



Bedienungsanleitung

Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

AMBIANO[®]

Profi-Küchenmaschine

Robot de cuisine haut de gamme | Planetaria Premium

Deutsch.....	3
Français.....	27
Italiano.....	51



Inhalt

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	5
Zeichenerklärung	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
Sicherheitshinweise.....	7
Gerät auspacken	9
Gerät aufstellen	9
Sicher mit dem Gerät umgehen.....	9
Lieferumfang	10
Geräteübersicht	11
Gerät.....	11
Übersicht der Zubehörteile	12
Darstellung der Montageteile des Fleischwolfs.....	13
Darstellung der Montageteile des Plätzchenaufsatzes.....	14
Erstinbetriebnahme.....	14
Betriebsart als Knetmaschine	16
Vorbereitung	16
Teig rühren und kneten.....	16
Eiweiß schlagen	16
Sahne schlagen.....	16
Mixen von Shakes, Cocktails oder anderen Flüssigkeiten	16
Arbeitshinweise für den Fleischwolf	17
Fleisch zerkleinern	17
Wurst herstellen	17
Plätzchen formen.....	17
Leitfaden für die Geschwindigkeitseinstellung.....	17
Geschwindigkeiten und Anwendungen.....	18
Betrieb mit Fleischwolf	18
Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten	19
Fleischwolf mit Wurstaufsatz ausrüsten	20
Fleischwolf zum Spritzgebäck herstellen ausrüsten	21
Fleischwolf zum Pasta herstellen ausrüsten.....	21
Fleischwolf zum Herstellen von Kebbe ausrüsten	22
Außerbetriebnahme.....	22
Reinigung.....	23
Fehlerbehebung	23
Entsorgung.....	24
Technische Daten	24
Konformitätsinformation	24
Serviceinformationen.....	25
Impressum	25
Datenschutzerklärung	26
Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel	27

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise und die gesamte Anleitung aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus, da sie ein wesentlicher Bestandteil des Produktes ist.

Zeichenerklärung

Ist ein Textabschnitt mit einem der nachfolgenden Warnsymbole gekennzeichnet, muss die im Text beschriebene Gefahr vermieden werden, um den dort beschriebenen, möglichen Konsequenzen vorzubeugen.



Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.



Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Gerät und Verpackung umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



CE-Kennzeichnung

Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EU-Richtlinien (siehe Kapitel „Konformitätsinformation“).



Dieses Symbol verweist auf eine sortenreine Entsorgung der verwendeten Verpackungsmaterialien. Nutzen Sie Ihre örtlichen Entsorgungsmöglichkeiten.



In der EU verwendetes Symbol zur Kennzeichnung von Materialien mit Lebensmittelkontakt wie z. B. Verpackungen oder Geräteoberflächen.

- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
- Auszuführende Handlungsanweisung
- Auszuführende Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät darf nur zum Kneten bzw. Rühren von Lebensmitteln wie Teig, Cremes, Sahne oder Eischnee verwendet werden. Der Fleischwolf Aufsatz dient zum Zerkleinern von Lebensmitteln. Sie können Hackfleisch, Würste, Pasta, Plätzchen oder Kebbe mit zugehörigen Aufsätzen formen.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt und ähnlichen Haushaltsanwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen und industriellen Gebrauch bestimmt.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen. Hierzu zählen z. B. Tankanlagen, Kraftstofflagerbereiche oder Bereiche, in denen Lösungsmittel verarbeitet werden. Auch in Bereichen mit teilchenbelasteter Luft (z.B. Mehl- oder Holzstaub) darf dieses Gerät nicht verwendet werden.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe
 - Extrem hohe oder tiefe Temperaturen
 - Direkte Sonneneinstrahlung
 - Offenes Feuer
- Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden!

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN – SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN!



Verletzungsgefahr!

Verletzungsgefahr für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Seien Sie beim Gebrauch des Gerätes bitte besonders aufmerksam, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Kinder müssen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.



Erstickungsgefahr!

Verpackungsfolien können verschluckt oder unsachgemäß benutzt werden, daher besteht Erstickungsgefahr!

- Halten Sie das Verpackungsmaterial, wie z. B. Folien oder Plastikbeutel, von Kindern fern.
- Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.



Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.

- Bei einem Gewitter können am Stromnetz angeschlossene Geräte beschädigt werden. Ziehen Sie deshalb bei Gewitter immer den Netzstecker.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Auf keinen Fall selbständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräte-
teil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller
oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefähr-
dungen zu vermeiden.

Die Antriebseinheit des Gerätes darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden oder in feuchten Räumen verwendet werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie
 - das Gerät reinigen,
 - das Gerät feucht oder nass geworden ist,
 - das Gerät nicht mehr nutzen.
- Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem.
- Keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränke auf oder in die Nähe des Geräts stellen.
- Das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen berühren.
- Tauchen Sie die Antriebseinheit des Gerätes niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.



Verletzungsgefahr!

Das Berühren beweglicher und scharfkantiger Teile kann zu Schnitt- oder Quetschverletzungen führen.

- Vermeiden Sie das Berühren beweglicher Teile.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit aufgesetztem Trichteraufsatz.
- Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebs keine Fremdgegenstände im Zuführ-
schacht oder im Sammelbehälter befinden.
- Drücken Sie niemals Nahrungsmittel mit den Händen in den Zufürschacht.
- Drücken Sie Nahrungsmittel nur mit dem Stopfer in den Zuführschacht.
- Die Schneideinsätze sind sehr scharf. Vermeiden Sie das Berühren der Klingen.

- Nehmen Sie den Trichteraufsatz niemals vor dem vollständigem Stillstand der Schneidwerkzeuge ab.
- Halten Sie während des Betriebs Haare, Kleidung, Hände sowie Besteck, Kochlöffel o. Ä. fern, um Verletzungen oder Sachschäden zu verhindern.

Gerät auspacken

- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen wenden Sie sich umgehend an das Medion Service Center.



Erstickungsgefahr!

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

- Halten Sie die Verpackungsfolien von Kindern fern.

Gerät aufstellen

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf (z. B. Gasherd, Elektroherd).
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird und verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

Sicher mit dem Gerät umgehen



Verletzungsgefahr!

Das Berühren beweglicher und scharfkantiger Teile kann zu Schnitt- oder Quetschverletzungen führen.

- Vermeiden Sie das Berühren beweglicher Teile.
- Während des Betriebs Haare, Kleidung, Hände sowie Besteck, Kochlöffel o. ä. fernhalten, um Verletzungen oder Sachschäden zu verhindern.
- Verwenden Sie das Gerät grundsätzlich nur, wenn es vollständig zusammengebaut ist.

HINWEIS!

Mögliche Materialschäden!

Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

- Das Netzkabel sollte nicht geknickt oder um das Gerät gewickelt werden. Wickeln Sie das Kabel für den Betrieb vollständig ab.
- Ziehen Sie bei Gewitter immer den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät ohne Unterbrechung nicht länger als 5 Minuten angegeben:
- Lassen Sie das Gerät nach 5 Minuten Betrieb für 10 Minuten abkühlen.
- Wenn das Schneidwerkzeug beim Betrieb blockiert, ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie den Blockadegrund (siehe Kapitel „Reinigung“ auf Seite 23).

Lieferumfang



Erstickungsgefahr!

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.
 - Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Küchenmaschine
- Zubehör und Anbauteile der Küchenmaschine (Siehe „Übersicht der Zubehörteile“ auf Seite 12)
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

Geräteübersicht

Gerät



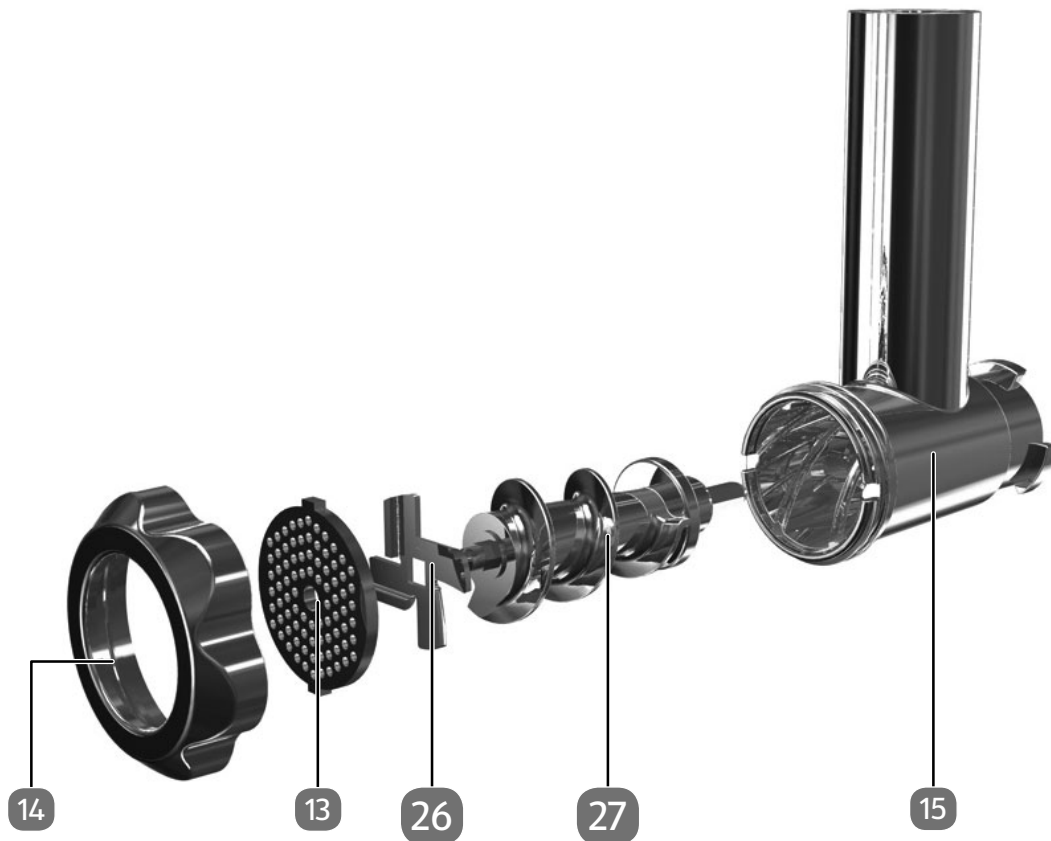
- 1 Hinterer Deckel
- 2 Schwenkarmhebel
- 3 Haltegriff beim Schwenken
- 4 Betriebs-LED
- 5 Stufenregler
- 6 Bodenplatte mit Standfüßen
- 7 Rührschüssel
- 8 Spritzschutzdeckel mit Befüllöffnung
- 9 Frontdeckel des Fleischwolfs
- 10 Knopf zum Lösen des Frontdeckels

Übersicht der Zubehörteile



- 11 Fülltablett
- 12 Plätzchenadapter mit Formaufsatz
- 13 Fleischmesserscheiben
- 14 Befestigungsring
- 15 Einfüllstutzen des Schneckengehäuse
- 16 Schneebesen
- 17 Stopfer
- 18 Wurstfüllstutzen
- 19 Kebbeaufsatz
- 20 Spritzschutz für Rührwerkzeuge
- 21 Kebbestutzen
- 22 Knethaken
- 23 Rührhaken
- 24 Pastaaufsätze
- 25 Wurstaufsatz

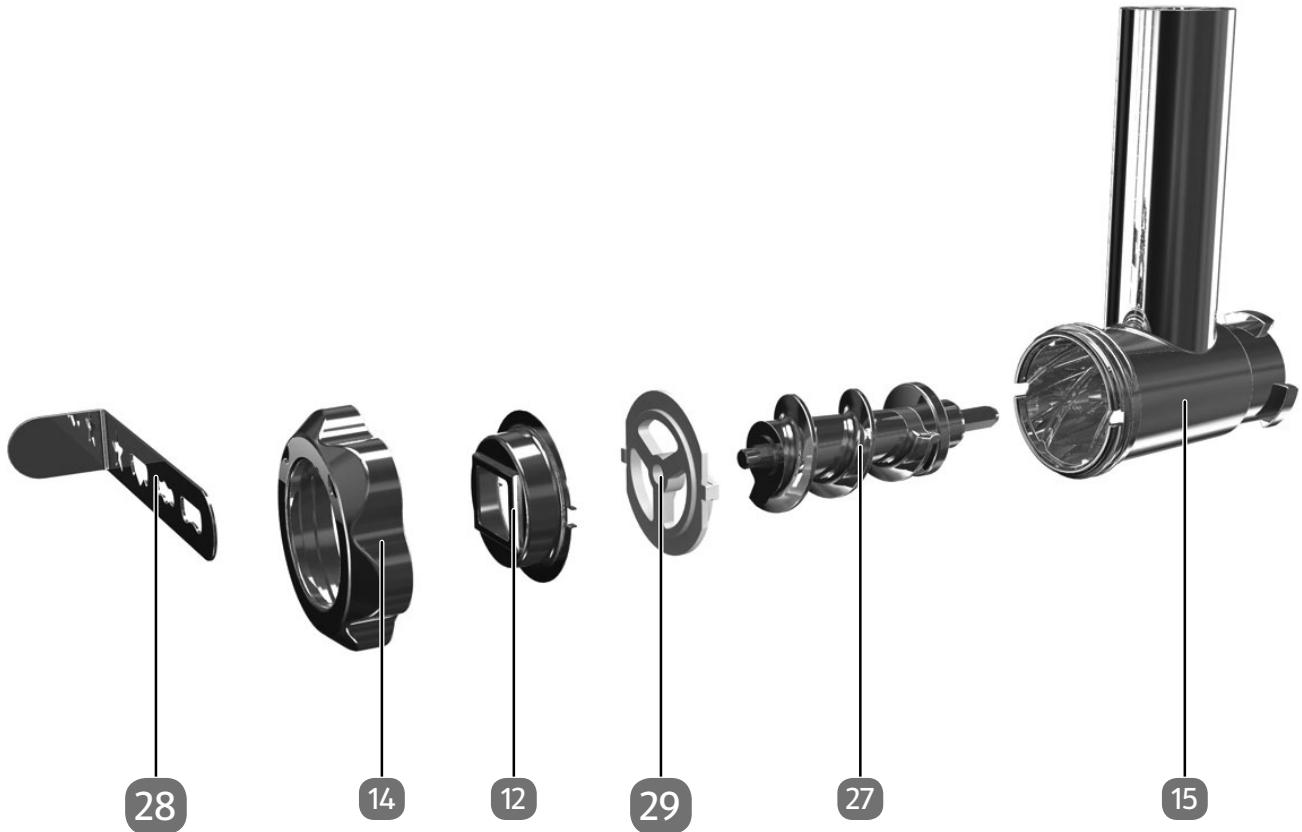
Darstellung der Montageteile des Fleischwolfs



26 Fleischmesser

27 Förderschnecke

Darstellung der Montageteile des Plätzchenaufsatzes



28 Plätzchenformaufsatz

29 Plätzcheneinsatz

Erstinbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie das Zubehör gründlich mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel ab. Alles gut abtrocknen.
1. Drehen Sie den Stufenregler **5** auf „0“ und drücken Sie den Schwenkarmhebel **2** zum Heben des Schwenkarms.
 2. Setzen Sie die Rührschüssel **7** auf die Haltung der Bodenplatte **6**, drehen Sie die Schüssel wie die Pfeilrichtung LOCK bezeichnet bis zum Anschlag und verriegeln die Rührschüssel.



Verletzungsgefahr!

Es besteht Quetschgefahr durch rotierende und bewegliche Teile.

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

3. Stecken Sie den Spritzschutz auf eines der drei Rührwerke (Knethaken, Rührhaken, Schneebesens), dann stecken Sie das Rührwerk wie abgebildet in die Maschine.

Die Rührwerke lassen sich nur an die Maschine stecken und drehen, wenn die Nasen in den entsprechenden Vertiefungen am Gerät sitzen.

Diese Schutzscheibe verhindert, dass die Antriebswelle mit Teig in Berührung kommt.



4. Der Spritzschutz **8** für die Rührschüssel ist steckerfertig und kann einfach nach dem Einsetzen der Rührschüssel aufgesteckt werden:

Zum Befüllen während des Betriebs dient die Befüllöffnung.

5. Drücken Sie den Schwenkarmhebel und stellen Sie den Schwenkarm nach unten. Achten Sie darauf, dass der Arm am Gehäuseunterteil eingerastet ist.
6. Nun können Sie den Stufenregler auf die erforderliche Geschwindigkeitsstufe stellen. Die empfohlenen Geschwindigkeitsstufen je nach Einsatz finden Sie nachstehend.
 - Für schwere Teige wie Brot-/Mürbeteig oder Pasta benutzen Sie den Knethaken **22** auf Stufe 1, 2, 3.
 - Mit dem Rührhaken **23** können Sie viele Zutaten von mittelschwerem Teig wie Kuchenteig bis zum leichten Teig wie Crêpes- oder Rührteig machen. Verwenden Sie den Rührhaken auf Stufe 4, 5, 6, 7, 8, je nach Bedarf.
 - Wenn Sie Sahne, Eischnee oder Pudding herstellen möchten ist der Schneebesens **16** auf einer hohen Stufe (7 oder 8) geeignet.
 - Für kurze, kräftige und dauerhafte Impuls-Bewegungen drehen Sie den Stufenregler wiederholt in die Position „P“.
 - Mit dem Fleischwolf können Sie verschiedene Teigerzeugnisse wie etwa Nudeln, Plätzchen oder Kebbe herstellen, bzw. Hackfleisch wolfen oder Würste füllen. Stellen Sie den Stufenregler dazu auf Stufe 6, 7, oder 8.
7. Nach der Anwendung drehen Sie den Stufenregler auf „0“.
8. Drücken Sie den Schwenkarmhebel und heben Sie den Arm, dann nehmen Sie das Rührwerk aus dem Bajonetverschluss. Anschließend stellen Sie den Schwenkarm wieder nach unten.
9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Es besteht die Gefahr der Überhitzung durch übermäßigen Betrieb.

- Benutzen Sie das Gerät ohne Unterbrechung nicht länger als ca. 5 Minuten.
- Lassen Sie das Gerät nach 5 Minuten Betrieb für 10 Minuten abkühlen.

Betriebsart als Knetmaschine

Vorbereitung

1. Montieren Sie Knethaken (22), Schneebesens (16) oder Rührhaken (23) an der Maschine und setzen Sie anschließend die Rührschüssel (7) ein.
2. Setzen Sie den Spritzschutz (8) auf die Rührschüssel.
3. Füllen Sie nun die Zutaten in die Rührschüssel ein. Achten Sie darauf, die Rührschüssel nicht zu überfüllen (ca. 1,5 kg Mehl max.).
4. Drücken Sie den Schwenkarmhebel (2) und stellen Sie den Schwenkarm nach unten. Achten Sie darauf, dass der Arm am Gehäuseunterteil eingerastet ist.

Teig rühren und kneten

- Benutzen Sie zum Kneten von Teig den Knethaken oder den Rührhaken.
- Die beste Mischung zum Teigkneten erzielen Sie mit einer Mischung Mehl und Wasser im Verhältnis von 5: 3. Füllen Sie die Rührschüssel maximal zu 3/4 voll.
- Stellen Sie beim Füllen der Rührschüssel sicher, dass die maximale Füllmenge von 1,5 Kg nicht überschritten wird.
- Verwenden Sie Knethaken oder Rührhaken als Rührgeräte.
- Wenn Sie Knethaken oder Rührhaken verwenden, schalten Sie den Stufenregler erst für min. 30 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 1 und anschließend für min. 30 Sekunden auf Stufe 2, danach Stufe 3 für max. 5 Minuten.
- Verwenden Sie den Knethaken oder Rührhaken nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

Eiweiß schlagen

- Benutzen Sie zum Schlagen von Eiweiß den Schneebesen.
- Stellen Sie zum Schlagen den Stufenregler auf die Stufe 7 oder 8 ein und schlagen Sie das Eiweiß ohne Unterbrechung für ca. 3 bis 5 Minuten, bis das Eiweiß steif ist.
- Schlagen Sie nicht mehr als 12 Stück Eiweiß auf einmal.
- Verwenden Sie den Schneebesen nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

Sahne schlagen

- Benutzen Sie zum Schlagen von Sahne den Schneebesen. Verwenden Sie frische Sahne.
- Stellen Sie für Schlagsahne den Stufenregler auf die Stufe 7 oder 8 und schlagen Sie die Sahne für ca. 3 bis 5 Minuten.
- Stellen Sie sicher, dass die maximale Füllmenge beim Füllen der Rührschüssel mit frischer Milch, Sahne oder anderen Zutaten nicht überschritten wird.
- Verwenden Sie den Schneebesen nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

Mixen von Shakes, Cocktails oder anderen Flüssigkeiten

- Benutzen Sie zum Mixen von Shakes, Cocktails und anderen Flüssigkeiten den Schneebesen.
- Mischen Sie die Zutaten, entsprechend des vorhandenen Rezeptes, für ca. 3 bis 5 Minuten mit einer Geschwindigkeitsstufe von 1 bis 8.
- Überschreiten Sie nicht die Höchstfüllmenge der Rührschüssel
- Verwenden Sie den Schneebesen nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

Arbeitshinweise für den Fleischwolf

Fleisch zerkleinern

- Zerkleinern Sie keine harten Gegenstände wie Knochen.
- Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke (sehnenfrei, ohne Knochen, ca. stückweise 20 x 20 x 60 mm), so dass sie leicht im Schneckengehäuse zerkleinert werden können.

Wurst herstellen

Sie können sowohl Natur- als auch Kunstdarm verwenden.

Wenn Sie einen Naturdarm verwenden, weichen Sie diesen vorher einige Zeit in Wasser ein. Verknoten Sie ein Ende des Darms.

- Schieben Sie den Darm über den Wurstaufsatz **18**.
- Die Wurstmasse wird durch den Wurstaufsatz gedrückt und der Wurstdarm wird gefüllt.
 - Achten Sie darauf, dass der Wurstdarm „locker“ gefüllt ist, da Wurst sich beim Kochen bzw. Braten ausdehnt und der Darm aufreißen kann.
- Hat die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht, pressen Sie die Wurst am Ende des Wurstaufsatzes mit den Fingern zusammen.
- Drehen Sie die Wurst ein bis zweimal um die eigene Achse.
 - Zur einfacheren Handhabung können Sie das Gerät nach jeder Wurstlänge ausschalten.

Plätzchen formen

- Bereiten Sie eine Fläche vor, auf der Sie im Anschluss die Plätzchen auslegen können.
- Mit dem Formaufsatz **28** können Sie dem vorbereiteten Plätzchenteig verschiedene Formen geben.
- Nachdem Sie das Schneckengehäuse mit Plätzchenaufsatz **29** am Gerät vormontiert haben, schieben Sie den Formaufsatz in den Plätzchenaufsatz **12**.
- Stellen Sie die gewünschte Plätzchenform ein.

Leitfaden für die Geschwindigkeitseinstellung

Stufe	Ideal für ...
1	Rühren Verwenden Sie die Stufe 1 zum Rühren, Mischen oder Verbinden. Verwenden Sie diese Stufe, um Flüssigkeiten zu trockenen Zutaten hinzuzufügen oder um trockene Zutaten (z.B. Mehl) zum Teig hinzuzufügen.
2-3	Mischen Verwenden Sie die Stufe 2 für schnelleres Rühren und langsames Mischen. Anwendbar zum Mischen von schweren Teiglingen und Süßigkeiten, zum Pürieren von Kartoffeln oder Gemüse. Auch zum Mischen und Kneten von Hefeteig verwendbar.
4-5	Mischen, Aufschlagen Verwenden Sie die Stufe 4, um halbschwere Teige (z.B. Kekse) und Kuchenmischungen mit mittlerer Geschwindigkeit zu mischen. Verwenden Sie diese Stufe auch, um Zucker und Backfett zu vermengen oder um Zucker zu Eiweiß für Meringues hinzuzufügen.
5-6	Aufschlagen, Creaming Verwenden Sie die Stufen 5 und 6 zum Schlagen oder Aufschlagen von Cremes, Frostings und cremigen Füllungen. Diese Stufen eignen sich für Kuchenmischungen, Krapfen und andere Backwaren.
6-8	schnelles Aufschlagen Verwenden Sie die Stufen 6-7 für Sahne, Eiweiß und gekochte Frostings.
8	kurzes Aufschlagen Verwenden Sie die Stufe 8 um kleinere Mengen Sahne oder Eiweiß aufzuschlagen.

Geschwindigkeiten und Anwendungen

Anwendung	Werkzeug	Stufe	Zutatenmenge
Kneten schwerer Teige (z. B. Brot, Nudelteig oder Mürbteig)	Knethaken	1 - 3	max. 1.5 kg
Vermengen von mittelschweren bis schweren Teigen (z. B. Kuchenteig)	Rührhaken	3 - 5	max. 1.5 kg
Vermengen von leichten Teigen (e. g. Waffelteig, Biskuitteig oder Eierspeisen)	Rührhaken	1 - 5	min. 200 ml max. 1.5 l
Cremes (z. B. Kuchenfüllungen und Cremes)	Schneebesen	5 - 8	min. 200 ml max. 1.0 l
kurzes Aufschlagen (z. B. Aufschlagen kleinere Mengen von Cremes oder Eiweiß)	Schneebesen	8	min. 4 Eier max. 20 Eier
Fleisch wölfen	Fleischwolf	6 - 8	
Pasta formen	Pastazubehör	6 - 8	
Kekse formen	Kekszubehör	6 - 8	
Würstchen herstellen	Würstchenaufsatz	6 - 8	
Kebbe herstellen	Kebbeaufsatz	6 - 8	

Betrieb mit Fleischwolf

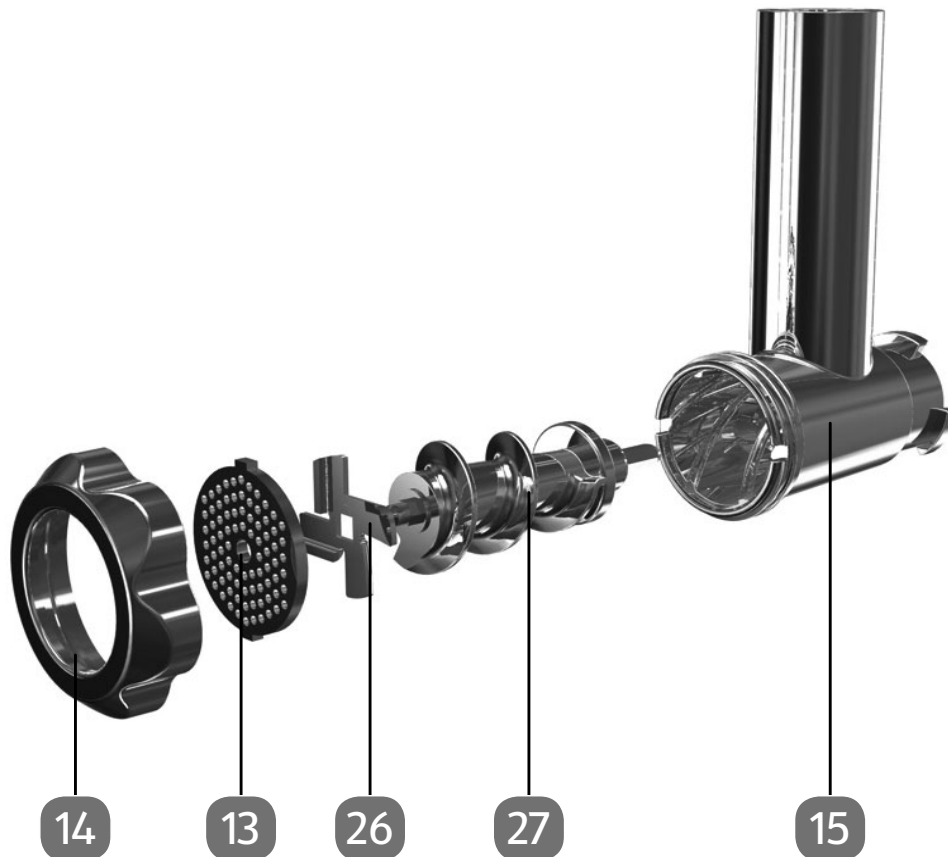


Verletzungsgefahr!

Es besteht die Gefahr von Verletzungen durch bewegliche und scharfkantige Teile.

- Setzen Sie auch beim Betrieb als Fleischwolf die Rührschüssel **7** ein damit die rotierende Aufnahme für die Rührwerke geschützt ist. Es besteht Quetschgefahr!
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Kanten des Schneidwerkzeugs **26**.

Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten



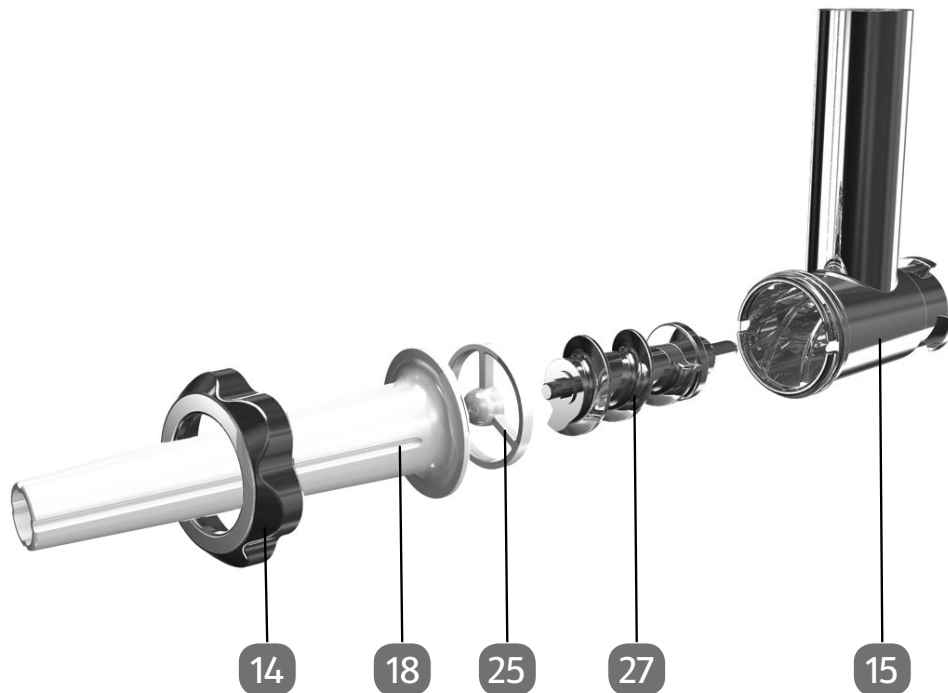
Verwenden Sie zum Wolfen je nach gewünschtem Ergebnis eine der drei Fleischmesserscheiben (13) und das Messer.

1. Ziehen Sie den Netzstecker ab, um die Küchenmaschine vom Strom zu trennen.
2. Halten Sie den Knopf zum Lösen des Frontdeckels (10) gedrückt und entnehmen Sie den Frontdeckel (9) indem Sie ihn nach rechts drehen.
3. Drücken Sie gegebenenfalls den Schwenkarmhebel (2) und stellen Sie den Schwenkarm nach unten. Achten Sie darauf, dass der Arm am Gehäuseunterteil eingerastet ist.
4. Setzen Sie den Fleischwolf (15) mit den Zubehörteilen in der Reihenfolge wie oben abgebildet zusammen.
5. Schrauben Sie abschließend den Befestigungsring (14) im Uhrzeigersinn auf das Gewinde.
6. Halten Sie den Knopf zum Lösen des Frontdeckels gedrückt und setzen Sie den Fleischwolf mit dem Bajonettgewinde leicht nach rechts geneigt auf die Antriebswelle des Fleischwolfs.
7. Schrauben Sie den Fleischwolf nach links auf das Gewinde und lassen Sie anschließend den Knopf zum Lösen des Frontdeckels los. Vergewissern Sie sich das der Fleischwolf fest auf dem Anschluss an der Küchenmaschine sitzt.
8. Stecken Sie das Fülltablett (11) von oben auf den Stützen des Fleischwolfs.
9. Legen Sie das Fleisch in das Fülltablett und nutzen Sie den Fleischstopfer (17) um es in den Stützen zu drücken.

Verwenden Sie den Fleischwolf nicht länger als 5 Minuten und halten Sie danach eine Pause von mindestens 10 Minuten ein.

Fleischwolf mit Wurstaufsatz ausrüsten

Verarbeiten von fertiger Wurstmasse

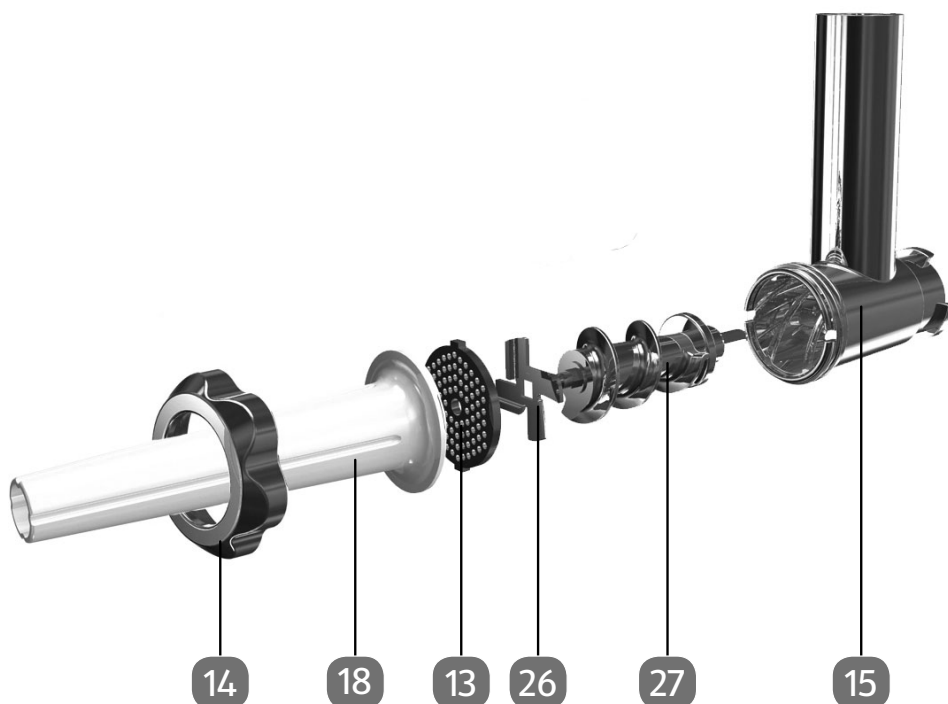


Verwenden Sie für das Füllen von Wurstmasse in geeignete Natur- oder Kunstdärme den Wurstaufsatz 25 und den Wurstfüllstutzen 18.

Bei Verarbeitung einer fertigen Wurstmasse fahren Sie wie folgt fort:

- Setzen Sie den Fleischwolf wie oben abgebildet zusammen und beachten Sie dabei die Vorgehensweise zur Montage wie unter „Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten“ auf Seite 19 beschrieben.

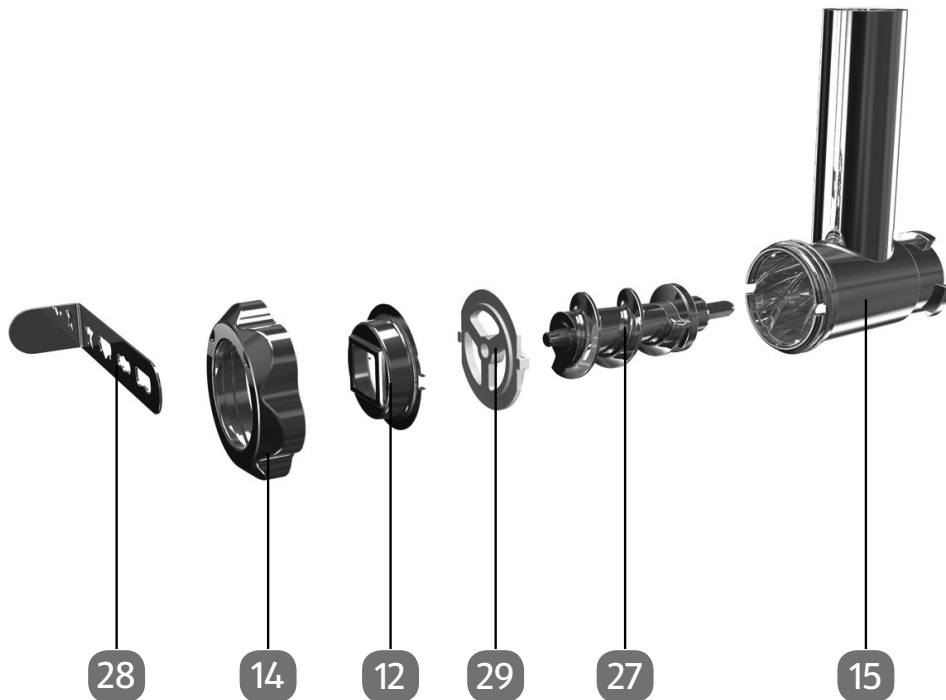
Fleisch wolfen und Wurst herstellen in einem Arbeitsgang



Um in einem Arbeitsgang Fleischstücke zu wolfen und Wurst herzustellen, montieren Sie den Fleischwolf mit Fleischmesserscheibe und Messer, wie unter „Fleischwolf zum Wolfen ausrüsten“ auf Seite 19 beschrieben.

- Anschließend stecken Sie den Wurstaufsatz auf und schrauben den Befestigungsring auf das Gewinde des Fleischwolfs.

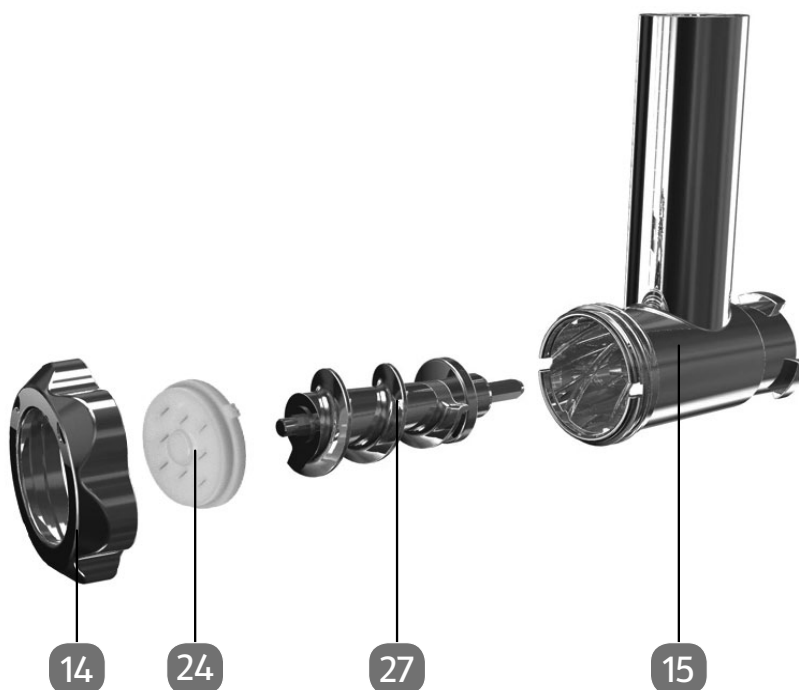
Fleischwolf zum Spritzgebäck herstellen ausrüsten



Für das Herstellen von Spritzgebäck aus Plätzchenteig verwenden Sie den Plätzchenadapter mit Formaufsatz (12) und den Plätzchenaufsatz (28).

- Setzen Sie den Fleischwolf wie oben abgebildet zusammen und beachten Sie dabei die Vorgehensweise zur Montage wie unter „Fleischwolf mit Wurstaufsatz ausrüsten“ auf Seite 20 beschrieben.

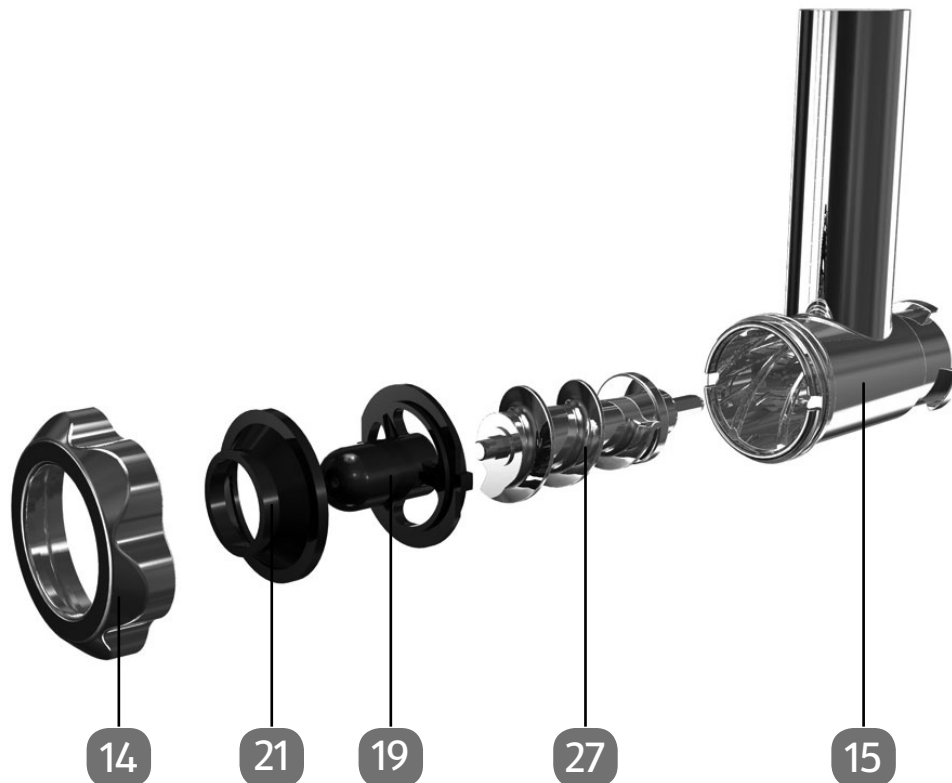
Fleischwolf zum Pasta herstellen ausrüsten



Für das Herstellen von Pasta aus Nudelteigmasse verwenden Sie einen der vier Pastaaufsätze (24).

- Setzen Sie den Fleischwolf wie oben abgebildet zusammen und beachten Sie dabei die Vorgehensweise zur Montage wie unter „Fleischwolf mit Wurstaufsatz ausrüsten“ auf Seite 20 beschrieben.

Fleischwolf zum Herstellen von Kebbe ausrüsten



Verwenden Sie für das Herstellen von Kebbemasse den Kebbestutzen **21** und den Kebbeaufsatz **19**.

- Setzen Sie den Fleischwolf wie oben abgebildet zusammen und beachten Sie dabei die Vorgehensweise zur Montage wie unter „Fleischwolf mit Wurstaufsatz ausrüsten“ auf Seite 20 beschrieben.

Außerbetriebnahme

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Drücken Sie den Schwenkarmhebel **2** nach unten, der Arm hebt sich.
4. Entnehmen Sie das Rührwerkzeug. Öffnen Sie dazu die Verriegelung entgegen dem Uhrzeigersinn.
5. Drehen Sie die Rührschüssel **7** um eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
6. Lösen Sie den fertigen Teig mit Hilfe eines Spachtels und nehmen Sie ihn aus der Rührschüssel.
7. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ auf Seite 23 beschrieben.

Reinigung



Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Stellen Sie vor der Reinigung den Stufenregler auf Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder Flüssigkeiten!
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung und Wartung sowie vor Auf- und Abbau des Zubehörs den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Vor der Reinigung Zubehörteile grundsätzlich vom Hauptgerät abnehmen.



Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch scharfkantige Klingen am Fleischmesser.

- Berühren der scharfen Klingen vermeiden.
- Um Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie eine Reinigungsbürste oder ähnlich geeignete Reinigungsmittel zur Reinigung der Klingen.

HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Empfindliche Oberflächen.

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände und auch keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Motorgehäuse:

- Benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch mit ein wenig Handspülmittel nur zur äußeren Reinigung des Gehäuses. Trocknen Sie mit einem Tuch nach.

Knethaken, Rührhaken, Schneebesens und Rührschüssel:

- Diese Zubehörteile können mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

Sonstige Zubehörteile und der Spritzschutz:

- Diese Zubehörteile können mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie kein Scheuermittel.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht starten	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
	Die Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.

Entsorgung



VERPACKUNG

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



GERÄT

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

Technische Daten

Modell:	MD 16480
Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennleistung:	1000 W
Schutzklasse:	I (das Gerät muss geerdet werden)
Rührschüssel:	4,6 Liter
Max. Füllmenge Mehl:	1.5kg

Abmessungen in cm

Gerät:	34,5 x 32 x 20,5 cm (B x H x T)
Nettogewicht:	7,97 kg

Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt MD 16480 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- ErP-Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

Serviceinformationen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht und erwartet funktionieren, wenden Sie sich zunächst an unseren Kundenservice. Es stehen Ihnen verschiedene Wege zur Verfügung, um mit uns in Kontakt zu treten:

- In unserer Service-Community treffen Sie auf andere Benutzer sowie unsere Mitarbeiter und können dort Ihre Erfahrungen austauschen und Ihr Wissen weitergeben.
Sie finden unsere Service-Community unter community.medion.com.
- Gerne können Sie auch unser Kontaktformular unter www.medion.com/contact nutzen.
- Selbstverständlich steht Ihnen unser Serviceteam auch über unsere Hotline oder postalisch zur Verfügung.

Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 0848 - 24 24 25
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0848 - 24 24 26
Serviceadresse	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz	



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medionservice.com zum Download zur Verfügung.

Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.

Sie können auch den nebenstehenden QR Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

Impressum

Copyright © 2021

Stand: 10.06.2021

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.

Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland

Bitte beachten Sie, dass die oben stehende Anschrift keine Retourenanschrift ist. Kontaktieren Sie zuerst immer unseren Kundenservice.

Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen als Verantwortliche Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten.

In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch unseren betrieblichen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag.

Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) an die von uns beauftragten Reparaturdienstleister übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten im Regelfall für die Dauer von drei Jahren, um Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu erfüllen.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Beim Auskunfts- und beim Löschungsrecht gelten jedoch Einschränkungen nach den §§ 34 und 35 BDSG (Art. 23 DS-GVO), darüber hinaus besteht ein Beschwerderecht bei einer zuständigen Datenschutzaufsichtsbehörde (Art. 77 DS-GVO i. V. m. § 19 BDSG). Für die MEDION AG ist das die Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung.

Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes ALDI-Produkt.

Ihr ALDI Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer Serviceportal unter www.aldi-service.ch.



Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Sommaire

Informations concernant la présente notice d'utilisation	31
Explication des symboles.....	31
Utilisation conforme	32
Consignes de sécurité	33
Déballage de l'appareil	35
Installation de l'appareil	35
Manipulation de l'appareil en toute sécurité.....	35
Contenu de la livraison	36
Vue d'ensemble de l'appareil	37
Appareil	37
Aperçu des accessoires	38
Représentation des pièces à monter pour le hachoir	39
Représentation des pièces à monter pour l'embout à biscuits.....	40
Première mise en service	40
Mode de fonctionnement en tant que machine à pétrir	42
Préparation	42
Mélanger et pétrir la pâte	42
Battre des blancs d'œufs.....	42
Fouetter de la crème.....	42
Mélanger des milk-shakes, cocktails ou autres liquides	42
Instructions de travail pour le hachoir	43
Couper de la viande	43
Fabriquer des saucisses	43
Fabriquer des biscuits	43
Guide de réglage de la vitesse	43
Vitesses et utilisations	44
Fonctionnement avec le hachoir	44
Équiper le hachoir pour le hachage.....	45
Équiper le hachoir d'un embout pour saucisses.....	46
Équiper le hachoir pour la fabrication de biscuits sablés	47
Équiper le hachoir pour la fabrication de pâtes.....	47
Équiper le hachoir pour la fabrication de brochettes.....	48
Mise hors service	48
Nettoyage	49
Dépannage	49
Recyclage	50
Caractéristiques techniques	50
Information relative à la conformité	50
Informations relatives au service après-vente	51
Mentions légales	51
Déclaration de confidentialité	52
Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR	53

Informations concernant la présente notice d'utilisation



Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons une bonne utilisation.

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et la notice d'utilisation dans son intégralité avant la mise en service de l'appareil. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation.

Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Si vous vendez ou donnez l'appareil, remettez-la également impérativement au nouveau propriétaire.

Explication des symboles

Le danger décrit dans les paragraphes signalés par l'un des symboles d'avertissement suivants doit être évité, afin d'empêcher les conséquences potentielles évoquées.



Ce terme signalétique indique un danger présentant un degré de risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Ce terme signalétique indique un danger présentant un risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Ce terme signalétique indique un danger présentant un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères ou modérées.



Ce terme signalétique met en garde contre d'éventuels dommages matériels.



Ce symbole vous donne des informations complémentaires utiles pour l'assemblage ou l'utilisation de l'appareil.



Tenez compte des remarques contenues dans la notice d'utilisation !



Éliminez l'appareil et l'emballage de manière écologique (voir le chapitre « Recyclage »)



Marquage CE

Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives de l'Union européenne (voir chapitre « Information relative à la conformité »).



Ce symbole indique que les emballages utilisés doivent être recyclés par type. Recourez à bon escient aux possibilités de recyclage locales.



Symbole utilisé dans l'Union européenne pour identifier les matières en contact avec des aliments tels que les emballages ou surfaces d'appareil.

- Énumération/information sur des événements se produisant pendant l'utilisation
- Action à exécuter
- Consignes de sécurité à respecter

Utilisation conforme

L'appareil doit être utilisé uniquement pour pétrir ou mélanger des aliments comme de la pâte, des crèmes, de la crème liquide ou encore de battre des blancs d'œuf en neige. Le hachoir à viande en accessoire est utilisé pour hacher les aliments. Vous pouvez fabriquer de la viande hachée, des saucisses, des pâtes, des biscuits ou des brochettes avec les embouts correspondants. Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications ménagères similaires, comme p. ex.

- dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux et d'autres secteurs commerciaux ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par des clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- Dans les chambres d'hôtes.

Le produit n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel.

Veuillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie sera annulée :

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils auxiliaires autres que ceux approuvés ou fournis par nos soins.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires fournis ou approuvés par nos soins.
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans cette notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
- N'utilisez pas l'appareil dans des zones potentiellement explosives. Il s'agit, p. ex. de dépôts de carburant, de zones de stockage de carburant ou de zones dans lesquelles des solvants sont traités. Ce produit ne doit pas non plus être utilisé dans des zones où l'air contient des particules en suspension (p. ex. poussière de farine ou de bois).
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - Humidité de l'air élevée ou contact avec des liquides
 - Températures extrêmement hautes ou basses
 - Rayonnement direct du soleil
 - Feu nu
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur !

Consignes de sécurité

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE !



Risque de blessure !

Risque de blessure pour les enfants et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes (p. ex. personnes partiellement handicapées, personnes âgées avec diminution de leurs capacités physiques et mentales) ou manquant d'expérience et/ou de connaissances (p. ex. enfants plus âgés).

- Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance de l'appareil incombant à l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants.
- Ces derniers ne sont pas capables de reconnaître les dangers que comporte la manipulation d'appareils électriques. Utilisez l'appareil avec la plus grande prudence lorsque des enfants se trouvent à proximité.
- Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.



Risque de suffocation !

Les films d'emballage présentent un risque de suffocation en cas d'ingestion ou d'utilisation non conforme !

- Conservez les emballages tels que les films ou sachets en plastique hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.



Risque d'électrocution/de court-circuit !

Il existe un risque de choc électrique/court-circuit dû aux pièces sous tension.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire et facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur en l'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- Débranchez toujours l'appareil en tirant au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des surfaces ou objets brûlants (p. ex. plaque de cuisson).

- N'utilisez pas l'appareil si l'appareil ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles ou si celui-ci est tombé.
- En cas d'orage, les appareils raccordés au réseau électrique peuvent être endommagés. Débranchez donc toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant en cas d'orage.
- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles, ne mettez pas l'appareil en marche.
- Si vous constatez un dommage causé lors du transport, contactez immédiatement le SAV.
- Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une partie de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit alors être remplacé par le fabricant, son SAV ou par une personne ayant une qualification similaire pour éviter tout danger.

Ne plongez en aucun cas l'unité motrice de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, ne la passez pas sous l'eau courante et ne l'utilisez pas dans des pièces humides, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant
 - avant de nettoyer l'appareil,
 - si l'appareil est humide ou mouillé,
 - si vous n'utilisez plus l'appareil.
- Évitez tout contact de l'appareil avec de l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation à l'écart des lavabos, éviers ou autres.
- Ne placez aucun récipient rempli de liquide, p. ex. un vase ou une boisson, sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- Ne plongez jamais l'unité motrice de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - Humidité de l'air élevée ou contact avec des liquides,
 - Températures extrêmement hautes ou basses,
 - Rayonnement direct du soleil,
 - Flamme nue.



Risque de blessure !

Tout contact avec des pièces mobiles et tranchantes peut entraîner des blessures par écrasement ou par coupure.

- Évitez de toucher les pièces mobiles.
- Faites fonctionner l'appareil uniquement lorsque la trémie est installée.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'aucun objet étranger ne se trouve dans la goulotte de remplissage et le récipient collecteur.
- Ne jamais introduire les aliments avec les mains dans la goulotte de remplissage.

- Utilisez uniquement le poussoir pour introduire les aliments dans la goulotte de remplissage.
- Les inserts de coupe sont très tranchants. Évitez de toucher les lames.
- N'enlevez jamais la trémie avant l'arrêt complet des outils de coupe.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, tenez cheveux, vêtements et mains ainsi que couverts, cuillères en bois, etc., à distance afin d'éviter des blessures ou des dommages matériels.

Déballage de l'appareil

- Si vous constatez un dommage causé lors du transport, adressez-vous immédiatement au SAV Medion.



Risque de suffocation !

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

- Conservez les films d'emballage hors de portée des enfants.

Installation de l'appareil

- Installez l'appareil sur une surface stable et plane.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur (p.ex. gazinière, cuisinière électrique).
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à éviter tout risque de trébuchement et n'utilisez pas de rallonge.

Manipulation de l'appareil en toute sécurité



Risque de blessure !

Tout contact avec des pièces mobiles et tranchantes peut entraîner des blessures par écrasement ou par coupure.

- Évitez de toucher les pièces mobiles.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, tenez cheveux, vêtements et mains ainsi que couverts, cuillères en bois, etc., à distance afin d'éviter des blessures ou des dommages matériels.
- De manière générale, n'utilisez l'appareil que s'il est entièrement assemblé.

AVIS !

Dommages matériels possibles !

En cas d'utilisation incorrecte, l'appareil peut être endommagé.

- Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni enroulé autour de l'appareil. Pour utiliser l'appareil, déroulez entièrement le cordon.
- Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant en cas d'orage.
- N'utilisez pas l'appareil sans interruption pendant plus de 5 minutes :
- Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 10 minutes après 5 minutes de fonctionnement.
- Si l'outil de coupe est bloqué pendant le fonctionnement de l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation et enlevez les aliments à l'origine du blocage (voir chapitre « Nettoyage » en page 49).

Contenu de la livraison



Risque de suffocation !

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.
- Retirez le produit de l'emballage et enlevez tous les emballages.
- Veuillez vérifier si tous les éléments sont présents et nous signaler toute pièce manquante dans les 14 jours suivant l'achat.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Robot de cuisine
- Accessoires et pièces à monter sur le robot de cuisine (voir « Aperçu des accessoires » en page 38)
- Notice d'utilisation et documents relatifs à la garantie

Vue d'ensemble de l'appareil

Appareil



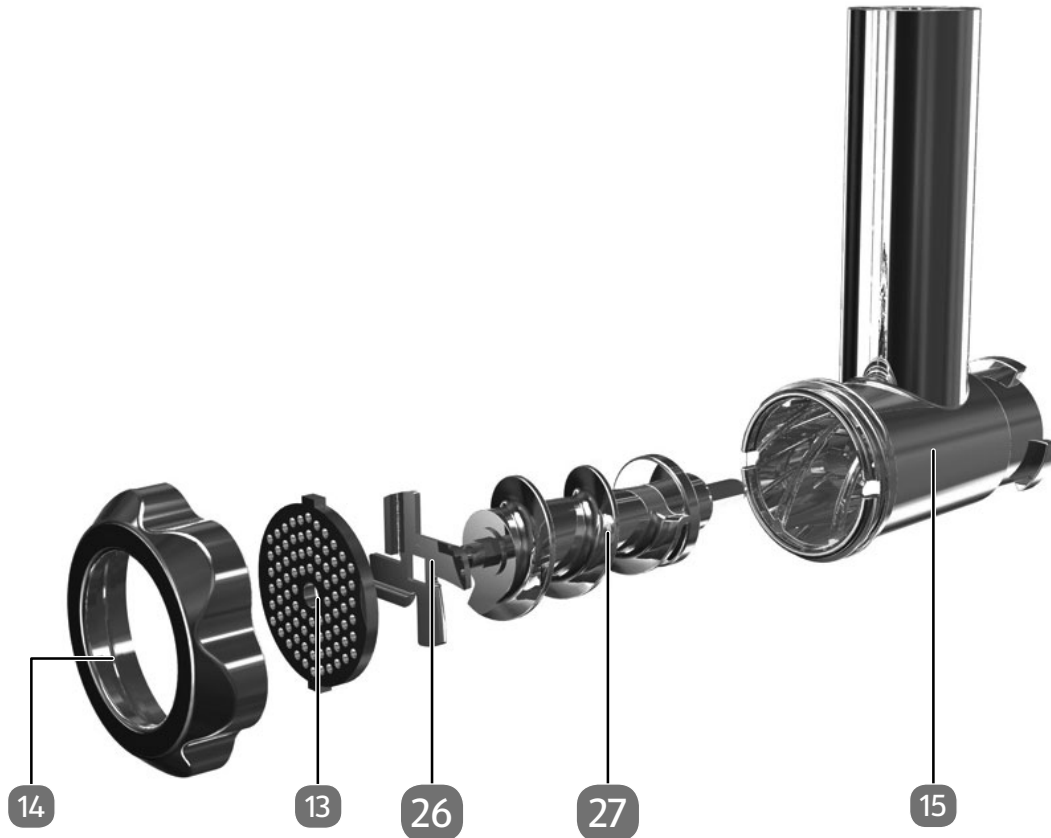
- 1 Couvercle arrière
- 2 Levier du bras pivotant
- 3 Poignée pour le pivotement
- 4 LEL de fonctionnement
- 5 Bouton de réglage de la vitesse
- 6 Plaque de base avec pieds
- 7 Bol mélangeur
- 8 Couvercle anti-projections avec ouverture de remplissage
- 9 Couvercle frontal du hachoir
- 10 Bouton de déverrouillage du couvercle frontal

Aperçu des accessoires



- 11 Plateau de remplissage
- 12 Adaptateur pour biscuits avec embout à mouler
- 13 Disques pour hachoir
- 14 Bague de fixation
- 15 Tubulure de remplissage pour boîtier à vis sans fin
- 16 Fouet à émulsion
- 17 Poussoir
- 18 Embout de remplissage pour saucisses
- 19 Embout pour brochettes
- 20 Protection antiprojection pour outils de mélange
- 21 Tubulure pour brochettes
- 22 Crochet pétrisseur
- 23 Batteur plat
- 24 Embouts pour pâtes
- 25 Embout pour saucisses

Représentation des pièces à monter pour le hachoir



26 Couteau à viande

27 Vis sans fin

Représentation des pièces à monter pour l'embout à biscuits



28 Embout à mouler pour biscuits

29 Insert pour biscuits

Première mise en service

- Retirez tous les emballages.
 - Avant la première utilisation, rincez soigneusement les accessoires à l'eau chaude et un liquide vaisselle. Séchez bien toutes les pièces.
1. Tournez le bouton de réglage de la vitesse 5 sur « 0 » et appuyez sur le levier du bras pivotant 2 pour lever le bras pivotant.
 2. Placez le bol mélangeur 7 sur le support de la plaque de base 6, tournez le bol dans le sens de la flèche indiquant LOCK jusqu'à la butée et verrouillez-le.



ATTENTION !

Risque de blessure !

Il existe un risque d'écrasement en raison des pièces rotatives et mobiles.

- Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires en mouvement pendant le fonctionnement, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.

- Placez la protection antiprojection sur l'un des trois bras mélangeurs (crochet pétrisseur, batteur plat, fouet à émulsion), puis insérez le bras mélangeur dans la machine comme indiqué.

Les bras mélangeurs ne peuvent être fixés à la machine et tournés que si les ergots se trouvent dans les évidements correspondants de l'appareil.

Ce disque de protection empêche l'arbre d'entraînement d'entrer en contact avec la pâte.



- La protection antiprojection **8** pour le bol mélangeur est prête à être branchée et se fixe simplement après l'insertion du bol mélangeur :

L'ouverture de remplissage est utilisée pour le remplissage pendant le fonctionnement.

- Appuyez sur le levier du bras pivotant et abaissez le bras pivotant vers le bas. Veillez à ce que le bras soit enclenché sur la partie inférieure du boîtier.
- Vous pouvez maintenant régler le bouton de réglage de la vitesse à la vitesse requise. Vous trouverez ci-dessous les niveaux de vitesse recommandés en fonction de l'utilisation.
 - Pour les pâtes lourdes comme le pain, la pâtebrisée ou les pâtes, utilisez le crochet pétrisseur **22** à la vitesse 1, 2, 3.
 - Utilisez le batteur plat **23** pour préparer de nombreux ingrédients, de la pâte mi-lourde comme la pâte à gâteau à la pâte légère comme la pâte à crêpe ou la pâte à gâteau. Utilisez le batteur plat à la vitesse 4, 5, 6, 7, 8 selon les besoins.
 - Si vous souhaitez fabriquer de la crème, des blancs d'œufs en neige ou de la crème anglaise, utilisez le fouet à émulsion **16** à un réglage élevé (7 ou 8).
 - Pour des impulsions courtes, puissantes et de longue durée, tournez le bouton de réglage de la vitesse à plusieurs reprises sur la position « P ».
 - Avec le hachoir, vous pouvez fabriquer différents aliments à partir de diverses pâtes, tels que des nouilles, des biscuits ou des brochettes, ou encore hacher de la viande ou faire des saucisses. Pour ce faire, réglez le bouton de réglage de la vitesse à la vitesse 6, 7 ou 8.
- Après utilisation, placez le bouton de réglage de la vitesse sur « 0 ».
- Appuyez sur le levier du bras pivotant et soulevez le bras, puis retirez le bras mélangeur de la fermeture à baïonnette. Ensuite, abaissez le bras pivotant vers le bas.
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

AVIS !

Endommagement possible de l'appareil !

Il existe un risque de surchauffe en raison d'un fonctionnement excessif.

- N'utilisez pas l'appareil sans interruption pendant plus de 5 minutes.
- Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 10 minutes après 5 minutes de fonctionnement.

Mode de fonctionnement en tant que machine à pétrir

Préparation

1. Montez le crochet pétrisseur, (22), le fouet à émulsion (16) ou le batteur plat (23) sur la machine, puis insérez le bol mélangeur (7).
2. Placez la protection antiprojection (8) sur le bol mélangeur.
3. Versez maintenant les ingrédients dans le bol mélangeur. Veillez à ne pas trop remplir le bol mélangeur (env. 1,5 kg de farine max.).
4. Appuyez sur le levier du bras pivotant (2) et abaissez le bras pivotant vers le bas. Veillez à ce que le bras soit enclenché sur la partie inférieure du boîtier.

Mélanger et pétrir la pâte

- Utilisez le crochet pétrisseur ou le batteur plat pour pétrir la pâte.
- Le meilleur mélange pour le pétrissage de la pâte est un mélange de farine et d'eau dans un rapport de 5 pour 3. Remplissez le bol mélangeur aux 3/4 au maximum.
- Lorsque vous remplissez le bol mélangeur, veillez à ne pas dépasser la quantité maximale de remplissage de 1,5 kg.
- Utilisez le crochet pétrisseur ou le batteur plat comme accessoires de mélange.
- Si vous utilisez des crochets pétrisseurs ou des batteurs plats, placez d'abord le bouton de réglage de la vitesse à la vitesse 1 pendant au moins 30 secondes, puis à la vitesse 2 pendant au moins 30 secondes, puis à la vitesse 3 pendant un maximum 5 minutes.
- N'utilisez pas le crochet pétrisseur ou le batteur plat pendant plus de 5 minutes, puis faites une pause d'au moins 10 minutes.

Battre des blancs d'œufs

- Utilisez le fouet à émulsion pour battre les blancs d'œufs.
- Pour battre, réglez le bouton de réglage de la vitesse sur 7 ou 8 et battez les blancs d'œufs sans vous arrêter pendant environ 3 à 5 minutes jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient fermes.
- Ne battez pas plus de 12 blancs d'œufs à la fois.
- N'utilisez pas le fouet à émulsion pendant plus de 5 minutes, puis faites une pause d'au moins 10 minutes.

Fouetter de la crème

- Utilisez le fouet à émulsion pour fouetter la crème. Utilisez de la crème à fouetter fraîche.
- Pour la crème à fouetter, réglez le bouton de réglage de la vitesse sur 7 ou 8 et fouettez la crème pendant environ 3 à 5 minutes.
- Veillez à ne pas dépasser la capacité maximale lorsque vous remplissez le bol mélangeur de lait frais, de crème ou d'autres ingrédients.
- N'utilisez pas le fouet à émulsion pendant plus de 5 minutes, puis faites une pause d'au moins 10 minutes.

Mélanger des milk-shakes, cocktails ou autres liquides

- Utilisez le fouet à émulsion pour mélanger les milk-shakes, les cocktails et autres liquides.
- Mélangez les ingrédients, selon votre recette, pendant environ 3 à 5 minutes à une vitesse de 1 à 8.
- Ne dépassez pas la capacité maximale du bol mélangeur
- N'utilisez pas le fouet à émulsion pendant plus de 5 minutes, puis faites une pause d'au moins 10 minutes.

Instructions de travail pour le hachoir

Couper de la viande

- Ne coupez pas des éléments durs tels que les os.
- Coupez la viande en petits morceaux d'environ 20 x 20 x 60 mm (sans nerfs, sans os) afin qu'ils puissent être facilement hachés dans le boîtier à vis sans fin.

Fabriquer des saucisses.

Vous pouvez utiliser un boyau naturel ou artificiel.

Si vous utilisez un boyau naturel, faites-le tremper dans l'eau pendant un certain temps au préalable. Faites un nœud à l'une des extrémités du boyau.

- Faites glisser le boyau sur l'embout pour saucisses **18**.
- La masse de la saucisse est pressée à travers l'embout pour saucisses et le boyau de la saucisse est rempli.
 - Assurez-vous que le boyau de la saucisse est rempli « sans forcer » car la saucisse se dilate pendant la cuisson ou la friture et le boyau peut se déchirer.
- Lorsque la première saucisse a atteint la longueur souhaitée, pressez la saucisse à l'extrémité du boyau avec vos doigts.
- Faites tourner la saucisse autour de son axe une ou deux fois.
 - Pour faciliter la manipulation, vous pouvez éteindre l'appareil après chaque longueur de saucisse.

Fabriquer des biscuits

- Préparez une surface sur laquelle vous pourrez ensuite disposer les biscuits.
- Vous pouvez utiliser l'embout à mouler **28** pour donner différentes formes à la pâte à biscuits préparée.
- Après avoir préassemblé le boîtier à vis sans fin et l'embout pour biscuits **29** sur l'appareil, faites glisser l'embout à mouler dans l'embout pour biscuits **12**.
- Réglez la forme de biscuit souhaitée.

Guide de réglage de la vitesse

Niveau	Idéal pour ...
1	Remuer Utilisez la vitesse 1 pour remuer, mélanger ou lier. Utilisez cette vitesse pour ajouter des liquides aux ingrédients secs ou pour ajouter des ingrédients secs (p. ex. de la farine) à la pâte.
2-3	Mélanger Utilisez la vitesse 2 pour remuer plus rapidement et mélanger lentement. Utilisable pour mélanger des pâtes lourdes et des sucreries, pour écraser en purée des pommes de terre ou des légumes. Peut également être utilisé pour mélanger et pétrir une pâte à levure.
4-5	Mélanger, fouetter Utilisez la vitesse 4 pour mélanger à vitesse moyenne les pâtes semi-lourdes (comme les biscuits) et les préparations pour gâteaux. Utilisez également cette vitesse pour mélanger le sucre et la matière grasse ou pour ajouter du sucre aux blancs d'œufs pour les meringues.
5-6	Fouetter, crémier Utilisez les vitesses 5 et 6 pour fouetter ou crémier les crèmes, les glaçages et les garnitures crémeuses. Ces vitesses sont parfaites pour les préparations pour gâteaux, les beignets et autres produits de boulangerie.
6-8	Fouetter rapidement Utilisez les vitesses 6-7 pour la crème, les blancs d'œufs et les glaçages cuits.
8	Fouetter brièvement Utilisez la vitesse 8 pour fouetter de plus petites quantités de crème ou des blancs d'œufs.

Vitesses et utilisations

Utilisation	Outil	Niveau	Quantité d'ingrédients
Pétrissage des pâtes lourdes (p. ex. pain, pâtes ou pâte brisée)	Crochet pétrisseur	1 – 3	1,5 kg maximum
Mélange de pâtes moyennes à lourdes (p. ex. pâte à gâteau)	Batteur plat	3 – 5	1,5 kg maximum
Mélange de pâtes légères (p. ex. pâte à gaufres, pâte à génoise ou mets aux œufs)	Batteur plat	1 – 5	min. 200 ml max. 1,5 l
Crèmes (p. ex. garnitures de gâteaux et crèmes)	Fouet à émulsion	5 – 8	min. 200 ml max. 1,0 l
Fouetter brièvement (p. ex. fouetter de petites quantités de crèmes ou des blancs d'œufs)	Fouet à émulsion	8	min. 4 œufs max. 20 œufs
Hacher de la viande	Hachoir	6 – 8	
Fabriquer des pâtes	Accessoires pour pâtes	6 – 8	
Fabriquer des biscuits	Accessoires pour biscuits	6 – 8	
Fabriquer des saucisses	Embout pour saucisses	6 – 8	
Fabriquer des brochettes	Embout pour brochettes	6 – 8	

Fonctionnement avec le hachoir

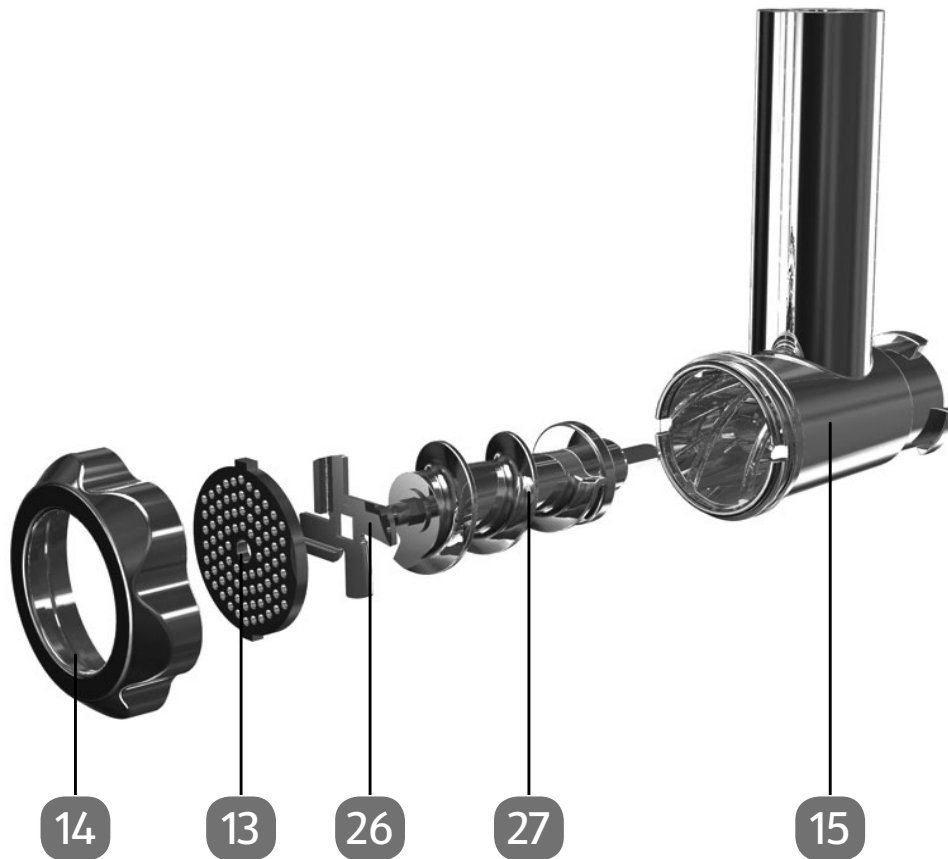


Risque de blessure !

Les pièces en mouvement et tranchantes présentent un risque de blessure.

- Insérez le bol mélangeur (7) même lors du fonctionnement avec le hachoir, afin de protéger le logement rotatif des bras mélangeurs. Il existe un risque d'écrasement !
- Faites attention lorsque vous manipulez l'outil de coupe (26), car ses bords sont tranchants.

Équiper le hachoir pour le hachage



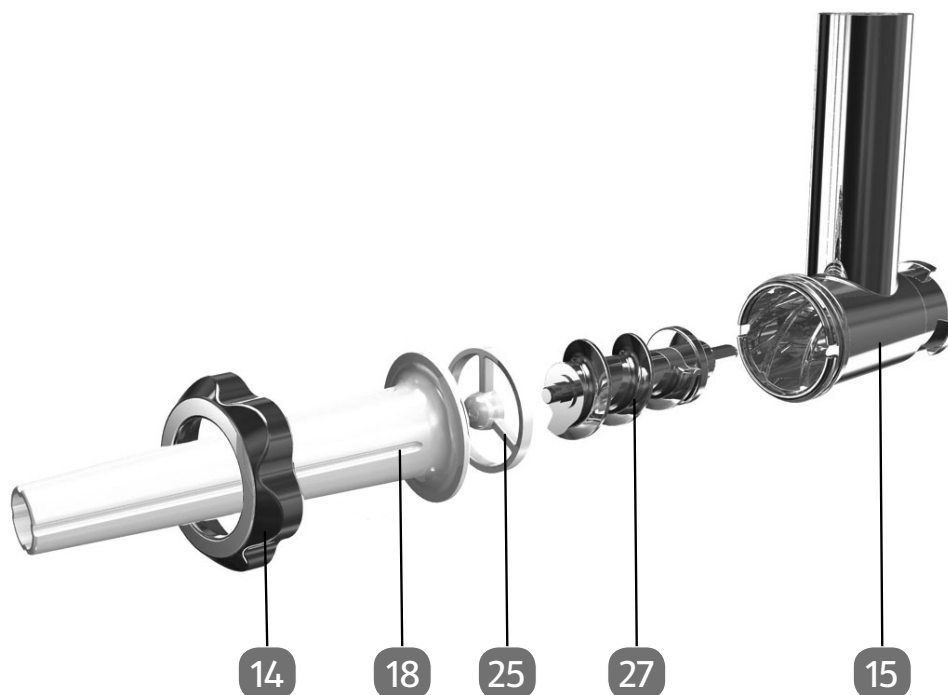
Utilisez l'un des trois disques pour hachoir **13** et la lame pour hacher, selon le résultat souhaité.

1. Débranchez la fiche d'alimentation pour déconnecter le robot de cuisine de l'alimentation électrique.
2. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle frontal **10** et maintenez-le enfoncé, puis retirez le couvercle frontal **9** en le tournant vers la droite.
3. Si nécessaire, appuyez sur le levier du bras pivotant **2** et abaissez le bras pivotant vers le bas. Veillez à ce que le bras soit enclenché sur la partie inférieure du boîtier.
4. Assemblez le hachoir **15** avec les accessoires dans l'ordre indiqué ci-dessus.
5. Pour finir, vissez la bague de fixation **14** dans le sens des aiguilles d'une montre sur le filetage.
6. Appuyez et maintenez le bouton de déverrouillage du couvercle frontal et placez le hachoir sur l'arbre d'entraînement du hachoir avec le filetage à baïonnette légèrement incliné vers la droite.
7. Vissez le hachoir sur le filetage vers la gauche, puis relâchez le bouton de déverrouillage du couvercle frontal. Assurez-vous que le hachoir est bien fixé sur le raccord du robot de cuisine.
8. Insérez le plateau de remplissage **11** par le haut sur la tubulure du hachoir.
9. Placez la viande sur le plateau de remplissage et utilisez le poussoir à viande **17** pour l'introduire dans la tubulure.

N'utilisez pas le hachoir pendant plus de 5 minutes, puis faites une pause d'au moins 10 minutes.

Équiper le hachoir d'un embout pour saucisses

Transformation de la préparation pour saucisses

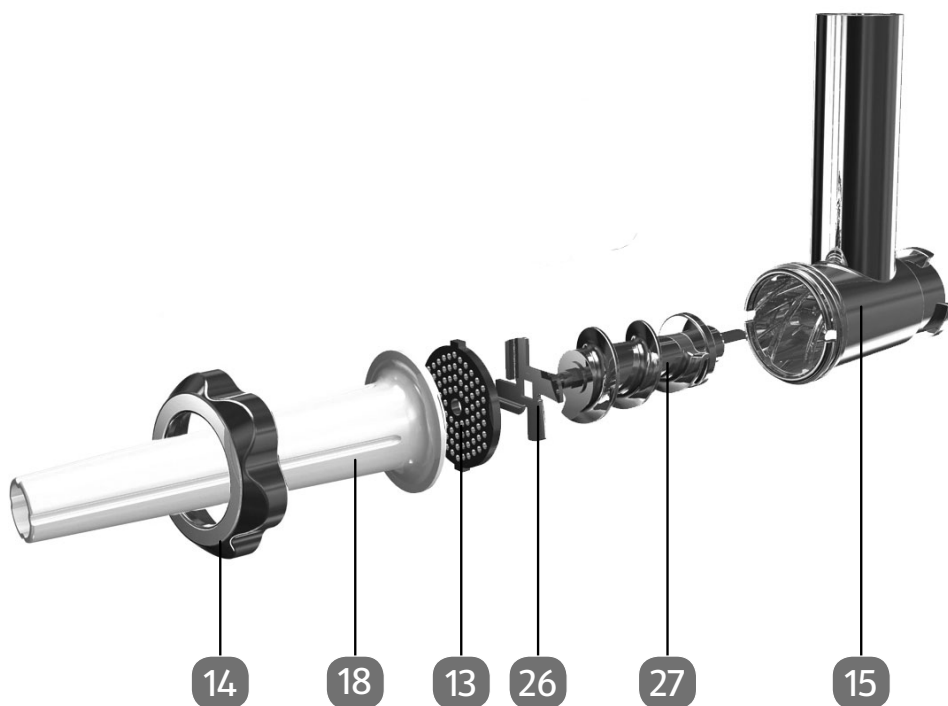


Pour remplir des boyaux naturels ou artificiels appropriés de la préparation pour saucisses, utilisez l'embout pour saucisses 25 et l'embout de remplissage pour saucisses 18.

Pour traiter une préparation pour saucisses, procédez comme suit :

- Assemblez le hachoir comme indiqué ci-dessus, en suivant la procédure d'assemblage décrite ci-dessous « Équiper le hachoir pour le hachage » en page 45.

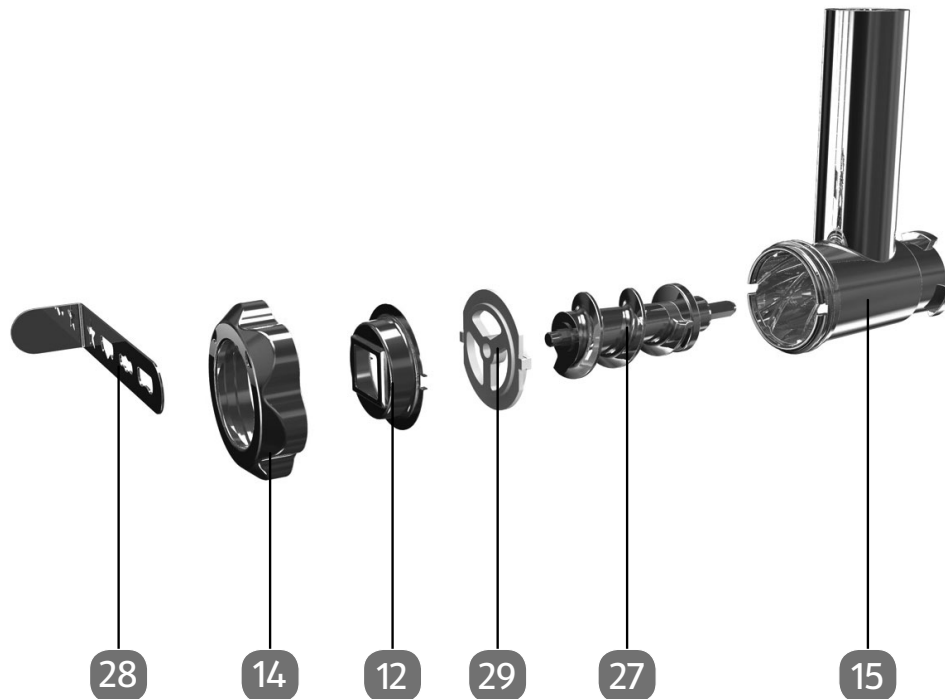
Hacher de la viande et fabriquer des saucisses en une seule opération



Pour hacher la viande et faire des saucisses en une seule opération, assemblez le hachoir avec le disque pour hachoir et la lame comme décrit sous « Équiper le hachoir pour le hachage » en page 45.

- Fixez ensuite l'embout pour saucisses et vissez la bague de fixation sur le filetage du hachoir.

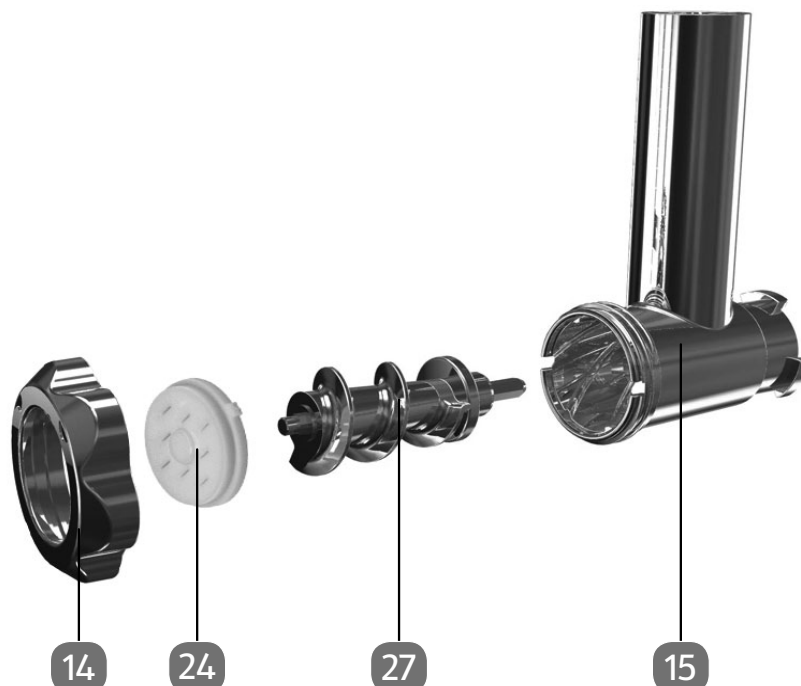
Équiper le hachoir pour la fabrication de biscuits sablés



Pour faire des sablés à partir de pâte à biscuits, utilisez l'adaptateur pour biscuits avec embout à mouler **12** et l'embout à biscuits **28**.

- Assemblez le hachoir comme indiqué ci-dessus, en suivant la procédure d'assemblage décrite ci-dessous « Équiper le hachoir d'un embout pour saucisses » en page 46.

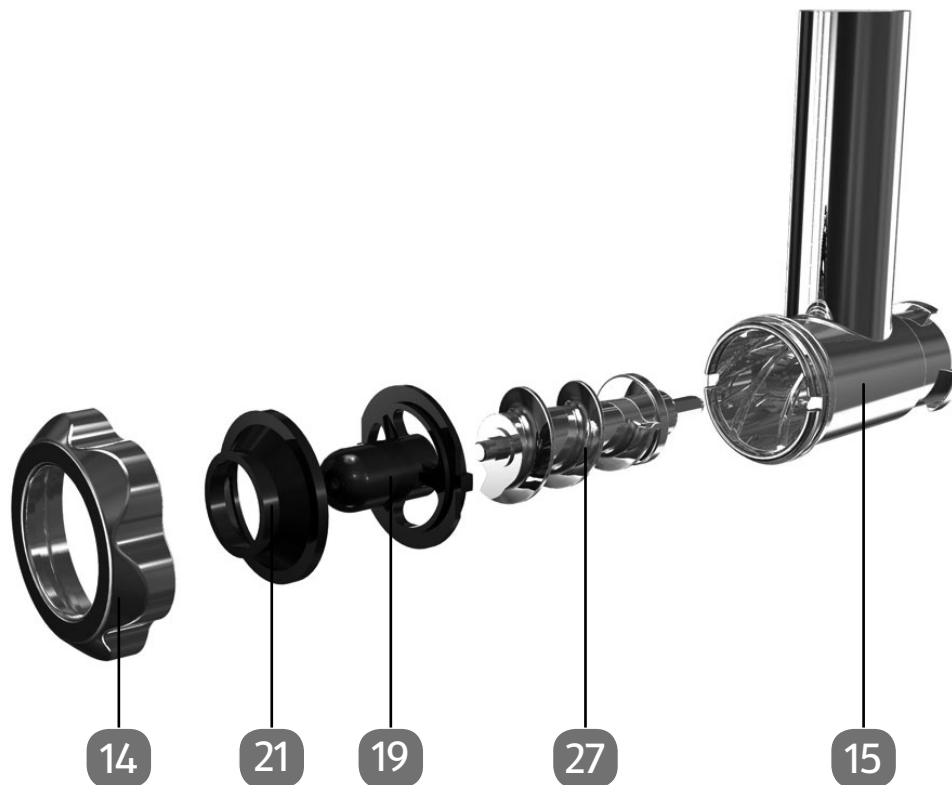
Équiper le hachoir pour la fabrication de pâtes



Pour faire des pâtes à partir d'une pâte à pâtes, utilisez l'un des quatre embouts pour pâtes **24**.

- Assemblez le hachoir comme indiqué ci-dessus, en suivant la procédure d'assemblage décrite ci-dessous « Équiper le hachoir d'un embout pour saucisses » en page 46.

Équiper le hachoir pour la fabrication de brochettes



Utilisez la tubulure pour brochettes **21** et l'embout pour brochettes **19** pour préparer le mélange pour brochettes.

- Assemblez le hachoir comme indiqué ci-dessus, en suivant la procédure d'assemblage décrite ci-dessous « Équiper le hachoir d'un embout pour saucisses » en page 46.

Mise hors service

1. Éteignez l'appareil.
2. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
3. Abaissez le levier du bras pivotant vers le bas **2**, le bras se soulève.
4. Retirez l'outil de mélange. Pour ce faire, ouvrez le verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
5. Tournez le bol mélangeur **7** d'un petit tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
6. Détachez la pâte prête à l'aide d'une spatule et retirez-la du bol mélangeur.
7. Nettoyez les pièces utilisées comme indiqué sous « Nettoyage » en page 49.

Nettoyage



Risque d'électrocution !

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces sous tension.

- Avant le nettoyage, réglez le bouton de réglage de la vitesse sur la position « 0 » et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide !
- Débranchez toujours la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant avant de nettoyer et d'entretenir l'appareil ou de monter/démonter les accessoires.
- Enlevez systématiquement les accessoires de l'appareil avant de le nettoyer.



Risque de blessure !

Les lames tranchantes du couteau à viande présentent un risque de blessure.

- Évitez de toucher les lames tranchantes.
- Pour éviter les blessures, utilisez une brosse de nettoyage ou des produits de nettoyage appropriés similaires pour nettoyer les lames.

AVIS !

Endommagement possible de l'appareil !

Surfaces sensibles.

- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs ni de produits de nettoyage tranchants ou abrasifs.

Boîtier du moteur :

- Nettoyez uniquement l'extérieur du boîtier en utilisant un chiffon à vaisselle humide avec un peu de liquide vaisselle. Séchez avec un chiffon.

Crochet pétrisseur, batteur plat, fouet à émulsion et bol mélangeur :

- Ces accessoires peuvent être nettoyés à l'eau chaude et au liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.

Autres accessoires et protection antiprojection :

- Ces accessoires peuvent être nettoyés à l'eau chaude et un liquide vaisselle. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne démarre pas	La fiche d'alimentation n'est pas branchée correctement.	Débranchez la fiche d'alimentation de la prise et attendez env. 10 secondes avant de la rebrancher.
	La prise de courant est défectueuse.	Vérifiez la prise de courant en branchant un autre appareil.

Recyclage



EMBALLAGE

L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être recyclés de manière écologique et remis à un service de recyclage approprié.



APPAREIL

Il est interdit de recycler les appareils usagés portant le symbole ci-contre avec les déchets ménagers. Conformément à la directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire lorsqu'il arrive en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront recyclés, ce qui permet de respecter l'environnement.

Remettez l'appareil usagé à un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'une déchetterie.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à votre entreprise locale de recyclage des déchets ou à la municipalité.

Caractéristiques techniques

Modèle :	MD 16480
Tension nominale :	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance nominale :	1000 W
Classe de protection :	I (l'appareil doit être mis à la terre)
Bol mélangeur :	4,6 litres
Contenance max. farine :	1,5 kg

Dimensions en cm

Appareil :	34,5 x 32 x 20,5 cm (l x H x P)
Poids net :	7,97 kg

Information relative à la conformité



L'entreprise Medion AG déclare par la présente que le produit MD 16480 est conforme aux exigences européennes suivantes :

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive ErP 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE.

Informations relatives au service après-vente

Si votre appareil ne fonctionne pas de la manière dont vous le souhaitez, veuillez d'abord vous adresser à notre service après-vente. Vous disposez des moyens suivants pour entrer en contact avec nous :

- Au sein de notre Service-Community, vous pouvez discuter avec d'autres utilisateurs ainsi qu'avec nos collaborateurs pour partager vos expériences et vos connaissances.
Vous pouvez accéder à notre Service-Community ici : community.medion.com.
- Vous pouvez également utiliser notre formulaire de contact disponible ici : www.medion.com/contact.
- Notre équipe du service après-vente se tient également à votre disposition via notre assistance téléphonique ou par courrier.

Horaires d'ouverture	Produits multimédia (PC, notebook, etc.)
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	① 0848 - 24 24 25
	Électroménager et électronique grand public
	① 0848 - 24 24 26
Adresse du service après-vente	
MEDION/LENOVO Service Center	
Ifangstrasse 6	
8952 Schlieren	
Suisse	



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail du SAV www.medionservice.com.

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

Vous pouvez également scanner le code QR ci-contre pour charger la notice d'utilisation sur un appareil mobile via le portail de service.

Mentions légales

Copyright © 2021

Date : 10.06.2021

Tous droits réservés.

La présente notice d'utilisation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction sous forme mécanique, électronique ou autre est interdite sans l'autorisation écrite du fabricant.

L'entreprise suivante détient les droits d'auteur :

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

Veuillez noter que l'adresse ci-dessus n'est pas celle du service des retours. Contactez d'abord notre SAV.

Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que nous, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, sommes responsables du traitement de vos données personnelles.

En matière de protection des données, nous sommes assistés par le délégué à la protection des données personnelles de notre entreprise, que vous pouvez contacter à l'adresse MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen ; datenschutz@medion.com. Nous traitons vos données dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations) et basons le traitement de vos données sur le contrat de vente que nous avons conclu.

Nous transmettons vos données aux prestataires de services de réparation que nous avons mandatés dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations). En règle générale, nous conservons vos données personnelles pendant une durée de trois ans afin de respecter vos droits de garantie légaux.

Vous avez le droit d'obtenir des informations sur les données personnelles vous concernant ainsi que de les faire rectifier, supprimer, limiter leur traitement, vous opposer à leur traitement et à leur transmission.

Toutefois, les droits d'information et de suppression sont soumis à des restrictions en vertu des §§ 34 et 35 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG) (art. 23 GDPR), et il existe également un droit de recours auprès d'une autorité de surveillance compétente en matière de protection des données (art. 77 GDPR en relation avec le § 19 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG)). En cas de recours auprès de MEDION AG, adressez-vous au responsable de la protection des données et de la liberté d'information de Rhénanie-du-Nord-Westphalie, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

Le traitement de vos données est nécessaire pour le déroulement de la garantie ; sans la mise à disposition des données nécessaires, le déroulement de la garantie n'est pas possible.

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d'**informations sur les produits**, de **pièces de rechange** ou d'**accessoires**, de données sur les **garanties fabricant** ou sur les **unités de service** ou si vous souhaitez regarder confortablement des instructions en vidéo – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet.

Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit ALDI.

Votre portail de services ALDI

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services ALDI sous www.aldi-service.ch.



L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Sommaro

Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso	57
Spiegazione dei simboli	57
Utilizzo conforme	58
Indicazioni di sicurezza	59
Apertura della confezione	61
Posizionamento dell'apparecchio	61
Utilizzo sicuro dell'apparecchio.....	61
Contenuto della confezione.....	62
Panoramica dell'apparecchio	63
Apparecchio.....	63
Panoramica degli accessori.....	64
Rappresentazione dei pezzi per il montaggio del tritacarne.....	65
Rappresentazione dei pezzi per il montaggio dell'attacco per biscotti.....	66
Prima messa in funzione	66
Modalità di funzionamento come impastatrice	68
Operazioni preliminari	68
Mescolare e impastare impasti	68
Montare gli albumi.....	68
Montare la panna.....	68
Miscelare frullati, cocktail o altri liquidi	68
Indicazioni per l'utilizzo del tritacarne	69
Tritare la carne	69
Preparare le salsicce	69
Tagliare i biscotti	69
Guida per la regolazione della velocità	69
Velocità e utilizzi	70
Funzionamento con tritacarne	70
Montare il tritacarne	71
Montare la corona per l'attacco per salsicce sul tritacarne	72
Montare lo stampo per biscotti sul tritacarne	73
Montare una trafilatura per pasta sul tritacarne	73
Montare l'attacco per kebbe sul tritacarne.....	74
Messa fuori servizio	74
Pulizia	75
Risoluzione dei problemi.....	75
Smaltimento	76
Dati tecnici.....	76
Informazioni sulla conformità	76
Informazioni relative al servizio di assistenza	77
Note legali	77
Informativa sulla protezione dei dati personali	78
Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR.....	79

Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che sia soddisfatto.

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente le indicazioni di sicurezza e le presenti istruzioni nella loro interezza. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

Tenere le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Esse sono parte integrante del prodotto e, in caso di vendita o cessione dell'apparecchio, devono essere consegnate al nuovo proprietario.

Spiegazione dei simboli

Quando un paragrafo è contrassegnato da uno dei seguenti simboli di avvertenza è necessario evitare il pericolo indicato per prevenire le possibili conseguenze descritte.



Questa parola chiave denota un livello di rischio elevato che, se non viene evitato, causa la morte o gravi lesioni.



Questa parola chiave denota un livello di rischio medio che, se non viene evitato, può causare la morte o gravi lesioni.



Questa parola chiave denota un livello di rischio basso che, se non viene evitato, può causare una lesione lieve o modesta.



Questa parola chiave mette in guardia da possibili danni materiali.



Questo simbolo fornisce informazioni supplementari utili per l'assemblaggio o per il funzionamento.



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



Smaltire l'apparecchio e l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")



Marchio CE

I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive UE (vedere il capitolo "Informazioni sulla conformità").



Questo simbolo indica che i materiali di imballaggio utilizzati devono essere smaltiti correttamente. Usufruire delle possibilità di smaltimento disponibili a livello locale.



Simbolo usato nell'UE per indicare materiali a contatto con gli alimenti, quali ad esempio imballaggi o superfici di apparecchi.

- Punto elenco/informazioni relative a eventi che si possono verificare durante l'utilizzo
- Istruzioni operative da seguire
- Indicazioni di sicurezza da seguire

Utilizzo conforme

L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per impastare o mescolare alimenti come impasti, creme o montare a neve panna o albumi. Il tritacarne serve per tritare gli alimenti. Con i rispettivi accessori è possibile realizzare carne macinata, salsicce, pasta, biscotti o kebbe.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico o in ambienti simili, come ad esempio

- nelle cucine allestite per i collaboratori di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
- in tenute agricole;
- da parte dei clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in bed & breakfast.

L'apparecchio non è destinato all'uso professionale o industriale.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro dispositivo ausiliario non approvato o non fornito da noi.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le indicazioni fornite nelle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti a rischio di esplosione, quali, per esempio, stazioni di servizio, zone di stoccaggio carburanti o aree adibite alla lavorazione di solventi. L'apparecchio non deve inoltre essere utilizzato in ambienti con alte concentrazioni di polveri fini nell'aria (ad es. polvere di farina o legno).
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o umidità in generale
 - temperature estremamente alte o basse
 - raggi diretti del sole
 - fiamme libere
- L'apparecchio non deve essere utilizzato all'aperto!

Indicazioni di sicurezza

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA: LEGGERLE ATTENTAMENTE E CONSERVARLE PER OGNI FUTURA CONSULTAZIONE!



Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni per bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive (ad esempio persone parzialmente disabili, anziani con capacità fisiche o intellettive ridotte) o con carenza di esperienza e di conoscenze (ad esempio bambini grandi).

- Tenere l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore non devono essere eseguite dai bambini.
- I bambini non riconoscono i pericoli associati all'utilizzo di dispositivi elettrici. Prestare particolare attenzione quando si utilizza l'apparecchio in presenza di bambini.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione elettrica fuori dalla portata dei bambini.



Pericolo di soffocamento!

Le pellicole utilizzate per l'imballaggio possono essere inghiottite o utilizzate in modo improprio con conseguente rischio di soffocamento!

- Tenere il materiale utilizzato per l'imballaggio, ad es. pellicole o sacchetti di plastica, fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con il materiale d'imballaggio.



Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!

Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma, ben accessibile e posta in prossimità del luogo di utilizzo. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- Quando l'apparecchio non è sorvegliato, come pure prima di ogni operazione di montaggio, smontaggio o pulizia, la spina dell'apparecchio deve essere staccata dalla presa.
- Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare la spina, non il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con oggetti o superfici molto caldi (ad es. fornelli).
- Non mettere in funzione l'apparecchio, se l'apparecchio stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o in caso di caduta dell'apparecchio.
- In caso di temporale, gli apparecchi collegati alla rete elettrica potrebbero subire danni. Pertanto, in caso di temporale, estrarre sempre la spina dalla presa elettrica.

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, e in seguito dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se lo stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili.
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente alcun componente dell'apparecchio.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione dell'apparecchio, la sua sostituzione dovrà essere eseguita dal produttore, dal suo Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.

Il blocco motore dell'apparecchio non deve essere immerso in acqua o altri liquidi o tenuto sotto l'acqua corrente o utilizzato in ambienti umidi, in quanto potrebbe provocare scosse elettriche.

- Estrarre la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica, quando
 - si pulisce l'apparecchio,
 - l'apparecchio è umido o bagnato,
 - l'apparecchio non viene più utilizzato.
- Evitare il contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione lontani da lavandini, lavabi e simili.
- Non collocare oggetti contenenti liquidi, per es. vasi o bevande, sopra o in prossimità dell'apparecchio.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
- Non immergere mai il blocco motore dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o presenza di liquidi,
 - temperature estremamente alte o basse,
 - raggi diretti del sole,
 - fiamme libere.



Pericolo di lesioni!

Il contatto con parti in movimento e con spigoli vivi può provocare tagli o lesioni da schiacciamento.

- Evitare il contatto con parti in movimento.
- Utilizzare l'apparecchio solo con il coperchio a imbuto collegato.
- Accertarsi che durante il funzionamento non vi siano oggetti estranei nell'apertura di alimentazione o nel contenitore di raccolta.
- Non spingere mai gli alimenti nell'apertura di alimentazione con le mani.
- Spingere gli alimenti nell'apertura di alimentazione usando esclusivamente il pestello.
- Gli inserti da taglio sono molto affilati. Evitare di toccare le lame.
- Non rimuovere mai il coperchio a imbuto prima che gli utensili da taglio si siano completamente arrestati.

- Durante l'utilizzo dell'apparecchio, tenere lontani capelli, vestiti, mani e posate, cucchiai da cucina o simili per evitare lesioni alle persone o danni materiali.

Apertura della confezione

- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza Medion.



Pericolo di soffocamento!

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

- Tenere le pellicole dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

Posizionamento dell'apparecchio

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a fonti di calore (ad es. fornelli a gas, fornelli elettrici).
- Non posizionare l'apparecchio sul bordo di un tavolo, in quanto potrebbe rovesciarsi e cadere.
- Assicurarsi che non vi sia il rischio di inciampare nel cavo di alimentazione e non utilizzare prolunghe.

Utilizzo sicuro dell'apparecchio



Pericolo di lesioni!

Il contatto con parti in movimento e con spigoli vivi può provocare tagli o lesioni da schiacciamento.

- Evitare il contatto con parti in movimento.
- Durante l'uso tenere lontani capelli, vestiti, mani, posate, cucchiai di legno o simili per evitare lesioni alle persone o danni alle cose.
- Utilizzare l'apparecchio solo quando è completamente montato.

AVVISO!

Possibili danni materiali!

L'apparecchio potrebbe danneggiarsi se utilizzato in modo improprio.

- Non piegare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio. Durante l'utilizzo dell'apparecchio, distendere completamente il cavo di alimentazione.
- Estrarre la spina dalla presa elettrica in caso di temporale.
- Non utilizzare l'apparecchio ininterrottamente per più di cinque minuti:
- dopo cinque minuti di funzionamento, lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 minuti.
- Se l'utensile da taglio si blocca durante il funzionamento, estrarre la spina dalla presa elettrica e rimuovere ciò che ha provocato il blocco (vedere il capitolo "Pulizia" a pagina 75).

Contenuto della confezione



Pericolo di soffocamento!

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

- Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
 - Estrarre il prodotto dalla confezione e rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
 - Verificare l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Planetaria
- Accessori e pezzi aggiuntivi della planetaria (vedere "Panoramica degli accessori" a pagina 64)
- Istruzioni per l'uso e documenti di garanzia

Panoramica dell'apparecchio

Apparecchio



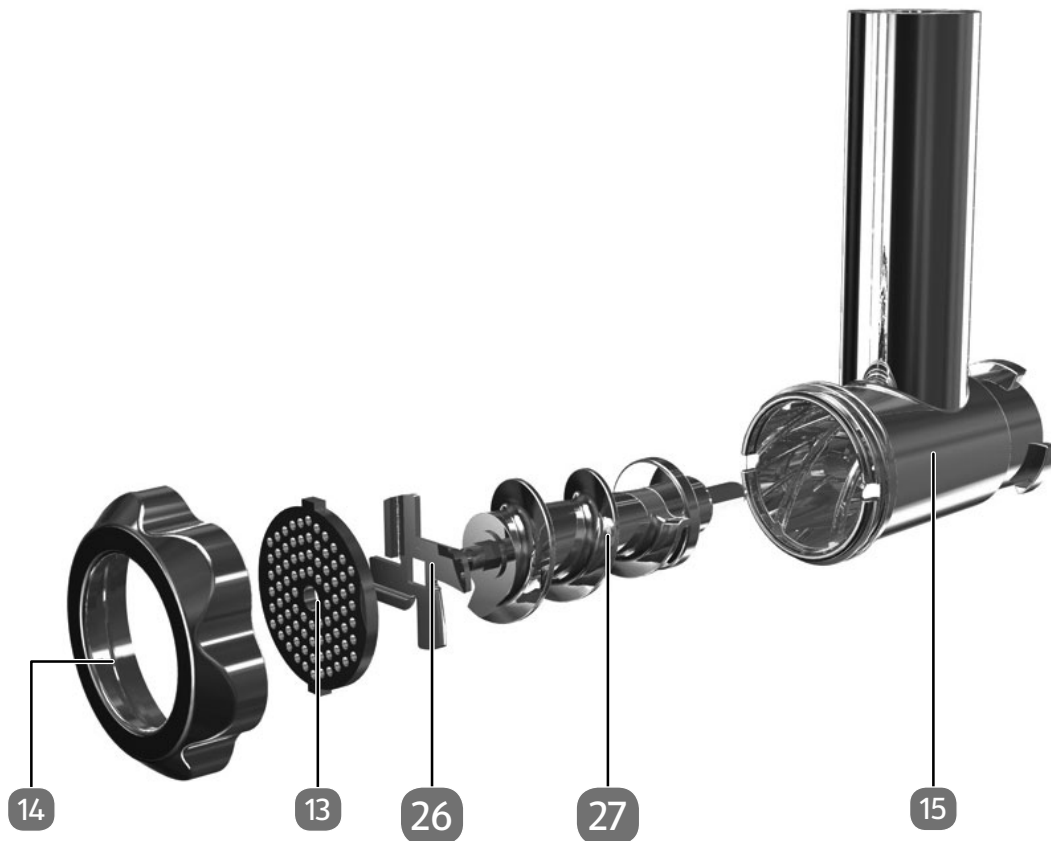
- 1 Tappo posteriore
- 2 Leva del braccio girevole
- 3 Impugnatura per l'inclinazione
- 4 LED di funzionamento
- 5 Manopola di regolazione della velocità
- 6 Piastra di base con piedini di appoggio
- 7 Ciotola
- 8 Paraschizzi con apertura di riempimento
- 9 Tappo frontale del tritacarne
- 10 Pulsante per sganciare il tappo frontale

Panoramica degli accessori



- 11 Vassoio di riempimento
- 12 Adattatore per biscotti con stampo
- 13 Piastre forate
- 14 Anello di bloccaggio
- 15 Collo di riempimento dell'alloggiamento vite
- 16 Frusta a filo
- 17 Pestello
- 18 Imbuto insaccatore per salsicce
- 19 Corona attacco per kebbe
- 20 Paraschizzi per pale
- 21 Attacco per kebbe
- 22 Gancio impastatore
- 23 Frusta a foglia
- 24 Trafile per pasta
- 25 Corona attacco per salsicce

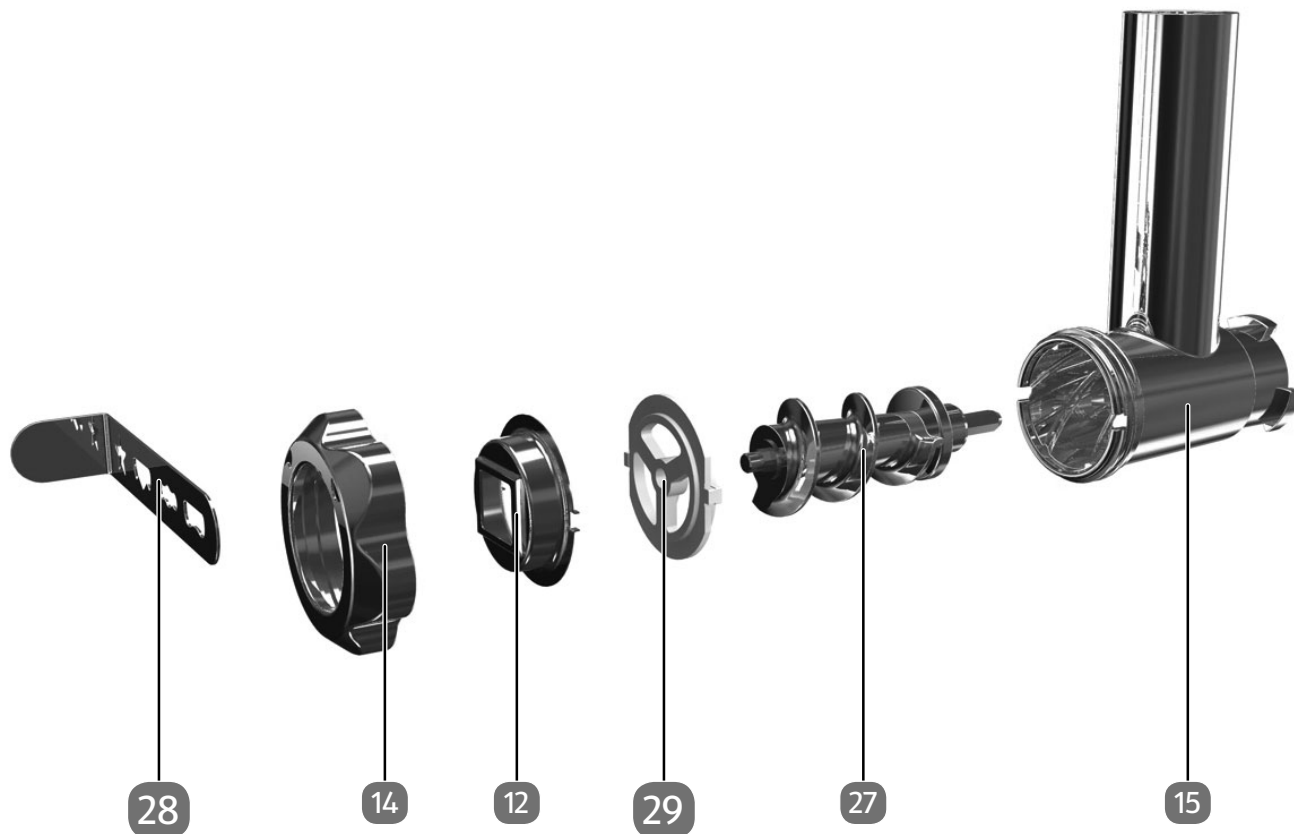
Rappresentazione dei pezzi per il montaggio del tritacarne



26 Lama

27 Coclea

Rappresentazione dei pezzi per il montaggio dell'attacco per biscotti



28 Stampo per biscotti

29 Attacco per biscotti

Prima messa in funzione

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
 - Prima del primo utilizzo sciacquare gli accessori accuratamente con acqua calda e detersivo per stoviglie. Asciugare bene tutto.
1. Portare la manopola di regolazione della velocità **5** su "0" e premere la leva del braccio girevole **2** per sollevarlo.
 2. Posizionare la ciotola **7** nel supporto della piastra di base **6**, ruotare la ciotola come indicato dalla direzione della freccia LOCK fino all'arresto e bloccarla.



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Sussiste il pericolo di lesioni da schiacciamento dovute a parti in rotazione e in movimento.

- Prima di sostituire gli accessori o i componenti aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, occorre spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.

3. Inserire il paraschizzi su una delle tre pale (gancio impastatore, frusta a foglia, frusta a filo) e inserire poi la pala nella planetaria come raffigurato.

Le pale possono essere inserite nella planetaria e ruotano solo se le linguette nei rispettivi incavi sono ben inseriti sull'apparecchio.

La protezione in gomma impedisce che l'albero motore venga a contatto con l'impasto.



4. Il paraschizzi **8** per la ciotola è pronto per essere inserito e può essere agganciato facilmente dopo l'inserimento della ciotola:

l'apertura di riempimento serve per versare gli ingredienti durante il funzionamento.

5. Premere la leva del braccio girevole e posizionarlo verso il basso. Assicurarsi che il braccio sia inserito correttamente nella parte inferiore dell'alloggiamento.
6. Ora è possibile impostare la manopola sul livello di velocità richiesto. I livelli di velocità raccomandati a seconda dell'utilizzo sono riportati più avanti.
- Per impasti dalla consistenza più compatta come pane, pasta frolla o pasta, utilizzare il gancio impastatore **22** con velocità 1, 2, 3.
 - La frusta a foglia **23** può essere utilizzata per molti ingredienti, da impasti di consistenza corposa, come gli impasti per torte, a composti più leggeri, come gli impasti di base per dolci o crêpes. Utilizzare la frusta a foglia con velocità 4, 5, 6, 7, 8, a seconda dell'utilizzo.
 - Per montare panna, albumi o mescolare budini, utilizzare la frusta a filo **16** ad alta velocità (7 o 8).
 - Per un funzionamento a impulsi breve, potente e continuativo, ruotare ripetutamente la manopola in posizione "P".
 - Con il tritacarne è possibile preparare vari prodotti, come pasta, biscotti o kebbe, oppure macinare la carne o preparare le salsicce. A tal fine, impostare la manopola sulla velocità 6, 7 o 8.
7. Dopo l'utilizzo, portare la manopola su "0".
8. Premere la leva del braccio girevole e sollevarlo, rimuovere la pala dall'attacco a baionetta. Infine abbassare di nuovo il braccio girevole.
9. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica.

AVVISO!

Possibili danni all'apparecchio!

Sussiste il pericolo di surriscaldamento dovuto a un funzionamento eccessivo.

- Non utilizzare l'apparecchio ininterrottamente per più di cinque minuti.
- Dopo cinque minuti di funzionamento, lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 minuti.

Modalità di funzionamento come impastatrice

Operazioni preliminari

1. Montare il gancio impastatore (22), la frusta a filo (16) o la frusta a foglia (23) sulla planetaria e infine inserire la ciotola (7).
2. Posizionare il paraschizzi (8) sulla ciotola.
3. Ora versare gli ingredienti all'interno della ciotola. Assicurarsi di non riempire eccessivamente la ciotola (max. ca. 1,5 kg di farina).
4. Premere la leva del braccio girevole (2) e posizionarlo verso il basso. Assicurarsi che il braccio sia inserito correttamente nella parte inferiore dell'alloggiamento.

Mescolare e impastare impasti

- Per impastare impasti utilizzare il gancio impastatore o la frusta a foglia.
- La miscela perfetta per impastare impasti si ottiene miscelando farina e acqua in una proporzione di 5:3. Riempire la ciotola fino a massimo 3/4.
- Durante il riempimento della ciotola assicurarsi di non superare la quantità di riempimento massima di 1,5 kg.
- Utilizzare il gancio impastatore o la frusta a foglia.
- Se si utilizza il gancio impastatore o la frusta a foglia, posizionare dapprima la manopola di regolazione sul livello di velocità 1 per almeno 30 secondi, poi sul livello di velocità 2 per almeno 30 secondi e infine sul livello di velocità 3 per un massimo di 5 minuti.
- Non usare il gancio impastatore o la frusta a foglia per più di 5 minuti e poi fare una pausa di almeno 10 minuti.

Montare gli albumi

- Utilizzare la frusta a filo per montare gli albumi a neve.
- Posizionare la manopola di regolazione sul livello di velocità 7 o 8 e iniziare a montare ininterrottamente gli albumi per circa 3-5 minuti fino a raggiungere la consistenza a neve ferma.
- Non montare contemporaneamente più di 12 albumi.
- Non usare la frusta a filo per più di 5 minuti e poi fare una pausa di almeno 10 minuti.

Montare la panna

- Utilizzare la frusta a filo per montare la panna. Usare panna fresca.
- Posizionare la manopola di regolazione sul livello di velocità 7 o 8 e iniziare a montare la panna per circa 3-5.
- Assicurarsi di non superare la quantità di riempimento massima quando si versano latte fresco, panna o altri ingredienti nella ciotola.
- Non usare la frusta a filo per più di 5 minuti e poi fare una pausa di almeno 10 minuti.

Miscelare frullati, cocktail o altri liquidi

- Utilizzare la frusta a filo per miscelare frullati, cocktail e altri liquidi.
- Mescolare gli ingredienti, secondo quanto indicato nella ricetta, per circa 3-5 minuti a una velocità compresa tra 1 e 8.
- Non superare la quantità di riempimento massima della ciotola.
- Non usare la frusta a filo per più di 5 minuti e poi fare una pausa di almeno 10 minuti.

Indicazioni per l'utilizzo del tritacarne

Tritare la carne

- Non tritare alimenti duri come gli ossi.
- Tagliare la carne in pezzi piccoli (privata dei tendini e disossata, pezzi di circa 20 x 20 x 60 mm) in modo che possa essere facilmente tritata nell'alloggiamento della vite.

Preparare le salsicce

È possibile utilizzare sia budella naturali che budella sintetiche.

Se si utilizzano budella naturali, metterle prima in ammollo in acqua. Annodare un'estremità del budello.

- Infilare il budello sull'imbuto insaccatore per salsicce **18**.
- L'impasto di carne viene spinto attraverso l'imbuto insaccatore e andrà a riempire il budello.
 - Assicurarsi di non riempire eccessivamente il budello, poiché la salsiccia si espande durante la cottura e il budello può aprirsi.
- Quando la prima salsiccia ha raggiunto la lunghezza desiderata, comprimere la salsiccia sull'estremità dell'imbuto insaccatore con le dita.
- Far ruotare la salsiccia una o due volte intorno al proprio asse.
 - Per uso più agevole, è possibile spegnere l'apparecchio ogni volta che si ottiene la lunghezza desiderata della salsiccia.

Tagliare i biscotti

- Preparare una superficie sulla quale sarà poi possibile disporre i biscotti.
- Con lo stampo **28** è possibile dare all'impasto per biscotti diverse forme.
- Dopo aver premontato l'alloggiamento della vite con la trafilatura per i biscotti **29** sull'apparecchio, inserire lo stampo sull'attacco per i biscotti **12**.
- Selezionare la forma desiderata.

Guida per la regolazione della velocità

Velocità	Ideale per...
1	Impastare Utilizzare il livello di velocità 1 per impastare, mescolare o amalgamare gli ingredienti. Utilizzare questo livello di velocità per aggiungere i liquidi agli ingredienti secchi oppure gli ingredienti secchi (ad es. farina) all'impasto.
2-3	Mescolare Utilizzare il livello di velocità 2 per impastare più velocemente e mescolare lentamente. Indicata per mescolare impasti dalla consistenza più compatta e dolci e per ridurre in purea patate e verdure. Indicata anche per mescolare e impastare impasti lievitati.
4-5	Mescolare, montare Utilizzare il livello di velocità 4 per mescolare impasti di consistenza medio-compatta (ad es. biscotti) e preparati per torte a velocità media. Utilizzare questo livello di velocità anche per amalgamare zucchero e grassi vegetali o per aggiungere zucchero agli albumi per le meringhe.
5-6	Montare, preparare creme Utilizzare i livelli di velocità 5 e 6 per sbattere o montare creme, glasse e ripieni cremosi. Questi livelli di velocità sono indicati per preparati per torte, bomboloni e altri prodotti da forno.
6-8	Montatura rapida Utilizzare i livelli di velocità 6-7 per panna, albumi e glasse cotte.
8	Montatura breve Utilizzare il livello di velocità 8 per montare piccole quantità di panna o albumi.

Velocità e utilizzi

Utilizzo	Attrezzo	Velocità	Quantità degli ingredienti
Impastare impasti dalla consistenza più compatta (ad es. pane, pasta o pasta frolla)	Gancio impastatore	1-3	max. 1,5 kg
Amalgamare composti di consistenza da corposa a più compatta (ad es. impasti per torte)	Frusta a foglia	3-5	max. 1,5 kg
Amalgamare composti dalla consistenza più leggera (ad es. impasto per waffel, biscotti o piatti a base di uova)	Frusta a foglia	1-5	min. 200 ml max. 1,5 l
Creme (ad es. ripieni per torte e creme)	Frusta a filo	5-8	min. 200 ml max. 1,0 l
Montatura breve (ad es. per montare piccole quantità di crema o albumi)	Frusta a filo	8	min. 4 uova max. 20 uova
Tritare la carne	Tritacarne	6-8	
Fare la pasta	Accessori per pasta	6-8	
Fare i biscotti	Accessori per biscotti	6-8	
Preparare le salsicce	Attacco per salsicce	6-8	
Preparare il kebbe	Corona attacco per kebbe	6-8	

Funzionamento con tritacarne

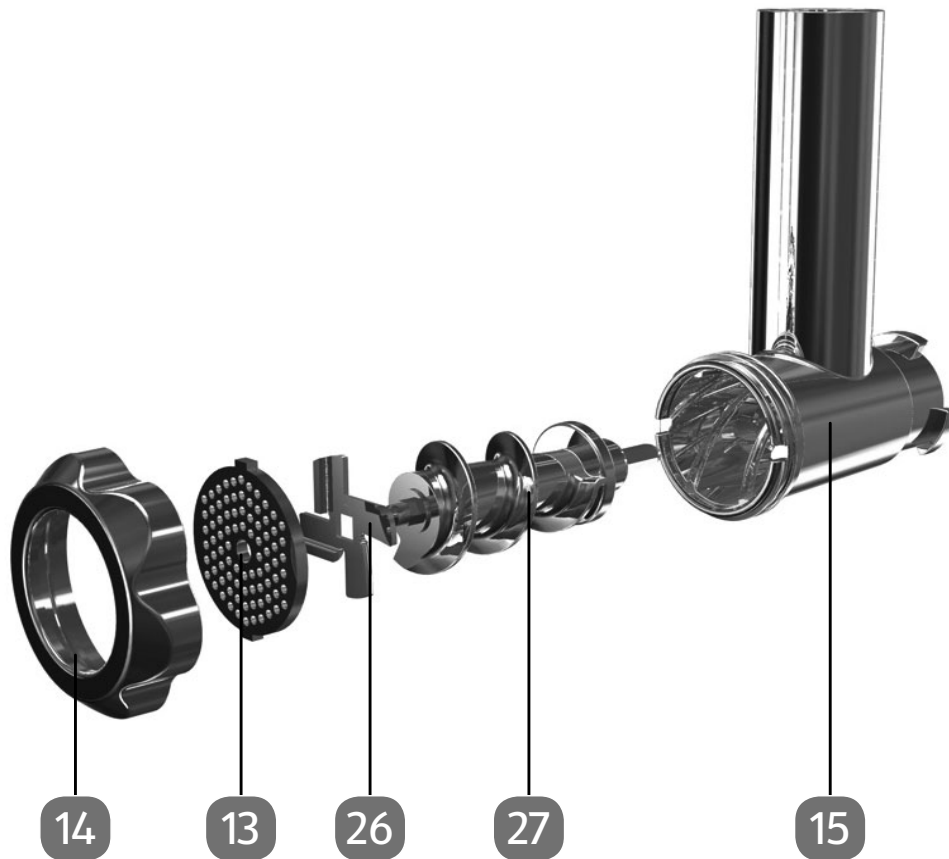


Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni dovuto alla presenza di parti taglienti in movimento.

- Durante il funzionamento come tritacarne, posizionare la ciotola **7** in modo che l'attacco rotante per le pale sia protetto. Sussiste il pericolo di schiacciamento!
- Maneggiare con cautela i bordi taglienti degli utensili da taglio **26**.

Montare il tritacarne

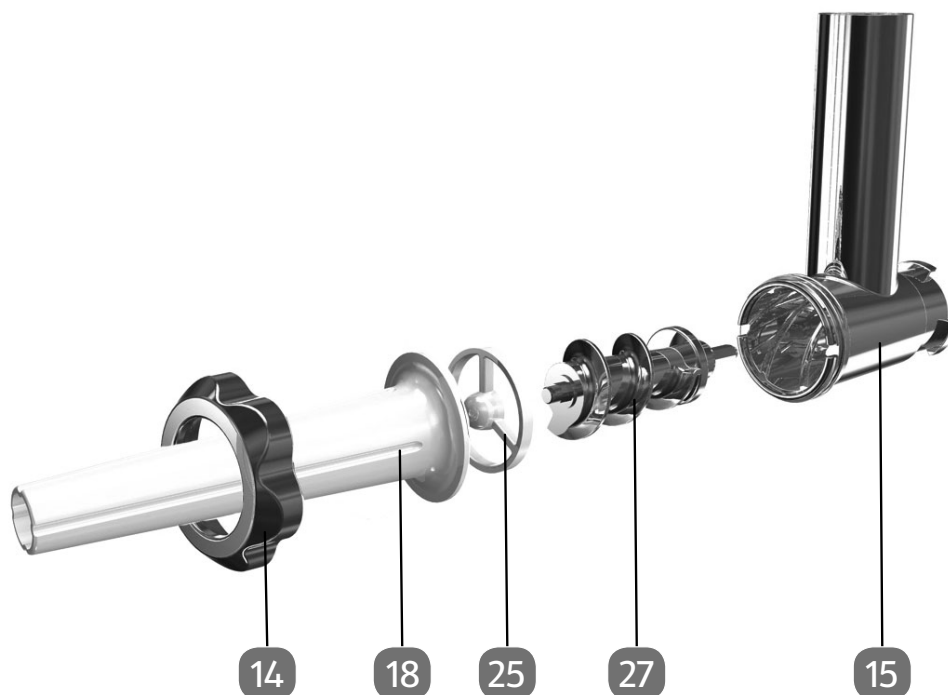


Utilizzare una delle tre piastre forate (13) e la lama per tritare la carne a seconda del risultato desiderato.

1. Estrarre la spina dalla presa per scollegare la planetaria dalla rete elettrica.
 2. Tenere premuto il pulsante per sganciare il tappo frontale (10) e rimuoverlo (9) ruotandolo verso destra.
 3. Se necessario, premere la leva del braccio girevole (2) e posizionarlo verso il basso. Assicurarsi che il braccio sia inserito correttamente nella parte inferiore dell'alloggiamento.
 4. Assemblare il tritacarne (15) con i relativi accessori nell'ordine indicato nella figura.
 5. Infine, avvitare l'anello di bloccaggio (14) in senso orario sulla filettatura.
 6. Tenere premuto il pulsante per sganciare il tappo frontale e posizionare il tritacarne sull'albero motore con la filettatura a baionetta leggermente inclinata verso destra.
 7. Avvitare il tritacarne sulla filettatura verso sinistra e poi rilasciare il pulsante per sganciare il tappo frontale. Assicurarsi che il tritacarne sia saldamente inserito nell'attacco della planetaria.
 8. Inserire il vassoio di riempimento (11) dall'alto sul bocchettone del tritacarne.
 9. Mettere la carne nel vassoio di riempimento e usare il pestello (17) per spingerla nel bocchettone.
- Non usare il tritacarne per più di 5 minuti e poi fare una pausa di almeno 10 minuti.

Montare la corona per l'attacco per salsicce sul tritacarne

Lavorazione dell'impasto per salsicce già pronto

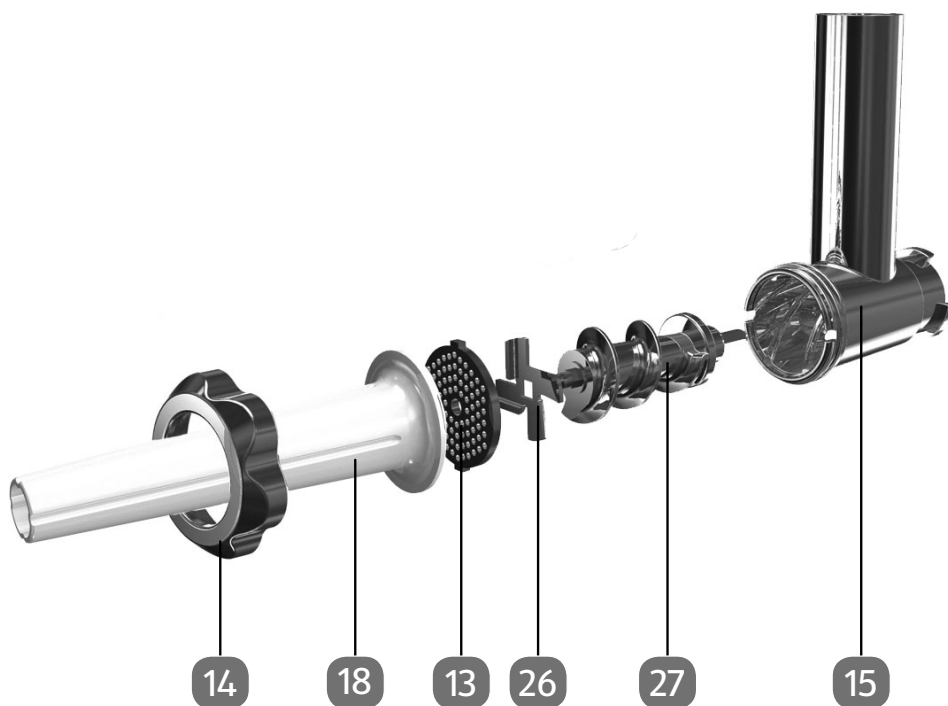


Per riempire le budella naturali o sintetiche con l'impasto, utilizzare la corona per l'attacco per salsicce (25) e l'imbuto insaccatore (18).

Durante la lavorazione di un impasto per salsicce pronto, procedere come segue:

- Assemblare il tritacarne come raffigurato in precedenza e seguire la procedura di montaggio come descritto al punto "Montare il tritacarne" a pagina 71.

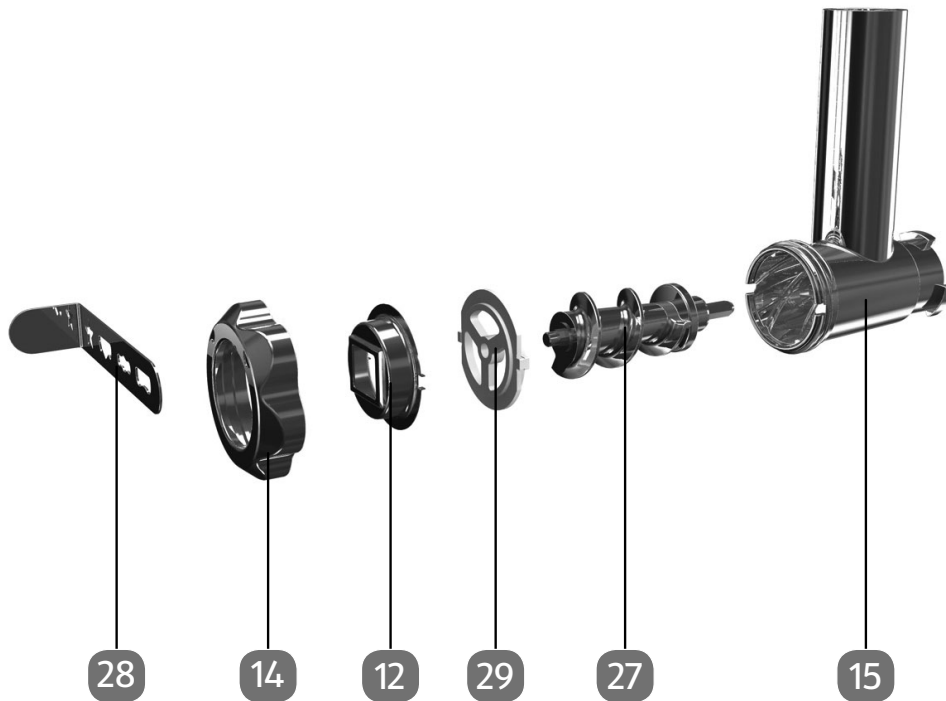
Tritare la carne e preparare le salsicce in un unico passaggio



Per tritare pezzi di carne e preparare le salsicce in un unico passaggio, assemblare il tritacarne con il disco per la carne e la lama, come descritto al punto "Montare il tritacarne" a pagina 71.

- Infine inserire l'imbuto insaccatore e avvitare l'anello di bloccaggio sulla filettatura del tritacarne.

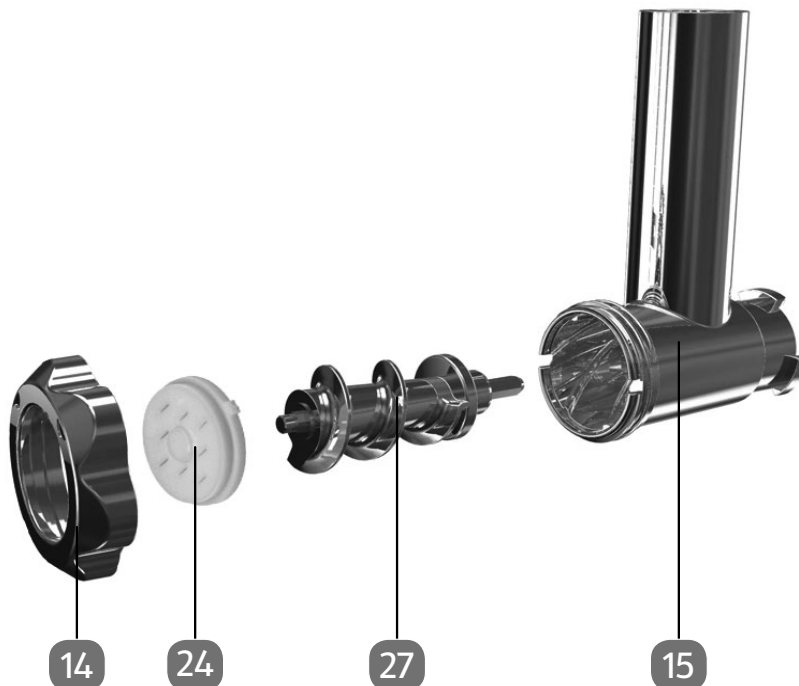
Montare lo stampo per biscotti sul tritacarne



Per realizzare i biscotti in pasta frolla, usare l'attacco con lo stampo 12 e la trafilatura per biscotti 28.

- Assemblare il tritacarne come raffigurato in precedenza e seguire la procedura di montaggio come descritto al punto "Montare la corona per l'attacco per salsicce sul tritacarne" a pagina 72.

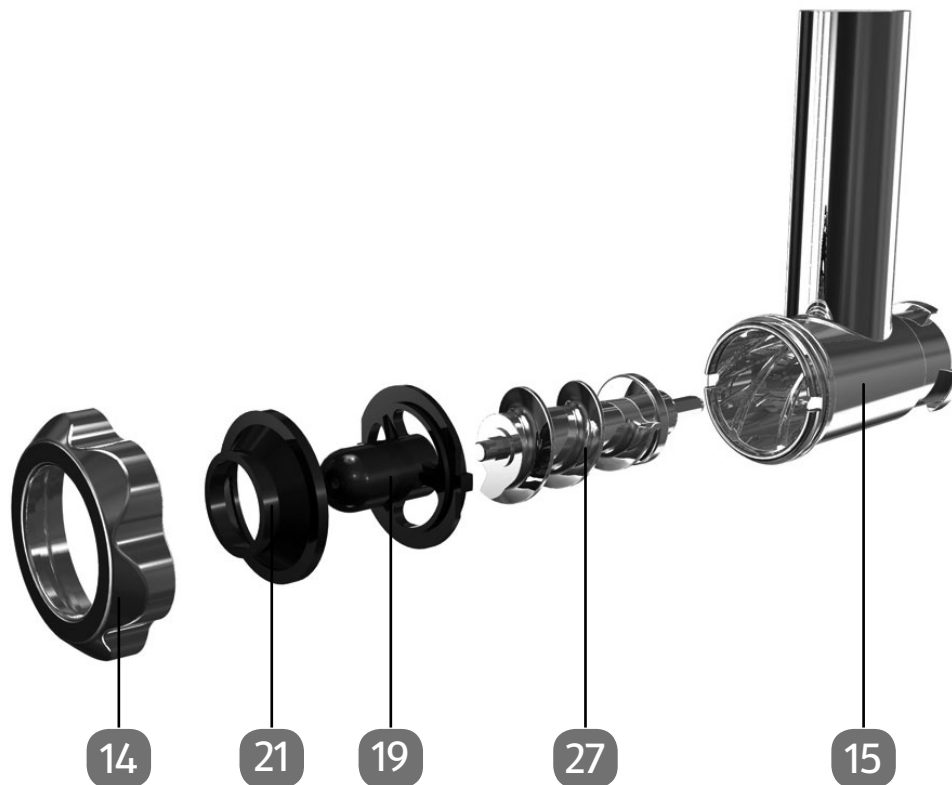
Montare una trafilatura per pasta sul tritacarne



Per realizzare la pasta dall'impasto, usare una delle quattro trafilature per pasta 24.

- Assemblare il tritacarne come raffigurato in precedenza e seguire la procedura di montaggio come descritto al punto "Montare la corona per l'attacco per salsicce sul tritacarne" a pagina 72.

Montare l'attacco per kebbe sul tritacarne



Per preparare i kebbe con l'apposito impasto, usare l'attacco per kebbe **21** e la corona per kebbe **19**.

- Assemblare il tritacarne come raffigurato in precedenza e seguire la procedura di montaggio come descritto al punto "Montare la corona per l'attacco per salsicce sul tritacarne" a pagina 72.

Messa fuori servizio

1. Spegner l'apparecchio.
2. Estrarre la spina di alimentazione dalla presa elettrica.
3. Spingere la leva del braccio girevole **2** verso il basso per sollevare il braccio.
4. Rimuovere la pala. A tal fine, aprire il meccanismo di blocco in senso antiorario.
5. Ruotare la ciotola **7** in senso orario per rimuoverla.
6. Raccogliere l'impasto pronto con l'aiuto di una spatola e toglierlo dalla ciotola.
7. Pulire gli accessori utilizzati come descritto al punto "Pulizia" a pagina 75.

Pulizia



Pericolo di scossa elettrica!

Pericolo di scossa elettrica dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Prima della pulizia, posizionare la manopola per la regolazione della velocità su “0” ed estrarre la spina di alimentazione dalla presa elettrica.
- Non immergere mai l’apparecchio in acqua o altri liquidi!
- Prima di ogni pulizia e manutenzione, così come prima di montare o smontare gli accessori, scollegare la spina dell’apparecchio dalla presa elettrica.
- Prima della pulizia rimuovere gli accessori dall’apparecchio principale.



Pericolo di lesioni!

Sussiste il pericolo di lesioni causate dai bordi taglienti della lama.

- Evitare il contatto con i bordi taglienti.
- Per evitare lesioni, utilizzare una spazzola per la pulizia o uno strumento di pulizia simile per le lame.

AVVISO!

Possibili danni all’apparecchio!

Superfici delicate.

- Non usare una spazzola metallica o altri oggetti abrasivi oppure detersivi corrosivi o abrasivi.

Alloggiamento del motore:

- Usare esclusivamente uno panno umido con una piccola quantità di detersivo per le mani per pulire solo l’esterno dell’alloggiamento. Asciugare con un panno umido.

Gancio impastatore, frusta a foglia, frusta a filo e ciotola:

- È possibile lavare questi accessori con acqua calda e detersivo per stoviglie oppure in lavastoviglie.

Altri accessori e paraschizzi:

- È possibile lavare questi accessori con acqua calda e detersivo per stoviglie. Non utilizzare detersivi abrasivi.

Risoluzione dei problemi

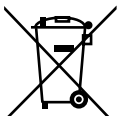
Problema	Possibile causa	Rimedio
Non si riesce a mettere in funzione l'apparecchio.	La spina di alimentazione non è inserita correttamente.	Staccare la spina e reinserirla dopo ca. 10 secondi.
	La presa elettrica è guasta.	Controllare la presa elettrica collegandola a un altro apparecchio.

Smaltimento



IMBALLAGGIO

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono prodotti con materiali che possono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente e destinati a un corretto riciclaggio.



APPARECCHIO

Tutti gli apparecchi usati contrassegnati con il simbolo a lato non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine del ciclo di vita dell'apparecchio occorre smaltirlo correttamente.

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.

Consegnare l'apparecchio usato a un punto di raccolta per rifiuti elettrici o a un centro di smaltimento. Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

Dati tecnici

Modello:	MD 16480
Tensione nominale:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza nominale:	1000 W
Classe di protezione:	I (l'apparecchio deve avere una presa con messa a terra)
Ciotola:	4,6 litri
Quantità di riempimento max. farina:	1,5 kg

Dimensioni in cm

Apparecchio:	34,5 x 32 x 20,5 cm (L x A x P)
Peso netto:	7,97 kg

Informazioni sulla conformità



MEDION AG dichiara che il prodotto MD 16480 è conforme ai seguenti requisiti europei:

- Direttiva CEM 2014/30/UE
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva ErP 2009/125/CE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE.

Informazioni relative al servizio di assistenza

Nel caso in cui il dispositivo non funzioni come desiderato o come previsto, per prima cosa contattare il nostro servizio clienti. Esistono diversi modi per mettersi in contatto con noi.

- In alternativa è possibile compilare il modulo di contatto disponibile alla pagina www.medion.com/contact.
- Il nostro team di assistenza è raggiungibile anche via posta o telefonicamente.

Orari di apertura	Prodotti multimediali (PC, notebook ecc.)
Lun.-ven.: 9.00-19.00	① 0848 - 24 24 25
	Electronica di consumo
	① 0848 - 24 24 26
Indirizzo del servizio di assistenza	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Svizzera	



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza www.medionservice.com.

Lì sono disponibili anche driver e altri software per diversi dispositivi.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato a fianco e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

Note legali

Copyright © 2021

Ultimo aggiornamento: 10.06.2021

Tutti i diritti riservati.

Le presenti istruzioni per l'uso sono protette da copyright.

È vietata la riproduzione in forma meccanica, elettronica e in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta da parte del produttore.

Il copyright appartiene all'azienda:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Germania

L'indirizzo riportato sopra non è quello a cui spedire la merce resa. Per prima cosa contattare sempre il nostro servizio clienti.

Informativa sulla protezione dei dati personali

Egregio cliente!

La informiamo che noi, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, Germania, siamo responsabili del trattamento dei suoi dati personali.

In materia di protezione dei dati siamo supportati dal nostro incaricato aziendale, che può essere contattato presso MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, Germania; datenschutz@medion.com. Trattiamo i suoi dati ai fini dell'elaborazione della garanzia e dei processi eventualmente connessi (ad es. riparazioni) e basiamo l'elaborazione dei suoi dati sul contratto di acquisto concluso con noi.

Trasmetteremo i suoi dati ai fornitori di servizi di riparazione da noi incaricati per la gestione della garanzia e dei relativi processi (ad es. riparazioni). Di norma, conserviamo i suoi dati personali per un periodo di tre anni al fine di rispettare i suoi diritti di garanzia previsti dalla legge.

Nei nostri confronti ha il diritto all'informazione sui dati personali interessati, nonché alla correzione, cancellazione, limitazione dell'elaborazione, opposizione all'elaborazione e alla trasferibilità dei dati.

I diritti d'informazione e di cancellazione sono tuttavia soggetti a restrizioni ai sensi dei §§ 34 e 35 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG (art. 23 GDPR). Sussiste inoltre un diritto di ricorso presso un'autorità di controllo competente per la protezione dei dati (art. 77 GDPR in combinato disposto con l'articolo 19 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG). Per MEDION AG, si tratta dell'incaricato regionale per la protezione dei dati e la libertà d'informazione della Renania Settentrionale-Vestfalia, casella postale 200444, 40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

L'elaborazione dei suoi dati è necessaria per la gestione della garanzia; senza la disponibilità dei dati necessari tale gestione non è possibile.

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori**, se cercate **garanzie dei produttori o centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet.

I software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto Aldi.

Il portale di assistenza Aldi

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza Aldi all'indirizzo www.aldi-service.ch.



Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.



**Vertrieben durch: | Commercialisé par: |
Commercializzato da:**

MEDION AG
AM ZEHNTHOF 77
45307 ESSEN
DEUTSCHLAND/ALLEMAGNE/GERMANIA

**KUNDENDIENST · SERVICE APRÈS-VENTE
ASSISTENZA POST-VENDITA**

809714/809715



0848 - 24 24 26

0,08 CHF/Min.



www.medion.ch

MODELL/TYPE/MODELLO:

MD 16480

10/2021

3

**JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI DI GARANZIA**