

AEG

2639,40H00

KM 21 FINESSE PLUS electronic
KM 31 FINESSE SUPER electronic
KM 41 FINESSE PROFI electronic

AEG

Kompakt-Küchenmaschinen
Compact Food Processors
Robots de cuisine compacts
Macchine compatte da cucina

AEG Hausgeräte AG
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

© Copyright by AEG

H 263 270 400 - 0594/02 -

réf. 0824 740 Imp. Collet

Gebrauchsanweisung
Operations instructions
Mode d'emploi
Istruccionees per l'uso

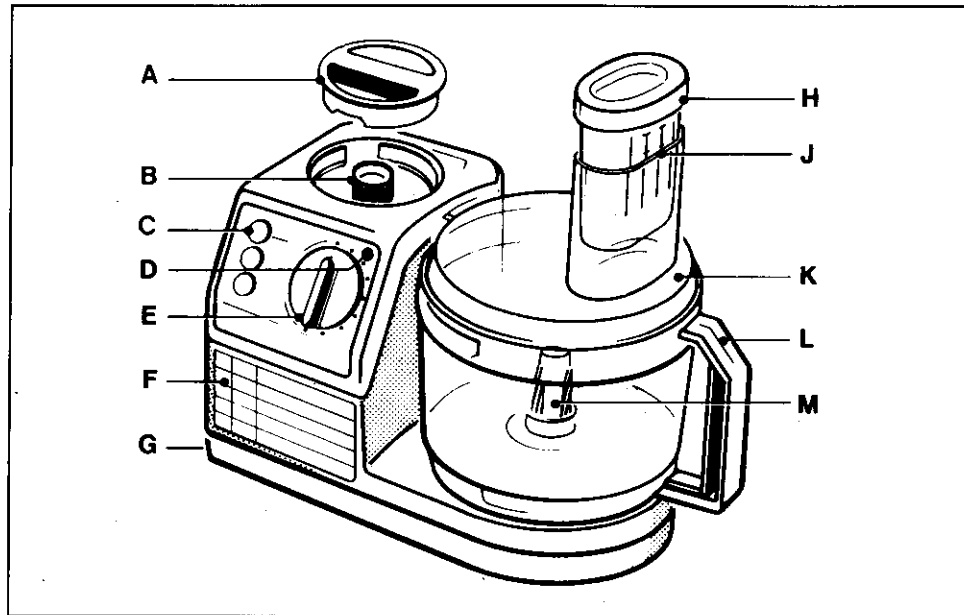
AUS
ERFAHRUNG
GUT

AUS
ERFAHRUNG
GUT

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen AEG Küchenmaschine. Sie haben ein technisch zuverlässiges Gerät gekauft, welches Ihnen auf vielfache Weise die Zubereitung von Speisen erleichtert.

Wie bei jedem technischen Gerät gilt es auch bei dieser Küchenmaschine einige grundlegende Dinge zu beachten und einzuhalten.

Bitte lesen Sie aus diesem Grund diese Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf.



1

KM 21 FINESSE PLUS electronic
KM 31 FINESSE SUPER electronic
KM 41 FINESSE PROFI electronic

Ausstattung

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| A Abdeckung des Mixerantriebs | G Kabelkammer |
| B Antrieb für Mixer bzw. Mini-Hacker | H Stopfer |
| C Funktions-Tasten | J Einfüllöffnung |
| D Kontroll-Leuchte (nur bei KM 41) | K Deckel |
| E Stufenloser Drehzahlwähler | L Arbeitsschüssel |
| F Kurz-Gebrauchsanweisung | M Antrieb für die Arbeitswerkzeuge |

2

Features

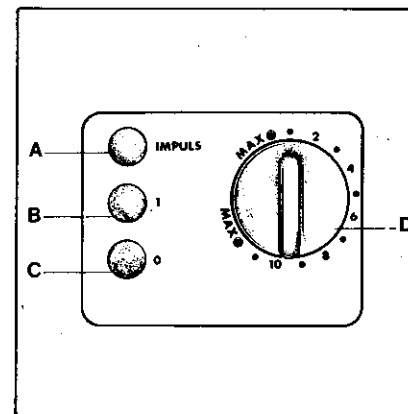
- | | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| A Cover of mixer driver | G Cable storage |
| B Drive for mixer or mini-chopper | H Pestle |
| C Function buttons | J Filling aperture |
| D Pilot light (only on KM 41) | K Lid |
| E Infinitely variable speed selector | L Working bowl |
| F Brief instructions for use | M Drive for working tools. |

Equipement

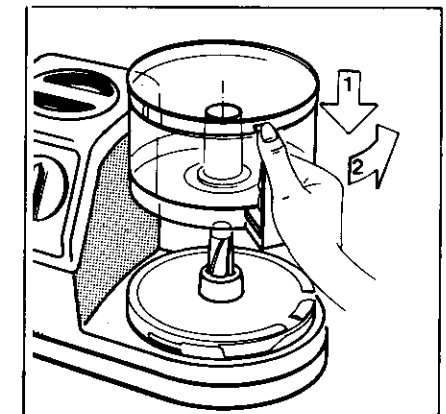
- | | |
|--|---------------------------------------|
| A Couvercle de la commande du mixer | G Logement cordon |
| B Commande pour le mixer ou le mini-hachoir | H Poussoir |
| C Touches de commande | J Orifice de remplissage |
| D Voyant de contrôle (uniquement pour le modèle KM 41) | K Couvercle |
| E Sélecteur progressif pour varier la vitesse | L Bol |
| F Mode d'emploi résumé | M Commande pour les outils de travail |

Corredo

- | | |
|---|--------------------------------------|
| A Copertura dell'azionamento del miscelatore | F Istruzioni brevi per l'uso |
| B Azionamento per miscelatore, minisminuzzatore rispettivamente | G Ricettacolo del cavo |
| C Pulsanti di funzionamento | H Pigiatore |
| D Lampadina di controllo (soltanto nel KM 41) | J Apertura di carica |
| E Selettore progressivo del numero di giri | K Coperchio |
| | L Contenitore di lavoro |
| | M Azionamento per attrezzi da lavoro |

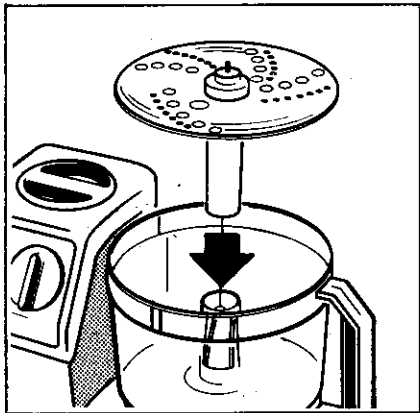


2

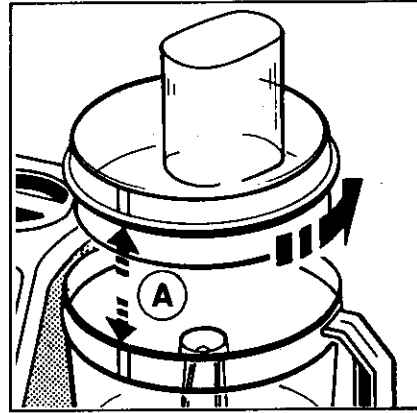


3

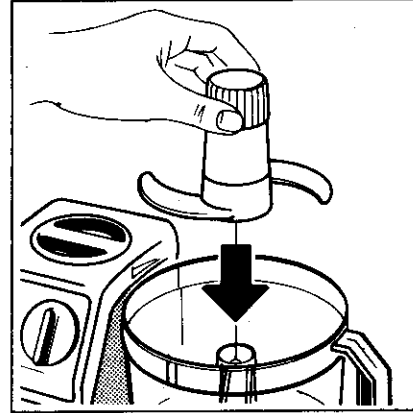
3



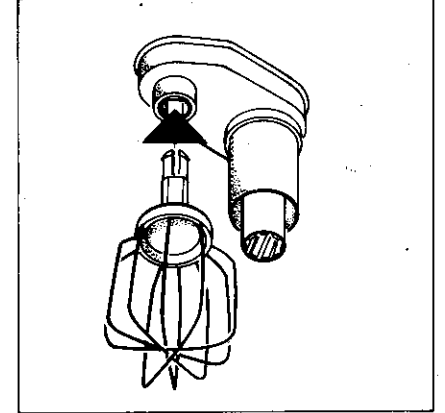
4



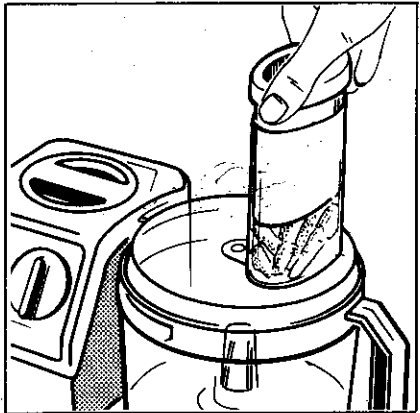
5



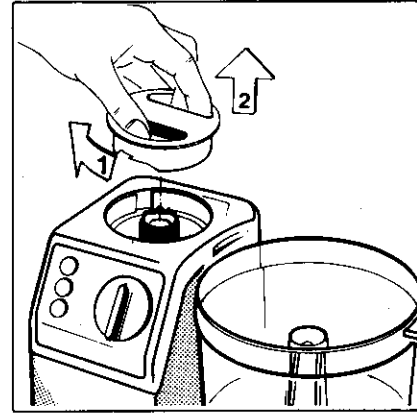
9



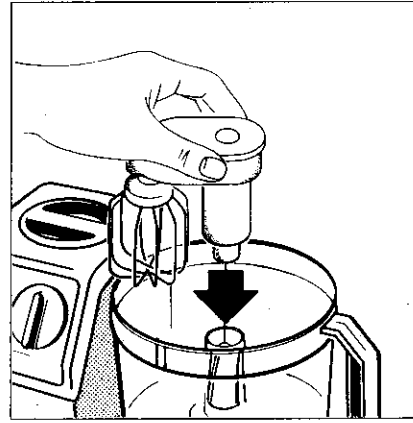
10



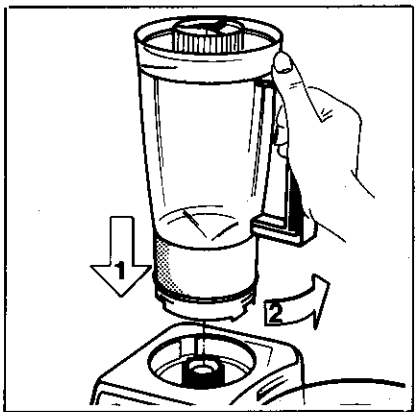
6



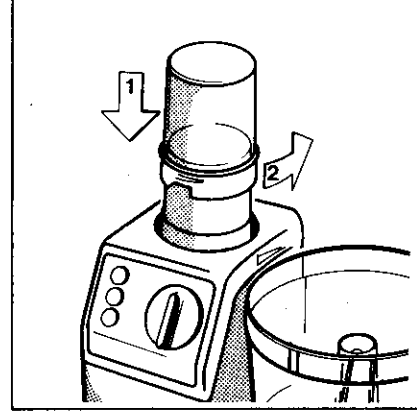
7



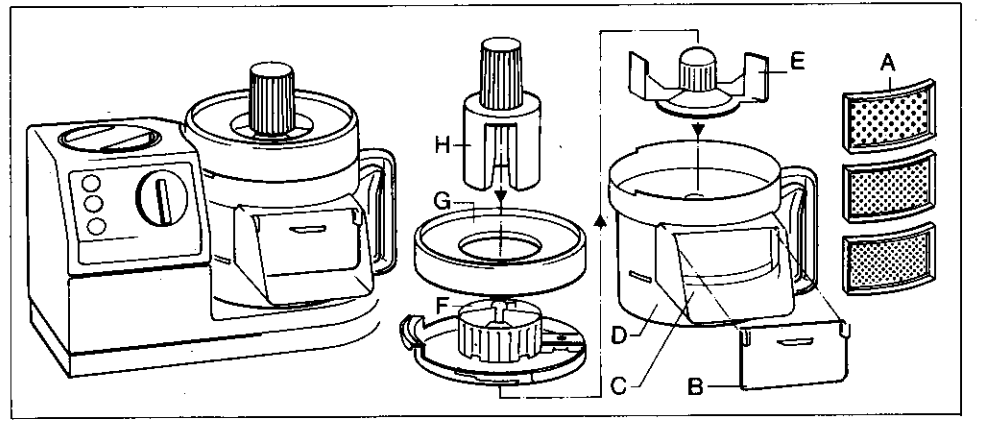
11



8/A



8/B



12

Beachten Sie:

Zu Ihrer Sicherheit ist das Gerät mit einer AUS-Funktion ausgestattet. Das heißt, die Stromzufuhr ist unterbrochen, wenn

- Arbeitsschüssel
 - Deckel
 - Mixerabdeckung
- oder bei Verwendung von
- Profi-Passier-System
 - Mixer
 - Mini-Hacker

diese Teile nicht ordnungsgemäß mit dem Gerät verriegelt sind.

Achten Sie auf das hörbare Einrasten!

Bedingt durch diese Sicherheitsfunktion kann jeweils nur mit

- der Arbeitsschüssel
 - oder dem Mixer
 - oder dem Mini-Hacker
 - oder dem Profi-Passier-System
- gearbeitet werden.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf nur mit der Spannung und Stromart betrieben werden, die auf dem Typschild angegeben ist (siehe Unterseite des Gerätes).
- Der Anschluß darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose erfolgen.
- **Vorsicht! Gerät nur unter Aufsicht betreiben. Auch bei kurzfristigem Verlassen des Raumes Netzstecker ziehen.**
- **Kinder fernhalten.**
- Der Netzstecker ist grundsätzlich zu ziehen bei Reinigung, Pflege und Nichtbenutzung des Gerätes.
- Netzstecker nicht an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen.
- **Das Metallmesser nur am Griffstück anfassen, es ist extrem scharf. Besondere Vorsicht beim Abspülen – Verletzungsgefahr! Nur mit aufgesetzter Schutzkappe aufbewahren!**
- Ist das Gerät in Betrieb **NICHT** mit Fingern in den Einfüllstutzen greifen!
KEINE langen Gegenstände wie Küchenmesser, Kochlöffel, Spatel oder dergleichen in den Einfüllstutzen hineinstecken!
NUR mit dem Gerätestopfer arbeiten und Schneidgut nachdrücken!
- Das Motorteil, den Quirleinsatz, Mixer und Mini-Hacker **nicht ins Wasser tauchen!**
- Die Anschlußleitung nicht knicken. Von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Bei eventuellen Beschädigungen sofort austauschen lassen. Sie darf nur durch eine autorisierte Fachwerkstatt oder durch eine AEG Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- **Grundsätzlich: Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße und eigenmächtige Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.**
- Im Störfall wenden Sie sich daher bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an den AEG Kundendienst
- Dieses Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 87/308 EWG, EN 55 014, sowie der Norm bezüglich Netzrückwirkung EN 60 555 Teil 1-3.

So ist Ihr Gerät ausgestattet**KM 21 FINESSE PLUS**

- Mixer
- Kunststoff- und Metallmesser
- Quirleinsatz
- 1 Raspelscheibe für feines und grobes Raspeln
- 1 Schneidscheibe für dünne und dicke Scheiben
- 1 Kartoffelreibeisbeibe für feines Reiben
- 1 Spatel
- 1 Rezeptbuch
- Einfacheinfüllstutzen
- 1 Scheibenräger

KM 31 FINESSE SUPER

Ausstattung wie KM 21, jedoch zusätzlich

- Doppelseinfüllstutzen
- Zitruspresse } (Sonderzubehör für KM 21)
- Mini-Hacker }

KM 41 FINESSE PROFI

Ausstattung wie KM 31, jedoch zusätzlich

- Kontroll-Leuchte
- Pommes frites-Scheibe (Sonderzubehör für KM 21, KM 31)
- Profi-Passier-System (nicht für KM 21, KM 31 geeignet)

Der Standort

sollte eine ebene und trockene Arbeitsfläche sein und genügend Arbeitsraum bieten.

Zusammensetzen

Die Arbeitsschüssel und alle Zubehörteile sollten vor der Erstbenutzung gereinigt und gut getrocknet werden.

Bild 3:

Die Arbeitsschüssel so aufsetzen, daß die Antriebswelle sich im Schaft befindet. Durch eine Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn die Arbeitsschüssel verriegeln (**hörbares einrasten**).

Bild 4:

Das entsprechend dem Arbeitsvorgang vorgesehene Zubehör auf die Antriebswelle setzen.

Bild 5:

Den Deckel, Verriegelungs-nocken nach hinten, auf die Arbeitsschüssel setzen. Dabei muß der

Markierungsstreifen des Deckels und der der Arbeitsschüssel genau übereinander stehen. Nun den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis der Verriegelungs-nocken **hörbar** in den Gehäuseschlitz einrastet.

Bild 1/A:

Achten Sie auch darauf, daß die Abdeckung des Mixerantriebs verriegelt ist (**hörbares einrasten**).

Bild 6:

Nur den Stopfer zum Verschließen der Einfüllöffnung und Nachdrücken von Schneidgut verwenden.

Vor dem Auseinandernehmen der Arbeitswerkzeuge grundsätzlich die Taste „0“ (Bild 2/C) drücken und Netzstecker ziehen.

Einsetzen von Mixer (Zubehör bei KM 21, KM 31, KM 41)

und **Mini-Hacker** (Zubehör bei KM 31, KM 41/für KM 21 als Sonderzubehör erhältlich)

Vor Einsatz des Mixers oder Mini-Hackers den Deckel der Arbeitsschüssel entriegeln und abnehmen.

Bild 7:

Die Abdeckung des Mixerantriebs vom Gerät entfernen.

Bild 8/A und 8/B:

Mixer bzw. Mini-Hacker auf den Antrieb setzen und verriegeln (**hörbares einrasten**).

Kabelkammer und Kabelarretierung

Bild 1/G:

Im Bodenteil links besitzt Ihre Küchenmaschine eine Kabelkammer. Sollte die Zuleitung zur Steckdose zu lang sein, kann nicht benötigtes Kabel hier verstaut werden.

Anschließend das Kabel in die Arretierausparung (Bodenteil hinten) eindrücken.

So nehmen Sie Ihr Gerät in Betrieb

Bild 2:

Am Arbeitspult befinden sich 3 Tastschalter und 1 Drehzahlwähler.

Bild 2/A:

Mit der Impuls-Taste starten Sie das Gerät, lassen Sie die Taste los, stoppt das Gerät (Momentbetrieb in der jeweils eingestellten Drehzahlstufe).

Bild 2/B:

Die Taste „1“ startet das Gerät (für Dauerbetrieb).

Bild 2/C:

Die Taste „0“ schaltet das Gerät ab.

Bild 2/D:

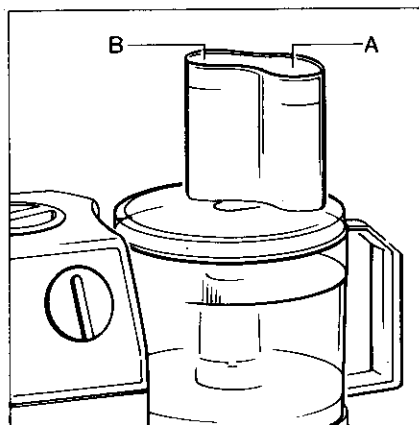
Mit dem Drehzahlwähler bestimmen Sie die Arbeitsgeschwindigkeit entsprechend dem zu verarbeitenden Gut.

Langsamste Geschwindigkeit: 1 (= 0)

Schnellste Geschwindigkeit: Max

Die Max-Stufe erreichen Sie durch Linksdrehung oder durch Rechtsdrehung bis zum Anschlag.

Arbeiten mit der Doppelfüllöffnung bei KM 31, KM 41:



- Große Öffnung: (A)
Schneiden von Kartoffeln, Gurken etc. in Scheiben, Reiben oder Raspeln von Kartoffeln, Kohl, Karotten etc. (vorher jedoch in 6-7 cm große Stücke schneiden).
- Kleine Öffnung: (B)
Schneiden von Karotten, Radieschen, Gewürz-Gurken etc. in kleine Scheiben.

Benutzen Sie zum Nachdrücken des Arbeitsgutes nur den Stopfer (Bild 1/H).

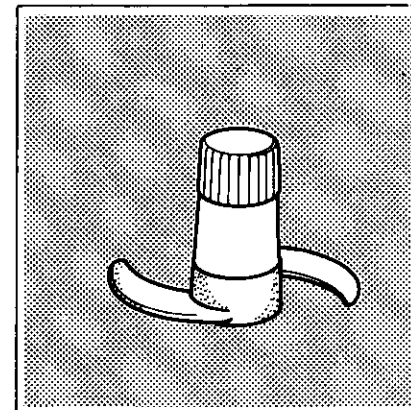
Das richtige Zubehör für den jeweiligen Arbeitsgang

Wichtig: alles Gut, das in der Maschine weiterverarbeitet werden soll, muß sorgfältig vorbereitet werden. Kernobst von Kernen befreien, Fleisch und Speck sollen knochenfrei sein. Auf diese Weise werden die Arbeitswerkzeuge geschont.

- Rosinen, Korinthen oder kandierte Früchte können gleich mit den übrigen Zutaten in die Arbeitsschüssel gegeben werden. Am besten mit dem Mehl vermengen.
- Deckel schließen.

Rühren/Kneten mit dem Kunststoffmesser

- Für alle Rührteige/Hefe- und Knetteige das Kunststoffmesser einsetzen (Bild 9). Biskuitteig siehe unter „Schlagen mit dem Quirl“.
- Alle Zutaten in die große Arbeitsschüssel geben. Dabei ist die Reihenfolge sehr wichtig: Zuerst alle trockenen Zutaten wie Zucker, Mehl einfüllen, dann die weiche Butter, Margarine, Eier und eventuell Flüssigkeit dazugeben.



Kunststoffmesser

Beispiele: Teigbereitung

	Menge max. ca.	Ein- stellung	Dauer ca.	Bemerkungen
Rührteig	1250 g	MAX	60 sec	Grundrezept (Höchstmenge): 250 g Zucker, 500 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 250 g Margarine, 3 Eier, 1 Prise Salz, 150 ml Milch
Hefeteig	1000 g	MAX	60 sec	Grundrezept (Höchstmenge): 500 g Mehl, 30 g Hefe, 50 g Zucker, 60 g Margarine, 200 ml Milch, 1 Ei
Mürbeteig	1000 g	MAX	30 sec	Grundrezept: 60 g Zucker, 250 g Mehl, 1 Teel. Backpulver, 125 g Margarine, 1 Eigelb. Fertigen Teig mindestens 1 Stunde kühlstellen
Strudelteig	1000 g	MAX	30 sec	Grundrezept: 250 g Mehl, 1 Prise Salz, 2 EBl. Öl, 1 Ei, 100 ml warme Milch. Teig vor Weiterverarbeitung 1 Stunde ruhen lassen

Schlagen mit dem Quirl

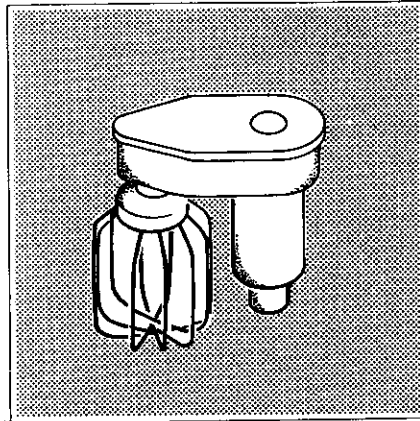
Der Quirlensatz mit Rührbesen ist besonders gut geeignet für Schlagsahne, Eischnee, Biskuitteig, Cremes und Mayonnaise.

Für andere Teige ist der Quirl nicht zu verwenden, auch nicht für Rührteige.

Montage des Quirlensatzes

- Den Rührbesen in die vorgesehenen Öffnungen an der Unterseite des Quirlensatzes einführen und bis zum Einrasten leicht drehen (Bild 10).
- Den Quirlensatz mit den Rührbesen einsetzen (Bild 11).
- Die Zutaten nach und nach in die Arbeitsschüssel geben.
- Mit dem Deckel verriegeln.

- Nach dem Arbeiten nur den Rührbesen im Spülwasser reinigen.
- Quirl und Rührbesen nicht in den Geschirrspüler zur Reinigung geben.

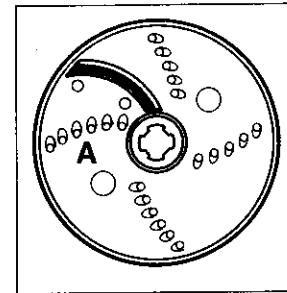


Quirlensatz mit Rührbesen

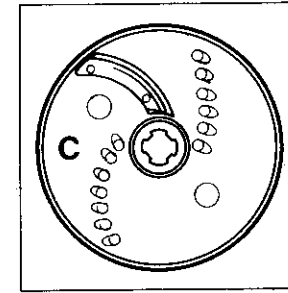
Beispiele: Quirlen

	Menge	Ein- stellung	Dauer ca.	Bemerkungen
Mixgetränke	1,25 l	1/7	10-20 sec	z. B. Florida Milch: 2 pürierte Apfelsinen, Saft von 2 Zitronen, 4 Eßlöffel Traubenzucker, 1 l Milch
Biskuitteig	max. ca. 500 g	MAX	4-5 min	Grundrezept: 4 Eier, 3 Eßl. heißes Wasser, 125 g Zucker, 60 g Mehl, 60 g Stärkemehl, 1 gestr. Teelöffel Backpulver, 1 Prise Salz
Eischnee	2-5	MAX.	2 min	
Schlagsahne	200-500 ml	MAX	1-4 min	Die Dauer richtet sich nach der Menge
Quarkspeisen	max. 800 g	MAX	2 min	
Dips	max. 800 g	6-MAX	1-2 min	

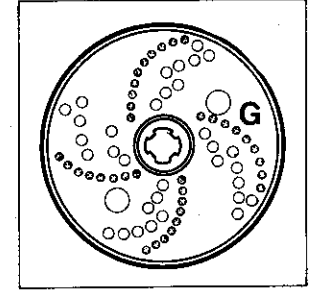
Schneiden/Raspeln/Reiben mit den Arbeitsscheiben



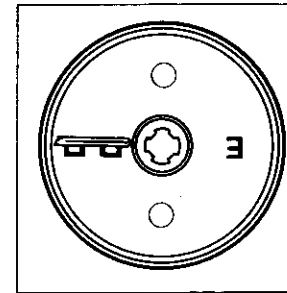
Scheibenseite A
raspelt fein



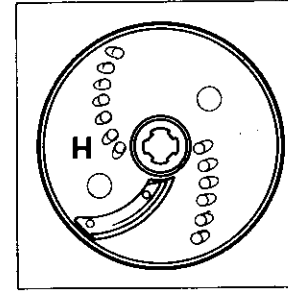
Scheibenseite C
raspelt grob



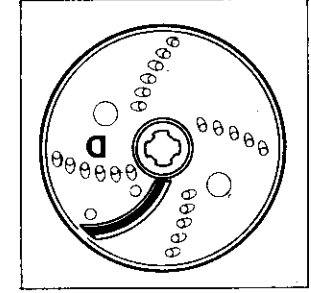
Scheibenseite G
reibt fein (Kartoffeln)



Scheibenseite D
schneidet feine Scheiben



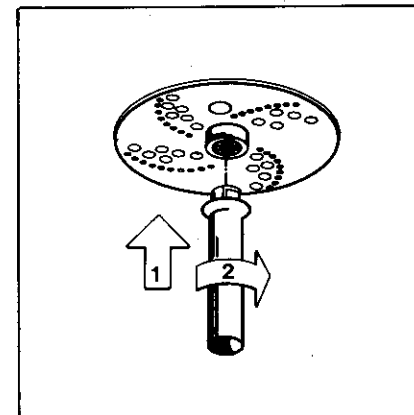
Scheibenseite H
schneidet dicke Scheiben



Scheibe E schneidet
Pommes frites (Sonder-
zubehör bei KM 21 und KM 31)

Montage der Arbeitsscheiben (Bild 4)

- Den Scheibenträger in die Öffnung der Arbeitsscheibe (die zu verwendende Seite nach oben) einführen und bis zum Verriegeln drehen.



- Die gewünschte Scheibenseiten-Bezeichnung muß beim Einsetzen von oben lesbar sein. Die Scheiben sind teilweise beidseitig zu verwenden.
- Deckel schließen.
- Die vorbereiteten Lebensmittel evtl. etwas kleiner schneiden, damit sie in den Einfüllstutzen passen.
- Das Einfüllgut möglichst senkrecht nebeneinander in den Einfüllstutzen geben.
- Den Stopfer immer zum Nachschieben benutzen.
- Die Stärke des Schneidgutes kann durch Druck beeinflusst werden.

Pommes frites-Scheibe (Sonderzubehör für KM 21 und KM 31)

- Kartoffeln bei ausgeschaltetem Gerät einfüllen. Mit Stopfer gleichmäßig drücken.
- Gerät einschalten (Einstellung 1).
- Bei der nächsten Füllung Vorgang wiederholen.

Beispiele: Schneiden, Raspeln, Reiben

	Scheibe	Menge max. ca.	Ein-stellung	Bemerkungen
Möhren, Sellerie	A, C, D, H, G	900 g	2-4	Als Rohkost feiner, zum Kochen grober schneiden, bzw. raspeln
Kohlrabi	A, C, D, H, E			
Äpfel, Birnen	A, C, D, H	1000 g	1-3	Zum Backen grob schneiden oder raspeln
Zwiebeln	D, H	900 g	1-4	Für Salate fein, zum Braten grob schneiden
Kraut	C, D, H	900 g	2-4	Zum Kochen grob schneiden
Salatgurke	D	800 g	1	
Champignons	H	500 g	1	
Paprikaschoten	D, H	800 g	1-3	
Rohe Kartoffeln	D, H	1000 g	2-4	Für Pommes chips fein, für Gratin grob schneiden
Gekochte Kartoffeln	H	1000 g	1	Salatkartoffeln am Vortag abkochen
Kartoffeln zu Pommes frites	E	1000 g	1	Bei ausgeschaltetem Gerät einfüllen
Kartoffeln zu Reibekuchen und Klößen	G	1000 g	2-4	
Wurst	D, H, E	600 g	1-3	

Hacken und Zerkleinern mit dem Mini-Hacker

(Sonderzubehör für Küchenmaschine KM 21)

Montage:

- Deckel der Arbeitsschüssel entriegeln.
- Mini-Hacker auf Antrieb setzen (Bild 8/B), füllen.

- Mit Deckel verriegeln (Bild 8/B).

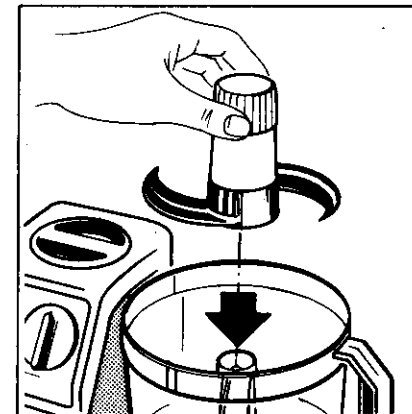
- Einstellung: MAX/Impuls.

Dieses Zubehör eignet sich besonders für kleine Mengen, z. B.

- Zwiebeln, Kräuter, Nüsse.
- Gekochtes Gemüse, Petersilie, Dill.

Hacken/Zerkleinern/Pürieren mit dem Metallmesser

- Metallmesser einsetzen (Bild 9).
- Die Lebensmittel in die Arbeitsschüssel einfüllen, große Stücke vorher zerkleinern.
- Deckel verriegeln.
- Der Feinheitsgrad des Schneidgutes wird durch die Einschaltdauer bestimmt.



Beispiele: Zerkleinern/Pürieren

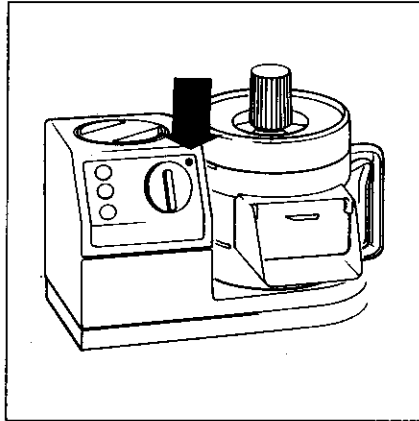
	Menge max. ca.	Ein-stellung	Dauer ca.	Bemerkungen
Fleisch, roh	500 g	MAX	20 sec	Fleisch in Würfel schneiden. Ohne Sehnen
Fleisch, gekocht	500 g	MAX	10 sec	Fleisch in Würfel schneiden
Schinkenspeck	300 g	MAX	20 sec	Schinkenspeck in Würfel schneiden
Fisch	500 g	MAX	20 sec	Fisch in Würfel schneiden
Zwiebeln	400 g	MAX	10 sec	Zwiebeln vierteln
Tomaten	600 g	MAX	30 sec	Tomaten vierteln
Kartoffeln	500 g	MAX	30 sec	Geeignet für Kartoffelpuffer
Petersilie, Dill	2 Bd.	MAX	10-20 sec	Nach dem Putzen gut trocknen
Nüsse	400 g	MAX	60 sec	
Trockenes Weißbrot	200 g	MAX	60 sec	Weißbrot grob zerbröckeln
Schokolade	200 g	MAX	20 sec	Schokolade grob zerbröckeln
Kartoffel-/Gemüse-Suppen	1 l	7-MAX	10-20 sec	abgekochtes Gut (Kartoffeln in Würfel schneiden) mit Flüssigkeit bis max. zur 1-Liter-Markierung auffüllen
Mayonnaise	max. 500 g	MAX	60 sec	Grundrezept: 1-2 Eigelb, 1 Ebl. Essig, 1 TL Salz, Zucker, Pfeffer nach Geschmack, 150-200 ml Öl

Kontroll-Leuchte bei KM 41

Das Gerät ist mit einer Sicherung versehen, die den Motor im Fall einer Überlastung schützt.

Beim Ansprechen der Sicherung erlischt die Kontrollleuchte.

Die Sicherung muss dann von einer zugelassenen Werkstatt oder vom AEG-Kundendienst ersetzt werden. (Die Kontrollleuchte leuchtet in allen anderen Fällen konstant, sobald sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.)



Passieren/Pressen (nur bei KM 41) mit dem Profi-Passier-System

Benötigtes Zubehör:

- Passier-Zubehör (Bild 12)

Vorbereitung:

- Überprüfen Sie, ob die Sicherheitsabdeckung (1/A) auf dem oberen Antrieb (1/B) fest verriegelt ist.

Montage des Zubehörs:

- Lassen Sie das Passier-Sieb – entsprechende Lochung für Lebensmittelverarbeitung – (12/A) in die dafür vorgesehenen Schlitze der Schüssel (12/D) gleiten.
- Setzen Sie die Schüssel auf den unteren Antrieb (1/M) und drehen Sie den Griff bis zum Anschlag.
- Setzen Sie den Passier-Einsatz (12/E) auf die Antriebsachse.
- Setzen Sie den Deckel (12/F) auf und drehen Sie ihn wie unter Abschnitt „Zusammensetzen“ beschrieben.

- Setzen Sie die Klappe (12/B) vor den Austritt (12/C).
- Setzen Sie den Schutz-Deckel (12/G) auf den Deckel (12/F).
- Benutzen Sie zum Nachdrücken des Arbeitsgutes nur den Stopfer (12/H).

Schalterstellung (Bild 2):

- Den Geschwindigkeitsregler (2/D) auf „3“ stellen.
- Die Taste (2/B) für Dauerlauf „1“ betätigen.
- Dann erst die Lebensmittel einfüllen

Zubereitung:

- Sie können bis zu 4 kg Obst und Gemüse passieren: z.B. für Kartoffel-, Karotten-, Spinat-, Erbsenpüree, Kompotte, Suppen, Tomatenpüree, Erdbeermark, Säfte usw.
- Bitte beachten Sie nachfolgende Tabelle für die Wahl der Größe des Passiersiebes.
- Geschwindigkeit während des Passiervorgangs entsprechend Abschnitt „Schalterstellung“.

Hinweis:

- Schalten Sie das Gerät ein, bevor Sie die Lebensmittel einfüllen.
- Wenn Sie größere Mengen Obst und Gemüse mit Abfällen wie Kerne, Schalen etc. verarbeiten, sollten Sie das Passier-Sieb jeweils nach 500 g reinigen.
- Füllen Sie die Lebensmittel langsam ein. Sie erhalten so ein besseres Ergebnis.
- Nach dem Durchlauf von ca. 4 kg Lebensmittel, muß der Motor ca. 1 Stunde abkühlen.
- Lassen Sie das Gerät nie länger als 10 Sek. leer laufen.
- Passieren Sie keine tiefgefrorenen Lebensmittel.
- Beerenobst (z.B. Johannisbeeren) gelingt besser, wenn es vorher etwas weich gekocht ist.

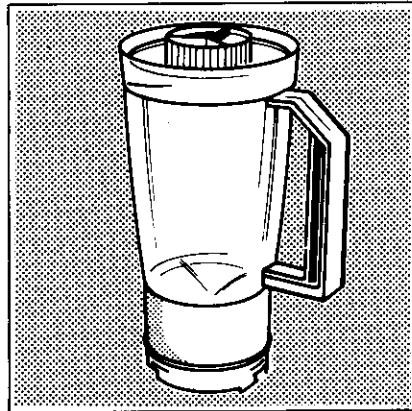
Beispiele: Passieren/Pressen:

Lebensmittel	Vorbereitung	Passier-Sieb	Hinweis
Kartoffelpüree	gekocht, in Stücke geschnitten	großes Lochsieb	am Ende etwas Kochwasser oder Milch einfüllen
Karottenpüree	gekocht, in Stücke geschnitten	mittleres Lochsieb	am Ende etwas Kochwasser zugeben
Selleriepüree	gekocht, in Stücke geschnitten	mittleres Lochsieb	am Ende etwas Kochwasser zugeben
Spinatpüree	gekocht, abgetropft	mittleres Lochsieb	am Ende etwas Kochwasser zugeben
Erbspüree	gekocht, abgetropft	mittleres Lochsieb	
Apfel- oder Birnenkompott	geschält, entkernt, in Stücke geschnitten	mittleres Lochsieb	
Gemüsesuppe	gekocht, in Stücke geschnitten	großes Lochsieb	mit etwas Gemüsebrühe passieren
Tomatenpüree	roh oder gekocht in Stücke geschnitten	großes Lochsieb	
Erdbeermus	ohne Stielansatz	kleines Lochsieb	am Ende die Geschwindigkeit erhöhen
Himbeermus	roh oder gekocht	mittleres Lochsieb	am Ende die Geschwindigkeit erhöhen
Johannisbeersaft	gekocht	großes Lochsieb	am Ende die Geschwindigkeit erhöhen
Weintrauben	ohne Stiele	kleines Lochsieb	am Ende die Geschwindigkeit erhöhen

Mixen/Pürieren mit dem Mixer

Montage des Mixers

- **Deckel der Arbeitsschüssel entriegeln.**
- Den Mixer auf den oberen Antrieb setzen und bis zum Verriegeln drehen (Bild 8 A).
- Alle Zutaten in den Mixbecher geben.
- Deckel aufsetzen.
- **Bei ausschließlich flüssigen Zutaten Impulstaste drücken.**
- **Keine kochenden Flüssigkeiten einfüllen.**
- Bei Mayonnaise das Öl durch die Deckelöffnung dazugeben.
- Bei Eierkuchenteig zunächst die flüssigen Zutaten, dann das Mehl einfüllen.
- Mit dem Mixer können **nicht** verarbeitet werden: Kartoffel-Püree, Eischnee, rohes Fleisch, harte Lebensmittel wie Kaffeebohnen, Nüsse usw.



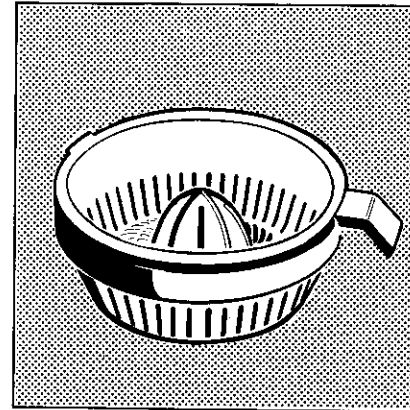
Sicherheitshinweise

- **Nicht mit der Hand in den aufgesetzten Mixbecher fassen.**
- **Den Deckel erst nach völligem Stillstand des Messers abnehmen.**

Beispiele: Mixen

	Menge max. ca.	Einstellung	Dauer ca.	Bemerkungen
Mixgetränke	1 l	4-MAX	10-20 sec	z. B. Bananenmilch: 1 Banane, 500 ml Milch, 3 EBl. Sahne, 2 EBl. Zucker, 1 Vanillezucker, 1 Eigelb
Suppen	1 l	4-MAX	10-20 sec	Gekochtes Gemüse (abgekühlt) nur mit ca. ¼ l Kochwasser pürieren und zurück in den Topf
Mayonnaise	0,4 l	8-MAX	30 sec	Grundrezept: 1 Ei, 1 EBl. Zitronensaft, etwas Senf, Salz, Zucker, ca. 200 ml Öl
Eierkuchenteig	0,8 l	4-MAX	10 sec	Grundrezept: 250 ml Milch, 2-3 Eier, 125 g Mehl, etwas Salz
Omeletteteig	0,8 l	4-MAX	10 sec	Grundrezept: 8 Eier, 8 EBl. kaltes Wasser, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Saftpressen mit der Zitruspresse (Sonderzubehör für Küchenmaschine KM 21)



Montage der Zitruspresse

- Deckel der Arbeitsschüssel entriegeln und abnehmen.
- Die Zitruspresse einsetzen und durch Linksdrehung verriegeln. Dabei muß der am Einsatz befindliche Verriegelungsnocken **hörbar** im Gehäuseschlitz einrasten.
- **Wichtiger Hinweis**
Die Zitruspresse darf nur mit der Stufe 1 und der Impulstaste betrieben werden (Bild 2/A).

Reinigung und Pflege

Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!

Motorteil und Quirl-Einsatz nur mit feuchtem Tuch abwischen! Darauf achten, daß der Schlitz für die Sicherheitsverriegelung immer sauber ist! Gegebenenfalls mit trockenem Pinsel reinigen.

Alle anderen Teile unter fließendem Wasser oder im normalen Spülwasser reinigen. Je schneller das nach dem Arbeiten geschieht, umso einfacher!

Mixer und Mini-Hacker nicht ins Spülwasser tauchen, sondern heißes Wasser mit Spülmittel einfüllen und ausbürsten.

Besondere Vorsicht bei dem scharfen Messer und den scharfen Schneidscheiben!

Alle Teile gut abtrocknen.

Das Zubehör außer Mixer, Mini-Hacker und Quirl kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden – die Teile sind im Oberkorb einzuordnen.

Rezeptbuch

Praktische Hinweise und Anregungen entnehmen Sie bitte dem Kompakt-Küchenmaschinen-Rezeptbuch von AEG (nur in deutscher Sprache).

Der Umwelt zuliebe

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen.

- Der Verpackungskarton kann der Altpapiersammlung bzw. den zuständigen Entsorgungssystemen zugeführt werden.

Soweit vorhanden:

- Den Kunststoffbeutel aus Polyethylen (PE) zur Wiederverwertung an PE-Sammelstellen geben.
- Polsterteile aus geschäumtem Polystyrol (PS) sind FCKW-frei.

Bitte erfragen Sie bei Ihrer Kommunalverwaltung den für Sie zuständigen Recyclinghof.

Der Kundenservice

Für unsere Produkte gelten höchste Qualitätsansprüche.

Nur mit Ihrer Unterstützung sind wir in der Lage, Geräte zu entwickeln, die Ihren Erfordernissen entsprechen.

Sollte für Sie dennoch ein Problem bei der Benutzung dieses Gerätes entstehen, dann schreiben Sie uns.