	5 – 10	Hűtött tejet használjunk
Darálás	Dió, csokoládé, fokhagyma, fűszerek	Pulse	Csak 1/2 csészényi alapanyagot daráljunk egyszerre, így finomabbra darál
Zsemlemorzsa készítése	Zsemle, keksz, pirítós	5 – 10	Előbb törjük nagyobb darabokra
Jég zúzása		Pulse	1/4 csésze vizet adjunk hozzá. 3–4-szer nyomjuk meg a Pulse gombot
Elegy készítése	Salátaöntet	7 – 10	Jól keverjük össze. Keverés közben utólag még adhatunk hozzá olajat a betöltőnyíláson keresztül.
Keverés	Süteménykészítők, palacsintakészítő	1	A hozzávalókat csak jól keverjük össze, ne verjük túl sokáig
Pépesítés	Levesek, zöldség, gyümölcs	3 – 10	Addig turmixoljuk, amíg a keverék homogén lesz

*Mindig alacsony sebességfokozaton kezdjük a munkát, és később kapcsolunk magasabb sebességfokozatra.

Univerzális rész

Aprítás

Az egyenletes eredmény érdekében lehetőleg azonos méretű darabokat aprítsunk. Az élelmiszert feldolgozás előtt vágjuk vagy törjük azonos méretű darabokra.

Ügyeljünk arra, hogy a tartályt ne töltsük túl.

Vagdalt hús

A húst vágjuk fel kb. 2 cm-es kockákra.

Zöldség

Ha zöldséget, pl. hagymát aprítunk, hámozzuk meg és negyedeljük.

Turmixolás

A feldolgozható mennyiség az élelmiszer sűrűségétől függ.

A hozzávalók hozzáadása

A száraz hozzávalókat, pl. lisztet a munka megkezdése előtt töltsük a tartályba. A hozzávalókat turmixolás előtt nem kell összekeverni.

A folyékony hozzávalókat munka közben is tölthetünk be a betöltőnyíláson keresztül.

Javaslat: Mártások vagy félfolyékony hozzávalók esetében szükséges lehet, hogy munka közben a készüléket kikapcsoljuk, és a tartály fedelét kinyitva a keveréket a tartály faláról tésztakenő lapát segítségével lekaparjuk.

A betéttartó korong használata

Igen fontos, hogy az élelmiszereket megfelelő módon juttassuk a tartályba a betöltőnyíláson keresztül.

Az előkészített élelmiszert vágjuk kisebb darabokra, amelyek gond nélkül átférnek a betöltőnyíláson.

Az élelmiszereket lehetőleg függőlegesen helyezzük egymás mellé a betöltőnyílásba, és folyamatosan, egyenletesen nyomjunk utána a nyomórúddal. A nyomás erőssége befolyásolja a felaprított élelmiszer vastagságát.



Az utánnyomáshoz csak a nyomórúdat használjuk. Soha ne nyúljunk kézzel a nyílásba!

A túl erős nyomástól károsodhat a készülék!



A nyomórúd és a betéttartó korong között mindig marad némi feldolgozatlan élelmiszer.

Sajtreszelés

A puha sajtokat, pl. a Pannóniát, a mozzarellát reszelés előtt alaposan hűtsük le.

A kemény sajtokat, mint pl. a parmezánt szobahőmérsékleten is reszelhetjük.







Figyelem: A parmezánt ne nyomjuk erősen a nyomórúddal reszelés közben.

	Eszköz	Élelmiszer	Max. mennyiség	Sebességfokozat	Javaslat
Aprítás	Fémkés	zöldség, pl. hagyma, gyümölcs friss fűszerek dió, mandula, csokoládé	800 g 800 g 1 csokor 500 g 400 g	3 – 5 3 2 5 4	A zöldség és a gyümölcs legyen friss és kemény. Vágjuk nagyjából azonos méretű darabokra.
Hús-darálás	Fémkés	Hús, halfilé (szálkátlanított), szalonna	500 g	4 – 6	A csontot és az inakat távolítsuk el, és kb. 2 cm-es kockákra vágjuk
Zsemlemorzsa készítése	Fémkés	Száraz kenyér, keksz	125 g	3 vagy 4	Feldolgozás előtt törjük össze darabokra
Pépesítés	Fémkés	Párolt zöldség és gyümölcs	Max. 1,75 l	3 – 10	Feldolgozás közben esetleg adjunk hozzá némi vizet
Keverés	Fémkés	Könnýű süteménytészta, palacsintatészta	800 ml	3 – 7	Az 1-es fokozaton kezdjük, hogy a hozzávalók jól összekeveredjenek, majd emeljük a sebességfokozatot
Keverés	Fémkés	Majonéz	1 l	Pulse vagy 3	Miközben olajat töltünk hozzá, ne kapcsoljuk ki a készüléket
Dagasztás	Műanyag kés	Sűrű tészta, pl. kenyér- és pizzatészta	1,5 kg	1 – 5	Az 1-es fokozaton kezdjük, hogy a hozzávalók jól összekeveredjenek, majd emeljük a sebességfokozatot
Szeletelés	Vékony szeletelő (1. sz.)	Zöldség, pl. uborka, cukkini, sárgarépa stb., gyümölcs, pl. alma, paradicsom, hús, felvágott, szalámi stb.	800 g	1 – 2	Kb. azonos méretű zöldséget, gyümölcsöt válasszunk. A húst a betöltőnyílásnak megfelelő méretre vágjuk.
Reszelés	Burgonya-reszelő (PG1 sz.)	Burgonya	Max. 1 kg	1 – 2	pl. burgonyagombóchoz
Csíkokra vágás	Hasábburgonya-szeletelő (3. sz.)	Burgonya, sárgarépa, pasztinák	1 kg	1 – 2	
Reszelő	Sajtreszelő (4. sz.)	Parmezán sajt	500 g	1 – 2	Ne nyomjuk túl erősen a nyomórúddal
Darálás (durva vagy finom)	Durva reszelő, Finom daráló (5. vagy 6. sz.)	Tábla csokoládé, Gyümölcs, pl. alma Zöldség, pl. sárgarépa	500 g 1 kg 1 kg	1 – 2	A zöldség és a gyümölcs legyen friss és kemény. Vágjuk nagyjából azonos méretű darabokra.
Habverés	Habverő tárcsa	Könnýű süteménytészta, tojás hab tejszínhab	1 kg	4 – 5 2 – 10 4 – 6	A csontot és az inakat távolítsuk el, és kb. 2 cm-es kockákra vágjuk

Receptek









Piskóta alaprecept

4	tojás fehérje
4 evőkanál	hideg víz
200 g	cukor
1 csg.	vaníliás cukor
4	tojás sárgája
80 g	liszt
80 g	étkezési keményítő
1 kávéskanál	sütőpor

-  Használandó tartozékok:
Az univerzális tartály és a habverő tárcsa
-  A tojásfehérjét és a vizet öntsük a tartályba, és verjük fel 5-ös fokozaton kb. 1 percig, amíg kemény hab keletkezik.
-  Adjuk hozzá a cukrot és a vaníliás cukrot a betöltőnyíláson keresztül, és verjük további 1 percig, amíg a cukor feloldódik.
-  Adjuk hozzá a tojássárgáját, és keverjük alá a Pulse gomb néhány megnyomásával.
-  Keverjük össze a lisztet, a keményítőt és a sütőport, adjuk hozzá a krémhez, és a Pulse gomb néhány megnyomásával röviden keverjük alá.
-  Töltsük a tésztát egy nyitható sütőformába, és süssük meg.

Kevert tészta alaprecept

500 g	liszt
1 csg.	sütőpor
250 g	puha margarin vagy vaj
250 g	cukor
1 csg.	vaníliás cukor
1 csipet	só
4	tojás
150 ml	tej

-  Használandó tartozékok:
Az univerzális tartály és a műanyag kés
 -  Adjunk minden hozzávalót a megadott sorrendben a tartályba.
 -  Keverjük 3-as – 4-es fokozaton egy – másfél percig, amíg a tészta krémszerűvé, egyneművé válik.
 -  Ha a tészta keverés közben túlságosan „felmászik” a tartály oldalára, állítsuk le a gépet, és a fedelet kinyitva kaparjuk le a tartály oldaláról a tésztakenő lapát segítségével.
 -  Töltsük a tésztát egy megfelelő sütőformába és süssük meg.
 -  A tésztát tetszés szerint megváltoztathatjuk, ha más ízű hozzávalókat adunk hozzá.
- Példa márványkalács készítésére:**
-  A tészta 2/3-át töltsük a formába. A maradék tésztához adjunk 1 evőkanál kakaót és egy evőkanál tejet, és keverjük össze még néhány rövid Pulse gombnyomással.
 -  A sötét tésztát töltsük a világos tészta tetejére. Villával húzzunk egy spirálvonalat a tészta mindkét rétegén keresztül, ezáltal létrejön a márványminta.

Omlós tészta alaprecept

250 g	liszt
1 kávéskanál	sütőpor
125 g	hideg margarin vagy vaj
60 g	cukor
1 csipet	só
1	tojás
1 evőkanál	hideg víz



Használandó tartozékok:

Az univerzális tartály és a műanyag kés



A lisztet, a sütőport, a sót és a cukrot tegyük a tartályba. A hideg vajat vágjuk darabokra és adjuk hozzá.



3-as – 4-es fokozaton keverjük kb. 1 percig. Adjuk hozzá a tojást és a hideg vizet a betöltőnyíláson keresztül, és keverjük addig, amíg a tészta golyóvá nem áll össze a kés körül.



Vegyük ki a tésztát a tálból, és rövid ideig gyúrjuk tovább kézzel.



A további feldolgozás előtt hagyjuk a tésztát kb. 30 percig a hűtőszekrényben pihenni.



Nyújtsuk ki a tésztát, rakjuk alaposan kivajazott formába, és rakjuk meg ízlés szerint gyümölcssel, pl. almával, vagy szilvával.

Kelt tészta alaprecept

500 g	liszt
40 g	friss élesztő vagy 1 csg. szárított élesztő
80 g	cukor
1 csipet	só
80 g	olvasztott margarin
200 ml	langyos tej



Használandó tartozékok:

Az univerzális tartály és a műanyag kés



Tegyük a hozzávalókat a megadott sorrendben a tartályba.



3-as –4-es fokozaton keverjük kb. egy - másfél percig, amíg a tészta golyóvá nem áll össze a kés körül.



Vegyük ki a tésztát a tálból, és rövid ideig gyúrjuk tovább kézzel.



Azokat a hozzávalókat, amelyeket nem kell felaprítani, pl. mazsola, utólag, kézzel gyúrjuk bele a tésztába.



A további feldolgozás előtt kelesszük a tésztát meleg helyen, letakarítalban, amíg a duplájára nem nő.



Felhasználási lehetőségek:

Fonott kalács, kelt aprósütemény, gyümölcstorta, egyéb kelt tészták.

Sós–pikáns tészták, pl. hagymatorta készítése esetén a kelt tésztát cukor nélkül kell készíteni.

Garantiebedingungen

AEG Kundendienst in Deutschland

Sollte dieses AEG Gerät wider Erwarten nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an unseren Service. Wir werden die Abholung und Instandsetzung durch unsere Werkstatt veranlassen.

AEG Kleingeräte-Zentralwerkstatt
Firma Trepesch GmbH
Steinstraße 500
90419 Nürnberg

In **Deutschland** stehen wir Ihnen für Fragen, Anregungen oder bei Problemen rund um unsere Kleingeräte und Raumpfleegeräte montags bis freitags von 8 bis 18 Uhr zur Verfügung.

AEG-ServiceLine: 01805-30 60 80

(Deutsche Telekom 0,12 Euro/Min.)

Fax: 0911/ 3 23-49 19 30

E-Mail: service.kleingeraete@aeg-hausgeraete.de

Der Endabnehmer dieses Geräts (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Geräts von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher **Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe** zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, dass dieses neu gestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Geräts erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, dass das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es in einem der Mitgliedsstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns inner-

AEG Kundendienst in Europa

In diesen Ländern gelten die Garantiebedingungen der örtlichen Vertriebsorganisationen. Diese können dort eingesehen werden. In these countries our AEG sales organisations own guarantee conditions are applicable. Please obtain further details direct.

Österreich, 4010 Linz, 0732 / 770101 - 30
Belgique/België, 1502 Lembeek, 02/363.04.44
Czech Republic, Hanusova ul., Praha 4, 02/6112 6112
Danmark, 7000 Fredericia, 70 11 74 00
España, Madrid, 1-885-2700
France, 60307 Senlis, 03-44 62 24 24
Great Britain, Service Force 08705 929 929
Hellas, 18346 ΜΟΞΑΤΟ, 01/4822646
Island, Reykjavik (Bræuurnir Ormsson hf), 91-3 88 20
Italia, 33080 Porcia (PN), 0434 39 41
Kroatien, 10000 Zagreb, 385 1 6323 333
Luxembourg, 1273 Luxembourg-Hamm, 4 24 31-443
Magyarország, 1142 Budapest, 36-1-252-1773
Niederland, 2400 AC Alphen aan den Rijn, 0172-468 300
Norge, 0516 Oslo, 22 72 58 00
Poland, 02-034 Warszawa, 022 874 33 33
Portugal, 2635-445 Rio de Mouro, (21) 926 75 75
Romania, Bucuresti, B-dul Timisoara 90, 01-444-25-81
Russia, 129090 Moscow, +7 095 956 2917, 937 7893
Slovakia, 81105 Bratislava, 07/4333 9757
Slovenija, Tražaška 132, 1000 Ljubljana, 01 24 25 730
Schweiz/Svizzera, 5506 Mägenwil, 062/889 93 00
Suomi, Porissa, puh. (02) 622 3300
Sverige, 10545 Stockholm, 08-672 53 60
Turkey, Tarlabasi cad no:35 Taksim/Istanbul-0, 262-7249420

halb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.

3. Mängel dieses Geräts werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Im Garantiefall ist das Gerät vom Verbraucher an die für seinen Wohnort zuständige AEG-Zentralwerkstatt zu versenden, wobei das Gerät gut zu verpacken ist und die vollständige Anschrift des Verbrauchers zusammen mit einer kurzen Fehlerbeschreibung in das Paket zu legen ist. Zum Nachweis des Garantie-Anspruchs ist der Sendung der Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) beizufügen.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Geräts vom Händler an den Verbraucher, der durch den Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

822 949 290 - 0704